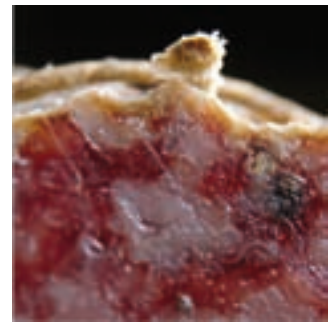




*Formaggi e Salumi d'Autore<sup>®</sup>*



<b>CHIOMENTO: SEIT 1960</b>	4
<b>KÄSE AUS MEISTERHAND</b>	6
• Ratschläge vom Meister für den Kauf, die Verkostung und Aufbewahrung von Käse	7
<b>DIE FRISCHEN</b>	8
• Ricotta	
• Die Cremigen	
• Frische Pasta-Filata-Käse handgemacht	9
• Butter	
<b>ITALIENISCHER KÄSE</b>	10
• Ziegenmilch	
• Drei Milchsorten	11
• Schafsmilch	12
• Kuhmilch	14
• Edelpilz grün oder blau	19
<b>SCHWEIZER KÄSE</b>	20
<b>KÄSE AUS GROSSBRITANIEN</b>	20
<b>SPANISCHER KÄSE</b>	22
<b>FRANZÖSISCHER ABTEIKÄSE (Kuhmilch)</b>	24
<b>FRANZÖSISCHER KÄSE VON PHILIPPE OLIVIER AUSGEWÄHLT</b>	26
• Ziegenmilch	26
• Schafsmilch	27
• Edelpilz	27
• Kuhmilch	28
<b>ITALIENISCHE SCHINKEN UND WURSTWAREN</b>	32
• Rohschinken	
• Räucherschinken	34
• Kochschinken	
• Wurstwaren aus Rindfleisch	35
• Wurstwaren aus Schweinefleisch	
• Wildschwein	36
• Wurstwaren aus Schweinefleisch der Rasse Cinta Senese	37
<b>SPANISCHE WURSTWARENSPEZIALITÄTEN</b>	38
• Spanischer Rohschinken	
• Spanische Wurstwaren	
<b>EUROPÄISCHE WURSTWARENSPEZIALITÄTEN</b>	39
• Räucherschinken	
<b>FOIE GRAS, FRISCHFLEISCH UND HOCHWERTIGER FISCH</b>	40
<b>FOIE GRAS UND FRISCHE PRODUKTE VON DER ENTE</b>	
<b>FOIE GRAS VON PETROSSIAN</b>	
• Foie Gras von Gans und Ente, roh und mi-cuit	
• Konservengläser	
<b>HOCHWERTIGER FISCH, GERÄUCHERT UND IN KONSERVEN</b>	41
• Geräucherter Wildlachs	
• Nordseelachs - handgesalzen, hängend geräuchert, ausgenommen Konfektion "Platte"- Konfektion "Stücke"- Spezialität	
• Hering • Sardellen • Rogen • Bonito-Thunfisch	
• Paprika Piquillo	42
• Iranischer Kaviar	43
• Kaviar und andere Petrossian - Produkte	
<b>MIT UNSEREN PRODUKTEN ZUSAMMEN SERVIERT</b>	44
• Bieres à fromages	
• Honig und Mostarda	
• Zitrusfrüchtekonfitüre aus Sorrento	
• Gelee der Pays du Nord	
• Gelee aus Friaulanischem Wein	
<b>ANDERE PRODUKTE</b>	46
<b>DIE KONDITOREI DES CHEFS</b>	46
<b>GASTRONOMIEZUBEHÖR</b>	46



## Seit 1960



Seit 1960 treibt Adriano Chiomento eine Begeisterung an. Die Begeisterung neue Geschmacksrichtungen zu entdecken und typische europäische Produkte ausfindig zu machen. Wurstwaren, Käse, frisches Fleisch und hochwertigen Fisch: Adriano Chiomento wählt nicht nur einfach gute Dinge aus, sondern Qualitätsware, vielfältig im Geschmack und mit mannigfaltigen Aromen. Dank seiner Erfahrung kommen diese Köstlichkeiten auf unseren Tisch und werden so zu Hauptdarstellern.



Unnachahmliche Delikatessen, von der einheimischen Geschichte durchdrungen und reich an Erfahrung derer, die sie zubereiten. So wird eine Kostprobe ein Gaumenerlebnis, das sich für immer tief einprägt und ihr Aroma eine seltene Verlockung, die nur durch diese köstliche Versuchung gestillt werden kann. Der Aufschnitt der Wurstwaren Chiomento ist eine Geste voller Tradition, überlässt dem Messer die Wahl zarter Portionen zum Genießen. Die Käsespezialitäten bieten dem Verkoster ein Erlebnis, das seine Vorstellungskraft überschreitet: die weiten Weiden, die antiken Almen und die Reinheit der unverschmutzten Gewässer



*Asiago: Speckproduktionstätte von Adriano Chiomento*

Europas fließen alle dort zusammen auf dem Schneidebrett, in eine Gaumenfreude, die sich nur wünscht ihren Geschmack entfalten zu können. Natürlich wird sie nicht lange darauf warten müssen.

Die Auswahl Chiomento mit ihrem unverwechselbaren Aussehen und ihrem betörenden Bukett ist wie seltene Kunstwerke, Momente vergänglicher Poesie, die in unseren Mund entschwinden, aber für immer unserem Gaumen in Erinnerung bleiben. Geräucherter Fisch, Mostarda, Konfitüre, Gelee, extrareines Olivenöl und Balsamessig, außerdem eine kleine Auswahl an Konditoreispezialitäten schließen einen einfach perfekten Kreis, der einen in seinen Bann zieht, nachdem man von diesen unwiderstehlichen Köstlichkeiten probiert hat.

Die Verantwortung, oder besser den Verdienst dafür, trägt Adriano Chiomento. Seit fünfzig Jahren ist er im Lebensmittelhandel tätig und investiert beständig seine Ressourcen, um Artikel von unbestrittener Güte anbieten zu können. Und das nicht nur, weil sie Sinnbild der angesehensten Qualitäts- und Herkunftszertifikate sind, sondern einfach ... Chiomento.



*Das gesamte Mittelmeergebiet hat schon seit der Römerzeit eine lange Tradition bei der Reifung von Schinken und Käse.*

*Der Grund dafür ist die problemlose Beschaffung von Salz, das schon seit der Antike eine hervorragende Zutat für die Konservierung von Lebensmitteln war. Dazu kommt das Mittelmeerklima, eine ideale Kombination aus salzhaltiger Luft und frischem Wind, der sich in den Bergen verfängt und zum Meer hin Waldluft bringt.*

## Käse aus Meisterhand



Einen Käse zu veredeln (affinieren), heißt ihn erlesener zu machen. Während der Käse im Keller lagert, wird er regelmäßig gedreht, werden Edelschimmelkulturen hinzugefügt oder er wird abgewaschen. Dementsprechend wird der Teig also erlesener und schmackhafter. Je veredelter die Käsesorten sind, desto mehr unterscheiden sie sich.



## RATSCHLÄGE VOM MEISTER FÜR DEN KAUF, DIE VERKOSTUNG UND DIE AUFBEWAHRUNG VON KÄSE

### VERKOSTUNG

Beim Käse kann mehr oder weniger die gleiche Verkostungsmethode wie beim Wein angewandt werden: blind, in homogenen Gruppen. Dabei vergibt man Bewertungen bezüglich des Aussehens, Geruchs und Geschmacks.

### AUSSEHEN

Vernachlässigen wir die Hinweise zum allgemeinen Äußeren - die geometrische Form, die Höhe, die Oberfläche - wird die Beschaffenheit der Käserinde bewertet (dünn, dick, glatt, rein, wie Orangenschalen, wie Rinde, faltig, trocken, feucht, gefleckt, gerissen, schimmelig) und die Farbe (weiß, kreideweiß, milchweiß, sahnweiß, elfenbeinfarben, strohgelb, wachsgelb, goldfarben, ocker, haselnussbraun, rötlich, grau, schwarz); die Teigfarbe (kreideweiß, milchweiß, porzellanweiß, sahnweiß, elfenbeinfarben, strohgelb, wachsgelb, gelborange, ocker, haselnussbraun, Edelpilz vorwiegend grün/grau/blau) und die Konsistenz (glatt, butterweich, teigig, gibsartig, körnig, brüchig, samtartig, trocken, tropfend unter der Rinde, mit angedeuteter/ feiner/grober Lochung).

### GERUCH

Es werden die Intensität und die Qualität der Geruchseindrücke bewertet. Dabei sollte man sich nicht nur auf die dominierenden Gerüche beschränken. Nach einer Weile setzen sich auch die zusätzlichen Geruchsnoten durch, die die Grundlage der Originalität (Ganzheit) einiger Käsesorten bilden. Nun kann mit der Beschreibung der Geruchseindrücke fortgefahren werden. Dabei wird oft das Vokabular der Weinbeschreibung gebraucht, wenn keine speziell nur für den Käse verwendeten Ausdrücke benutzt werden.

Ammoniakgeruch zeigt eine Überschreitung des Reifegrads an, während ranziger und Acetongeruch noch zu einem fortgeschrittenen Reifegrad gezählt werden können. Beginnen wir nun mit der Aufstellung einer Skala von Geruchsgruppen vom reinsten zum stärksten:

- Sahne/Buttermilch/Aceton
- Butter/Milchfett/ranzig
- Weiße Blüten/Kräuter/Heu
- Honig/Haselnuss/Mandel
- Vanille/Gewürze
- Leicht bitter/Ingwer/bitter
- Hefe/Erde
- Wolle/Stall//Ziege
- Säuerlich/sauer/herb
- Weinranke/Holz/Keller
- Gekocht/Rauch/Verbrannt
- Edelpilz/Schimmel/weißer Trüffel
- Kohl/Zwiebel/Knoblauch.

