



TASTE SUPPORTER

APÉRO & FINGERFOOD



GETRÄNKE	BEVANDE
APERITIF	APERITIVO
FINGERFOOD	FINGERFOOD
NONFOOD	NON ALIMENTARE

www.foppa.com



Spritzige Aperitifs und köstliche Häppchen für Ihre Happy Hour!

Entdecken Sie unsere große Auswahl an Aperitif- und Fingerfood-Produkten! In diesem Katalog finden Sie alles für einen gelungenen Start ins Menü oder für ein kreatives und individuelles Aperitifbuffet: Gemüsechips, bunte Crostini und Häppchen. Geräucherte und marinierte Fisch- und Wurstwaren oder flippiges Fingerfood aus Gemüse, Fisch oder Fleisch; dazu eine große Auswahl an Saucen zum Dippen.

Beste Qualität, schnellste Lieferung
und persönliche Beratung!

www.foppa.com

Aperitivi frizzanti e deliziosi antipasti per il vostro Happy Hour!

Scoprite la nostra vasta gamma di prodotti per aperitivi e finger food! In questo catalogo troverete tutto ciò che serve per realizzare un menu di successo o per un aperitivo a buffet creativo e personalizzato: patatine di verdure, crostini e tartine colorate, prodotti affumicati e marinati a base di pesce. Salsicce o divertenti finger food a base di verdure, pesce o carne; oltre a un'ampia selezione di salse di accompagnamento.

La migliore qualità, la consegna più
veloce e la consulenza personale!

www.foppa.com

FOPPA GMBH / Srl

Obere Insel 14 Isola di Sopra · 39044 Neumarkt - Egna · Tel. 0471 820 095
Gewerbepark Aurinum 8 Zona Artigianale · 39032 Mühlen in Taufers - Molini di Tures · Tel. 0474 659 022

Via Trento 90 · 38017 Mezzolombardo (TN) · Tel. 0461 604161

info@foppa.com · www.foppa.com



GETRÄNKE BEVANDE

TROCKENEIS PELLETS GHIACCIO SECCO PELLETS

Vor allem in der Gastronomie und dem Catering spielt Trockeneis eine wichtige Rolle:

- Kühlen von Speisen beim Catering oder der Kühlung von Getränkeboxen.
- Als Transportkühlung um die Kühlkette nicht zu unterbrechen.
- Verwendung zur Dekoration von Cocktails (Rauch Effekt).
- Zur Verlangsamung des Abschmelzens von Eisskulpturen in Hotels und Restaurants.

Il ghiaccio secco svolge un ruolo importante soprattutto nella gastronomia e nella ristorazione:

- Raffreddamento di alimenti nel catering o di scatole di bevande.
- Come refrigerazione per il trasporto per non interrompere la catena del freddo.
- Utilizzato per decorare i cocktail (effetto fumo).
- Per rallentare lo scioglimento delle sculture di ghiaccio in alberghi e ristoranti.

Pellets 3 mm - 10 kg

Art. GTT03



© Shutterstock



APEROL

Sein unverändertes Originalrezept von 1919 besteht aus fein abgestimmten Zutaten wie Rhabarber, Chinarinde, Enzian, Bitterorangen und Kräutern. Aperol schmeckt pur und eisgekühlt ebenso köstlich wie als vielseitiges Mixgetränk.

La sua ricetta originale, invariata dal 1919, è composta da ingredienti finemente selezionati come rabarbaro, corteccia di China, genziana, arance amare ed erbe. L'Aperol è delizioso, liscio e ghiacciato. Oltre ad essere versatile come bevanda mista.

1 l

Art. ALA16



VERMOUTH MARTINI BIANCO

Hergestellt wird der große Barklassiker auf Basis einer Komposition ausgewählter Weißweine und veredelt durch spezielle Kräuterextrakte. Diese einzigartige Rezeptur zeichnet auch seine geschmacklichen Eigenschaften aus, mit abwechselnd herb und süßen Anklänge unterstrichen von einer leichten Vanillernote.

Il grande classico del bar è prodotto sulla base di una composizione di vini bianchi selezionati e raffinato con speciali estratti di erbe. Questa ricetta unica ne contraddistingue anche le caratteristiche gustative, con un'alternanza di note aspre e dolci sottolineate da una leggera nota di vaniglia.

1 l

Art. VEB37



VERMOUTH MARTINI DRY

Martini Extra Dry Wermut ist für seinen eigenen Charakter und seiner großen Vielseitigkeit bekannt. Er zeichnet sich mit seinem Geschmack nach Bitterorangen und Veilchen aus. Schon sein blumiges Bouquet verrät dem Kenner dieses fruchtige Geschmackserlebnis. Die ideale Grundlage für zahlreiche Longdrinks und Cocktails.

Il Martini Extra Dry Vermouth è noto per il suo carattere e la sua grande versatilità. Si distingue per il suo gusto di arance amare e violette. Anche il suo bouquet fiorito rivela all'intenditore questa esperienza di gusto fruttato. La base ideale per numerosi long drink e cocktail.

1 l

Art. VED39



VERMOUTH MARTINI ROSSO

Martini Rosso ist ein mit Kräutern, hauptsächlich Wermutkraut, aromatisierter Wermut. Die rötlichbraune Färbung erhält der Martini Rosso durch das Karamell, welches ihm im Verlauf der Herstellung zugefügt wird. Dadurch wird der leicht herb-bittere Geschmack abgemildert und der Martini schmeckt dadurch etwas weicher.

Il Martini Rosso è un vermouth aromatizzato con erbe, principalmente l'assenzio. Il Martini Rosso prende il suo colore bruno-rossastro dal caramello che gli viene aggiunto durante il processo di produzione. Questo attenua il gusto leggermente amaro e rende il Martini più morbido.

1 l

Art. VER38



VERMOUTH NOILLY PRAT

Noilly Prat Vermouth ist berühmt für seine Vielseitigkeit und dadurch ideal für Cocktailbars und Gastronomie. Der Geschmack hat ganz klar einen Wermut Charakter, besitzt aber auch deutliche Sherry Züge und ist vollmundig mit klaren Fruchtanteilen wie Zitrone und Himbeeren, sowie Facetten von Gewürzen wie Nelkenkoriander und Muskat.

Il Vermouth Noilly Prat è famoso per la sua versatilità, che lo rende ideale per cocktail bar e gastronomia. Il sapore è chiaramente di vermouth, ma presenta anche caratteristiche distintive di sherry ed è corposo con chiare note di frutta come limone e lamponi, oltre a sfaccettature di spezie come chiodi di garofano, coriandolo e noce moscata.

1 l

Art. VEN10

GETRÄNKE BEVANDE



PROSECCO VALDOBBIADENE ,CONCA D'ORO'

Geschmack: elegant und trocken. Weist qualitativ beinahe die Charakteristik eines Spumante auf. Leichter und fruchtiger Wein, der besonders gerne als Aperitif getrunken wird, aber ohne weiteres auch ein ganzes Essen begleiten kann.

Gusto: elegante e asciutto. In termini di qualità, ha quasi le caratteristiche di uno spumante. Vino leggero e fruttato, particolarmente apprezzato come aperitivo, ma che può accompagnare facilmente anche un pasto intero.

0,7 l Art. SWP60

SPUMANTE TRENTO DOC MADONNA D. VITTORIE

Geschmack: köstlich cremig, Noten von exotischen Früchten und Orange. Sehr feine Perlage, in Kombination mit ausgezeichneter frischen Säure.

Gusto: deliziosamente cremoso, note di frutta esotica, arancia e un tocco di brioche. Il perlage è molto fine e c'è un'ottima e fresca acidità.

0,75 l Art. SWT01



PROSECCO TREVISO MILLESIMATO ,CONCA D'ORO'

Geschmack: herrlich erfrischend, elegant, samtig, harmonisch und dadurch eine perfekte Wahl als Aperitif.

Gusto: meravigliosamente rinfrescante, elegante, vellutato, armonioso e quindi perfetto come aperitivo.

0,7 l Art. SWP61



PROSECCO VALDOBBIADENE ,VILLA SANDI'

Geschmack: Am Gaumen rassige Struktur, Birnenfrucht, Zitronengras, lebhaft und von guter Länge.

Gusto: struttura robusta al palato, frutta a base di pera, citronella, vivace e di buona lunghezza.

0,7 l Art. SWP07



PROSECCO CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG MILLESIMATO ,CONCA D'ORO'

Eleganter Geschmack, trocken und harmonisch.

Gusto elegante, asciutto e armonioso.

0,7 l Art. SWP63



PROSECCO DOC ,ZONIN'

Geschmack: In der Tendenz trocken, mit sehr angenehmem Geschmack und einem leichten Abgang nach Mandeln, wie es für die Gleratrauben typisch ist.

Sapore: tendenzialmente secco, con un gusto molto piacevole e un leggero finale di mandorle, tipico delle uve clera.

0,7 l Art. SWZ07



BRUT ELITE ,CONTRI'

Eine günstige Alternative mit Super Preis-Leistungsverhältnis ist zum Beispiel der Schaumwein Brut Elite von Contrì. Ideal für Aperitifs und Cocktails.

Un'alternativa economica con un ottimo rapporto qualità-prezzo è, ad esempio, lo spumante Brut Elite di Contrì. Ideale per aperitivi e cocktail.

0,75 l Art. SWS50



SPUMANTE ,FERRARI' BRUT

Frisch und lebhaft angelegter Geschmack. Zu den typischen fruchtigen Noten des Chardonnay gesellt sich der Duft von Hefe.

Gusto fresco e vivace. Alle note fruttate tipiche dello Chardonnay si aggiunge il profumo di lievito.

0,75 l Art. SWS58



SEKT ,HADERBURG'

Geschmack: harmonisch mit feinem Nerv und frischer Lebendigkeit.

Gusto: armonico con nervo fine e fresca vivacità.

0,75 l Art. SWS35



CHAMPAGNER ,VEUVE CLICQUOT'

Farbe: elegantes hellgelb mit grünen Reflexen, gleichmäßige Perlenbildung im Glas. In der Nase feinhefige, komplexe Noten. **Geschmack:** biscuitartige Komplexität.

Colore: elegante giallo chiaro con riflessi verdi, bollicine uniformi nel bicchiere. Note complesse e fini di lievito al naso. **Gusto:** complessità biscottata.

0,7 l Art. SWC05



CHAMPAGNER CORDON ROUGE ,MUMM'

Bouquet: Zitronen und Grapefruits, auf Noten von weißem Pfirsich, Aprikosen und säuerlichen Äpfeln. Spät ein Anflug von Vanille, Dörrobst und Honig. **Geschmack:** Komplexe Aromen frischer Früchte und Karamell.

Profumo: limoni e pompelmi, su note di pesca bianca, albicocche e mele aspre. Sentori tardivi di vaniglia, frutta secca e miele. **Gusto:** aromi complessi di frutta fresca e caramello.

0,7 l Art. SWC20



CHAMPAGNER ,RAOUL COLLET' BRUT

Rebsorten: Pinot noir, Chardonnay und Pinot meunier. Angenehm weicher, harmonischer Champagner mit leicht nussiger Note und elegantem Abgang.

Vitigni: Pinot nero, Chardonnay e Pinot meunier. Champagne piacevolmente morbido e armonioso, con una nota leggermente nocciolata e un finale elegante.

0,7 l Art. SWC02



SEKT ,HENKEL' TROCKEN

Geschmack: frisch, harmonisches Süße/-Säurespiel, mittelkräftiger Körper, anhaltender Abgang.

Gusto: fresco, dolcezza/acidità armoniosa, corpo medio, finale persistente.

0,75 l Art. SWS40
3 x 0,2 l Art. SWS45



PERA'S BIRNENSEKT

OHNE
ALKOHOL
SENZA
ALCOL

Grundlage für den Pera's bilden die heimischen Williamsbirnen. Im Geruch fruchtig weicher Duft von reifen gelben Williamsbirnen unterlegt mit den würzigen Noten von Kräutern und Gewürzen.

Le basi di pera sono le pere Williams locali. Al naso, un profumo fruttato e morbido di pere gialle Williams mature, sostenuto da note speziate di erbe e spezie.

0,7 l Art. FRP00



STYLISCHE SOFTDRINKS MADE IN ITALY IM 50ER JAHRE DESIGN

BEVANDE ANALCOLICHE ALLA MODA PRODOTTE NEGLI ANNI 50

GAZZOSA 275 ml



Ein Klassiker, der nie verblasst: Macario's ‚Gazzosa‘ glänzt durch Stil und Eleganz und einer Prise Zitrone. Eine prickelnde Explosion, die jeden Gaumen mit einem Hauch von ‚Party-Queen‘-Chic verführt.

Un classico che non tramonta mai: La Gazzosa di Macario brilla con stile ed eleganza e un pizzico di limone. Un'esplosione di bollicine che seduce ogni palato con un tocco di „party queen“ chic

Art. GTM01

TONICA 275 ml

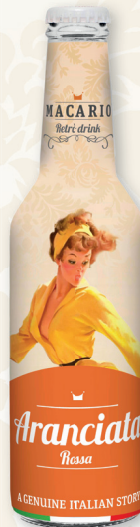


Faszinierend und schelmisch: Macario's ‚Tonica‘ zeigt einen vollmundigen Geschmack, der besonders gut zur Geltung kommt, wenn er pur serviert wird. Ein tolles Rezept auch als Basis für Cocktails und Longdrinks.

Affascinante e maliziosa: la ‚Tonica‘ di Macario ha un sapore corposo che si esprime particolarmente bene servita liscia. Un'ottima ricetta anche come base per cocktail e long drink.

Art. GTM02

ARANCIATA ROSSA 275 ml



Ein großer Klassiker neu interpretiert in einem exklusiven Rezept mit viel Geschmack. Macario's ‚Aranciata Rossa‘ hat eine Extrapolation Schwung, wie das sportliche Pin-up auf dem Etikett.

Un grande classico reinterpretato in una ricetta esclusiva e ricca di sapore. L'‚Aranciata Rossa‘ di Macario ha una dose extra di grinta, come la pin-up sportiva sull'etichetta.

Art. GTM03

CHINOTTO 275 ml



„Kult“-Getränk unter den Macario's: ‚Chinotto‘. Mit seinem leicht bitteren Geschmack begeistert er alle Kunden. Gepresst aus einer echten italienischen Zitrusfrucht, bietet er eine solide Alternative zur Cola.

Bevanda ‚di culto‘ tra i Macario: il ‚Chinotto‘. Con il suo gusto leggermente amaro, delizia tutti i clienti. Spremuta da un vero agrume italiano, offre una solida alternativa alla cola.

Art. GTM04

LIMONADE LIMONATA 275 ml



Es gibt verschiedene Möglichkeiten, seinen Durst zu stillen, aber Macario's ‚Limonata‘ ist die beste. Ein brillantes Getränk, das den Gaumen mit seinem sauren und kräftigen Geschmack verzaubert. Macht Lust auf mehr.

Ci sono vari modi per dissetarsi, ma la ‚Limonata‘ di Macario è il migliore. Una bevanda brillante che incanta il palato con il suo gusto aspro e forte. Ti fa desiderare di più.

Art. GTM05

EISTEE MINZE TÈ MENTA 275 ml



Ein besonderer Tipp: der erfrischende ‚Tè alla menta‘ vervollständigt die Palette der Erfrischungsgetränke von Macario. Ein stilles, verdauungsförderndes Erfrischungsgetränk, das jeden Sommer versüßt.

Un consiglio speciale: il rinfrescante ‚Tè alla menta‘ completa la gamma di bevande analcoliche di Macario. Una bevanda analcolica e digestiva che si addolcisce ogni estate.

Art. GTM06

EISTEE PFIRSICH TÈ PESCA 275 ml



Für jede Jahreszeit, für jeden Anlass. Von morgens bis zum Abend, beim Mittagessen oder beim Chillen im Café, Macario's ‚Tè alla pesca‘ begleitet Sie und löscht Ihren Durst mit seinem süßen, fruchtigen Akzent.

Per ogni stagione, per ogni occasione. Dalla mattina alla sera, a pranzo o al bar, il ‚Tè alla pesca‘ di Macario vi accompagnerà e vi disseterà con il suo accento dolce e fruttato.

Art. GTM07

EISTEE ZITRONE TÈ LIMONE 275 ml



Ein himmlisch süßes Getränk mit Zitronengeschmack, für Ausflüge außerhalb der Stadt unverzichtbar, ein wirklich cooler Durstlöcher. Der zeitlose Klassiker vervollständigt die Trilogie der Macario-Ice-Teas.

Una bevanda dolce e paradisiaca al gusto di limone, indispensabile per le gite fuori porta, un dissetante davvero fresco. Il classico senza tempo completa la trilogia dei tè freddi Macario.