### GESCHMACK

Nach einer Beschreibung der Gesamteindrücke (süß/würzig/salzig, frisch/stark/beißend, schwer hart/abgerundet/fett) und der Intensität und Qualität der aromatischen Eigenschaften (schwach, intensiv, kräftig, elegant, rein, außergewöhnlich, Milchsäure, bitter), wird mit der Definition der wahrgenommenen aromatisch-geschmacklichen Nuancen fortgefahren und man erkennt dabei unter anderem Geschmacksnoten wie: butterig/sich entwickelnde Buttersäure, säuerlich, Buttermilch, sauer, süße oder süßliche Fermente, leicht bitter, Kastanie, Haselnuss, Honig, gekocht, geröstet, Heu, Knoblauch, Zwiebel, Wolle, würzig oder scharf, Schimmel oder Pilz, ranzig. Dabei muss bewertet werden, ob diese wahrgenommenen Geschmacksnuancen im richtigen Verhältnis zueinander stehen und welchen Eindruck der Käse auslöst.

Zum Schluss muss zwei, für die qualitative Käsebewertung, sehr wichtigen Eigenschaften Beachtung geschenkt werden: die Länge des Nachgeschmacks und seine Harmonie. Um die Länge (kurz, lang, sehr lang) zu bestimmen, müssen Geschmackseindrücke wie salzig und würzig



außer Acht gelassen werden, da sie nicht die Gesamtheit eines Käses ausdrücken.

Die Harmonie dagegen zeigt sich, wenn überprüft wird, wie viel von Mund und Zunge von diesem Käse in Anspruch genommen wird. Das Gegenteil der Harmonie ist der scharfe Geschmack, der klar und kräftig, aber begrenzt ist. Während die Harmonie eine umfangreiche und durchdringende aromatisch-geschmackliche Vielfalt offenbart.

### AUFBEWAHRUNG

Wenn es keinen kühlen frischen Ort, wie in den alten Kellern gibt, sollte für frische und junge Käse das untere Kühlschrankfach (Temp. 5-7°C Feuchtigkeit 80%) verwendet werden. Für harte oder abgelagerte Käse reicht für einen Tag ein feuchtes Tuch aus Hanf oder Baumwolle.

Um Käse und Wurstwaren in ihrer vollen Qualität genießen zu können, sollten sie täglich frisch geschnitten verzehrt werden. So kann die Luft Farbe, Konsistenz, Geschmack und Bukett nicht beeinträchtigen. Das Gericht sollte immer mit Produkten mit Raumtemperatur zubereitet werden. Das heißt, der Käse sollte wenigstens zwei Stunden vorher aus dem Kühlschrank genommen werden.

Um den Kühlschrank zu vermeiden und das Meisterwerk in seiner Gesamtheit zu genießen, empfehlen wir immer nur die Käsemenge für eine Woche zu kaufen: Das Verwenden von Ölpapier ist für einige Tage ausreichend; der Käse wird in eine Holzschachtel mit Deckel gelegt. Die Feuchtigkeit des Kühlschranks filtert so durch den Deckel, ohne das die direkte Wirkung der Luft den Käse verändert (Austrocknung, Verfall der organoleptischen Eigenschaften...)

### AUFSCHNITT

Der Käse ist das Ergebnis zahlreicher Aufmerksamkeiten und auch beim Aufschneiden verlangt er große Sorgfalt; um am besten Geschmack und Konsistenz genießen zu können, sollten geeignete Instrumente und eine präzise Schnittmethode verwendet werden.

Beim korrekten Aufschnitt des Käses müssen die unterschiedlichen Formen und die Konsistenz beachtet werden. Zu jeder Portion sollte etwas von der Rinde und der Mitte gehören.

Für Weichkäsesorten wird das Bogenmesser mit Edelstahlraht verwendet (Stracchino, frischer Ziegenkäse) oder Messer mit tiefgesetzter Klinge (Taleggio), während für Sorten mit halbfestem Teig (Fontina) Messer mit fester mindestens 30cm langer Klinge verwendet werden (aber für größere Laibe kann ein Messer mit zwei Griffen verwendet werden).

Bei abgelagertem und besonders hartem Käse (Gran nero, Vezzena) spricht man eher von Bruch als von Schnitt. Dazu werden Messer in Tropfenform verwendet. Der Leib wird erst durch Spaltung geöffnet und dann werden Käsestückchen abgesplittert.

Kräuterkäse werden auch mit dem Bogenmesser oder dem Messer mit tiefgesetzter Klinge geschnitten. Sei denn, es ist notwendig, einen Spatel zu verwenden, da sie sehr cremig sind.

Durch ihre Frische verströmen sie ihr volles Aroma. Die frischen Käse sollten in einem möglichst kurzen Zeitraum , nicht länger als eine Woche, verbraucht werden, um den vollen Geschmack der frisch gemolkenen Milch genießen zu können.

- Lagerung bei +2°C/+4°C

### RICOTTA

#### 40.01 FRISCHER RICOTTA AUS BÜFFELMILCH 300 g

**Kampanien** - Verpackung 1 Kg

Porzellanweißer Teig, nicht so körnig wie andere Ricotta, milder und delikater vom Geschmack her.



#### 40.02 RICOTTA MIT SCHWARZER RINDE

**Abruzzen** - Ganzer Laib, Gewicht 0,5 Kg

Wird im Nationalpark von Abruzzen produziert. Im ersten Monat wird er mit Holzkohle und extrareinem Olivenöl massiert. Die Rinde ist schwarz, der Teig weiß und der Geschmack delikater.

#### 40.03 RICOTTA MIT WACHOLDERRAUCH

**Abruzzen** - Ganzer Laib, Gewicht 200 g

Ricotta aus dem Nationalpark von Abruzzen. Er wird getrocknet und dann mit Wacholder geräuchert. Das Aroma ist delikater, der Geschmack mild mit grasartigem Nachgeschmack.



#### 40.04 GERÄUCHERTER RICOTTINA

**Friaul** - Ganzer Laib, Gewicht 500 - 700 g

Typisches Produkt aus Carnia. Er wird getrocknet und dann mit Wacholderbeeren und Birkenholz geräuchert. Die Rinde ist braun und der Geschmack delikater.



#### 40.05 RICOTTA AUS SCHAFS- UND ZIEGENMILCH

**Venetien** - Ganzer Laib, Gewicht 300 g

Der Ricotta ist ein Nebenprodukt der Hartkäseherstellung, der durch Erwärmung von Molke auf 80 °C erhalten wird. Der Ricotta aus Ziegenmilch ist besonders delikater und eignet sich bestens für den Einsatz in Küche und Konditorei.

### DIE CREMIGEN

#### 41.01 BURRATA IM BLATT

**Apulien** - Ganzer Laib, Gewicht 2,1 Kg

Typischer Käse aus Apulien aus Milchmolke und Sahne produziert. Er hat die Form eines Mozzarella- Säckchens, in dessen Inneren sich Sahne und Mozzarellastränge befinden.



#### 41.02 BURRATINA 100 g

**Apulien** - Verpackung 10 Stk. (1 Kg)



#### 41.03 GIUNCATA PUGLIESE

**Apulien** - Ganzer Laib, Gewicht 1,7 Kg

Produkt aus zartem und konsistentem milchweißem Teig. Der Geschmack ist frisch und delikater.

#### 41.04 CASATELLA DEL PIAVE

**Venetien** - Ganzer Laib, Gewicht 2 Kg

Typischer Käse mit weichem Teig aus der Provinz Treviso. Der Teig ist cremig und weiß. Der Geschmack mild. Er hat keine Rinde.



#### 41.05 CRESCENZA AUS ZIEGENMILCH

**Venetien** - Ganzer Laib, Gewicht 400 g

Frischer Käse mit weichem, cremigem Teig von einem intensiven Weiß und mild im Geschmack. Er hat keine Rinde.



#### 41.06 SQUAQUERONE

**Romagna** - Ganzer Laib - Gewicht 2,5 Kg

Typischer Käse der Romagna mit weichem Teig. Der fast flüssige porzellanweiße Teig hat keine Rinde. Der Geschmack ist mild und aromatisch.



#### 41.07 SQUAQUERONE KLEIN 300 g

**Romagna** - Verpackung 6 Stk. (1,8 Kg)

#### 41.08 MASCARPONE

**Romagna** - Gewicht 1 Kg

Wird durch die Gerinnung frischer Sahne und Zitronensäure erhalten.

#### 41.0 STRACCIATELLA

**Apulien** - Verpackung 1 Kg

Der Teig wird geschnitten und gezogen, so dass Stränge aus gezogenem Teig und Sahne erhalten werden.

Wir empfehlen diesen Käse sofort zu verzehren. Dazu reicht man am besten Wurstwaren, Salat, Tomaten und Rucola.