Art. GTM08



GETRÄNKE BEVANDE



FABBRI
1905

MIXY-BAR

Bei Cocktails und Longdrinks kommt es auf die jeweiligen Spirituosen genauso an wie auf die Mixer und Filler. Dabei führt kein Weg am Sirup vorbei. Rund um den Globus schätzen professionelle Barkeeper und Spirituosenfans gleichermaßen Marken wie Fabbri, die Sirup in allen nur erdenklichen Geschmacksrichtungen anbieten. Intensives, aromareiches Konzentrat. Perfekt für Cocktails sowie alle anderen saisonalen Spezialitäten geeignet.

Quando si parla di cocktail e long drink, i rispettivi alcolici sono importanti quanto i miscelatori e i riempitivi. Non c'è modo di evitare lo sciroppo. In tutto il mondo, i barman professionisti e gli appassionati di alcolici apprezzano marchi come Fabbri, che offrono sciroppi in tutti i gusti possibili. Concentrato intenso e ricco di aromi. Perfetto per i cocktail e per tutte le altre specialità stagionali.

- 1,3 kg - Maracuja
- 1,3 kg - Grenadine/ Granatina
- 1,3 kg - Erdbeere/ Fragola
- 1,3 kg - Mandelmilch/ Latte di mandorle
- 1,3 kg - Kokos/ Cocco
- 1,3 kg - Rohrzucker/ Zucchero di canna

- Art. FRP11
- Art. FRG10
- Art. FRE10
- Art. FRM10
- Art. FRK11
- Art. ZUR08



Lo Fruitière
du Val d'Évo!

FRUCHTPÜREES PUREE DI FRUTTA

Frisch zubereitetes Fruchtpürees, pasteurisiert durch kaltes Hochdruckverfahren. Ideal für Restaurants und Cocktailbars. Praktischer wieder verschließbarer Beutel.

Puree di frutta preparate al momento, pastorizzate con processo a freddo ad alta pressione. Ideale per ristoranti e cocktail bar. Pratico sacchetto richiudibile.



- 1 kg - Fruchtpüree Weißer Pfirsich/ Purea di frutta pesca bianca
- 1 kg - Fruchtpüree Schwarze Johannisbeere/ Purea di frutta ribes nero
- 1 kg - Fruchtpüree Wilde Heidelbeere/ Purea di frutta mirtillo selvatico
- 1 kg - Fruchtpüree Sauerkirsche/ Purea di frutta amarena
- 1 kg - Fruchtpüree Passionsfrucht/ Purea di frutta frutto della passione
- 1 kg - Fruchtpüree Erdbeere/ Purea di frutta alla fragola
- 1 kg - Fruchtpüree Himbeere/ Purea di frutta al lampone
- 1 kg - Fruchtpüree Mango/ Purea di frutta mango
- 1 kg - Fruchtpüree Brombeere/ Purea di frutta more
- 1 kg - Fruchtpüree Birne/ Purea di frutta pera
- 1 kg - Fruchtpüree Zitrone/ Purea di frutta limone
- 1 kg - Fruchtpüree Ananas/ Purea di frutta ananas
- 1 kg - Fruchtpüree Aprikose/ Purea di frutta albicocca
- 1 kg - Fruchtpüree Blutorange/ Purea arancia sanguinella fresca

- Art. FPP10
- Art. FPR10
- Art. FPM10
- Art. FPK10
- Art. FPF10
- Art. FPE10
- Art. FPH10
- Art. FPN10
- Art. FPX10
- Art. FPB10
- Art. FPZ10
- Art. FPA12
- Art. FPA11
- Art. FPB11

GETRÄNKE BEVANDE



SIRUPE FRUCHTALPIN SCIROPPI FRUCHTALPIN

Von der BioManufaktur Gluderer im Müstertal. Als erfrischendes Getränk zu genießen. Natürlich alles in BIO-Qualität.

Dalla Bio-manifattura Gluderer di Müstertal. Da gustare come bevanda rinfrescante. Qualità biologica.

- 250 ml - Zirbe/ Cirmolo Bio*
- 250 ml - Fichtenspitzen/ Abete rosso Bio*
- 250 ml - Ginger Elixir Bio*
- 250 ml - Holunderbeere/ Bacche sambuca Bio*
- 250 ml - Symphonie/ Sinfonia Bio*
- 250 ml - Aronia Johannisbeere/ Aronia Ribes nero Bio*
- 250 ml - Ingwer Zitrone/ Zenzero limone Bio*
- 250 ml - Rose/ Rose Bio*
- 250 ml - Zitronenmelisse/ Melissa Bio*
- 250 ml - Pfefferminze/ Menta piperita Bio*

- Art. SIZ25
- Art. SIF25
- Art. SII26
- Art. SIH25
- Art. SIS25
- Art. SIA25
- Art. SII25
- Art. SIR25
- Art. SIM25
- Art. SIP25



HOLUNDER-BLÜTENSIRUP SCIROPPO DI SAMBUCO

Der angenehme Geruch und der unvergleichliche Geschmack machen den YO Holunderblütensirup zu einem Klassiker für all jene, die Fruchtsäfte lieben. Verdünnung 6+1, ohne chemische Konservierung und ohne künstliche Farbstoffe.

Il profumo gradevole e il gusto incomparabile fanno dello sciroppo di sambuco YO un classico per tutti gli amanti dei succhi di frutta. Diluizione 6+1, senza conservanti chimici e senza coloranti artificiali.

- 1,5 l
- 0,7 l

- Art. SIS15
- Art. SIS07



ROSI ROSENBLÜTENSIRUP SCIROPPO DI ROSA

Der sommerliche Genuss für alle Sinne. Herrlich duftend, optisch ein toller Hingucker und einzigartiger Genuss für den Gaumen. Ideal für spannende Cocktails. Verdünnung 1:7. Hergestellt im Pustertal.

Una delizia estiva per tutti i sensi. Meravigliosamente profumato, visivamente un grande richiamo per gli occhi e una delizia unica per il palato. Ideale per cocktail emozionanti. Diluizione 1:7. Prodotto in Val Pusteria.

- 0,5 l
- Art. SIR00



SÜDTIROLER SIRUP SCIROPPI ALTOATESINI

Sirup vom Schmiedhof im Passeiertal. Holunderblüten, Früchte und Beeren stammen vom hauseigenen Anbau und werden dort frisch geerntet zu Sirup verarbeitet. Inhalt 0,5 l.

Sciroppo dello Schmiedhof in Val Passiria. I fiori di sambuco, i frutti e le bacche provengono dalle coltivazioni della fattoria e vengono trasformati in sciroppo appena raccolti. Contenuto 0,5 l.

- Holunderblütensirup/ Sambuco Art. SIS05
- Himbeersirup/ Lamponi Art. SIH05
- Waldfrüchtensirup/ Frutti di bosco Art. SIW05



SÜDTIROLER GIN



Gin ist eines der Getränke der Stunde: Gin-Tastings werden mittlerweile in allen Variationen angeboten, vor allem Bars haben in der Regel eine große Auswahl. Dabei dürfen die regionalen Produzenten nicht zu kurz kommen.

Il gin è una delle bevande del momento: le degustazioni di gin sono offerte in tutte le varianti. I bar in particolare offrono di solito un'ampia scelta ma i produttori regionali non dovrebbero essere trascurati.



GIN KIKU APPLE ,RONER'

London Dry Gin aus Südtirol. Hauptprotagonisten dieses London Dry Gins sind der saftige KIKU Apfel aus den Dolomiten und eine Vielzahl an mediterranen und alpinen Kräutern. Das Ergebnis kann sich sehen lassen, sein exotischer Geschmack mit der knackig - saftigen Süße ist so noch nie da gewesen und weckt Emotionen von Apfellebhabern in aller Welt. Süßlich, frisch, fruchtig, vielschichtig, reich an Nuancen vom Honigduft bis zur kernigen Note ist alles dabei, der Geschmack eines vollreifen KIKU Apfels eben. Der Gin ist im Nachgeschmack langanhaltend und lieblich am Gaumen. 42% Vol.

London Dry Gin dall'Alto Adige. I protagonisti di questo London Dry Gin sono la succosa mela KIKU delle Dolomiti e una varietà di erbe mediterranee e alpine. Il risultato è impressionante, il suo gusto esotico con la dolcezza croccante e succosa è senza precedenti e suscita le emozioni degli amanti delle mele di tutto il mondo. Dolce, fresco, fruttato, multistrato, ricco di sfumature dal profumo di mele alla nota pungente, c'è tutto, il gusto di una mela KIKU completamente matura. Il retrogusto del gin è duraturo e dolce al palato. 42% vol.

0,5 l

Art. ROG44



GIN Z44 ,RONER'

Distilled Dry Gin aus Südtirol. Die Brennerei Roner verwendet für ihren Gin Z44 14 verschiedene Botanicals, darunter Wacholderbeeren, Koriander, Schafgarbe, Kardamom und Orangenzesten. Die Zutaten allesamt für gute 12 Stunden lang kalt mazeriert, erst dann kommt der Hauptbestandteil dazu, eine Essenz aus vollreifen Zirbenzapfenherzen. Die Zirbenzapfen, welche in mühsamer Handarbeit auf dem Weißhorn gepflückt werden, geben dem Z44 seine unverwechselbare Authentizität. Die ideale Trinktemperatur für den Gin Z44 beträgt ca. 12°C, genießen Sie ihn pur, auf Eis oder mit einem neutralen Tonic. 44% Vol.

Distillato di gin secco dell'Alto Adige. La distilleria Roner utilizza 14 botaniche diverse per il suo gin Z44, tra cui bacche di ginepro, coriandolo, achillea, cardamomo e scorza d'arancia. Tutti gli ingredienti vengono fatti macerare a freddo per ben 12 ore e solo allora viene aggiunto l'ingrediente principale, un'essenza di cuori di pigne svizzere completamente maturi. Le pigne, raccolte faticosamente a mano sul Weißhorn, conferiscono allo Z44 la sua inconfondibile autenticità. La temperatura ideale per il gin Z44 è di circa 12°C, da gustare liscio, con ghiaccio o con una tonica neutra. 44% vol.

0,7 l

Art. ROZ44



GIN EDELSCHWARZ

Ein biologischer alpiner London Dry Gin aus hochwertigen natürlichen Zutaten. Insgesamt 17 alpine Bio-Botanicals darunter Wacholder, Preiselbeere, Hagebutte, Holunderbeere, Zitronenmelisse und Fichtennadeln vereint mit dem Berg-Quellwasser von der Gomp Alm verleihen dem Edelschwarz Gin seinen einzigartigen Geschmack. Zunächst werden die Zutaten wie Beeren, Kräuter und Gewürze behutsam mazeriert. Nach der anschließenden aufwendigen Destillation in kleinen Chargen von 300l in der Kupferblase und einer zweimonatigen Reifung im Edelstahl entsteht dieser vollmundige, ausgewogene und feinwürzige London Dry Gin, den man auch pur bestens genießen kann. 47% Vol.

Un London Dry Gin alpino biologico prodotto con ingredienti naturali di alta qualità. Un totale di 17 sostanze botaniche alpine biologiche, tra cui ginepro, mirtillo rosso, rosa canina, sambuco, melissa e aghi di abete rosso, combinate con l'acqua di sorgente di montagna della Gomp Alm, conferiscono a Edelschwarz Gin il suo gusto unico. Per prima cosa, gli ingredienti come bacche, erbe e spezie vengono fatti macerare con cura. Dopo la successiva ed elaborata distillazione in piccoli lotti di 300l nella bolla di rame e una maturazione di due mesi in acciaio inox, nasce questo London Dry Gin corposo, equilibrato e delicatamente speziato, che può essere gustato anche puro. 47% vol.

0,5 l

Art. ALG55

CHIPS & SNACKS



TARALLI

Handwerklich in Apulien hergestellt, aus Weichweizenmehl, Oliventresteröl, Weißwein, extranatives Olivenöl und Salz. Außen knusprig, innen mürb.

1 kg - Traditionell	Art. GBT01
1 kg - Cacio & Pepper	Art. GBT02
1 kg - Rosmarin & Kartoffel	Art. GBT03

Prodotto artigianalmente in Puglia, con farina di grano tenero e olio di sansa di oliva, vino bianco, olio extravergine di oliva e sale. Croccante all'esterno, friabile all'interno.

1 kg - Tradizionali	Art. GBT01
1 kg - Cacio & Pepe	Art. GBT02
1 kg - Patate & rosmarino	Art. GBT03



TARALLI FELICIS

BÄCKEREI FRITZ & FELIX
PANIFICIO FRITZ & FELIX



Taralli mit nativen Olivenöl extra - Backware. Zutaten: Weizenmehl, natives Olivenöl extra 4%, Olivenöl, Weißwein (enthält Sulfite) und Salz. Kann Spuren von Soja, Sesam und Milch enthalten. Vor Sonnenlicht und Wärme geschützt und trocken lagern.

250 g - Taralli mit Oliven	Art. GBT09
----------------------------	------------

Taralli all'olio extravergine di oliva. Ingredienti: Farina di frumento, olio extravergine di oliva 4%, olio di oliva, vino bianco (contiene solfiti) e sale. Può contenere tracce di soia, sesamo e latte. Conservare al riparo dalla luce del sole e dal calore in un luogo asciutto.

250 g - Taralli con olive	Art. GBT09
---------------------------	------------



TORTILLA CHIPS NACHOS

Dreieckige Maischips. Die knusprige Alternative zu den klassischen Kartoffelchips. Glutenfrei.

Patatine di mais triangolari. L'alternativa croccante alle classiche patatine. Senza glutine.

Natur 450 g (10 Sac/Krt-Car)	Art. TWT10
Chili 450 g (10 Sac/Krt-Car)	Art. TWT11



KARTOFFELCHIPS ,PAI'

PATATINE 'PAI'

300 g (8 Sac/Krt-Car)	Art. KTC30
45 g (24 Sac/Krt-Car)	Art. KTC50



KARTOFFELCHIPS ,PATA'

PATATINE 'PATA'

180 g (12 Sac/Krt-Car)	Art. KTP18
------------------------	------------



KARTOFFELCHIPS ,ILDIA'

CHIPS DI PATATE CRUDE 'ILDIA'

Einfach 5 Sekunden frittieren und fertig! Ideal zum Aperitif oder als knusprige Beilage zu Burgern, Fleisch oder Fisch. Glutenfrei.

Basta friggere per 5 secondi ed è pronto! Ideale come aperitivo o come contorno croccante per hamburger, carne o pesce. Senza glutine.

3 kg (Dose-Barattolo)	Art. KTC19
-----------------------	------------



CASHEWKERNE

ANACARDI

Cashews machen glücklich. Verglichen mit anderen Nüssen haben Cashewnüsse den geringsten Fettgehalt.

Gli anacardi fanno la felicità. Rispetto ad altre noci, gli anacardi hanno il più basso contenuto di grassi.

500 g	Art. TFC50
-------	------------



SALZNÜSSE MISSISSIPPI

NOCCIOLINE SALATE

Mix mit Pekannüssen, Rauchmandeln, knusprig gebackenen Barbecue-Cashewkernen, geröstetem BBQ-Riesenmais und Jumbo-Erdnüssen.

Mescolate con noci pecan, mandorle affumicate, anacardi croccanti al barbecue e arachidi giganti. anacardi, mais gigante BBQ arrostito e arachidi giganti.

1 kg	Art. GBM10
------	------------



WASABI ERBSEN

PISELLI WASABI

Grüne Erbsen mit Wasabi überzogen, lecker und knusprig wie Erdnüsse aber fettarmer!

Piselli verdi ricoperti di wasabi, deliziosi e croccanti come le arachidi ma con meno grassi!

500 g	Art. GBW50
-------	------------



SALZ-ERDNÜSSE

ARACHIDI SALATI

Erdnüsse geröstet & gesalzen: Die Klassiker unter den Knabber-Nüssen!

Arachidi tostate e salate: il classico degli snack!

1 kg (10 Sac/Krt-Car)	Art. GBS61
-----------------------	------------

SCHINKEN & WURSTWAREN PROSCIUTTO E SALSICCE

ROHSCHINKEN PROSCIUTTO CRUDO

Schmackhaft, frisch und vielseitig einsetzbar. Ideal für Bruschette, Brötchen und Canapés. Lässt sich auch hervorragend mit Früchten kombinieren.

Gustoso, fresco e versatile. Ideale per bruschette, involtini e tartine. Può essere abbinato in modo eccellente anche alla frutta.