## FRISCHE PASTA-FILATA-KÄSE HANDGEMACHT

## 42.02 HÄPPCHEN AUS BÜFFELMILCH 50 g

Kampanien - Verpackung 2 Kg

*Kugelförmig, weißfarben und mit glatter glänzender Oberfläche.**Der Teig ist konsistent und sehr molkehaltig mit einer Moschusnote.*

## 42.03 FIOR DI LATTE (Kirschen, Knoten oder Zöpfe)

Apulien - Verpackung 2 Kg

*Der Name dient dazu den Mozzarella aus Kuhmilch vom Mozzarella aus Büffelmilch zu unterscheiden.**Weißfarben, von elastischer Konsistenz.**Er wird sowohl direkt verzehrt, als auch als Zutat für viele Gerichte verwendet.*

## 42.04 MOZZARELLA AUS BÜFFELMILCH 250 g

Kampanien - Verpackung 2 Kg

*Dieser Pasta - Filata - Käse wird in Kampanien aus reiner Büffelmilch produziert. Er ist porzellanweiß, wohlschmeckend mit einer leichten Moschusnote.*

## 42.05 SCAMORZA DI BUFALA GERÄUCHERT o WEIB 300 g

Kampanien - Ganzer Laib, Verpackung 5 Kg

*Pasta - Filata - Käse mit dünner alabasterweißer oder taubengrauer Rinde (wenn geräuchert).**Der Teig ist schichtförmig, homogen und kompakt, vom Geschmack her angenehm und würzig.*

## 42.06 BÜFFELZOPF KAMPANIEN

Kampanien - Ganzer Laib, Gewicht 2 - 5 Kg

*Dieser Pasta - Filata - Käse wird in Kampanien aus reiner Büffelmilch produziert. Er ist porzellanweiß, wohlschmeckend mit einer leichten Moschusnote.*

## BUTTER

## 43.01 BUTTER MIT SALZ VOM ATLANTIK

Frankreich - 250 g Stück

*Rohe handgemachte Butter mit Meersalz.*

## 43.02 MILDE BUTTER AUS DER REGION DEUX SEVRES

Frankreich - 5 Kg Form

*Milde handgemachte Butter mit frischer, pflanzlicher Note.*

## 43.03 MILDE BUTTER AUS DER REGION DEUX SEVRES

Frankreich - 250 g Stück





# Italienischer Käse aus Ziegenmilch



Jeder Käse hat seine Saison! Vor allem Käse aus Ziegen- und Schafsmilch. Wir berücksichtigen die Milchsaison: Von MÄRZ bis NOVEMBER. Wir kaufen nur von seriösen, kompetenten kleinen Herstellern, die mit hervorragender Milch käsen und weder Milchpulver noch tiefgefrorene Molke verwenden.

- Aufbewahrung +2°C/+4°C

- 44.01 BACIO DI LATTE**  
**Lombardei** - 300 g Formen  
*Milchmolkekäse mit cremigem Teig und delikatem Geschmack*
- 44.02 BIANCO DI MONTEGALDA**  
**Venetien** - Ganzer Laib, Gewicht 400 g  
*Käse aus Ziegenmilch mit weichem Teig und Edelschimmelrinde. Milder Geschmack mit Pilz- und Erdnote.*
- 44.03 CAPRICANDIDO**  
**Lombardei** - 250/300 g Formen  
*Käse mit weichem Teig und Edelschimmelrinde, aus frischer Rohmilch, wie es im Rezept von Marie Harel für ihren berühmten Camembert aus Kuhmilch steht.*
- 44.04 CAPRINO DI MOROZZO mit Kräutern**  
**Piemont** - Verpackung 6 Stk., Gewicht 120 g  
*Frischer in Piemont hergestellter Käse. Mit scharfem Paprika oder Kräutern, Blüten, Pfeffer überzogen und auch pur. Wird in Holzschachteln verpackt.*
- 44.05 CAPRINO DI RIFORANO (in Kastanienblättern)**  
**Piemont** - Verpackung 6 Stk., Gewicht 120 g  
*Frischkäse. Stammt aus dem Ort Riforano in Piemont. Wird in Kastanienblätter gewickelt. Delikater Geschmack mit Blätternote.*
- 44.06 CAPRINO PUR DER BERICI BERGE frisch**  
**Venetien** - Ganzer Laib, Gewicht 100 g  
*Ziegenfrischkäse, weißfarben, vom Geschmack her leicht säuerlich. Eignet sich gut zum Einsatz in der Küche.*
- 44.07 CAPRINO MIT FEINEN KRÄUTERN DER BERICI BERGE frisch**  
**Venetien** - Ganzer Laib, Gewicht 100 g  
*Ziegenfrischkäse, weißfarben, vom Geschmack her leicht säuerlich. Käse mit aromatischen Kräutern, Basilikum, Kapern und Mittelmeearomen. Eignet sich gut zum Einsatz in der Küche*
- 44.08 CEVRIN (Rote Weinrebe, Minze, Sesam, Bergblüten)**  
**Piemont** - Verpackung 6 Stk., Gewicht 120 g  
*Ziegenfrischkäse mit weichem Teig. Er kann mit Kräutern, Bergblüten, Rosinen, roten Weinrebenblättern, oder Minze bedeckt sein.. Nach dem Öffnen der Verpackung überzieht sich der Cevrin mit weißem Edelschimmel (*Penicillium Candidum*).*
- 44.09 KRÄUTER VON MONTEGALDA (Basilikum, Schnittlauch, Kapern)**  
**Venetien** - Ganzer Laib, Gewicht 400 g  
*Ziegenfrischkäse mit weichem Teig und Edelschimmelrinde. Vom Geschmack her mit angenehmer Pilz- und Erdnote.*
- 44.10 GROTTA DI MONTEGALDA reine Ziegenmilch**  
**Venetien** - Ganzer Laib, Gewicht 2 Kg  
*Aus Ziegenmilch hergestellter Käse, der dann in belüfteten und feuchten Kellern veredelt wurde. Kompakter elfenbeinfarbener Teig, delikater Geschmack. Die Rinde ist gefurcht und gräulich.*
- 44.11 LOSA DI CAPRA**  
**Piemont** - Gewicht 1,5 - 2 Kg  
*Käse aus Milch von auf der Alm weidenden Ziegen. Er hat die charakteristische "Losa"-Form, ein Stein mit dem die Dächer in der Ortschaft Valcasotto in Piemont gedeckt werden. Der Teig hat eine leichte Lochung die Rinde ist gefurcht, vom Geschmack her intensiv und elegant.*
- 44.12 MORLA MIT EDELSCHIMMELRINDE**  
**Lombardei** - 550/600 g Formen  
*Rohmilchkäse, weicher Teig mit langer Ansäuerung, Edelschimmelrinde; Leichter und delikater Geschmack mit Heu- und Unterholznote.*
- 44.13 ROBIOLA DI ROCCAVERANO**  
**Piemont** - Ganzer Laib, Gewicht 360 g  
*Im Sommer wird dieser Käse aus Ziegenmilch hergestellt. Zu den anderen Jahreszeiten mit gemischter Milch. Der Teig ist weiß. Eleganter Geschmack mit grasartigem Aroma.*



# Italienischer Käse aus drei Milchsorten



Auf den Bauernhöfen und in den kleinen Käsereien gibt es wieder Käse aus drei Milchsorten. Früher wurden diese Käsesorten hergestellt, weil es nicht ausreichend Milch von nur einer Tierart gab; heute sind die Meister der Käseherstellung in der Lage die richtige Mischung aus Schafs-, Kuh- und Ziegenmilch zu kreieren: Das Ergebnis ist überraschend.

- Aufbewahrung +2°C/+8°C

## 45.01 GROTTA DI MONTEGALDA

**Venetien** - ganzer Laib, Gewicht 400 g

Aus Ziegenmilch hergestellter Käse, der dann in feuchten Kellern veredelt wird. Kompakter, elfenbeinfarbener Teig, vom Geschmack her delikat. Die Rinde ist gefurcht, grünlich mit einer Tendenz zu Rot. Nach 2 Monatiger Veredelung wird er cremig.



## 45.02 PAGLIETTA

**Piemont** - ganzer Laib, Gewicht 250 g

Aus drei Milchsorten hergestellter Käse, der dann auf einem Heugeflecht gelagert und veredelt wird. Dadurch erhält er eine Erd- und Pflanzennote. Der Teig ist cremig und elfenbeinfarben. Der Käse kann mit Veilchenblütenblättern bedeckt sein.



## 45.03 PAGLIETTA mit VEILCHENBLÜTTEN

**Piemont** - ganzer Laib, Gewicht 250 g



## 45.04 RUNCHERIN

**Piemonte** - ganzer Laib, Gewicht 200 g

Es ist ein abgelagerter Robiola-Käse aus drei Milchsorten gekäst. Der Teig ist butterig und hat eine leichte Edelpilzrinde.



## 45.05 TRIFULA

**Piemont** - ganzer Laib, Gewicht 250 g

Käse ähnlich dem Toma-Käse aus zwei Milchsorten hergestellt. Der Teig ist weich und elfenbeinfarben. Es werden Raspel vom schwarzen Trüffel aus Alba hinzugefügt.



## 45.06 TUFIN MIT TRÜFFELSTÜCKCHEN, oder Kräutern und Bergblüten

**Piemont** - ganzer Laib, Gewicht 500 g

Käse mit krümeligem Teig ähnlich dem Castelmagno-Käse, Zugabe von unterschiedlichen Zutaten. Er wird in Tuffsteingroten gereift. Der Teig hat eine Tendenz zum krümeln, die Rinde ist gefurcht.



## 45.07A TOMINO in ÖL mit TRÜFFEL

**Piemont** - Glas, Gewicht 3,1 Kg

Dieses Produkt wird mit Trüffelstückchen, Steinpilzen, schwarzen Oliven, Lorbeerblättern, Peperoni aromatisiert.



## 45.07 TOMINI in ÖL mit TRÜFFEL

**Piemont** - Glas, Gewicht 314 g

## 45.08 TOMINI in ÖL (Lorbeer, Peperoni, Steinpilze, Oliven)

**Piemont** - Glas, Gewicht 3,1 Kg

## 45.09 TOMINI in ÖL (Lorbeer, Peperoni, Steinpilze, Oliven)

**Piemont** - Glas, Gewicht 314 g



## 45.10 TUMIN DEL FEN 100g

**Piemont** - Konf. 6 Stk, Gewicht 650 g

Weicher Tomino mit weißer Rinde, mild, geschmackvoll und aromatisch.