Friuli Morgante - Ganz/ Forma (ca. 6 kg)	Art. SC41F
Friuli Morgante - 1/2 (ca. 3 kg)	Art. SC42F
San Daniele 16 Monate/ Mesi, Ganz/ Forma (ca. 8 kg)	Art. SC43F
Parma 16 Monate/ Mesi, ohne Knochen/ Disossato - Ganz/ Forma (ca. 7,5 kg)	Art. SC35F
Sauris ggA Addobbo Wolf - Ganz/ Forma (ca. 7,8 kg)	Art. SC46F
Recla, zugeputzt ohne Knochen/ Disossato (ca. 2,5 kg)	Art. SC45F
Fiocco Mottolini, zugeputzt ohne Knochen/ Disossato (ca. 1,6 kg)	Art. SC44F

SPECK

Deftiger Speck findet in der Küche vielseitig Verwendung und ist auch pur oder mit Brot gegessen eine Spezialität. Speck ist in Südtirol der Hauptdarsteller vieler typischer Südtiroler Gerichte und hielt auch Einzug in die moderne Küche.

Lo speck è utilizzato in molti modi in cucina ed è anche una specialità consumata da sola o con il pane. In Alto Adige, lo speck è il protagonista di molti piatti tipici altoatesini e ha trovato spazio anche nella cucina moderna.

Speck Martin, 5 Monate/ Mesi - (ca. 4,5 kg)	Art. SC61F
Speck Martin 1/4, ohne Schwarte/ Senza crosta- (ca. 1,2 kg)	Art. SC63F
Speck Lanthaler, vakuumverpackt/ Confezionato sottovuoto, 4 Monate/ Mesi (ca. 4,5 kg)	Art. SC57F
Speck Metzgerei Trockner, 6 Monate/ Mesi (ca. 5 kg)	Art. SC49F
Speck Metzgerei Gruber, 6 Monate/ Mesi (4,5 kg)	Art. SX61F

* Südtiroler Markenspeck ggA (geschützte geografische Angabe), Herstellung unter strengen Auflagen des Südtiroler Speck Konsortium.
* Speck altoatesino ggA (indicazione geografica protetta), Produzione a condizioni rigorose del Consorzio dello Speck Alto Adige.



SPECK SÜDTIROLER MARKENSPECK ggA 'RECLA' SPECK ALTO ADIGE IGP 'RECLA'

Luftgetrockneter Rinderschinken, produziert aus Stücken der Keule und im Geschmack mild und zart. Serviertipp: Carpaccio di Bresaola. Dünne Scheiben mit Olivenöl, Zitronensaft und Pfeffer, hauchdünne Parmesanflocken und Rucola.

Prosciutto di manzo essiccato all'aria, prodotto con pezzi di coscia e dal gusto delicato e tenero. Consiglio di servizio: Carpaccio di bresaola. Fette sottili con olio d'oliva, saucio di limone e pepe, scaglie di parmigiano e rucola.

1/2 (ca. 1,4 kg) Art. SC59F



SCHWEINBRESAOLA 'UNICA' BRESAOLA DI MAIALE

Mageres Schweinefleisch. Schmackhaft und weich im Mund.

Maiale magro. Gustoso e morbido in bocca.

Preiselbeeren/ mirtilli rossi (ca. 0,7 kg)	Art. SC85F
Original (ca. 0,7 kg)	Art. SC86F
Lagrein (ca. 0,7 kg)	Art. SC87F



RINDBRESAOLA ggA BRESAOLA DI MANZO

Luftgetrockneter Rinderschinken, produziert aus Stücken der Keule und im Geschmack mild und zart. Serviertipp: Carpaccio di Bresaola. Dünne Scheiben mit Olivenöl, Zitronensaft und Pfeffer, hauchdünne Parmesanflocken und Rucola.

Prosciutto di manzo essiccato all'aria, prodotto con pezzi di coscia e dal gusto delicato e tenero. Consiglio di servizio: Carpaccio di bresaola. Fette sottili con olio d'oliva, saucio di limone e pepe, scaglie di parmigiano e rucola.

1/2 (ca. 1,4 kg) Art. RI40F



BAUCHSPECK GERÄUCHERT PANCETTA AFFUMICATA

Geräucherter Bauchspeck. Zartes Fleisch, durchzogen von perlweißen, dicken Streifen.

Pancetta affumicata. Carne tenera, striato di bianco perlaceo, con strisce spesse.

1/2 (1,6 kg) Art. SC16F
Ganz/ Forma (ca. 3 kg) Art. SC11F



MORTANELLA 'MENDEL'

Delikates Aroma, leicht angeräuchert. Am besten in dünnen Scheiben geschnitten als Antipasto oder Aperitif servieren.

Aroma delicato, leggermente affumicato. Da servire a fette sottili come antipasto o aperitivo.

ca. 0,3 kg Art. WU83F



COPPA 1/2 'VILLANI'

Geräucherter Schweinehals. Rote bis rotbraune Farbe und mit weißen bis hellrosa Streifen Fett durchzogen. Das Fleisch ist sehr zart und weich.

Collo di maiale affumicato. Colore da rosso a marrone rossastro e striature di grasso da bianco a rosa chiaro. La carne è molto tenera e morbida.

ca. 0,7 kg Art. WU04F

SCHINKEN & WURSTWAREN PROSCIUTTO E SALSICCE



Fotos © Shutterstock

MORTADELLA

Nur beste Zutaten verleihen dieser Wurst ihre außergewöhnliche Konsistenz und einen unvergleichlichen Geschmack. Mortadella lässt sich gleich mit vielen Beilagen aufpeppen: In der Obstkategorie sticht die Birne heraus (am besten als Mousse), während für ein herzhafteres Gericht Kartoffelsalat oder Nudelsalat zubereitet werden kann.

Solo i migliori ingredienti conferiscono a questa salsiccia una consistenza eccezionale e un gusto incomparabile. La mortadella può essere condita subito con molti contorni: Nella categoria della frutta spicca la pera (meglio se sotto forma di mousse), mentre per un piatto più sostanzioso si può preparare un'insalata di patate o di pasta.

Mortadella Gga Salumi Reali - 1/2 (ca. 2 kg)	Art. WU87F
Mortadella ‚Villani‘ (ca. 3 kg)	Art. WU85F
Mortadella mit Pistazien/ con pistacchi ‚Villani‘ (ca. 7 kg)	Art. WU89F
Mortadella mit Peperoncino/ con peperoncino ‚Villani‘ (ca. 2,5 kg)	Art. WU86F



PORCHETTA GRAN RUSTICA

Geräucherter Spanferkelbraten.
Besonders zart und von mildem Geschmack.

Maialino da latte arrosto affumicato.
Particolarmente tenero e dal sapore delicato.

ca. 5 kg	Art. SC20F
----------	------------



KAMINWURZEN RECLA

Geräucherte und luftgetrocknete Rohwurst aus Schweinefleisch.

Salsiccia di maiale cruda affumicata ed essiccata all'aria.

6 Stück - pezzi 450 g	Art. WU61F
-----------------------	------------



KAMINWURZEN GRUBER

Aus bestem Fleisch vom Hirsch und vom Strohschwein

Prodotto con la migliore carne di cervo e di maiale.

10 Stück - pezzi 700 g	Art. WU05F
------------------------	------------



SALAMI

Die herzhafte Begleiterin für Aperitifs. Ideal für den Aperitif, für Antipasti und gesellige Momente. Breite Auswahl verschiedenster Sorten - von würzig-pikant bis mild-aromatisch, in zahlreich ausgezeichneten Spitzenqualität.

Un compagno sostanzioso per l'aperitivo. Ideale per aperitivi, antipasti e momenti conviviali. Ampia scelta di varietà diverse - da quelle piccanti-piquanti a quelle blandamente aromatiche, in numerose ed eccellenti qualità.

Salame Il Gentile Tipo Felino ‚Levoni‘ - Ganz/ Forma (ca. 1 kg)	Art. SA19F
Salame Ungarisch/ ungherese ‚Salumi Reali‘ - Ganz/ Forma (ca. 3 kg)	Art. SA26F
Salame Ungarisch/ ungherese ‚Levoni‘ - Ganz/ Forma (ca. 3,5 kg)	Art. SA28F
Salame Ungarisch/ ungherese ‚Morgante‘ - Ganz/ Forma (ca. 1,1 kg)	Art. SA23F
Salame Lo Speciale ‚Levoni‘ - Ganz/ Forma (ca. 0,3 kg)	Art. SA32F
Salame Soppressa Veneta ‚Levoni‘ - 1/2 (ca. 1,8 kg)	Art. SA44F
Salame Friulano ‚Morgante‘ (ca. 0,5 kg)	Art. SA24F
Salami fein mit Knoblauch/ Salame fino con aglio ‚Levoni‘ (ca. 2,5 kg)	Art. SA41F
Salami puro suino grob/ Salame puro suino grosso ‚Sant Orso‘ (ca. 0,4 kg)	Art. SA09F
Paesano (ex cacciatore Brescia) ‚Levoni‘ (ca. 0,2 kg)	Art. WU55F
Wildschweinsalami/ Salame di cinghiale (ca. 0,5 kg)	Art. WS45F
Hirschsalami/ Salame di cervo (ca. 0,5 kg)	Art. HI45F



BAUERNSCHINKEN PROSCIUTTO TIROLESE

Der typische Kochschinken unserer Alpenregion ist pur oder auf Brot ein wahrer Genuss - ein Schinken wie zu Omas Zeiten.

Il prosciutto cotto tipico della nostra regione alpina è una vera delizia da solo o sul pane - un prosciutto come ai tempi della nonna.

ca. 1,5 kg	Art. SC28F
------------	------------



KAMINWURZEN RECLA

Geräucherte und luftgetrocknete Rohwurst aus Schweinefleisch.

Salsiccia di maiale cruda affumicata ed essiccata all'aria.

6 Stück - pezzi 450 g	Art. WU61F
-----------------------	------------



KAMINWURZEN VILLGRATER

Mageres Rindfleisch und bestes Schweinefleisch, mild geräucherte und luftgetrocknete Würste.

Carne magra di manzo e la migliore carne di maiale, affumicata ed essiccata all'aria.

10 Stück - pezzi 1 Nr.	Art. WU96F
------------------------	------------



HIRSCHWURZEN

Geräucherte und luftgetrocknete Rohwurst aus Hirschfleisch.

Salsiccia cruda affumicata ed essiccata all'aria a base di carne di cervo.

3 Stück - pezzi 180 g	Art. HI61F
-----------------------	------------



GERÄUCHERTE FLEISCHSPEZIALITÄTEN VON ‚BERNARDINI‘

SPECIALITÀ AFFUMICATE DI 'BERNARDINI'

Weißer Speck/ Speck bianco ‚Lardo Agli Aromi‘ (ca. 1,5 kg)	Art. SC90F
Lammschinken gelagert/ Prosciutto di agnello conservato (ca. 0,7 kg)	Art. LA40F
Hirschschenkel gelagert/ Prosciutto di cervo conservato (ca. 1,1 kg)	Art. HI40F
Black Angus geräuchert/ Black Angus affumicato (ca. 2 kg)	Art. RI02F
Black Angus Kaiserstück mariniert/ Black Angus pezzo dell'imperatore marinato (ca. 2,3 kg)	Art. RI03F
Wildschweinschinken gelagert/ Prosciutto di cinghiale conservato (ca. 1,2 kg)	Art. WS40F
Ente Speck geräuchert/ Speck d'anatra affumicato (ca. 0,6 kg)	Art. EN26F



© Shutterstock



FISCH PESCE



Fotos © Shutterstock

KAVIAR & FISCHIEIER CAVIALE E UOVA DI PESCE

Raffinesse und Einfachheit! Der Genuss von Kaviar gilt als absolutes Highlight in den Kreisen von Gourmets. Dabei stehen ihm die Fischeier unserer einheimischen Süßwasserfische in nichts nach. Häppchen mit Fischeier sind ein Hingucker und erfreuen den Gaumen.

Raffinatezza e semplicità! L'assaggio del caviale è considerato un momento di grande importanza nei circoli dei buongustai. Le uova dei nostri pesci d'acqua dolce non sono affatto inferiori. I bocconcini con uova di pesce sono un'attrazione e una delizia per il palato.

Weißer Stör-Kaviar/ Caviare di storione bianco ‚Calvisius‘ 10 g	Art. FIC08
Lachseier/ Uova di salmone, ‚Fjord‘ 50 g (6 Gla/Krt) / (6 Bot/Car)	Art. FIK89
Forelleneier/ Uova di trota ‚Icat‘ 50 g (10 Gla/Krt) / (10 Bot/Car)	Art. FIK59
Lachsforelleneier/ Uova di trota salmonata ‚Armani‘ 200 g (12 Gla/Krt) / (12 Bot/Car)	Art. FIK58
Saiblingeier/ Uova di salmerino 200 g (12 Gla/Krt) / (12 Bot/Car)	Art. FIK62
Kaviarersatz rot/ Sostituto del caviale rosso 50 g ‚Agroittica‘ (12 Gla/Krt) / (12 Bot/Car)	Art. FIK54
Kaviarersatz Dänisch rot/ Sostituto del caviale rosso danese ‚La Nef‘ 100 g	Art. FIK50
Kaviarersatz schwarz/ Sostituto del caviale nero 50 g ‚Agroittica‘ (12 Gla/Krt) / (12 Bot/Car)	Art. FIK53
Kaviarersatz Dänisch schwarz/ Sostituto del caviale nero danese ‚La Nef‘ 100 g	Art. FIK52

KRABBen & GARNELEN GRANCHI E GAMBERI

Einfach und schnell zubereitet. Krabben in Salzlake sind eine beliebte Zutat bei der Vorbereitung zum Aperitifbuffet: einfach die Krabben in ein Sieb abgießen, abtropfen lassen und im handumdrehen in Häppchen, Canapès oder Terrinen verwandeln. Schmackhafte Hingucker sind z.B. auch große Garnelen zum dippen oder Garnelenspieße vom Grill.

Semplice e veloce da preparare. I gamberi in salamoia sono un ingrediente molto apprezzato quando si prepara un aperitivo a buffet: basta scolare i gamberi in un colino per trasformarli in pochissimo tempo in antipasti, tartine o terrine. Un'attrazione gustosa sono anche i grandi gamberi da intingere o gli spiedini di gamberi alla griglia.

Krabben in Salzlake/ Gamberi in salamoia 150-250 900 g	Art. GR68F
Krabben in Salzlake/ Gamberi in salamoia Luxus 150-200 900 g	Art. GR70F
Geschälte Garnelen ‚Rossi‘/ Gamberi sgusciati 5 kg	Art. GRR01
Vorgekochte ganze Garnelen/ Gamberi interi precotti 30/40	Art. GR62F
Party-Garnelenschwänze Argentinien/ Code di gambero Party Argentina 10/20 1 kg	Art. GR60T
Garnelenschwänze XL roh geschält/ Code di gambero XL crude sgusciate 8/12 800 g	Art. GR89T
Garnelenschwänze Easy Peel/ Code di gambero facili da sbucciare 13/15 800 g	Art. GR77T
Garnelenschwänze groß/ Code di gambero grandi 16/20 800 g	Art. GR71T
Garnelenschwänze Cocktail/ Cocktail di code di gambero 90/120 800 g	Art. GR91T



© Shutterstock

LACHS GERÄUCHERT

Lachs geräuchert geschnitten ‚La Nef‘ 1 kg	Art. LC01F
Lachs geräuchert ‚Interrauch‘ 1,8-2 kg	Art. LC03F
Lachs geräuchert ‚Nopalax‘ 1,2 kg	Art. LC48F
Lachsstücke geräuchert (Abschnitte) ‚Riunione‘ 500 g	Art. LC18F
Lachsabschnitte geräuchert ‚Luxus‘ 500g	Art. LC41F
Lachs geräuchert geschnitten ‚Agroittica‘ 1 kg	auf Bestellung - Art. LC47F
Lachs geräuchert ‚Agroittica‘ 1,5-2 kg	auf Bestellung - Art. LC43F

SALMONE AFFUMICATO

Salmone affumicato a fette Norvegia ‚La Nef‘ 1 kg	Art. LC01F
Salmone affumicato Norvegia ‚Interrauch‘ 1,8-2 kg	Art. LC03F
Salmone affumicato Norvegia ‚Nopalax‘ 1,2 kg	Art. LC48F
Pezzi di salmone affumicato ‚Riunione‘ 500 g	Art. LC18F
Sezioni di salmone affumicato ‚Luxus‘ 500g	Art. LC41F
Salmone affumicato a fette ‚Agroittica‘ 1 kg	su ordinazione - Art. LC47F
Salmone affumicato a fette ‚Agroittica‘ 1,5-2 kg	su ordinazione - Art. LC43F

SARDELLEN ACCIUGHE

Sardellenfilets sind sowohl in Salz, Lake oder Öl eine ganz besondere Spezialität. Sie überzeugen mit einem würzigen Geschmack und geben den Speisen ein herzhaftes Aroma. Beliebte Zutat zum Belegen von Pizzette, Bruschette oder Brötchen.

I filetti di acciuga sono una specialità molto particolare sotto sale, in salamoia o sott'olio. Convincono con un gusto piccante e conferiscono ai piatti un aroma intenso. Un ingrediente popolare per guarnire pizzette, bruschette o involtini.