Der Geschmack wird durch die Zubereitung in der Pfanne pur oder paniert noch unterstrichen.



## 45.11 TOMA DELLE LANGHE

**Piemont** - ganzer Laib, Gewicht 250 g

Käse mit weichem Teig, für kurze Zeit im Keller veredelt.

Die Rinde kann heugelb sein, der Geschmack ist mild und leicht säuerlich.



## 45.12 TUMA DI GIARIOT

**Piemont** - ganzer Laib, Gewicht 300 g

Käse mit cremigem Teig, vom Geschmack her mild, leichte Edelschimmelrinde.

Wird im feuchten Keller veredelt und mit transparentem Papier und Bast verpackt.



## 45.13 VALCAVERA (Farigliano)

**Piemont** - ganzer Laib, Gewicht 5 Kg

Käse mit krümeligem Teig ähnlich dem Castelmagno-Käse, er reift in den Kellern der Cuneesi-Täler.

Die Rinde ist gefurcht, kompakter Teig, wohlschmeckend, leicht säuerlich, wenn er noch jung ist.



- Aufbewahrung +10°C/+15°C

**46.01 CREMA AUS SCHAFSMILCH 350 g**

**Piemont**

*Robiola-Käse mit Milchgerinnung. Natürliche Edelschimmelrinde. Reifung zwischen 10 und 15 Tagen. Delikat und schmackhaft.*

**46.02 CROTTINO AUS SCHAFSMILCH 300 g**

**Piemont**

*Käse mit origineller körniger Struktur und typischer Zylinderform. Reifung zwischen 10 und 20 Tagen. Sehr gut als Tafelkäse geeignet.*

**46.03 GRAN NURAGHE**

**Sardinien - ganzer Laib, Gewicht 16 - 18 Kg**

*Ein neuer sardischer Käse, der ein bisschen an den Käse laib vom Grana erinnert, mit dem Unterschied, dass er aus Schafsmilch gekäst wird. Großer Laib, mit glatter hellgelber Rinde. Der gereifte Teig ist körnig, mit einer Frischmilchnote beim jüngeren Käse.*

**46.04 GREGORIANO**

**Abruzzen - ganzer Laib, Gewicht 1,5 Kg**

*In Abruzzen hergestellter Käse. Er ist scheibenförmig, mit gefurchter und feuchter Rinde. Der Teig ist cremig und würzig mit blumiger Note.*

**46.05 PECORINO DI RIPACANDIDA**

**Basilikata - ganzer Laib, Gewicht 1 Kg**

*Aus Schafsmilch hergestellt. Die Rinde ist gefurcht und mit weißem Edelschimmel überzogen, niedrige Höhe und scheibenförmig. Der elfenbeinfarbene Teig hat eine leichte Lochung, vom Geschmack her mild und würzig.*

**46.06 PECORINO DI RONCOFREDDO**

**Romagna - ganzer Laib, Gewicht 1 - 2 Kg**

*Roncofreddo ist ein kleiner Ort auf den Hügeln von Rimini. Dort wird der Pecorino traditionell im Heu oder in Nussblättern veredelt. Der Pecorino kommt aus der Grafschaft Montefeltro. Bei allen Varianten ist das Produkt geschmackvoll, mild, und sehr elegant. Kompakter Teig mit feiner Lochung, man schmeckt eine pflanzliche Note und das intensive Aroma der Schafsmilch. Auch in den folg. Varianten vorrätig: in Nussblättern, in der Asche und im Heu gereift.*

**46.07 PECORINO DI FOSSA "DELL'ABBONDANZA"**

**Romagna - forma intera, peso 1,8 Kg**

*Der Pecorino stammt aus Montefeltro. Nach zwei monatiger Reifung, im August, wird er in der Grube dell'Abbondanza (des Überflusses) im Ort Roncofreddo in Romagna eingelagert. In dieser Grube lagert er bis zum 25. November. Die Rinde ist dünn und ölig. Kompakter Teig von elegantem Geschmack.*

**46.08 PECORINO DEL VULTURE (scodellato)**

**Basilicata - ganzer Laib, Gewicht 2 - 3 Kg**

*Aus Schafsmilch hergestellt, auch scodellato (schüsselförmig) aufgrund seiner typischen Form genannt. Die Rinde ist gefurcht, rundlicher Laib, leichte Lochung, milder Geschmack, ausgeprägter nach langer Reifung.*

**46.09 PECORINO DI MOLITERNO**

**Basilicata - ganzer Laib, Gewicht 2 - 3 Kg**

*Aus Schafsmilch hergestellt, der Käse wird in Kellern oder Bergspalten der Region gereift. Die Rinde ist dick und schokoladenbraun. Kompakter, elfenbeinfarbener Teig, vom Geschmack her intensiv und mild, nach 8 monatiger Lagerung herzhafter.*

**46.10 FRISCHER PECORINO TOSCANO**

**Toskana - ganzer Laib, Gewicht 1 Kg**

*Aus Milch von Schafen hergestellt, die auf den Bergen um Siena gehalten werden. Reifung 30 Tage, sehr delikates und angenehmes Aroma.*

**46.12 PECORINO TOSCANO (3 MONATIGE REIFUNG)**

**Toskana - ganzer Laib, Gewicht 2,0 Kg**

*In den Tälern um Siena hergestellter Käse aus Schafsmilch. Reifung länger als 90 Tage, kräftiges Aroma und Geschmack mit Kellernote aufgrund der langen Reifung*

**46.13 PIACENTINU**

**Sizilien - ganzer Laib, Gewicht 4 Kg**

*Gekäst mit Schafsmilch von den Bergen um Enna. Der Molke wird wilder karamellisierter Safran beigegeben. Dadurch entsteht die typische gelbe Färbung. Außerdem werden der Molke Pfefferkörner beigemischt. Der Geschmack ist charakteristisch und würzig-scharf.*

**46.14 PRIMUSALE (roter/schwarzer Pfeffer, Nüsse, Pistazien, Rucola oder Tomaten)**

**Sardinien - ganzer Laib, Gewicht 2,5 Kg**

*Produkttyp: Schafsvollmilch. Käse laibform: zylinderförmig, mit unterschiedlichem Durchmesser und Gewicht. Kompakter, porzellanweißer Teig, mit nicht sehr tiefen Rillen.*

**46.15 SEIRASS NEL FEN AUS SCHAFSMILCH**

**Piemont - ganzer Laib, Gewicht 1,5 Kg**

*Kompakter Ricotta mit leichter Milchzugabe, gesalzen und abgelagert, charakteristische Kugelform, mit dünnen Strohhalmen umwickelt. Für Nudelgerichte und zur Zubereitung von köstlichen süßen und salzigen cremigen Soßen bestens geeignet.*

**46.16 VASTEDDA**

**Sizilien - ganzer Laib, Gewicht 500 g**

*Gekäst mit Schafsmilch aus Belice, einer der wenigen Pasta-Filata-Käse aus Schafsmilch; mit pflanzlicher Note.*





Unsere Käse werden aus Milch hergestellt, die auch aus dem selben Gebiet stammt und dank meiner unermüdlichen Nachforschungen kann ich ebenfalls immer mehr Käse aus Milch von einheimischen Kühen herstellen.

- Aufbewahrung +10°C/+15°C

#### 47.00 ASIAGO D.O.P. PRIMONERO

**Venetien** - ganzer Laib, Gewicht 6 - 7 Kg

Käse aus Vollmilch mit limitierter Produktion, vom Geschmack her delikater und angenehm. Hat eine klar erkennbare Joghurt-Butternote. Zwischen den Fingern fühlt er sich weich an, aber weder klebrig noch fettig.



#### 47.01 MEZZANO ALMKÄSE

**Venetien** - ganzer Laib, Gewicht 6 - 7 Kg

Typischer Käse von der Hochebene, der während der Sommermonate produziert wird. Je nach Reifegrad verfärbt sich die Rinde bis zu Dunkelbraun. Kompakter heugelber Teig mit typischer regelmäßiger kleiner Lochung, mit einem Kräuter- und Bergblumenaroma. Reifung zwischen 4 und 6 Monaten.



#### 47.01B VECCHIO ALMKÄSE

**Venetien** - ganzer Laib, Gewicht 6 - 7 Kg

Typischer Käse von der Hochebene, der während der Sommermonate produziert wird. Je nach Reifegrad verfärbt sich die Rinde bis zu Dunkelbraun. Kompakter gelber Teig mit typischer regelmäßiger kleiner Lochung, mit einem Kräuter- und Bergblumenaroma, würzige Geschmacksnote. Reifung mindestens 12 Monate.

#### 47.02 STRAVECCHIO ALMKÄSE

**Venetien** - ganzer Laib, Gewicht 6 - 7 Kg

Typischer Käse von der Hochebene, der während der Sommermonate produziert wird. Je nach Reifegrad verfärbt sich die Rinde bis zu Dunkelbraun. Kompakter Teig von ausgeprägtem Gelb, mit typischer regelmäßiger kleiner Lochung, mit einem Kräuter- und Bergblumenaroma, würzig, Reifung mindestens 15 Monate.



#### 47.04 MEZZANO IM WEIN

**Venetien** - ganzer Laib, Gewicht 6 - 7 Kg

Typischer Käse von der Hochebene von Asiago, der während der Sommermonate gekäst wird. Die Rinde wird während der Reifung mit Rotwein abgewaschen. Dadurch erhält das Produkt einen delikaten Geschmack. Der Teig ist kompakt mit typischer regelmäßiger kleiner Lochung.