Sardellenfilets in Salz/ Filetti di acciughe sotto sale ‚Mancin‘ 5 kg	Art. FIS02
Sardellenfilets in Sonnenblumenöl/ Filetti di acciughe in olio di girasole ‚Big Chef‘ 700 g	Art. FIS66
Sardellenfilets in Sonnenblumenöl/ Filetti di acciughe in olio di girasole ‚Medusa‘ 740 g	Art. FIS65
Sardellenfilet Cantabrico in Olivenöl/ Filetto di acciuga Cantabrico in olio d'oliva ‚Parodi‘ 550 g	Art. FIS70
Sardellenfilet/ Filetto di acciuga ‚Stella Verde‘ 160 g	Art. FIS72



GERÄUCHERTE FISCHFILETS FILETTI DI PESCE AFFUMICATI

Weißforellenfilet geräuchert/ Filetto di trota bianca affumicata 150 g	Art. FL66F
Forellenfilet geräuchert/ Filetto di trota affumicato ‚Interrauch‘ 250 g	Art. FL23F
Makrelenfilet geräuchert/ Filetto di sgombro affumicato 300 g	Art. FS01F
Schwertfisch geräuchert/ Pesce spada affumicato ‚Interrauch‘ 800 g	Art. FI33F
Thunfisch geräuchert/ Tonno affumicato ‚Bernardini‘ 1,2 kg	Art. FI10F
Marlin geräuchert/ Marlin affumicato ‚Bernardini‘ 1,5 kg	Art. FI11F



© Shutterstock

FISCH PESCE



MEERESFRÜCHTESALAT FIRST IN ÖL INSALATA DI MARE FIRST IN OLIO

Köstliche Leckerei, die im Glas angerichtet werden kann. Mit Tintenfisch, Seppie, Cozze, Surimi und Garnelen.

Una delizia che può essere servita in un barattolo. Con calamari, seppie, cozze, surimi e gamberi.

1 kg (4 Bec-Vas/Krt-Car) Art. FIA87
5 kg Art. FIA88



MEERESFRÜCHTESALAT FIRST IN COCKTAILAKE INSALATA DI MARE FIRST IN SALSA COCKTAIL

Köstliche herzhaft Leckerei, die im Glas angerichtet werden kann. Mit Mollusken 80% (Tintenfisch, Seppie, Cozze), Surimi 15% und Garnelen 5%.

Deliziosa delizia salata che può essere servita in un barattolo. Con molluschi 80% (calamari, seppie, cozze), surimi 15% e gamberi 5%.

3 kg Art. FIA54



SARDINEN ,IN SAOR' SARDINE 'IN SAOR'

Frittierte Sardinen mit süßsaure Marinade aus geschmorten und in Essig eingelegten Zwiebeln.

Sardine fritte con una marinata agrodolce di cipolle brasate e sottaceto.

1 kg Art. FIS03

1 kg



STOCKFISCH ,MANTECATO' BACCALÀ MANTECATO

Nach typischem Rezept der Region Venetien zubereitet. Die Stockfisch-creme wird am besten mit Polenta oder auf Crostini serviert.

Preparato secondo una ricetta tipica del Veneto. La crema di stoccafisso si serve al meglio con la polenta o sui crostini.

1 kg Art. BLL03



SARDELLENFILETS MARINIERT (ALICI) FILETTI DI ACCIUGHE MARINATI

Marinierte Sardellenfilets auf traditionelle Art zubereitet.

Filetti di acciughe marinati preparati in modo tradizionale.

300 g Art. FIA31



GEFÜLLTE SARDELLEN MIT OLIVEN ACCIUGHE RIPIENE CON LE OLIVE

Grüne gefüllte Oliven, umwickelt mit Sardellenstreifen – einfach nur lecker!

Olive verdi ripiene avvolte da strisce di acciughe - semplicemente deliziose!

1 kg Art. FIS76



SEESARDINEN IN ÖL SARDINE DI MARE SOTT'OLIO

1kg Art. FIS81

REGIONALE SPEZIALITÄTEN AUS DER ,ARMANINI' GOURMETLINIE



SPECIALITÀ REGIONALI DELLA LINEA GOURMET 'ARMANINI'



FORELLENSPECK GERÄUCHERT SPECK DI TROTA AFFUMICATO

300 g Art. FL68F



FORELLENFILET GERÄUCHERT FILETTO DI TROTA AFFUMICATO

Warm geräuchert/ Affumicato caldo 200 g Art. FL64F
Kalt geräuchert, vorgeschn./ Affumicato a freddo, presn. 500 g Art. FL95F



SAIBLINGFILET GERÄUCHERT FILETTO DI SALMERINO AFFUMICATO

Warm geräuchert/ Affumicato caldo 200 g Art. FL96F
Kalt geräuchert, vorgeschn./ Affumicato a freddo, presn. 500 g Art. FL97F

EINGELEGTES STUZZICHINI



MIX ‚ARCOBALENO‘

Gemüse-Antipasto in Weinessig mit Sellerie, Karotten, Paprika (Filet-Schnitt grob). Ideal als Beilage auf dem Buffettisch oder als Soße mit Mayonnaise.

Antipasto di verdure in aceto di vino con sedano, carote, peperoni (filetto tagliato grossolanamente). Ideale come contorno sul tavolo del buffet o come salsa con la maionese.

Nettogewicht/ netto 2,5 kg Art. GMF03



MIX ‚BUON ORTO‘

Gemüse in Sonnenblumenöl: Karotten, Peperoni, Fenchel, Rüben, Gurken, Artischocken, Blumenkohl, Zwiebeln, Sellerie, Champignons, schwarze Oliven und Kapern.

Verdure in olio di girasole: carote, peperoncini, finocchi, rape, cetrioli, carciofi, cavolfiori, cipolle, sedano, funghi, olive nere e capperi.

Nettogewicht/ netto 2,5 kg Art. GMB03



KAPERNFRÜCHTE GROSS FILETTI DI CAPPERO

Extra große Kapernfrüchte für Aperitif.

Frutti di cappero extra large per l'aperitivo.

950 g Abtropfgewicht/ sgocciolato Art. GMK17



KAPERNFRÜCHTE FRUTTI DI CAPPERO

Große Kapernfrüchte mit Stängel.

Grandi frutti di cappero con gambo.

380 g Abtropfgewicht/ sgocciolato Art. GMK02



KAPERNFRÜCHTE GROSS FRUTTI DI CAPPERO GRANDI

Extra große Kapernfrüchte für Aperitif.

Frutti di cappero extra large per l'aperitivo.

950 g Abtropfgewicht/ sgocciolato Art. GMK18



ARTISCHOCKEN CARCIOFINI

Mittlere Artischocken in Sonnenblumenöl, speziell fürs Buffet.

Carciofi medi inolio di girasole, soprattutto per il buffet.

1700 ml

Art. GMA17



TOMATEN GETROCKNET POMODORI SECCHI

Getrocknete Tomaten mit ausgezeichnetem Geschmack in Sonnenblumenöl.

Pomodori secchi dal sapore eccellente in olio di girasole.

1500 g Abtropfgewicht/ sgocciolato Art. TMG62



TOMATEN GETROCKNET POMODORI SECCHI

Sonnengetrocknete Tomaten mit ausgezeichnetem Geschmack, in Olivenöl und Sonnenblumenöl.

Pomodori secchi dal sapore eccellente, in olio di oliva e olio di girasole.

1000 ml

Art. TMG61



MAISKÖLBCHEN PANNOCCHE

Kleine Maiskölbchen in Essig.

Piccole pannocchie sott'aceto.

190 g Abtropfgewicht/ sgocciolato Art. MAK10



ARTISCHOCKEN CARCIOFI

Artischocken ‚Alla Romana‘ mit Stielen in Sonnenblumenöl eingelegt.

Carciofi ‚Alla Romana‘ con gambi in salamoia in olio di girasole.

1100 g Abtropfgewicht/ sgocciolato Art. GMA31



SOTTACETI MISTI LUXUS

Leckere Gemüsemischung mit Gewürzgurken, Blumenkohl, Silberzwiebeln, Peperoni, Karotten und Maiskölbchen in Essig. Diese ausgewählte Gemüsemischung wird von Hand verlesen und fein mild eingelegt. Schmankerl-Tipp!

Delizioso mix di verdure con cetriolini, cavolfiore, cipolle argentate, peperoncini, carote e mais baby in aceto. Questo mix di verdure selezionate è raccolto a mano e delicatamente marinato. Suggestivo per le prelibatezze!

1380 g Abtropfgewicht/ sgocciolato Art. GMM21



GEWÜRZGURKEN KLEIN CETRIOLINI

Extra kleine Gurken in Weinessig.

Cetrioli extra piccoli in aceto di vino.

370 g Abtropfgewicht/ sgocciolato Art. GUK42



KNOBLAUCHSPALTEN AGLIO

Gewürzte Knoblauchspalten in Sonnenblumenöl.

Fette d'aglio condite in olio di girasole.

190 g

Art. GMK04

EINGELEGTES STUZZICHINI



STEINPILZE IN ÖL PORCINI IN OLIO

Steinpilze (75%) in Pflanzenöl, fixfertig gewürzt, speziell für Pizza und Brötchen, im praktischen Alubeutel.

Funghi porcini (75%) in olio vegetale, pronti per essere conditi, specialmente per pizza e panini, in un pratico sacchetto di alluminio.

800 g Art. PIS41



MISCHPILZE IN ÖL FUNGHI MISTI IN OLIO

Pilzemischung im Alubeutel aus 5 verschiedenen Sorten, mit Steinpilzen und Shiitake, fixfertig gewürzt.

Miscela di funghi in busta di alluminio di 5 varietà diverse, con porcini e shiitake, pronta per essere condita.

800 g Art. PIM41



PFIFFERLINGE IN ÖL FINFERLI IN OLIO

Pfifferlinge in Pflanzenöl, fixfertig gewürzt, speziell für Pizza und Brötchen, im praktischen Alubeutel.

Finferli in olio vegetale, pronti per essere conditi, specialmente per pizza e panini, in un pratico sacchetto di alluminio.

800 g Art. PIP85



CHAMPIGNONS IN ÖL CHAMPIGNONS IN OLIO

Aus frischen Champignons (75%), in Pflanzenöl, fixfertig gewürzt, speziell für Pizza und Brötchen im Alubeutel.

A base di funghi freschi (75%), in olio vegetale, pronti per essere conditi, specialmente per pizza e panini in un sacchetto di alluminio.

1,85 kg Art. CHA22



GEFÜLLTE PEPERONI MIT THUNFISCH PEPERONI RIPIENI CON TONNO

Pikant-süßlich schmeckende Kirschaprika mit Thunfisch gefüllt und in Pflanzenöl eingelegt.

Peperoni ciliegia dal sapore dolce e piccante ripieni di tonno e marinati in olio vegetale.

1000 g Art. GMA64



PEPPERSWEET ROT MIT FRISCHKÄSE PEPERONE ROSSO CON FORMAGGIO FRESCO

Pikant-süßlich schmeckende Kirschaprika mit Frischkäse gefüllt und in Pflanzenöl eingelegt.

Peperoni ciliegia dal sapore dolce e piccante, ripieni di crema di formaggio e marinati in olio vegetale.

Abtropfgewicht/ sgocciolato 800 g Art. GMA62



CHILLIES TROPFENFÖRMIG ROT MILD PEPERONCINI ROSSI A GOCCIA MILD

Rote, mild schmeckende, rundliche Chilischoten einer aus Peru stammenden Sorte. Perfekt zum Aperitif oder als Beilage zu Käse.

Peperoncini rossi, dal gusto delicato e tondeggianti, di una varietà originaria del Perù. Perfetto come aperitivo o con i formaggi.

Nettogewicht/ netto 400 g Art. PPC01



GEGRILLTE ARTISCHOCKEN CARCIOFI ALLA GRIGLIA

Halbierte und gegrillte Artischocken mit Stiel, mit Olivenöl Extra Vergine, Salz und Aromen gewürzt.

Carciofi tagliati a metà e grigliati con i gambi, conditi con olio extravergine di oliva, sale e aromi.

Nettogewicht/ netto 780 g Art. GMA78



KIMCHI WEISKOHL FERMENTIERT BIO* KIMCHI CAVOLO BIANCO FERMENTATO BIO*

Kimchi, das fermentierte Gemüse, das ursprünglich aus Korea kommt, wird nun auch im Vinschgau hergestellt, und zwar in Bio-Qualität. Frei von Zuckerzusätzen, künstlichen Aromen und Geschmacksverstärkern.

Kimchi, la verdura fermentata, che ha le sue origini in Corea, viene prodotto anche in Val Venosta in qualità biologica. Privo di zuccheri aggiunti, aromi artificiali e esaltatori di gusto.

180 g (12 Gla-Vet/Krt-Car) Art. GMC01
1600 g (1 Gla-Vet) Art. GMC11



KIMCHI WIRSING FERMENTIERT BIO* KIMCHI CAVOLO VERZA FERMENTATO BIO*

Kimchi, das fermentierte Gemüse, das ursprünglich aus Korea kommt, wird nun auch im Vinschgau hergestellt, und zwar in Bio-Qualität. Frei von Zuckerzusätzen, künstlichen Aromen und Geschmacksverstärkern.

Kimchi, la verdura fermentata, che ha le sue origini in Corea, viene prodotto anche in Val Venosta in qualità biologica. Privo di zuccheri aggiunti, aromi artificiali e esaltatori di gusto.

180 g (12 Gla-Vet/Krt-Car) Art. GMC02
1600 g (1 Gla-Vet) Art. GMC12



KIMCHI ROTKOHL FERMENTIERT SCHARF BIO* KIMCHI CAVOLO ROSSO FERMENTATO PICCANTE BIO*

Kimchi, das fermentierte Gemüse, das ursprünglich aus Korea kommt, wird nun auch im Vinschgau hergestellt, und zwar in Bio-Qualität. Frei von Zuckerzusätzen, künstlichen Aromen und Geschmacksverstärkern.

Kimchi, la verdura fermentata, che ha le sue origini in Corea, viene prodotto anche in Val Venosta in qualità biologica. Privo di zuccheri aggiunti, aromi artificiali e esaltatori di gusto.

180 g (12 Gla-Vet/Krt-Car) Art. GMC03
1600 g (1 Gla-Vet) Art. GMC13

EINGELEGTES STUZZICHINI



© Shutterstock

DER GROSSE KLASSIKER: EINGELEGTE OLIVEN IL GRANDE CLASSICO: OLIVE



SCHWARZE OLIVEN MARINIERT OLIVE NERE MARINATE

Oliven aus Sizilien fürs
Buffet und zum Aperitif.

Olive di Sicilia per il buffet e l'aperitivo.

2,5 kg Art. OLG01



TAGGIASCHE OLIVEN OLIVE TAGGIASCHE

Taggiasche Oliven ohne Stein in
Olivenöl Extra Vergine aus Ligurien.

Olive taggiasche senza nocciolo in
olio extravergine di oliva ligure.

900 g Art. OLT19



OLIVEN SCHWARZ OHNE STEIN OLIVE NERE SENZA NOCCHIOLO

Die Iposea-Oliven eignen sich ideal
als Beilage zu jedem Gericht und als
schmackhafter Aperitif-Begleiter.

Le olive Iposea sono l'ideale per accom-
pagnare ogni piatto e per dar vita a uno
sfizioso aperitivo.

150 g Abtropfgewicht/ sgocciolato Art. OLS41
2 kg Abtropfgewicht/ sgocciolato Art. OLS46



OLIVEN GRÜN MARINIERT OLIVE VERDI MARINATE

Große marinierte Oliven mit Stein,
eingelegt in Sonnenblumenöl.

Olive grandi marinate con
nocciolo, sott'olio di girasole.

1700 ml Art. OLG17



ZUCCATO

OLIVEN GRÜN OLIVE VERDI

Große grüne Oliven mit Stein,
eingelegt in Salzlake. Olive verdi
grandi con nocciolo, in salamoia.

400 g Abtropfgewicht/ sgocciolato Art. OLG35



ZUCCATO

OLIVEN GRÜN GROSS BELLE CERIGNOLA OLIVE VERDI GIGANTI BELLE DI CERIGNOLA

Extragroße grüne Oliven mit
Stein, eingelegt in Salzlake.

Olive verdi extra large con
nocciolo, in salamoia

400 g Abtropfgewicht/ sgocciolato Art. OLG31



ZUCCATO

OLIVEN GRÜN GEFÜLLT OLIVE VERDI RIPIENE

Grüne Riesenoliven ohne Kern, mit
Peperoni gefüllt. Perfekt für einen
Antipastiteller oder zum Aperitif.

Olive verdi giganti senza nocciolo,
ripiene di peperoncino. Perfetto per un
piatto di antipasto o come aperitivo.