#### 47.05 BAGOSS ALMKÄSE von Bagolino

**Lombardei** - ganzer Laib, Gewicht 18 - 20 Kg

Hartkäse aus Milch der Kuhrasse Bruna Alpina hergestellt. Der Teig ist körnig, mit feiner Lochung. Durch Zugabe von Safran hat er eine kräftige gelbe Farbe. Er duftet nach Leinöl, Kräutern und Bergblumen. Der Geschmack ist intensiv und verbleibt lange am Gaumen. Seine Veredelung dauert bis zu 4 Jahren. Er kann auch Grana Bresciano genannt werden.



#### 47.06 BASTARDO

**Venetien** - ganzer Laib, Gewicht 2 Kg

Ein wiederentdeckter, typischer Käse vom Bergmassiv Monte Grappa, aus gemischter Milch gekäst, mit einem Bergaroma und feiner Lochung.



#### 47.07 BETTELMATT

**Lombardei** - ganzer Laib, Gewicht 4 - 5 Kg

Gehört zur Familie der Tome-Käse der Ossola-Berge. Er verkörpert eine besonders hochwertige Evolution. Man sagt, dass der besondere Geschmack aller Tome-Käse des Ossola-Tals auf ein besonderes Kraut zurückzuführen ist, der Alpen-Liebstock wächst nur in diesem Tal. Aber es sind die Weiden in ihrer Gesamtheit, die dem Käse seine besonderen organoleptischen Eigenschaften verleihen. Der Bettelmatt wird nur in den Sommermonaten gekäst.



#### 47.08 BITTO Valtellina D.O.P.

**Lombardei** - ganzer Laib, Gewicht 7 - 8 Kg

Käse aus dem Valtellina-Gebiet, der nur während des Sommers auf der Alm gekäst wird. Die Rinde ist glatt, mit einem Farbton zwischen gelb und hellorange. Der heugelbe Teig ist je nach Reifegrad halbhart. Vom Geschmack her intensiv, mit einem Nachgeschmack von Kräutern und Bergblumen. Verschiedene Jahrgänge vorrätig.



#### 47.09 BRA DURO ALMKÄSE D.O.P.

**Piemont** - ganzer Laib, Gewicht 4 - 5 Kg

Typischer Käse der Cuneesi-Täler. Es gibt zwei Typen: weich oder hart. Die Rinde ist dunkel, orange, der Teig hat eine mittlere Lochung. Vom Geschmack her mild, nach 6 Monaten ausgeprägter.



#### 47.10 CACIOCAVALLO PODOLICO

**Basilicata** - ganzer Laib, Gewicht 2 Kg

Seltener Pasta-Filata-Käse aus Kuhmilch der Rasse Podolica. Hat die typische Flaschenform des Südens. Der Geschmack umschmeichelt den Gaumen, mit einem Nachgeschmack von Unterholz des Mittelmeergebiets.



#### 47.11 CACIOCAVALLO SILANO D.O.P.

**Kalabrien** - ganzer Laib, Gewicht 1,2 Kg

Kalabrischer Pasta-Filata-Käse mit heller Rinde, wenn er jung ist, und von intensivem Gelb, wenn er reifer ist. Kompakter Teig mit kleinen Einsprenkelungen. Der Geschmack geht von mild bis würzig.



#### 47.12 CARNIA

**Friaul** - ganzer Laib, Gewicht 4 - 5 Kg

Käse aus Alta Carnia, der in den wenigen noch verbliebenen Käsereien in den Bergen an der Grenze zu Österreich und Slowenien hergestellt wird. Glatte und dicke gelbfarbene Rinde, der Geschmack erinnert an frisches Heu und Blumen und wird sehr intensiv nach einem Jahr Reifung.





- Aufbewahrung +10°C/+15°C



**47.13 CASERA CROTTO della Valtellina D.O.P**

**Lombardei** - ganzer Laib, Gewicht 4 - 5 Kg

Ein Cousin des Bitto-Käses. Er wird das ganze Jahr über gekäst und länger als 12 Monate veredelt. Glatte Rinde, kompakter Teig mit leichter Lochung.



**47.14 CASTELMAGNO D.O.P.**

**Piemont** - ganzer Laib, Gewicht 5 - 6 Kg

Wird im Bergdorf Castelmagno, im Cuneo und im gesamten Grana-Tal gekäst. Sein bröseliger Teig ist aromatisch, weißfarben und von intensivem Milchgeschmack. Kann sich bei langer Reifung in Edelpilzkäse verwandeln.



**47.15 FONTINA D.O.P.**

**Aostatal** - ganzer Laib, Gewicht 7 - 8 Kg

Wird im gesamten Aostatal aus Milch von Kühen der Valdostana-Rasse gekäst.. Die Rinde wird jeden Tag mit Salzwasser abgewaschen und nach 3 Monaten markiert. Die Farbe ist orange, vom Geschmack her typisch mild mit Blumennote.



**47.16 FORMAGGIO SALATO (GESALZENER KÄSE)**

**Friaul** - ganzer Laib, Gewicht 5 Kg

Typischer Käse aus den Karnischen Alpen. Die auf der Alm gekästen Tome-Formen werden ins Tal gebracht und dort in mit Milchlake, Sahne und Salz, gefüllten 150 Jahre alten Eichenfässern eingelagert. Dort verbleiben sie für mehrere Monate und erhalten ihren kräftigen Geschmack. Die Rinde ist feucht und elfenbeinfarben, der gelbe Teig hat eine dichte Lochung. Vom Geschmack her würzig und verführerisch.



**47.17 FORMAI DI FRANT**

**Friaul** - ganzer Laib, Gewicht 1 Kg

Käse aus den Karnische Alpen. Traditionsgemäß wird der nicht gelungene Almkäse (unregelmäßige Formen), zerteilt und in Holzbottichen in Salzlake eingelegt, und mit einem Deckel unter Druck gehalten. Später wird der Teig entnommen und in kleine Formen gegeben.



**47.18 GRANA NERO**

**Emilia** - ganzer Laib, Gewicht 30 Kg

Dieser Käse entstand vor mehr als tausend Jahren im Bolognesischen Apennin. Damals kästen die Mönche einen Grana und um ihn länger lagern zu können, wachsten sie ihn mit Kohle und Bienenwachs, so bekam die Rinde ihre schwarze Farbe. Der Teig ist gelb und schmilzt auf der Zunge, mit einem Aroma von frischer Milch und Butter.



**47.19 MASTELLA (VECIA MASTELA)**

**Venetien** - ganzer Laib, Gewicht 3 - 4 Kg

Er wird in der Trevisaner Mark gekäst, nachdem er für lange Zeit in Vergessenheit geraten war. Früher wurde die Molke in Bottichen gemacht. Der Teig ist weich, vom Geschmack her mild, die Rinde ist gefurcht.



**47.20 MOLLANA**

**Piemont** - ganzer Laib, Gewicht 300 g

Käse vom Bordera Tal im Ligurisch - Piemontesischen Apennin. Scheibenförmig. Die Rinde ist dünn, der Teig cremig und mild. Man schmeckt eine intensive Luzernenote.



**47.21 MONTASIO SOMMERALM D.O.P.**

**Friaul** - ganzer Laib, Gewicht 4 - 5 Kg

Typischer Käse aus Friaul-Julisch Venetien. Er stammt aus der Montaschgruppe in den Karnischen Alpen und wird bis zur Provinz Venetien gekäst. Nach 2 Jahren Reifung entfaltet der Montasio seine ganze Persönlichkeit. Wenn er frisch ist, kann er zur Zubereitung von Frittiertem verwendet werden.



**47.22 MONTASIO IM WEIN**

**Friaul** - ganzer Laib, Gewicht 4 - 5 Kg

Selbes Herstellungsverfahren wie beim Montasio, aber die Rinde wird mit Wein abgewaschen.



**47.23 MONTEBORE (70% Kuhmilch - 30% Schafsmilch)**

**Piemont** - ganzer Laib, Gewicht 600 g

Käse mit charakteristischer Hochzeitstortenform. Er besteht aus drei Formen, die während der Veredelung zu einem Laib verschmelzen. Er wird im Ligurischen Apennin gekäst. Seine Rinde ist gefurcht, der Teig ist weich, vom Geschmack her mild.



**47.24 MONTEVERONESE alt D.O.P**

**Venetien** - ganzer Laib, Gewicht 6 - 7 Kg

Halbfetter Käse "a pasta semicotta" (d.h. bei dem der Käsebruch nur schwach erhitzt wird). Die Farbe variiert von weiß bis strohgelb je nach Reifegrad. Zeigt eine leichte Lochung und ist mild vom Geschmack her, wird nach 1 Jahr Reifung würziger.



**47.25 MORLACCO DEL GRAPPA**

**Venetien** - ganzer Laib, Gewicht 5 - 6 Kg

Zur Zeit der Republik Venedig haben Hirten auf dem Grappa aus Kuhmilch einen Käse hergestellt; benannt wurde er nach dem Herkunftsland dieser Senner, nämlich Morlacchia (eine Region in Dalmatien). Der elfenbeinfarbene Teig hat kleine, aber gut erkennbare Löcher. Die Rinde ist gefurcht. Er kann im Heu veredelt werden.



**47.26 PARMIGIANO REGGIANO RISERVA D.O.P.**

**Emilia** - 4 Kg Stück (Ecke)

Er ist der berühmteste Käse Italiens. Dieser hochwertige Käse wird für 2 oder 3 Jahre gereift. Der Teig ist strohgelb. Die Rinde glatt und dick. Der 24 Monate alte Parmigiano zergeht auf der Zunge, der 36 Monate alte ist mehr ein Käse zum Genießen und "in sich gehen".