200g Abtropfgewicht/ sgocciolato Art. OLF30



OLIVEN MIT FRISCHKÄSE OLIVE CON FORMAGGIO FRESCO

Griechische Oliven mit feinem Frisch-
käse gefüllt, in Pflanzenöl eingelegt und
mit ausgewählten Kräutern gewürzt.

Olive greche ripiene di crema di for-
maggio fine, marinate in olio vegetale
e condite con erbe selezionate.

Abtropfgewicht/ sgocciolato 800 g Art. GMA61

GRISSINI



GILLINI KLASSIK BLÄTTERTEIGSNACK GILLINI CLASSICO SNACK DI PASTA SFOGLIA

Knusprig-leichte Mini-Gebäckstangen aus Blätterteig. Perfekt zum Aperitif. Mit 24% Butter.

Mini bastoncini di pasta sfoglia croccanti e leggeri. Ideali come aperitivo. Con il 24% di burro.

1 kg Art. GBG31



BREZELPERLEN PERLE DI BREZEL

Knusprige, feine Perlen aus Laugenbrezel-Teig. Lassen Sie sich überraschen von diesem außergewöhnlichen, köstlichen Laugengebäck-Snack.

Perle croccanti e sottili di pasta di pretzel. Lasciatevi sorprendere da questo insolito e delizioso snack a base di pretzel.

1,6 kg Art. GBG30



MINIGRISSINI

Knusprige kurze Grissini, Länge 11 cm. Ideal für den Brotkorb.

Grissini corti croccanti, lunghezza 11 cm. Ideale per il cestino del pane.

10 x 150 g Laugen Art. GBG02
125 g Sesam Art. GBG11
125 g Schüttelbrot Art. GBG10



GRISSINI

Dicke Grissini mit bestem Olivenöl Extra Vergine und pflanzlichen Fetten.

Grissini spessi con il miglior olio extravergine di oliva e grassi vegetali.

12 x 400 g - Natur Art. GBN41
12 x 400 g - Sesam/ sesamo Art. GBN42
12 x 400 g - Rosmarin/ rosmarino Art. GBN43
12 x 400 g - Kümmel Art. GBN44
12 x 400 g - Schüttelbrot Art. GBN40
12 x 400 g - Natur, Sesam, Rosmarin-Salz/ natur, sesamo, rosmarino, sale Art. GBN39



APERITIFMIX 4 SORTEN APERITIVO 4 VARIETÀ

Aperitifmix aus Rosmarincrostini, Nanetti Natur, Zufe mit Pizzageschmack, Zufe mediterrane. Die knusprig, leichten Grissini sind wahren Alleskönner - ob als Knabberer am Tisch, Snack für zwischendurch, zum Aperitif mit feingeschnittenem Schinken oder einfach pur genießen. Verführen Sie Ihre Kunden und Gäste mit diesem unwiderstehlichen zarten Geschmack!

Aperitivo mix di Crostini al rosmarino, Nanetti Natur, Zufe al gusto di pizza, Zufe mediterrane. I grissini, croccanti e leggeri, sono un vero e proprio piatto unico: come stuzzichino a tavola, come spuntino tra un pasto e l'altro, come aperitivo con del prosciutto finemente affettato o semplicemente gustati da soli. Seducete i vostri clienti e ospiti con questo irresistibile gusto delicato!

8 x 300 g Art. GBA30



MINI SCHÜTTELBROT

Primär wird das Südtiroler Mini-Schüttelbrot zur Jause oder noch besser, wie wir Südtiroler zu sagen pflegen, zur Marende gegessen. Natürlich eignet es sich aber auch hervorragend als Knabberbrot zu Wein und Bier. Also ist es ideal für alle Konsumenten, die den 100% natürlichen Knabberspaß suchen.

Il Mini-Schüttelbrot altoatesino viene consumato principalmente come spuntino o meglio ancora, come piace dire a noi altoatesini, per le Marende. Ma naturalmente è anche un ottimo spuntino da accompagnare a vino e birra. Inoltre è ideale per tutti i consumatori che cercano qualcosa da sgranocchiare naturale al 100%.

125 g

Original	Art. BTS50	Knoblauch-Rosmarin / Aglio-rosmarino	Art. BTS44
Olivenöl/ olio di oliva	Art. BTS40	Zwiebel-Schnittlauch/ Cipolla-erba cipollina	Art. BTS45
Sesam/ sesamo	Art. BTS41	Dinkel-Vollkorn/ Farro integrale	Art. BTS46
Speck	Art. BTS42	Bergkräuter/ Erbe di montagna	Art. BTS53
Chili	Art. BTS43	Kürbiskerne-Sesam/ Semi di zucca-sesamo	Art. BTS56
		Duft Berge Zirm Latsche/ Cirmolo-pino mugo	Art. BTS57
		Regiokorn	Art. BTS60



SCHÜTTELBROT PERLEN PERLE DI SCHÜTTELBROT

Knabberhäppchen aus knusprigem Roggenmischbrot.

Bocconcini di pane misto di segale croccante.

125 g Art. GBP99

AUFSTRICHE & DIPS SALSE



KÄSECREME FORMAGGIO SPLAMABILE

Aus Emmentaler, Grana Padano, Talleggio, Fontina, Gorgonzola. Einsatzmöglichkeiten: Canapés, Vol-au-vent, Pizza und Brote.

Prodotto con Emmentaler, Grana Padano, Talleggio, Fontina, Gorgonzola. Possibili usi: Tartine, vol-au-vent, pizza e pane.

1 kg Art. SOK95



ARTISCHOCKENSAUCE SALSA DI CARCIOFI

Aus dünn geschnittenen Artischockenherzen, mit Salz und Sonnenblumenöl. Einsatzmöglichkeiten: Canapés, Vol-au-vent, Pizza und Brote.

A base di cuori di carciofo tagliati sottili, con sale e olio di girasole. Possibili usi: Tartine, vol-au-vent, pizza e pane.

1 kg Art. SOA97



BRUSCHETTASAUCE SALSA BRUSCHETTA

Feine Tomatenwürfel in Soße verfeinert mit Olivenöl (2%), Knoblauch, Basilikum, Origan, ein wenig Chili und Pfeffer. Fixfertig für Bruschetta.

Pomodori a cubetti fini in salsa raffinata con olio d'oliva (2%), aglio, basilico, origano, un po' di peperoncino e pepe. Pronti all'uso per la bruschetta.

1 kg Art. SOB10



SPARGELSAUCE SALSA ASPARAGI

Crema aus grünen Spargelspitze, gemixten Spargeln, Sonnenblumenöl, Gemüse. Perfekt für Crostini, Omelettes, Pizza, Brötchen.

Crema di punte di asparagi verdi, asparagi misti, olio di girasole, verdure. Perfetto per crostini, omelette, pizza, involtini.

1 kg Art. SOS21



THUNFISCHSAUCE SALSA TONNATA

Ideal zu kaltem Fleisch, Geflügel, Fisch. Verleiht Ihren Brötchen, Canapés und Tramezzini das gewisse Etwas.

Ideale con carni fredde, pollame, pesce. Conferisce a panini, tartine e tramezzini quel qualcosa in più.

960 g (6 Gla-Bot/Krt-Car) Art. SOF10



COCKTAILSAUCE SALSA COCKTAIL

Würzsauce für Vorspeisen-Cocktails. Ideal zu kaltem Fleisch, Geflügel, Fisch oder Gemüse. Zum Verfeinern von Brötchen und Tramezzini.

Salsa di condimento per cocktail di antipasto. Ideale con carni fredde, pollame, pesce o verdure. Per rifinire rotoli e tramezzini.

960 g (6 Gla-Bot/Krt-Car) Art. SOC10



TARTARSAUCE SALSA TARTARA

Klassische Tartarsauce u.a. mit Sellerie, Paprika, Gurken, Kapern, Petersilie, Senfsaat. Ideal zu Gegrilltem, Gemüse oder zum Füllen von Broten und Tarten.

Salsa tartara classica con sedano, paprika, cetrioli, capperi, prezzemolo e semi di senape. Ideale con cibi grigliati, verdure o per farcire pani e crostate.

960 g (6 Gla-Bot/Krt-Car) Art. SOT10



HARISSASAUCE

Feurig-scharfe Sauce. Ideal als Dip zu Gemüse, Fleischgerichten und Käse, oder als Brotaufstrich.

Salsa piccante. Ideale come intingolo per verdure, piatti di carne e formaggi, o come crema da spalmare.

1 kg (6 Gla-Bot/Krt-Car) Art. SOH10



© Shutterstock

OLIVENCREME SCHWARZ PATÈ ALLE OLIVE

Feine Olivencreme aus milden schwarzen Oliven. Ideal für Crostini oder zum Verfeinern von Pizza, Bruschetta oder Sandwiches.

Fine crema di olive ottenuta da olive nere dolci. Ideale per crostini o per rifinire pizza, bruschette o panini.

1 kg Art. OLC38



SALSA FUEGO

Typische Sauce der kalabrischen Küche auf Chilibasis, mit Champignons, Tomaten, Auberginen und Artischocken.

Salsa tipica della cucina calabrese a base di peperoncino, con funghi, pomodori, melanzane e carciofi.

400 g Art. SOF14



TRÜFFELSAUCE SALSA AL TARTUFO

Weiße Trüffelsoße mit Parmigiano Reggiano. 180 g, 6 Gläser pro Karton.

Salsa al tartufo bianco con Parmigiano Reggiano. 180 g, 6 vasetti per cartone.

180 g Art. PIC31



SARDELLENPASTE SALSA ALLE ACCIUGHE

Fein-würzige Paste aus Sardellen und Olivenöl. Schmeckt köstlich auf Crostini und eignet sich zum Würzen von Pizza, Tomatensoße und Fischsuppen.

Pasta fine e piccante a base di acciughe e olio d'oliva. È delizioso sui crostini ed è adatto per condire pizza, salsa di pomodoro e zuppe di pesce.

60 g Art. FS03F



FRISCHKÄSE FORMAGGIO FRESCO

Perfekt geeignet zum Kochen und für Füllungen. Fett i. Tr. ca. 60%.

Perfetto per la cottura e i ripieni. Grasso nella sostanza secca circa 60%.

Natur - 1 kg Art. KS09F
Kräuter/ con erbe - 1 kg Art. KS11F



AUFSTRICHE & DIPS SALSA



DIP-SAUCE



Feine Dip-Sauce für Nachos, aber auch ideal zu gegrilltem Fleisch. Die Zutaten: Tomaten, Zwiebeln, Peperoni Jalapenos, rote Peperoni und grüne Pfefferschoten.

Ottima salsa per intingere i nachos, ma ideale anche con la carne alla griglia. Gli ingredienti: Pomodori, cipolle, jalapenos, peperoni rossi e verdi.

1 kg Art. SOD10



DIP-SAUCE BARBECUE



Fruchtig nach Tomaten und Zwiebeln, mit angenehmer Chillinote. Ideal zu Spare Ribs, Steaks, Burger und Gegrilltem sowie Pommes und Wedges.

Fruttato di pomodoro e cipolla, con una piacevole freschezza. Ideale per accompagnare costole, bisteche, hamburger e carni alla griglia, oltre a patatine fritte e spicchi.

850 g (3 Fla-Bot/Krt-Car) Art. KEB10



DIP-SAUCE SMOKED HONEY



Fruchtig rauchiger Geschmack, mit dezenter Honignote. Ideal zu Spare Ribs, Steaks, Burger und Gegrilltem sowie Pommes und Wedges.

Sapore fruttato e affumicato con una sottile nota di miele. Ideale per accompagnare costole, bisteche, hamburger e carni alla griglia, oltre a patatine fritte e spicchi.

850 g (3 Fla-Bot/Krt-Car) Art. KES10



RELISH-MANGO



Fixfertige Sauce für Hamburger, Hotdogs, Toasts u. s. w. Mit Gurken, Zwiebeln, Gewürzen.

Salsa pronta per Hamburger, Hotdogs, Toast ecc. Con cetrioli, cipolla, spezie e altro.

8 x 875 ml Art. SOD08



SALSA ROSA



Eine schmackhafte und cremige Sauce, die perfekt zu Fingerfood, Toast, Padias und Fisch passt.

Una salsa gustosa e cremosa, un accompagnamento perfetto per fingerfood, toast, padine e pesce

8 x 875 ml Art. KER08



CHILISAUCE



Pikante Tomatensauce. Ideal zu gegrilltem Fleisch, Chili con Carne, Nachos, Tacos oder Tortillas.

Salsa di pomodoro piccante. Ideale con carne alla griglia, chilli con carne, nachos, tacos o tortillas.

6 x 250 ml Art. SOD03



MEXICANSAUCE



Sauce aus Tomaten, Peperoni und Gewürzen. Ideal zu gegrilltem Fleisch, Pommes, Nachos, Tacos oder Tortillas.

Salsa a base di pomodori, peperoncini e spezie. Ideale con carne alla griglia, patatine, nachos, tacos o tortillas.

6 x 250 ml Art. SOD05



SWEET-CHILI-CHICKEN SAUCE ASIA ,COCK'

Milde thailändische Chilisoße. Ideal als Dip zu Nuggets, Chickenwings, Frühlingsrollen usw.

Salsa al peperoncino thailandese delicato. Ideale come salsa per nuggets, ali di pollo, involtini primavera, ecc.

800 g (12 Fl-Bot/Krt-Car) Art. SOC80
230g (24 Fl-Bot/Krt-Car) Art. SOC83
5,4 kg (3 Eim-Bid/Krt-Car) Art. SOC85



CHILISAUCE SRIRACHA ASIA ,NANG-FAH'

Sehr scharfe thailändische Chilisoße. Ideal zum Würzen, Dippen oder Marinieren von Fleisch, Fisch und Meeresfrüchten.

Salsa di peperoncino thailandese molto piccante. Ideale per condire, immergere o marinare carne, pesce e frutti di mare.

450 ml (12 Fl-Bot/Krt-Car) Art. SOC81



GUACAMOLE / IN SAC-A-POCHE (AVOCADODIP)

Avocado-Dip aus der mexikanischen Küche. Ideal zu Nachos, Tortillas usw.

Salsa di avocado della cucina messicana. Ideale con nachos, tortillas, ecc.

500 g (12 Bec-Vas/Krt-car) Art. SO50T
500 g (4 Sac/Krt-car) Art. SO60T



BROT & TEIGWAREN PANE E PIADINE



Roberto

BROT FÜR BRUSCHETTE PANE PER BRUSCHETTE

4 Scheiben ovales Bruschetta-Brot, ohne tierische Fette.

4 fette di pane ovale da bruschetta, senza grassi animali.

8 x 400 g Art. BTB44



Roberto

BROT FÜR TRAMEZZINI PANE PER TRAMEZZINI

5 Scheiben weißes Tramezzini-Brot, ca. 8,5 x 21,5 cm, ohne tierische Fette.

5 fette di pane bianco tramezzini, circa 8,5 x 21,5 cm, senza grassi animali.

12 x 250 g Art. BTS39



Roberto

VOLLKORNBROT SCHEIBEN FETTE DI PANE INTEGRALE

17-18 Scheiben Vollkornbrot.

17-18 fette di pane integrale.

8 x 400 g Art. BTT10



SAN CARLO

TOASTBROT 6+6 SCHEIBEN TOST 6+6 FETTE

Quadratisches Toastbrot ca. 9 x 9 cm, ohne Palmöl.

Fette biscottate quadrate di circa 9 x 9 cm, senza olio di palma.

200 g (20 Pack/Krt-Car) Art. BTT40



Roberto

PIADINE

3 Piadine 110 g je Packung. Diese können bei Raumtemperatur gelagert werden.

3 piadine da 110 g per confezione. Possono essere conservati a temperatura ambiente.

10 x 330 g Art. TWP60



Roberto

TORTILLAS (WRAPS)

4 Weizen Tortillas zu 60 g je Packung, ohne tierische Fette und ohne Palmfett. Durchmesser 25 cm

4 tortillas di grano a 60 g per confezione, senza grassi animali e senza grasso di palma. Diametro 25 cm.

12 x 240 g Art. TWT25



Morato

BRUSCHETTABROT BRUSCHELLE MINI

12 ovale Scheiben.

12 dischi ovali.

350 g Art. BTB01



BROT MIX AUS SÜDTIROL PANE ALTO ADIGE MIX

Minibrot-Mischung 4 Sorten: je 20 Semmeln 30 g, Vinschgerle 40 g, Mehrkorn 35 g, Ciabattina 30 g. Für 30 Minuten bei Raumtemperatur auftauen lassen und dann 9-10 Minuten bei 200°C mit Dampf fertigbacken

Miscela di mini-pane 4 varietà: 20 panini da 30 g, Vinschgerle da 40 g, multicereali da 35 g, Ciabattina da 30 g. Scongellare per 30 minuti a temperatura ambiente e poi cuocere per 9-10 minuti a 200°C con vapore.