- Aufbewahrung +10°C/+15°C



**47.27 PARMIGIANO REGGIANO BIO D.O.P.**

**Emilia** - 2 Kg Stück (Ecke)

Dieser Käse wird im gesamten Gebiet Val Padana aus Rohmilch von zwei Melkgängen hergestellt. Die dunkel- oder goldgelbe Rinde ist glatt, der strohgelbe Teig ist körnig. Der Geschmack ist kräftig und aromatisch.

**47.28 PROVOLONE DEL MONACO von Vico Equense**

**Kampanien** - ganzer Laib, Gewicht 3 Kg

Pasta-Filata-Käse, der aus den Lattari Bergen stammt. Er wird an Holzstangen hängend in Tuffsteinkellern gereift. Die Rinde ist dunkel und er ist nach 6 Monaten Reifung würzig vom Geschmack her.

**47.29 QUARTIROLO D.O.P.**

**Lombardei** - ganzer Laib, Gewicht 3 Kg

Er kann sehr lange gereift werden. Die Rinde ist gefurcht und der weiße, kompakte Teig ist ohne Lochung. Vom Geschmack her mild mit Butternote.

**47.30 RAGNO ROSSO**

**Piemont** - 2-2,5 Kg Form

Käse aus nicht pasteurisierter Kuhmilch, für Genießer von kräftigen und ausgeprägten Geschmacksnoten. Er reift 12 Monate. Sein Äußeres sollte man außer acht lassen, denn einmal aufgeschnitten offenbart er sein wahres Gesicht - einfach unwiderstehlich. Der Laib verliert 50% seines Gewichts und wird ausgesprochen kompakt, bleibt aber weich beim Schneiden. Er hat eine typische Kellernote und ist vom Geschmack her unverwechselbar, passt ausgezeichnet zu vollmundigen Rot- und Likörweinen. Er ist rechteckig und wiegt zirka 2,5 kg.

**47.32 RAGUSANO RASSE MODICANA D.O.P.**

**Sizilien** - nur 10 - 15 Kg Formen

Der Ragusano, ein Pasta-Filata-Käse, wird aus roher Kuhvollmilch der Rasse Modicana gekäst. Diese Kühe werden frei auf den Weiden des Hybläischen Gebirges gehalten. Die Rinde ist kompakt, dünn, und ihre Farbe variiert von blond zu strohgelb. Als junger Käse ist er weich, dann wird er hart. Die Farbe kann strohgelb oder goldgelb sein.

**47.33 RASCHERA SOMMERALM D.O.P.**

**Piemont** - ganzer Laib, Gewicht 6 - 8 Kg

Käse der Piemontesischen Berge. Er kann quadratisch oder rund sein und wird das ganze Jahr über im Flachland produziert, ausgezeichnet die Qualität des Almkäses. Die Rinde ist dunkelgrau, der Teig ist weich mit intensiver Lochung. Vom Geschmack her würzig.

**47.34 RICOTTA IM HEU 300 g**

**Piemont**

Typischer Ricotta, der im Heu der Val Pellice gereift wird, was ihm sein einzigartiges Aroma verleiht. Der Teig ist cremig mit herzhaftem Geschmack.

**47.35 ROBIOLA IM KELLER GEREIFT**

**Lombardei** - ganzer Laib, Gewicht 800 g

Ein typischer Käse der Täler um Bergamo und Brescia. Die Rinde ist dünn, der Teig ist cremig und mild.

**47.36 RUIST**

**Piemont** - ganzer Laib, Gewicht 300 g

Seltener Käse mit weichem Teig aus dem Ligurischen Hinterland, der aus Kuhmilch mit einem geringen Schafsmilchanteil gekäst wird. Die Rinde ist dünn. Man nimmt ein Aroma nach Blumen und Gras wahr.

**47.37 SALVA D.O.P.**

**Lombardei** - ganzer Laib, Gewicht 3 Kg

Er kann länger gelagert werden. Die Rinde ist gefurcht und der weiße, kompakte Teig ist ohne Lochung. Vom Geschmack her mild mit Butternote.

**47.38 SANTO**

**Piemont** - 2,5 kg Form

Käse mit glatter, brauner Rinde, die orange- bis beigefarben gesprenkelt ist. Der Teig ist intensiv gelb fast ocker mit einer sehr feinen gleichmäßig verteilten Lochung. Vom Geschmack her am Anfang delikater, das Aroma erinnert ein bisschen an „Grana“: delikater und am Ende ein bisschen würziger.

**47.39 SCIMUDIN DELLA VALTELLINA**

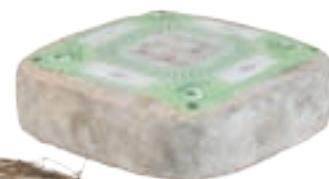
**Lombardei** - ganzer Laib, Gewicht 4 - 5 Kg

Edelschimmelkäse aus dem Gebiet Valtellina. Der Teig ist weich, mit leichter Lochung. Der im Sommer produzierte Käse ist würziger.

**47.40 SORA DI VALCASOTTO**

**Piemont** - ganzer Laib, Gewicht 2 - 3 Kg

Käse der Valli Cuneesi. Seine Form erinnert an Schuhsohlen, von den Sennern benutzte Holzpantoffeln. Die glatte, graue Rinde zeigt Spuren der zum Abtropfen der Molke verwendeten Tücher. Vom Geschmack her mild, intensiver der Geschmack des Almkäses.





Cod.

## Italienischer Käse aus Kuhmilch

- Aufbewahrung +10°C/+15°C

### 47.41 TALEGGIO CREMIG D.O.P.

**Lombardei** - ganzer Laib, Gewicht 2 Kg

*Einer der berühmtesten Käse Italiens. Gehört zur Familie der Stracchino-Käse.*

*Ein Käse aus Kuhmilch, seine Rinde wurde mit Wasser und grobem Salz abgewaschen.*

*Sie ist orangefarben, feucht und elastisch, damit der Teig cremig wird.*

*Vom Geschmack her intensiv mit Haselnuss- und Erdnote.*

### 47.42 TESTUN SOMMERALM

**Piemont** - ganzer Laib, Gewicht 6 - 7 Kg

*Almkäse der Valli Piemontesi.*

*Seine schokoladenbraune Rinde trägt manchmal das Brandzeichen „Testun“.*

*Der gelbe Teig ist gepresst und sein Geschmack erinnert an Kräuter und Bergblumen.*

*Die Rinde kann mit Nebbiolo - Rotwein abgewaschen worden sein.*

### 47.43 TESTUN CIUC

**Piemont** - ganzer Laib, Gewicht 3 - 4 Kg

*Das selbe Herstellungsverfahren wie der Testun, aber die Rinde wird mit Wein abgewaschen.*

### 47.44 TORTA ALPINA DELLA VALSASSINA

**Lombardei** - ganzer Laib, Gewicht 4 Kg

*Käse des Valsassina. Seine graue Rinde ist gefurcht.*

*Niedrige Höhe, scheibenförmig. Sein Teig ist cremig und vom Geschmack her mild.*

### 47.45 VEZZENA SOMMERALM

**Venetien** - ganzer Laib, Gewicht 6 - 7 Kg

*Hochwertiger Almkäse der Hochebene von Lavarone.*

*Seine braune Rinde ist dick und glatt. Der Teig ist intensiv gelb mit feiner Lochung.*

*Wenn er sehr alt ist, ist der Geschmack ausgeprägt und einzigartig mit einer Sommeralmnote.*

*Die Rinde kann mit Wein abgewaschen worden sein.*



# Italienische Edelpilzkäse grün oder blau



In den letzten Jahren haben die Edelpilzkäse viel Anerkennung bekommen. Und deshalb werde ich meinen Produzenten immer wieder das Käsen neuer Edelpilzsorten aus Schafs- oder Ziegenmilch ans Herz legen. Ein Beispiel dafür sind Sorten wie der Verde dei Berici oder der Blu di Capra.

- Aufbewahrung +2°C/+8°C

## 48.01 BLU COZIE' DI SCHAFSMILCH

**Piemont** - ganzer Laib, Gewicht 4 Kg ca

Besonders schmackhafter, würziger Edelpilzkäse, lange Reifung. Tafelkäse, der sich auch zur Zubereitung vieler Gerichte eignet.



## 48.02 BLU DEL BIRRAIO

**Piemont** - 800 g Form

Edelpilzkäse aus Kuhmilch durch Zugabe von Hefe. Rechteckige Form mit einem Gewicht von ca. 800g, vom Geschmack her delikat, wenn er frisch ist, mit fortschreitender Reifung wird er immer ausgeprägter.



## 48.03 BLU AUS SCHAFSMILCH

**Venetien** - ganzer Laib, Gewicht 1 Kg

In Montegaldà in der Provinz von Vicenza gekäst.

Die Rinde ist glatt, mit Löchern, der Teig ist blau, eleganter Geschmack.



## 48.04 BLU DI LODI

**Lombardei** - ganzer Laib, Gewicht 2,5 Kg

In der Gemeinde Lodi hergestellter Käse. Das Herstellungsverfahren ist das selbe wie vom natürlichen Gorgonzola.

Die Rinde ist gefurcht, der Teig ist fett und blau-grün geädert. Vom Geschmack her intensiv.



## 48.05 GORGONZOLA CREMIG

**Piemont** - Ecke, Gewicht 1,5 Kg

Eine modernere Version des natürlichen Gorgonzolas. Die Rinde ist abgewaschen, gefurcht mit Löchern, zur Bildung des Edelpilzes. Der Teig ist cremig mit grün-blauen Streifen. Vom Geschmack her mild.