80 Stück - pezzi Art. BT99T



MEHRKORN-FINNEBAGUETTE MULTICERALEI BAGUETTE FINLANDESE

Weizenmischteig mit Haferflocken, Leinsamen, Sonnenblumenkernen. Länge 56 cm. Vorgebacken, 10-12 Minuten bei 180-200° Grad Heißluft fertig backen. 30 Stück zu 280 g.

Impasto di grano con fiocchi d'avena, semi di lino e di girasole. Lunghezza 56 cm. Pre-forno, cuocere per 10-12 minuti a 180-200° gradi ad aria calda. infornare. 30 pezzi a 280 g.

30 Stück - pezzi Art. BT90T



LAUGENBREZEN

Laugengebäck in Brezelform, gegarter Teigling zum fertigbacken. 10-15 min auf-tauen lassen und auf 190-200°C backen. Backzeit: 10-13 min. 72 Stück zu je 100 g.

Pretzel a forma di brezel, pasta cotta per la cottura in forno. Scongellare per 10-15 minuti e cuocere a 190-200°C. Tempo di cottura: 10-13 min. 72 pezzi a 100 g ciascuno.

72 Stück - pezzi Art. BT66T



FOCACCIA

Diese Focaccia ist bereits gebacken. bei Raumtemperatur etwa 15 min auftauen lassen. Um dem Produkt die typische Kruste zu verleihen.

Questa focaccia è pronta da gustare, scongelare a temperatura ambiente per ca. 15 minuti, farcire a piacere.

1 Krt-car Art. BT04T



MINI-HAMBURGERBROT MINI PANE PER HAMBURGER

Hamburgerbrot für Mini-Hamburger. 120 Stück zu je 25 g. Durchmesser der Brötchen 45 mm.

Pane per hamburger per mini hamburger. 120 pezzi da 25 g ciascuno. Diametro dei panini 45 mm.

120 Stück - pezzi Art. BT08T



TRAMEZZONE-BROT PANE TRAMEZZINO

Brot für Tramezzini. Größe 25 x 12,5 cm. 70 g je Stück, 6 Stück je Packung, 10 Packungen je Karton.

Pane per tramezzini. Dimensioni 25 x 12,5 cm. 70 g per pezzo, 6 pezzi per confezione, 10 confezioni per cartone.

60 Stück - pezzi Art. BT03T



FINGERFOOD



‘ARROSTICINI’ FLEISCHSPIESSE SPIEDINI DI CARNE ARROSTICINI

Spießchen aus Schafffleisch. Top-Artikel für Aperitifs, Feiern, Street Food oder Grillabende. Innerhalb weniger Minuten sind sie gegrillt. Einfach ein bisschen Salz drauf, fertig. Typisch dazu: Brot mit Olivenöl. 36 Stück.

Spiedini di carne di pecora. Articoli di punta per aperitivi, feste, street food o barbecue. Si grigliano in pochi minuti. Basta mettere un po' di sale e il gioco è fatto. Accompagnamento tipico: Pane con olio d'oliva. 36 pezzi.

❄️ 1 kg

Art. DF01T

KOHLEBRIKETTS CARBONE

Sack zu 4 kg - FSC, WEBER'

Sacco da 4 kg - FSC, WEBER'

Art. NFB04



ARROSTICINI-GRILL ‚MIAMI‘

Professioneller Grill aus Edelstahl INOX AISI 430. 81 x 14 x 12 cm; Höhe mit Fuß montiert: 83 cm; Größe Kochstelle: 74,5 x 11 cm

Griglia professionale in acciaio inox AISI 430. 81 x 14 x 12 cm; Altezza con piede montato: 83 cm; Dimensioni area di cottura: 74,5 x 11 cm

Art. HPG15



TEIGWAREN ZUM FÜLLEN PASTA PER IL RIPIENO



VOL AU VENT

Fertige Blätterteigformen zum Füllen. 60 mm Außendurchmesser.

Forme di pasta sfoglia già pronte per il ripieno. Diametro esterno 60 mm.

60 mm - 60 Stück - pezzi Art. TWV34
48 mm - 90 Stück - pezzi Art. TWV35



TARTELLETTE MICRO

Süße Mübteig-Tartelletes zum Füllen. 38 mm Durchmesser.

Tartellette di pasta frolla dolce da riempire. Diametro 38 mm.

300 Stück - pezzi Art. TWB14



MINICONI BUNT - COLORATI

Miniconi in 4 Farben für süße und salzige Anwendungen, ca. 70-75 mm, innen überzogen, 25 mm Durchmesser.

Miniconi in 4 colori per applicazioni dolci e salate, circa 70-75 mm, rivestiti internamente, diametro 25 mm.

180 Stück - pezzi Art. TWB16



MINICONI NEUTRAL

Miniconi für süße und salzige Anwendungen, ca. 70-75 mm, innen überzogen, 25 mm Durchmesser.

Miniconi per il dolce e il salato applicazioni, circa 70-75 mm, rivestito internamente, diametro 25 mm.

90 Stück - pezzi Art. TWB13

FINGERFOOD GEMÜSE VERDURA



© Shutterstock



MINI MIX SALZIG MINI MIX SALATO

Salzige kleine Blätterteig-Kissen in drei verschiedenen Sorten: Spinat/Ricotta, Schinken/Käse und Pizza. Backzeit 10 Minuten. 60 x 20 g

Piccoli cuscini di pasta sfoglia salata in tre diverse varianti: spinaci/ricotta, prosciutto/formaggio e pizza. Tempo di cottura 10 minuti. 60 x 20 g

❄️ 1,2 kg

Art. TW16T



PIZZETTE BLÄTTERTEIG PIZZETTE DI PASTA SFOGLIA

Kleine Blätterteig-Pizzette zu 24 g mit Tomatensoße fürs Buffet oder zum Aperitif. Nach 60 Minuten Auftauzeit 14 bis 18 Minuten bei 170-190° backen.

Piccole pizzette di pasta sfoglia da 24 g con salsa di pomodoro per buffet o aperitivo. Dopo 60 minuti tempo di scongelamento, infornare per 14-18 minuti a 170-190°.

❄️ 1 kg

Art. TW03T



RÖSTI-SCHIFFCHEN NAVETTE

Schiffchen aus geraspelten Kartoffeln. Zubereitung im Kombidämpfer oder in der Fritteuse. Servierrtipp: warm befüllt mit Ragout oder kalt mit Crème fraiche.

Navette a base di patate grattugiate. Preparare in un forno a vapore combinato o in una friggitrice. Servire caldo con il ragù o freddo con la crème fraiche.

❄️ 2 kg

Art. KT42T



KÜRBISBLÜTEN IM TEIGMANTEL FIORI DI ZUCCA AVVOLTI NELLA PASTA

Kürbisblüten mit Mozzarella im Teigmantel. Zubereitung in der Fritteuse oder im Backrohr.

Fiori di zucca con mozzarella in un guscio di pasta. Preparare nella friggitrice o in forno.

❄️ 2 kg (ca. 20 St./pz. je kg)

Art. GM92T



GEMÜSEMIX IM TEIGMANTEL MIX VERDURE IN UN RIVESTIMENTO DI PASTA

Peperoni, Blumenkohl, Zucchini und Artischocken. In der Fritteuse bei 180°C für 1,5 bis 2 Minuten.

Peperoni, cavolfiori, zucchini e carciofi. Nella friggitrice a 180°C per 1,5-2 minuti.

❄️ 1 kg

Art. GM72T



GEMÜSE TRIS IM TEIGMANTEL TRIS PASTELLATO

Zucchini, Blumenkohl und Artischocken im knusprigen Teigmantel. Als Beilage, fürs Buffet oder zum Aperitif.

Zucchine, cavolfiori e carciofi in un rivestimento di pasta croccante. Come contorno, per il buffet o come aperitivo.

❄️ 1 kg

Art. GM91T

❄️ Gemüse gemischt Teigmantel „Orogel“ 1 kg Art. GM88T

❄️ Verdura pastellata „Orogel“ 1 kg Art. GM88T

FINGERFOOD GEMÜSE VERDURA



KARTOFFELBLÄTTLEN FOGLIE DI PATATA

Schmackhafte Südtiroler Hausmannskost! Kartoffelblättchen sind der Renner schlechthin.

Gustosa cucina casalinga altoatesina! Le foglie di patata sono un vero successo.

- ❄️ Rund - rotonde ‚Gusto Alpin‘ - 1 kg Art. KT89T
- ❄️ Viereckig - quadrate ‚Ahrntaler‘ - 1,5 kg Art. KT10T



TIRTLAN KLEIN - PICCOLI

Schmackhafte Südtiroler Hausmannskost! Kleine Tirtlan mit Spinat oder Kraut. 50 Stück zu je 24 g.

Gustosa cucina casalinga altoatesina! Piccoli Tirtlan con spinaci o cavolo. 50 pezzi da 24 g ciascuno.

- ❄️ Kraut - cavolo Art. TW10T
- ❄️ Spinat - spinaci Art. TW20T



APERITIFTIRTLAN SPINAT TIRTLAN SPINACI PER APERITIVO

Mini Tirtlan mit Spinat, 5 cm Durchmesser. Ideal zum Aperitif oder als Snack. 46-48 Stück.

Mini Tirtlan con spinaci, diametro 5 cm. Ideale come aperitivo o spuntino. 46-48 pezzi.

- ❄️ 500 g Art. TW88T



MINIBURGER QUINOA & LEINSAMEN MINIBURGER DI QUINOA E SEMI DI LINO

Ideal für die schnelle vegetarische Küche. Servieren Sie die Bratlinge mit Grillgemüse oder zu einem Salat. Ideal fürs Buffet. Größe 40 g.

Ideale per una cucina vegetariana veloce. Servire le polpettine con verdure grigliate o con un'insalata. Ideale per il buffet. Dimensione 40 g.

- ❄️ 1 kg Art. GM54T



BOHNEN GRÜN FAGIOLINI VERDI PASTELLATI

Knackige Bohnen als Veggie- Alternative zu Pommes ecc. Zubereitung in der Friteuse: bei 180°C für 2'30", abtropfen lassen und mit Salz bestreuen

Fagiolini croccanti pastellati come alternativa veggie. Preparazione in friggitrice: Versare il prodotto ancora surgelato in olio bollente a 180°C per 2 minuti e mezzo fino a che non risulti dorato e croccante, scolare e asciugare con la carta da fritto.

- ❄️ 1 kg Art. B002T



VEGGIE NUGGETS PANIERT CROCCHETTE VEGETARIANE IMPANATE

Knusprige panierte Veggie- Nuggets mit Soja und Karotten, ideal als Aperitif oder zum Buffet. Zubereitung: in der Friteuse bei 190°C für 2 Minuten

Croccanti crocchette di verdure impanate con soia e carote, ideali come antipasto o per un buffet. Preparazione: nella friggitrice a 190°C per 2 minuti.

- ❄️ 1 kg Art. GM75T



ONION RINGS ZWIEBELRINGE PANIERT ANELLI DI CIPOLLA IMPANATI

Knusprig panierte Zwiebelringe als Beilage zu Burger.

Anelli di cipolla impanati e croccanti come contorno per hamburger.

- ❄️ 1 kg Art. GM71T

- ❄️ Ebenso erhältlich: ‚McCain‘ 1 kg Art. GM29T

- ❄️ Disponibile anche: ‚McCain‘ 1 kg Art. GM29T



POLENTA STICKS PANIERT BASTONCINI DI POLENTA IMPANATI

Knusprige panierte vegane Sticks aus Polenta-Mehl, ideal als Aperitif oder zum Buffet. Zubereitung: in der Friteuse bei 190°C für 2 Minuten.

Bastoncini vegani impanati e croccanti a base di farina di polenta, ideali come antipasto o per un buffet. Preparazione: nella friggitrice a 190°C per 2 minuti.

- ❄️ 1 kg Art. PL01T



PANIERTE JALAPENOS JALAPENOS IMPANATI

Rote Jalapenoshälften gefüllt mit Käse, umhüllt von einer knusprigen Panade. ca. 30 g (28-33 St.)

Mezzi jalapeno rossi ripieni di formaggio, ricoperti da una croccante panatura. circa 30 g (28-33 pezzi)

- ❄️ 1 kg Art. PP11T



POTATO POPS POPS DI PATATE

Kleinen Potato Pops aus geraspelten Kartoffeln. Außen super knusprig und innen weich. Zubereitung in der Friteuse bei 175°C für ungefähr 2,5 Minuten.

Piccoli pops a base di patate grattugiate. Super croccante all'esterno e morbido all'interno. Preparare nella friggitrice a 175°C per circa 2,5 minuti.

- ❄️ 1 kg Art. P027T

FINGERFOOD MIT KÄSE CON FORMAGGIO



MOZZARELLA STICKS

Knusprig panierte Mozzarella Sticks. Zubereitung: in der Fritteuse bei 190°C für 3 Minuten.

Bastoncini di mozzarella impanati e croccanti. Preparazione: in friggitrice a 190°C per 3 minuti.

❄️ 1 kg Art. MZ11T

❄️ ,McCain' 1 kg Art. MZ10T

© Shutterstock



TRÜFFELMOZZARELLINE PANIERT MOZZARELLINE IMPANATE AL TARTUFO

Mozzarelline mit Trüffelstücken, schwarz paniert, ideal als Aperitif oder zum Buffet.

Mozzarelline con pezzi di tartufo, impanate al nero, ideali come aperitivo o per il buffet.

❄️ 1 kg Art. MZ18T



NUGGETS PARMIGIANA

Knusprige panierte Nuggets alla Parmigiana mit Auberginen, Tomaten und Parmigiano Reggiano. Zubereitung: in der Fritteuse bei 190°C für 3 Minuten.

Croccanti pepite impanate alla Parmigiana con melanzane, pomodori e Parmigiano Reggiano. Preparazione: in friggitrice a 190°C per 3 minuti.

❄️ 1 kg Art. MZ21T



KÄSE-NUGGETS CACIO & PEPE NUGGETS AL FORMAGGIO

Knusprige panierte Käse-Nuggets mit Cacio-Käse und Pfeffer. Zubereitung: in der Fritteuse bei 190°C für 3 Minuten.

Croccanti pepite di formaggio impanate con cacio e pepe. Preparazione: in friggitrice a 190°C per 3 minuti.

❄️ 1 kg Art. MZ20T



MOZZARELLINE PANIERT IMPANATE

Panierte Mozzarellakirschen. Zubereitung: im heißen Öl (190°C) für circa 2 bis 3 Minuten frittieren.

Ciliegie di mozzarella impanate. Preparazione: friggere in olio caldo (190°C) per circa 2 o 3 minuti.

❄️ 1 kg Art. MZ17T



BRIE SPITZEN PANIERT CROCCHETTE DI BRIE

Panierte Brie-Spitzen. Paniert und vorgebacken. Tiefgekühlt. 62 % Brie; Weizenmehl; Sonnenblumenöl; Gluten (Weizen); Salz; Gewürze. 40 Stück zu 125 g.

Punte di Brie impanate. Impanati e precotti. Surgelato. 62 % Brie; farina di frumento; olio di girasole; glutine (frumento); sale; spezie. 40 pezzi da 125 g.

❄️ 1 kg Art. KA68T



BACKCAMEMBERT PANIERT CAMEMBERT IMPANATO

Back-Camembert, paniert und vorgebacken, tiefgekühlt. 68 % Camembert; Weizenmehl; Sonnenblumenöl; Salz; Gluten (Weizen); Gewürze. 24 Stück zu 75 g.

Camembert al forno, impanato e precotto, surgelato. 68 % Camembert; farina di frumento; olio di girasole; sale; glutine (frumento); spezie. 24 pezzi da 75 g.

❄️ 1,8 kg Art. KA69T



KARTOFFELTEIGTASCHEN MIT KÄSE TORTINI DI PATATE CON FORMAGGIO

Aus Kartoffelraspeln und einer herzhaften Fülle (25%) aus Frischkäse, Sauerrahm und Kräutern. Vorgebacken in pflanzlichem Fett. 40 Stück zu 25 g.

Realizzato con patate tagliuzzate e un ripieno salato (25%) di crema di formaggio, panna acida ed erbe aromatiche. Precotto in grasso vegetale. 40 pezzi a 25 g.

❄️ 1 kg Art. TT23T



MINITEIGTASCHEN MIT KÄSE MINI GNOCCHI AL FORMAGGIO

Knusprige Teigtaschen gefüllt mit Gouda. Zubereitung: in der Fritteuse für ca. 3 Minuten bei 175°C. 48-53 Stück.

Fagottini croccanti ripieni di Gouda. Preparato nella friggitrice per circa 3 minuti a 175°C. 48-53 pezzi.

❄️ 1 kg Art. TW91T

FINGERFOOD FLEISCH & FISCH PESCE E CARNE



OLIVE ALL'ASCOLANA

Mit Fleischfarce gefüllt und paniert. Zubereitung in der Fritteuse, im Backrohr oder in der Pfanne.

Farcito con farcia di carne e impanato. Preparati in friggitrice, forno o padella.

- ❄️ Klassisch - classiche 2,5 kg Art. OL58T
- ❄️ Mit Trüffel - con tartufo 1 kg Art. GM76T



HÜHNERBÄLLCHEN SWEET CHILI POLPETTE DI POLLO AL PEPERONCINO DOLCE

Knusprige Bällchen aus Hühnerfilet gefüllt mit Sweet Chili Sauce. Zubereitung in der Fritteuse für 3 Minuten bei 175°C.

Palline croccanti di filetto di pollo ripiene di salsa al peperoncino dolce. Preparare nella friggitrice per 3 minuti a 175°C.

- ❄️ 1 kg Art. TW92T



CHICKENFRITES POLLO FRITTO

Hühnerbrustfilets geschnitten, paniert ohne Ei mit Conflakes-Panade, vorgebacken und gegart. Zubereitung in Backofen, Fritteuse, Mikrowelle, Pfanne.

Filetti di petto di pollo tagliati, impanati senza uovo con impanatura Conflakes, precotti e cotti. Preparazione in forno, friggitrice, microonde, padella.

- ❄️ 3 kg Art. HU55T



CHICKEN DOUBLESTICKS SWEET CHILI DOPPIETTE DI POLLO AL PEPERONCINO DOLCE

Gegarte Hühnerfilets, süß-scharf mariniert, zwischen zwei Bambusstäbchen. Zu Wärmen im Combi-Dämpfer, Mikrowelle, Ofen oder Fritteuse.

Filetti di pollo cotti, marinati in modo dolce e piccante, tra due bastoncini di bambù. Da riscaldare in forno a vapore, microonde, forno o friggitrice.

- ❄️ 1 kg Art. HU95T



CHICKEN DOUBLESTICKS MEDITERREAN DOPPIETTE DI POLLO ALLA MEDITERRANEA

Gegarte Hühnerfilets, mediterran mariniert, zwischen zwei Bambusstäbchen. Zu Wärmen im Combi-Dämpfer, Mikrowelle, Ofen oder Fritteuse.

Filetti di pollo cotti, con marinatura mediterranea, tra due bastoncini di bambù. Da riscaldare in forno a vapore, microonde, forno o friggitrice.

- ❄️ 1 kg Art. HU96T



WÜRSTEL MINI / WEISSWÜRSTE MINI

Leckere Miniwürstchen fürs Buffet.

Deliziose mini-salsicce per il buffet.

- Mini-Frankfurter 30 g Art. WU54F
- Mini-Weisswürste 25 g Art. WU68F



ORIENTAL MIX

15 Fillo-Garnelen, 10 Money-Bag mit Garnelen-Füllung, 15 Frühlingsrollen, 10 Butterfly-Garnelen. Zubereitung in der Fritteuse.

15 gamberi fillo, 10 sacchetti di denaro con ripieno di gamberi, 15 involtini primavera 15 involtini primavera, 10 gamberi a farfalla. Preparazione nella friggitrice.

- ❄️ 50 Stück - pezzi - 600 g Art. TW28T



FRITTIERTE FISCHHÄPPCHEN BOCCONCINI DI PESCE FRITTO



KNUSPER-GARNELEN MAZZANCOLLE CODE CROCCANTI

Panierte Knuspergarnelen. Zubereitung in der Fritteuse. 26-30 Stück.

Gamberi croccanti impanati. Preparazione nella friggitrice. 26-30 pezzi.

- ❄️ 1 kg Art. GR73T



KNUSPER-GARNELEN MIT KRÄUTERN GAMBERI CROCCANTI ERBE E CEREALI

Verwendung tiefgefroren: Backofen (Umluft) 180°C: 10 Min. Trockenschrank 110°C: 18 bis 20 Min. Verwendung aufgetaut: Backofen (Umluft) 160°C: 10 Min. Trockenschrank 120°C: 20 Min.

Use congelato: forno (aria forzata) 180°C: 10 min. Forno 110°C: 18-20 min. Use scongelato: Forno (aria forzata) 160°C: 10 min. Forno 120°C: 20 min.

- ❄️ 1 kg Art. GR87T



TASCHEKREBSSCHEREN CHELE DI GRANCHIO

Panierte Taschenkrebsscheren. Zubereitung in der Fritteuse. 35 Stück.

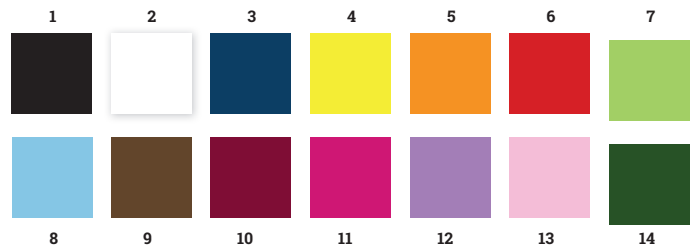
Chele di granchio impanate. Preparazione nella friggitrice. 35 pezzi.

- ❄️ 1 kg Art. CT01T



PERSONALISIERBAR*

PERSONALIZZABILE*



BUNTE PARTYSERVIETTEN TOVAGLIOLI COLORATI

Bunte Papierservietten. Zweilagig, 25 x 25 cm.

PERSONALISIERBAR*

Tovaglioli di carta colorati. A due strati, 25 x 25 cm.

PERSONALIZZABILE*

- | | |
|---|--|
| 1 schwarz/ nero - 50 Stück/ pezzi | Art. HPS97 |
| 2 weiß/ bianco - 100 Stück/ pezzi | auf Bestellung - su ordinazione PC000145 |
| 3 dunkelblau/ blu scuro - 100 Stück/ pezzi | auf Bestellung - su ordinazione PC000337 |
| 4 zitronengelb/ giallo - 100 Stück/ pezzi | auf Bestellung - su ordinazione PC000055 |
| 5 orange/ arancio - 100 Stück/ pezzi | auf Bestellung - su ordinazione PC000056 |
| 6 rot/ rosso - 100 Stück/ pezzi | auf Bestellung - su ordinazione PC000057 |
| 7 hellgrün/ verde chiaro - 100 Stück/ pezzi | auf Bestellung - su ordinazione PC000060 |
| 8 hellblau/ azzurro - 100 Stück/ pezzi | auf Bestellung - su ordinazione PC000059 |
| 9 braun/ marrone - 100 Stück/ pezzi | auf Bestellung - su ordinazione PC000052 |
| 10 bordeaux - 100 Stück/ pezzi | auf Bestellung - su ordinazione PC000058 |
| 11 pink - 100 Stück/ pezzi | auf Bestellung - su ordinazione PC000053 |
| 12 lila - 100 Stück/ pezzi | auf Bestellung - su ordinazione PC000054 |
| 13 rosa - 100 Stück/ pezzi | auf Bestellung - su ordinazione PC000094 |
| 14 dunkelgrün/ verde scuro - 100 Stück/ pezzi | auf Bestellung - su ordinazione PC000374 |

NATURAL STYLE SERVIETTEN TOVAGLIOLI NATURALE

Zweilagige Servietten aus Recyclingpapier.

PERSONALISIERBAR*

Tovaglioli a due veli in carta riciclata.

PERSONALIZZABILE*

33 x 33 cm - 50 Stück/ pezzi
25 x 25 cm - 50 Stück/ pezzi

auf Bestellung - su ordinazione PB000014
auf Bestellung - su ordinazione PB000001



ZAHNSTOCHERFÄHNCHEN BANDIERE A STUZZICADENTI

Zahnstocherfähnchen aus Holz, lose.
Der Klassiker unter den Käsepicker!

Bandiere a stuzzicadenti in legno, sfuse.
Il classico raccoglitore di formaggio!

144 Stück - pezzi Art. HPZ44



BAMBUSSPIESSCHEN GOLF SPIEDO DI BAMBÙ

Spießchen aus Bambus, 250 St./Pack.

Spiedini di bambù, 250 pezzi/conf.

12 cm Art. HPS12
15 cm Art. HPS15
18 cm Art. HPS16



BAMBUSSPIESSCHEN KNOT NODO SPIEDINI DI BAMBÙ

Spießchen aus Bambus,
250 Stück pro Packung.

Spiedini di bambù, 250
pezzi per confezione.

18 cm 250 Stück - pezzi Art. HPS18
10 cm 250 Stück - pezzi Art. HPS25



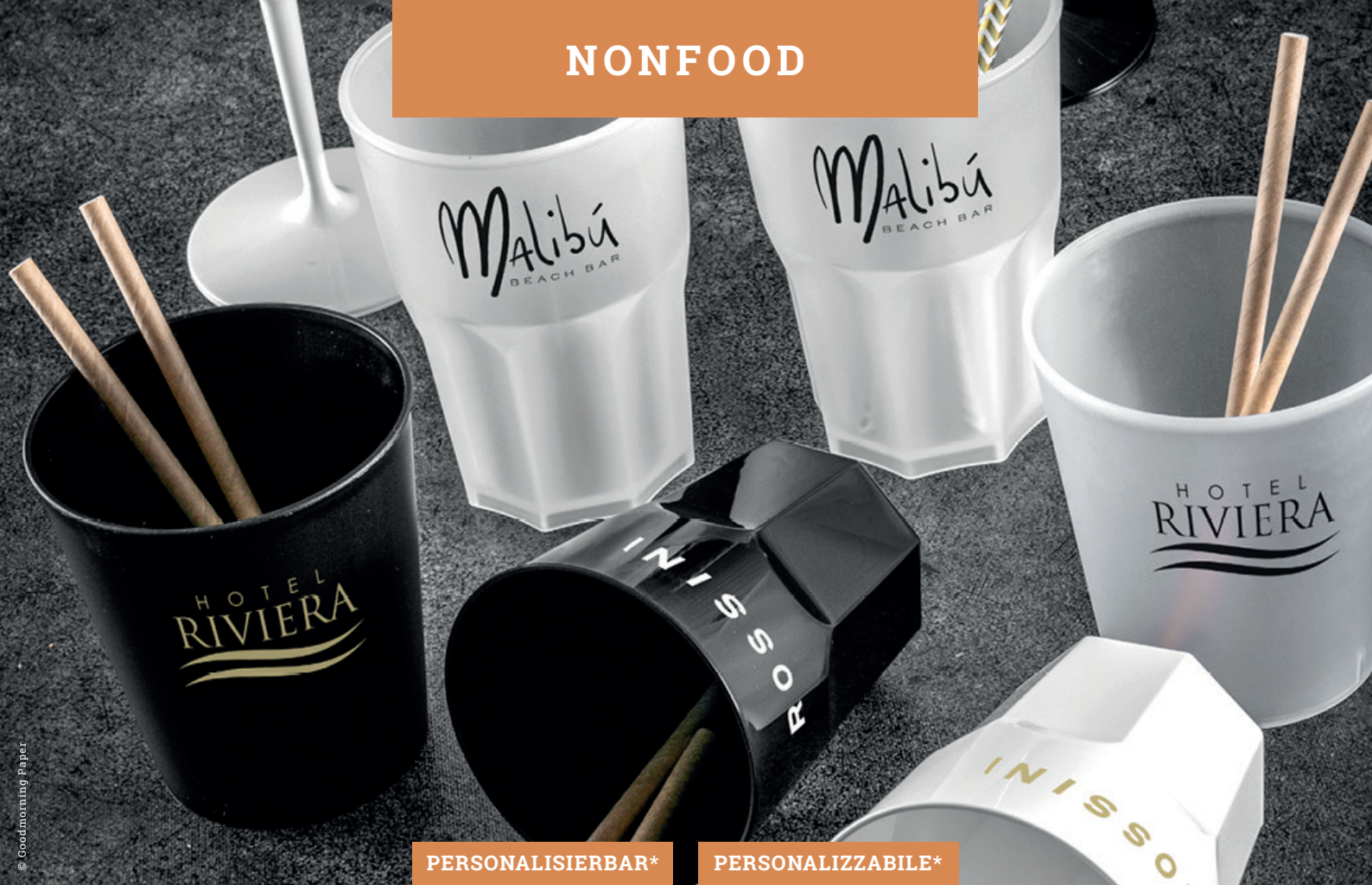
HOLZSPIESSCHEN STUZZICADENTI

Partyspießchen aus Holz, lose.

Spiedini per feste in legno, sfusi.

10 cm 100 Stück - pezzi Art. HPS10
20 cm 75 Stück - pezzi Art. HPS43

NONFOOD



PERSONALISIERBAR*

PERSONALIZZABILE*



ROTWEINGLAS RED ONE BICCHIERE DA VINO ROSSO

Rotweinglas aus TT (Tritan), 510 cc, 6 Stück.
Unzerbrechlich und wiederverwendbar!

Bicchieri da vino rosso in TT (Tritan), 510 cc,
6 pezzi. Infrangibile e riutilizzabile!

transparent/ trasparente auf Best. - su ord. PL000245



KLASSISCHES WEINGLAS BICCHIERE DA VINO CLASSICO

Weinglas aus TT (Tritan), 470 cc, 6 Stück.
Unzerbrechlich und wiederverwendbar!

Bicchieri da vino in TT (Tritan), 470 cc,
6 pezzi. Infrangibile e riutilizzabile!

transparent/ trasparente auf Best. - su ord. PL000208
weiß/ bianco auf Best. - su ord. PL000635
schwarz/ nero auf Best. - su ord. PL000636



SCHAUMWEINGLAS KRISTALL BICCHIERE DA SPUMANTE CRISTALL

Flute aus SAN (Styrol-Acrylnitril), 150 cc,
6 Stück. Unzerbrechlich und wiederverwendbar!

Flauto in SAN (stirene acrilnitrile), 150 cc,
6 pezzi. Infrangibile e riutilizzabile!

transparent/ trasparente auf Best. - su ord. PL000095
weiß/ bianco auf Best. - su ord. PL000094
schwarz/ nero auf Best. - su ord. PL000093



GLAS FROST GRANITY VETRO GRANITO DI GOCCIA

Cocktailglas aus PP (Polypropylen).
Unzerbrechlich und wiederverwendbar!

Bicchieri da cocktail in PP (polipropilene).
Infrangibile e riutilizzabile!

400 cc - 5 St./ Pz. auf Best. - su ord. PL000063
290 cc - 8 St./ Pz. auf Best. - su ord. PL000258



GLAS ACHTECKIG BICCHIERE OTTAGONALE

Cocktailglas aus PP (Polypropylen),
250 cc, 20 Stück. Unzerbrechlich und wiederverwendbar!

Bicchieri da cocktail in PP (polipropilene),
250 cc, 20 pezzi. Infrangibile e riutilizzabile!

schwarz/ nero auf Best. - su ord. PC000066
weiß/ bianco auf Best. - su ord. PC000067
transparent/ trasparente auf Best. - su ord. PC000087



Fotos: Goodmorning Paper



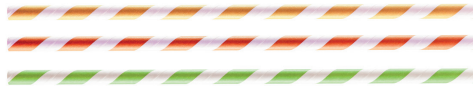
TRINKHALME AUS PAPIER CANNUCCE DI CARTA

Verzaubern Sie Ihre Gäste mit bunten Trinkhalme aus Papier! D 6 mm, Länge 20 cm.

Incantate i vostri ospiti con cannucce di carta colorate! D 6 mm, lunghezza 20 cm

Gestreift schwarz/weiß - 25 Stück	auf Bestellung PC000203
Gestreift gold/rosa - 25 Stück	auf Bestellung PC001197
Gestreift gold/grün - 25 Stück	auf Bestellung PC001196
Zickzack weiß/rot - 25 Stück	auf Bestellung PC000206
Zickzack schwarz/gold - 25 Stück	auf Bestellung PC001189

A righe bianco/nero - 25 pezzi	su ordinazione PC000203
Oro/rosa a righe - 25 pezzi	su ordinazione PC001197
A righe oro/verde - 25 pezzi	su ordinazione PC001196
Zigzag bianco/rosso - 25 pezzi	su ordinazione PC000206
Zigzag nero/oro - 25 pezzi	su ordinazione PC001189



BUNTE TRINKHALME AUS PAPIER GEMISCHT CANNUCCE DI CARTA MISTE

Umweltschonende Papiertrinkhalme in verschiedenen Farben: gelb/weiß gestreift, rot/weiß gestreift und grün/weiß gestreift. Durchmesser 6 mm, Länge 20 cm, 500 St.

Cannucce di carta ecologica in diversi colori: strisce gialle/bianche, strisce rosse/bianche e strisce verdi/bianche. Diametro 6 mm, lunghezza 20 cm, 500 pezzi.

gestreift sortierte Farben (gelb-rot-grün) - 500 Stück	auf Bestellung PB000218
colori assortiti a strisce (giallo-rosso-verde) - 500 pezzi	su ordinazione PB000218



GRASHALME CANNUCCE IN FIBRE NATURALI

Biologisch abbaubare Grastrinkhalme, 6mm Durchmesser, 21cm Länge.