## 48.06 GORGONZOLA WÜRZIG D.O.P.

**Piemont** - Ecke, Gewicht 1,5 Kg

Käse mit Edelpilzteil durch Zugabe von Penicillium Roqueforti. Es ist ein Käse mit abgewaschener Rinde, mit zwei Teigarten gekäst, nach antiker Art, also mit natürlicher Herstellungsmethode. Die Rinde ist feucht und gefurcht, mit fortschreitender Veredelung zeigen sich blau-grüne Punkte und Streifen. Nachhaltiger Geschmack.



## 48.07 MONTEBLÙ

ganzer Laib, Gewicht 2 Kg

Bergedelpilzkäse, mit Kräuteraroma, wird aus Ziegenlammlab und einer kleinen Zugabe von Ziegenmilch gekäst.

Der Teig ist cremig, mit Zentripetalreifung, nur bei langer Reifung stark geädert. Vom Geschmack her ausgeprägt und aromatisch.



## 48.08 MONTEMARZO

**Piemont** - Form, Gewicht 2 Kg

Käse aus roher Kuhmilch, Reifung 60 Tage; Zylinderform mit einem Gewicht von zirka 2 kg, mit gefurchter Edelschimmelrinde, trocken gesalzen, cremiger Teig unter der Rinde, trocken und brüchig in der Mitte; weißfarbig, eventuell mit blauen Adern. In der Herstellung aufwendiger und hochwertiger Käse, der vom Geschmack her dem Castelmagno sehr ähnlich ist. Wir empfehlen ihn zusammen mit Kastanienhonig zu genießen.



## 48.09 STRACHITUNT

**Lombardei** - Ecke, Gewicht 1,5 Kg

Antiker Käse der Täler um Bergamo, er gehört zur Familie der Stracchino-Käse. Die Rinde ist rau, feucht und tendiert zu einem rötlichen Ton. Der Teig ist durch die Edelpilzentwicklung grün-blau gesprenkelt.

## 48.10 VALDIVREA

**Piemont** - Form, Gewicht 2 Kg

Edelpilzkäse aus roher Bergmilch, er wird von vielen Genießern als großartiger Ziegenedelpilzkäse bezeichnet. 2 Monate Reifung, feinsten weißer Teig, mit blau-gelber Äderung. Vom Geschmack her aggressiv aber gleichzeitig sehr aromatisch und frisch.

Er wird in 2 kg-Formen in Goldpapier verpackt angeboten.



## 48.11 VERDE DEI BERICI

**Venetien** - ganzer Laib, Gewicht 1 Kg

Aus zwei Milchsorten am Fuß der Hügelkette um Vicenza gekäst. Die Rinde ist grau und gefurcht mit kleinen Löchern von der Einbringung der Pilzkulturen. Der Teig ist weiß, weich mit blau-grüner Äderung. Vom Geschmack her delikat.



## Cod. Schweizer Käse

Großartige Kreationen der Schweizer Berge, die mit großer Sorgfalt über zwei Jahre in unseren Kellern veredelt wurden.

- Aufbewahrung +10°C/+15°C

### 49.01 EMMENTALER GRAN RESERVA

**Schweiz** - 1/8 Ecke, 12 Kg Laib

16 Monate: aus Kuhmilch gekäst. Die Rinde ist glatt, hart, trocken und gelb-braun. Der elfenbeinfarbene oder hellgelbe Teig ist elastisch mit 1 bis 3 cm großen Löchern, mit dem charakteristischen intensiven Nussaroma. Vom Geschmack delikater nussig und mild, wenn er nicht lange gereift ist. Im Mund ist er elastisch und weich.

### 49.02 GRUYERE GRAN RESERVA

**Schweiz** - ganzer Laib, 1/4 Ecke, 9 Kg Form

30 Monate: aus Kuhmilch gekäst. Die Rinde ist glatt und leicht feucht durch die Entstehung von braun-gelblichen Flecken. Der elfenbeinfarbene oder hellgelbe Teig ist weich, elastisch mit kleiner runder Lochung. Das Aroma ist typisch und mit Haselnussnote. Vom Geschmack her leicht würzig mit einem Beigeschmack von Haselnüssen und Pinienkernen.

### 49.03 TÊTE DE MOINE

**Schweiz** - ganzer Laib, Gewicht 800 g

Aus Kuhmilch gekäst, mit harter Rinde, deren Farbe von braun zu rotbraun variiert. Der elfenbeinfarbene Teig hat eine halbharte Konsistenz. Je nach Reifegrad geht die Lochung von 1 – 8 mm. Kann auch Risse aufweisen. Das Aroma ist sehr intensiv und charakteristisch und wird mit längerer Reifung immer intensiver. Vom Geschmack her mild und leicht würzig bei längerer Reifung.



## Cod. Käse aus Großbritannien

Nach vielen Reisen und Kostproben hat Adriano Chiomento ein Sortiment zusammengestellt, das wir nun unserer Kundschaft vorstellen möchten. Die Zutaten sind Rohmilch, die von unberührten Weiden stammt, und die Erfahrung eines Volkes, das sich seit Jahrhunderten der Viehzucht und Landwirtschaft widmet und eine wahre Leidenschaft für Speisen hat. Den beiden berühmten Käsesorten aus Rohmilch, fügen wir nun aus England den Shropshire hinzu, dem Stilton ähnlich, aber mit orangefarbenem Teig.

- Aufbewahrung +10°C/+15°C

### EDELPILZKÄSE

#### 50.01 STILTON "COLSTON BASSET"

**Nottinghamshire** - ganzer Laib, Gewicht 8 Kg

Käse aus Kuhmilch mit Edelpilzteig. Die Rinde ist grau-ockerbraun, hart, rau, rissig und mit Schimmel überzogen. Der Teig ist hell- oder strohfarben, kann aber auch mehr oder weniger intensiv ockerfarben sein und ist von den typischen graugrünen Äderungen durchzogen. Er ist cremig, aber auch brüchig. Das Aroma ist intensiv, vom Geschmack her je nach Reifegrad würzig.



#### 50.02 CHEDDAR "MONTGOMERY"

**Somerset** - ganzer Laib, Gewicht 26 Kg

Der Cheddar-Käse wird aus Kuhmilch hergestellt, deren Käsebruch nur schwach erhitzt wird, gepresst. Er ist zylinderförmig oder rechteckig und kann unterschiedlich groß sein. Die Rinde ist goldfarben manchmal auch orange und kann mit einer roten Wachsschicht überzogen sein. Der elastische Teig ist sahneweiß und gelb bei den älteren Käseläiben. Das zarte Aroma hat eine leichte Sahnenote, die intensiver bei länger gereiftem Käse ist. Vom Geschmack her mild, beim jungen Käse und würzig mit Haselnuss- und Röstnote beim Reiferen.



#### 50.02 SHROPSHIRE "COLSTON BASSET"

**Nottinghamshire** - ganzer Laib, Gewicht 8 Kg

Den beiden berühmten Käsesorten aus Rohmilch, fügen wir nun aus England den Shropshire hinzu, dem Stilton ähnlich, aber mit orangefarbenem Teig, was an dem hohen Prozentsatz von Beta Caroteen liegt.





Es ist wirklich wahr, dass Spanien die europäische Region der hundert Käsesorten ist. Traditionsgemäß werden sie hauptsächlich aus Schafsmilch gekäst. Aber wir dürfen natürlich auch nicht die großen Kreationen aus Ziegen- oder Kuhmilch der Balearen vergessen.

### ZIEGENMILCH - Aufbewahrung +2°C/+8°C

#### 51.01 GARROTXA

**Katalonien** - ganzer Laib, Gewicht 1 Kg

Handgemachter katalanischer Käse mit wenigstens 1 Monat Reifung aus Ziegenmilch mit gemischter Gerinnung.

Hat einen weichen Teig und eine halbharte intensivgraue Rinde, zylinderförmig mit gerundeter Höhe und zirka 1 kg Gewicht.



#### 51.02 MONTENEBRO (selten verfügbar und nur auf Bestellung)

**Avila** - ganzer Laib, Gewicht 1 - 1,5 Kg

Es ist ein in Spanien im Tietar Tal hergestellter Käse aus roher Ziegenmilch mit einem Gewicht von zirka 1,5 Kg.

Seine Rinde ist mit Holzkohle umhüllt, was früher dazu diente den Teig vor Insekten zu schützen.

Der Teig ist intensivweiß vom Geschmack her delikater und fettig. Er wird 60 Tage gereift und passt ausgezeichnet

zu gut strukturierten Weißweinen.

#### 51.03 MURCIA MIT WEIN

**Murcia** - ganzer Laib, Gewicht 2 Kg

Es ist ein reifer Käse aus pasteurisierter Ziegenmilch. Der Teig ist kompakt, glatt und von intensivem Weiß, sehr fett.

Während der Reifung wird die Rinde mit Wein abgewaschen, was ihm seine violette Farbe gibt. Vom Geschmack her mild,

cremig und breilig am Gaumen, mit einem leichten Weinaroma.



### SCHAFSMILCH - Aufbewahrung +10°C/+15°C

#### 52.01 IDIAZABAL D.O.P.

**Navarra** - ganzer Laib, Gewicht 1 - 2 Kg

Hartkäse, fett, aus Schafsmilch der Lacha- und Carrazana-Rasse, ohne Verwendung von Konservierungsstoffen und mit einem

Fettanteil der Trockenmasse von mindestens 45%. Er ist zylinderförmig mit glatter Oberfläche, 8 - 12 cm hoch, mit 10 - 30 cm Durchmesser

und zirka 2 kg Gewicht. Die Rinde ist hart und von hellem Orange mit dunklen Nuancen, wenn der Käse geräuchert wurde. Der kompakte

Teig ist strohgelb mit kleiner verstreuter Lochung.