Cannucce biodegradabili in fibre naturali, diametro 6 mm, lunghezza 21 cm.

D 6 mm / Länge L. 21 cm / 500 Stück - pezzi	Art. HPT65
---	------------

TRINKHALME AUS PLA CANNUCCE DI PLASTICA

Biologisch abbaubare Trinkhalme aus PLA (Polylactide wird aus der Stärke von Mais und Kartoffeln gewonnen und ist bis ca. 40° hitzebeständig). Kompostierbar.

Cannucce biodegradabili in PLA (il polilattide si ottiene dall'amido di mais e patate ed è resistente al calore fino a circa 40°). Compostabile.

weiß/ bianco - D 6 mm - Länge/ lunghezza 21 cm - 200 Stück - pezzi	Art. HPT71
weiß/ bianco - D 7 mm - Länge/ lunghezza 15 cm - 200 Stück - pezzi	Art. HPT70
schwarz/ nero - Länge/ lunghezza 13,5 cm - 500 Stück - pezzi	Art. HPT24

TRINKHALME AUS PAPIER „HAVANNA“ CANNUCCE DI CARTA „AVANA“

Umweltschonende Papiertrinkhalme in Naturfarbe. Verschiedene Größen.

Cannucce di carta ecologica in colore naturale. Varie dimensioni.

D 8 mm / Länge l. 23 cm / 500 Stück - pezzi	auf Bestellung - su ord. PB000217
D 6 mm / Länge l. 20 cm / 500 Stück - pezzi	auf Bestellung - su ord. PB000216
D 6 mm / Länge l. 14,5 cm / 250 Stück - pezzi	auf Bestellung - su ord. PB000214

MINIBESTECK POSATE MINI

Minieinwegbesteck für Fingerfood aus Plastik, Länge 10 cm.

Mini posate monouso per finger food, in plastica, lunghezza 10 cm.

Gabel/ forchetta silver - 100 Stück - pz.	auf Bestellung - su ord. PL000091
Gabel/ forchetta transparent - 50 Stück - pz.	auf Bestellung - su ord. PC000088
Gabel/ forchetta transparent - 50 Stück - pz.	Art. HPF41
Gabel/ forchetta white - 50 Stück - pz.	auf Bestellung - su ord. PL000296
Gabel/ forchetta black - 50 Stück - pz.	auf Bestellung - su ord. PL000295
Löffel/ cucchiaio silver - 100 Stück - pz.	auf Bestellung - su ord. PL000092
Löffel/ cucchiaio transparent - 50 Stück - pz.	auf Bestellung - su ord. PC000089
Löffel/ cucchiaio transparent - 50 Stück - pz.	Art. HPF40
Löffel/ cucchiaio white - 50 Stück - pz.	auf Bestellung - su ord. PL000325
Löffel/ cucchiaio black - 50 Stück - pz.	auf Bestellung - su ord. PL000177



BUFFETGABELN FORCHETTE BUFFET

Einweggabeln aus Plastik. 50 Stück.

Forchette di plastica monouso. 50 pezzi.

transp. 14 cm	auf Best. - su ord. PL000147
white 14 cm	auf Best. - su ord. PL000148
black 14 cm	auf Best. - su ord. PL000131
silver 15 cm	auf Best. - su ord. PL000527



HÄPCHENLÖFFEL CUCCHIAIO PIEGATO

Einweglöffel aus Plastik. Silber, 13 cm lang. 20 Stück pro Packung
Cucchiaio di plastica monouso. Argento,

13 cm di lunghezza.
20 pezzi per confezione

auf Best. - su ord. PL000090



ASIALÖFFEL CUCCHIAIO ASIA

Einweglöffel aus Plastik. Transparent, 12 cm lang. 50 Stück pro Packung.

Cucchiaio di plastica monouso. Trasparente, lungo 12 cm. 50 pezzi per confezione.

Art. HPF31



SCHALE 'TULIPANO' CIOTOLA

Kleine Einwegfingerfoodschale aus Zellstoff. 50 Stück. Kompostierbar.

Piccolo vassoio monouso per finger food in cellulosa. 50 pezzi. Compostabile.

6,5 x 6,5 x 4 cm auf Best. - su ord. PB000253



SCHALE 'CALLA' CIOTOLA

Große Einwegfingerfoodschale aus Zellstoff. 50 Stück. Kompostierbar.

Vassoio grande monouso per finger food in cellulosa. 50 pezzi. Compostabile.

11 x 13,5 x 9 cm auf Best. - su ord. PB000254



TELLER QUADRATISCH PIATTO QUADRATO

Einwegfingerfoodschale aus Zellstoff. 50 Stück. Kompostierbar. Vassoio monouso per finger food in cellulosa. 50 pezzi. Compostabile.

6,5 x 6,5 x 1 cm auf Best. - su ord. PB000251



TELLER OVAL PIATTO OVALE

Einwegfingerfoodschale aus Zellstoff. 50 Stück. Kompostierbar.

Vassoio monouso per finger food in cellulosa. 50 pezzi. Compostabile.

5,5 x 8 x 3 cm auf Best. - su ord. PB000252



PALMBLATTSCHALE CIOTOLA DI FOGLIE DI PALMA

Einwegfingerfoodschale aus Palmblatt. 25 Stück. Kompostierbar.

Vassoio monouso per finger food in foglie di palma. 25 pezzi. Compostabile.

M - 7 x 12 cm
S - 7 x 7 cm

auf Best. - su ord. PB000123
auf Best. - su ord. PB000122



Fotos: Goodmorning Paper

Unser Unternehmen legt großen Wert auf nachhaltige Produkte, wie z. B. Produkte aus umweltschonender Produktion, aus biologischem Anbau oder regionaler Herkunft. 2016 sind wir dem Klimaneutralitätsbündnis 2025 beigetreten. Einige Erweiterungen dieses Angebots führten 2022 zum neuen Namen „turn to zero“. Dabei messen wir unseren CO₂-Ausstoß mit dem Ziel, Wege zur Verminderung desselben zu finden, beziehungsweise diesen durch Kompensation auszugleichen. So können wir behaupten unsere Arbeit klimaneutral durchzuführen und unseren ökologischen Fußabdruck auf ein Minimum zu reduzieren.

La nostra azienda attribuisce grande importanza ai prodotti sostenibili. Ad esempio, prodotti provenienti da produzioni ecocompatibili, da coltivazioni biologiche o di origine regionale. Nel 2016 abbiamo aderito all'Alleanza per la neutralità climatica 2025. Alcune estensioni di questa iniziativa hanno generato la nuova denominazione "turn to zero" nel 2022. Misuriamo le nostre emissioni di CO₂ con l'obiettivo di trovare il modo di ridurle o di compensarle attraverso la compensazione. In questo modo, possiamo affermare di svolgere il nostro lavoro in modo neutrale dal punto di vista climatico e di ridurre al minimo la nostra impronta ecologica.



NONFOOD



MINIBURGER BOX

Miniburgerschachteln, Höhe 5 cm.

Mini scatole per hamburger, altezza 5 cm.

7,7 x 7,7cm - 25 Stück - pz. auf Best. - su ord. PC001378
5,5 x 5,5cm - 50 Stück - pz. auf Best. - su ord. PC000631

PERSONALISIERBAR*

PERSONALIZZABILE*



DEGUSTATIONSBECHER COPPA DEGUSTAZIONE

Einweg-Degustationsbecher aus PS, 30 cc, 50 Stück.

Bicchieri da degustazione monouso in PS, 30 cc, 50 pezzi.

transparent auf Best. - su ord. PL000064



FINGERFOODBECHER COPPA FINGERFOOD

Fingerfoodbecher aus Plastik, quadratische Form, 4,5 cm, Höhe 5 cm. 50 Stück

Bicchieri in plastica per alimenti da dito, forma quadrata, 4,5 cm, altezza 5 cm. 50 pezzi..

transparent Art. HPF29



FINGERFOODBECHER COPPA FINGERFOOD

Fingerfoodbecher aus Plastik, Zylinder, 60 ml. D 4 cm, Höhe 7,5 cm. 30 Stück.

Bicchiere di plastica per alimenti per le dita, cilindro, 60 ml. P 4 cm, altezza 7,5 cm. 30 pezzi.

transparent Art. HPF30



FINGERFOODTELLER PIATTO FINGERFOOD

Fingerfoodteller aus Plastik, dreieckige Form, 8 x 9,5 x 9,5 cm. 50 Stück.

Piatti per finger food in plastica, forma triangolare, 8 x 9,5 x 9,5 cm. 50 pezzi.

transparent Art. HPF32



RUNDE SCHALE CIOTOLA TONDA

Aus Plastik, 150 cc, Durchmesser 7,5 cm, Höhe 4,5 cm. 24 Stück pro Packung.

In plastica, 150 cc, diametro 7,5 cm, altezza 4,5 cm. 24 pezzi per confezione.

transparent auf Best. - su ord. PL000193
white auf Best. - su ord. PL000194
black auf Best. - su ord. PL000195



QUADRAT QUADRATO

Aus Plastik, 90 cc, 7 x 7 cm. 25 Stück pro Packung.

In plastica, 90 cc, 7 x 7 cm. 25 pezzi per confezione.

black auf Best. - su ord. PL000164
white auf Best. - su ord. PL000199



WÜRFEL CUBI

Aus Plastik, 60 cc, 4,7 x 4,7 x h 4 cm. 15 Stück pro Packung.

In plastica, 60 cc, 4,7 x 4,7 x h 4 cm. 15 pezzi per confezione.

transparent auf Best. - su ord. PL000007
black auf Best. - su ord. PL000158



SODO

Aus Plastik, 50 cc, 9,3 x 7,2 x h 3 cm. 50 Stück pro Packung.

In plastica, 50 cc, 9,3 x 7,2 x h 3 cm. 50 pezzi per confezione.

black auf Best. - su ord. PL000190
white auf Best. - su ord. PL000162



ANEMONE

Aus Plastik, 90 cc, Durchmesser 7 cm, Höhe 7 cm. 25 Stück pro Packung.

In plastica, 90 cc, diametro 7 cm, altezza 7 cm. 25 pezzi per confezione.

transparent auf Best. - su ord. PL0000410
black auf Best. - su ord. PL0000411



NINFEA

Aus Plastik, 70 cc, Durchmesser 5,5 cm, Höhe 5,5 cm. 25 Stück.

In plastica, diametro 70 cc 5,5 cm, altezza 5,5 cm. 25 pezzi...

transparent auf Best. - su ord. PL0000409
black auf Best. - su ord. PL0000406



MINI-FINGERFOODPLATES

Aus Plastik, 6,5 x 6,5 cm, Höhe 1,8 cm. 50 Stück pro Packung

In plastica, 6,5 x 6,5 cm, altezza 1,8 cm. 50 pezzi per confezione

white auf Best. - su ord. PL000187



FINGERFOODPLATES

Aus Plastik, 9 x 9 cm. 24 Stück.

In plastica, 9 x 9 cm. 24 pezzi.

transparent auf Best. - su ord. PL0000416
white auf Best. - su ord. PL0000240
black auf Best. - su ord. PL0000241

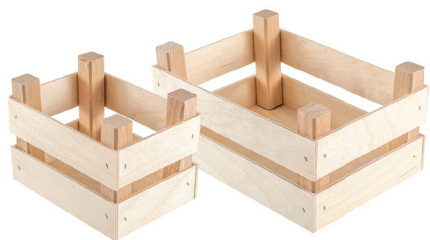


TABLETT 'GREW STONE' VASSOIO

Wiederverwendbare Servierplatten aus Plastik mit Steinoptik. Unzerbrechlich und wiederverwendbar!

Piatti da portata in plastica riutilizzabili con effetto pietra. Infrangibile e riutilizzabile!

30 x 14 cm / 10 St. - pz.	auf Best. - su ord. PL000088
11 x 11 cm / 40 St. - pz.	auf Best. - su ord. PL000087
20 x 20 cm / 10 St. - pz.	auf Best. - su ord. PL000009
24 x 24 cm / 10 St. - pz.	auf Best. - su ord. PL000089
28 x 28 cm / 10 St. - pz.	auf Best. - su ord. PL000599



MINIKISTE MINI SCATOLE

Wiederverwendbare Minikisten aus Holz. Nicht geeignet für direkten Kontakt mit Lebensmitteln.

Mini scatole riutilizzabili in legno. Non adatto al contatto diretto con gli alimenti.

14 x 10 x H 10 cm	auf Best. - su ord. PB000184
20 x 14 x H 10 cm	auf Best. - su ord. PB000186



57,5 x 12 x 10,5 cm



25 x 10 x 19,5 cm

HOLZTÜTEN + HALTER CONI IN LEGNO + SUPPORTO

Fingerfoodtüten aus Holz + wiederverwendbarer Halter.

Sacchetti per finger food in legno + supporto riutilizzabile.

XL - 13 x 24 cm / 50 Stück - pz.	auf Best. - su ord. PB000167
L - 9,5 x 18 cm / 50 Stück - pz.	auf Best. - su ord. PB000006
M - 6,5 x 12,5 cm / 50 Stück - pz.	auf Best. - su ord. PB000005

Halter 4 Löcher - supporto 4 buchi	auf Best. - su ord. PL000242
Halter 20 Löcher - supporto 20 buchi	auf Best. - su ord. PL000243



MINIPALETTE PELLET IN LEGNO

Wiederverwendbare Holzpalette. Nicht geeignet für direkten Kontakt mit Lebensmitteln.

Pallet di legno riutilizzabile. Non adatto al contatto diretto con gli alimenti.

20 x 12 x H 2 cm	auf Best. - su ord. PB000145
30 x 20 x H 2 cm	auf Best. - su ord. PB000134

TABLETT MIT GLASHALTER VASSOIO PORTABICCHIERI

Wiederverwendbare Servierplatte aus Holz mit integrierter Halterung fürs Wein- oder Sektglas. Nicht geeignet für direkten Kontakt mit Lebensmitteln.

Piatto da portata in legno riutilizzabile con supporto integrato per bicchiere da vino o da champagne. bicchiere da vino o da champagne. Non adatto al contatto diretto con gli alimenti.

11,3 x 33 x H 4 cm	auf Best. - su ord. PL000398
--------------------	------------------------------



SERVIERPLATTE PIATTO DA PORTATA

Wiederverwendbare Servierplatte aus Holz. Nicht geeignet für direkten Kontakt mit Lebensmitteln.

Riutilizzabile Piatto da portata in legno. Non adatto per l'uso diretto a contatto con gli alimenti.

39,5 x 29 x H 3,5 cm	auf Best. - su ord. PL000399
----------------------	------------------------------

HOLZSCHIFFCHEN BARCHETTE DI LEGNO

Einwegschiffchen aus Holz.

Barca in legno monouso.

S - 9 x 60 cm - 100 Stück - pezzi	auf Best. - su ord. PB000007
S - 12 x 7 cm - 50 Stück - pezzi	auf Best. - su ord. PB000132
M - 14 x 8 cm - 100 Stück - pezzi	Art. HPB14
L - 19 x 9,8 cm - 50 Stück - pezzi	auf Best. - su ord. PB000042
XL - 24 x 11,5 cm - 50 Stück - pezzi	auf Best. - su ord. PB000008



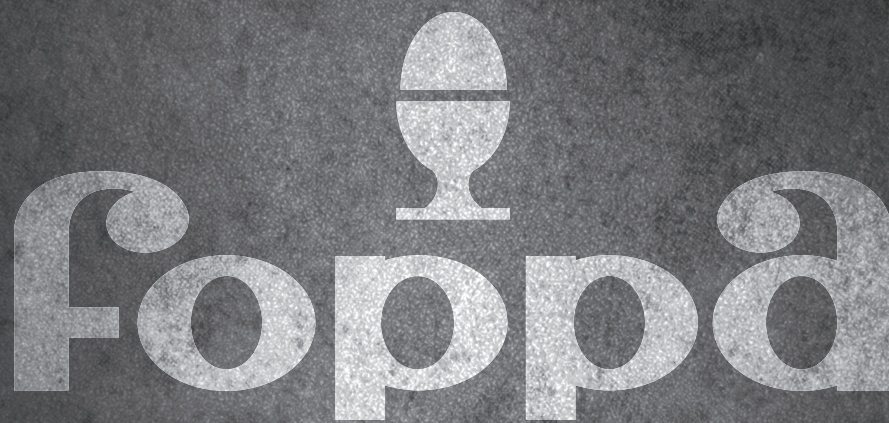
HOLZBECHER BICCHIERI DI LEGNO

Einwegfingerfoodbecher aus Holz. 50 Stück pro Packung.

Coppette in legno monouso per alimenti da muovere con le dita. 50 pezzi per confezione.

M - 6 x 6 cm	auf Best. - su ord. PB000003
S - 4,5 x 4,5	auf Best. - su ord. PB000002





TASTE SUPPORTER