#### 52.02 MANCHEGO D.O.P.

**Castilla y Leon** - ganzer Laib, Gewicht 2 - 3,5 Kg

Hartkäse aus Schafsmilch der Manchega-Rasse. Der Fettanteil der Trockenmasse ist 45% und die Reifung dauert 60 Tage.

Die Rinde ist hart, kompakt, die Farbe variiert von weiß bis strohgelb, kann kleine unregelmäßig verteilte Löcher haben.



#### 52.03 RONCAL D.O.P.

**Navarra** - ganzer Laib, Gewicht 2 - 3 Kg

Hartkäse aus Schafsmilch der Lacha- und Rasa-Rasse. Der Fettanteil der Trockenmasse beträgt 50% und die Reifung dauert 120

Tage. Der Teig ist kompakt und hart, die Farbe variiert von weiß bis strohgelb, mit Poren aber ohne Lochung. Im Mund spürt

man die charakteristische Milchnote und ein leicht würziges Aroma.



Cod.

# Spanischer Käse



**52.04 ZAMORANO D.O.P.**

**Castilla y Leon** - ganzer Laib, Gewicht 3 Kg

*Käse aus Schafsmilch der "Churra" - Rasse mit gepresstem, ungekochtem Teig, zirka 3 Kg Gewicht. Intensives Aroma, leicht würzig und auf der Zunge nachhaltiger Geschmack.*



**KUHMILCH** - Aufbewahrung +10°C/+15°C

**53.01 MAHON D.O.P.**

**Baleari** - ganzer Laib, Gewicht 1,5 - 3 Kg

*Hartkäse aus Kuhmilch mit eventueller Zugabe von Schafsmilch. Mindestens 60 Tage Reifezeit, mit 150 Tagen wird er als reif bezeichnet. Er ist viereckig mit quadratischer Base.*

**53.02 TETILLA D.O.P.**

**Galicia** - ganzer Laib, Gewicht 1 Kg

*Junger oder halbreifer Käse aus Kuhmilch. Der Fettanteil an der Trockenmasse beträgt 45% und die Reifezeit beträgt wenigstens 7 Tage. Der Tetilla hat eine besondere sehr charakteristische Form, 0,5 bis 1,5 kg Gewicht mit entsprechenden Ausmaßen. Die Rinde ist widerstandsfähig, dünn und elastisch von wenigstens 3 mm Dicke und strohgelb. Der Teig dagegen ist weich, cremig und ebenmäßig mit wenigen gleichmäßig verteilten Löchern, weiß bis strohgelb, auf der Zunge ist er weich leicht säuerlich und mit deutlicher Milchnote.*



**EDELPILZKÄSE** - Aufbewahrung +10°C/+15°C

**54.01 CABRALES D.O.P.**

**Asturias** - ganzer Laib, Gewicht 2 - 4 Kg

*Edelpilzkäse aus roher Kuh-, Schafs- und Ziegenmilch ohne Verwendung von Konservierungsmitteln mit einem Fettanteil in der Trockenmasse von mindestens 45%.*

*Er reift wenigstens 2 Monate von der Gerinnung der Molke an.*

*Zylinderförmig mit flacher Oberfläche zwischen 7 und 15 cm und unterschiedlichem Gewicht je nach Produktionsgebiet.*

*Der Teig ist kompakt ohne Lochung mit unterschiedlicher Kohäsion je nach stärkerer oder schwächerer Gärung.*

*Der Käse ist leicht würzig, würziger wenn der Käse aus reiner Schafs- oder Ziegenmilch ist,*



**54.02 VALDEON D.O.P.**

**Castilla y Leon** - ganzer Laib, Gewicht 2 Kg

*Edelpilzkäse in der Region von Leon aus Kuh-, Ziegen- und Schafsmilch hergestellt. Reifung wenigstens 2 Monate.*

*Hat eine halbharte graue Rinde, elastischen Teig und ist vom Geschmack her ausgeprägt.*





Die Mönche in Frankreich überliefern sich noch heute die Kunst der Käseerei. Die nördlichen Regionen sind reich an Abteikirchen, wo immer noch der Käse mit handwerklich hergestellten Bieren abgewaschen wird.

## 55.01 ABTEI DER GÖTTLICHEN VORSEHUNG

**Pays du Nord** - ganzer Laib, Gewicht 2 Kg

*Abtei der göttlichen Vorsehung ist ein gepresster Käse mit ungekochtem Teig. Die Veredelung dauert drei bis sechs Wochen, die Konsistenz ist weich und elastisch. Die abgewaschene Rinde hat orangefarbene Nuancen. Vom Geschmack her fruchtig.*

## 55.02 ABTEI DE BEL VAL

**Pays du Nord** - ganzer Laib, Gewicht 1,5 - 1,8 Kg

*Aus Kuhmilch gekäst, wird nach moderner Methode gereift und hat am Ende die charakteristische feine Lochung. Während der 2 Monate Reifung werden die Laibe regelmäßig mit Annatto gefärbter Lake abgewaschen und am Ende der Reifung mit lokalem Bier.*



## 55.03 ABTEI DE MONT DE CATS

**Pays du Nord** - ganzer Laib, Gewicht 2 Kg

*In Flandern handwerklich hergestellt, er wird in einer kleinen Käseerei aus der Milch der umliegenden Ställe gekäst. Die noch nicht ganz reifen Laibe haben die charakteristische feine Lochung. Während der Reifung, die wenigstens 1 Monat dauert, werden die Formen regelmäßig mit Annatto gefärbter Salzlake abgewaschen. Dieser natürliche Farbstoff wird aus den rötlich-gelb färbenden Samen des Orleansstrauches gewonnen.*

## 55.04 ABTEI DE ST. PAULIN

**Pays du Nord** - ganzer Laib, Gewicht 2 Kg

*Dieser hochwertige, raffinierte Käse ist einer der zahlreichen Nachkommen des Port du Salut, der Stammvater der Abteikäse. Während der Reifung, die 6 - 8 Wochen dauert, werden die Laibe mit Salzlake abgewaschen.*



## 55.05 ABTEI DE TROISVE

**Pays du Nord** - ganzer Laib, Gewicht 1,8 - 2 Kg

*Die Abtei de Troisveaux hat einen gepressten, ungekochten Teig und eine gewaschene Kruste. Die Veredelung dauert zwei bis drei Wochen. Die Rinde ist dünn, feucht und gelb-orangefarben. Der Teig ist weich und delikat, vom Geschmack her ausgeprägt.*



## 55.06 COEUR DIT D'ARRAS

**Pays du Nord** - ganzer Laib, Gewicht 150 g

*Ein 3 bis 4 Wochen veredelter Weichkäse. Seine abgewaschene und feuchte Kruste verströmt einen feinen Wohlgeruch. Im Vergleich zu anderen nordischen Käsesorten mit gewaschener und feuchter Kruste hat der Coeur Dit d'Arras die Besonderheit auf der Zunge zu zergehen. Deshalb sollte er verbraucht werden, solange er weich ist und nicht wenn er trocken ist.*

## 55.07 CRAQUEGNON

**Pays du Nord** - ganzer Laib, Gewicht 600 g

*Französischer Käse aus Kuhrohmlch, dessen Kruste mit nordischen Bieren abgewaschen wurde. Der Teig ist halbhart und vom Geschmack her streng.*

## 55.08 CRAYEUX DE RONCQ DE T. COUVREUR

**Pays du Nord** - ganzer Laib, Gewicht 250 g

*Weichkäse mit abgewaschener Kruste, in der Mitte gipsartig.*

## 55.09 MAROILLE MIGNON

**Pays du Nord** - ganzer Laib, Gewicht 250 g

*Weichkäse mit abgewaschener Kruste, orangefarben. Wird in geeigneten Räumlichkeiten 5 bis 13 Wochen veredelt, bis ein weicher, butteriger Teig erhalten wird, der ein intensives Bouquet mit ausgeprägtem Geschmack hat.*



## 55.10 SAINT REMY

**Pays du Nord** - ganzer Laib, Gewicht 150 g

*Käse mit delikatem Aroma, dessen Geschmack dem Camembert ähnelt, ideal für alle, die eine kleine Kostprobe von einem Käse mit gewaschener Kruste wünschen. Reifung 2 - 3 Wochen.*

## 55.11 VIEUX BOULOGNE

**Pays du Nord** - ganzer Laib, Gewicht 300 g

*Käse aus Kuhmilch, quadratisch, mit gepresstem Teig und feuchter Kruste. Mit einem Fettanteil von 45%. Wird mit Bier abgewaschen und für 7 Wochen veredelt. Die Rinde ist orangefarben und der elfenbeinfarbene Teig ist leicht elastisch.*









Die Bauernhofkäse sind die seltensten Käsesorten. Sie werden ausschließlich aus gerade gemolkener Rohmilch der eigenen Tiere gekäst. Die Herstellung ist vollkommen traditionell und die Veredelung besonders delikat.

**ZIEGENMILCH** - Aufbewahrung +2°C/+8°C

- 56.01 BANON DE CHALAIS**  
Provence - ganzer Laib, Gewicht 100 g
- 56.02 BONDE DE GATINE de Louis Marie**  
Deux Sevres - ganzer Laib, Gewicht 250 g  
*Dieser Ziegenkäse entsteht durch eine Milchgerinnung und hat die Form eines Fassstopfens, daher auch sein Name. Seine Veredelung dauert 4 bis 10 Wochen. Er hinterlässt im Mund einen Ziegengeschmack ohne dabei aggressiv zu sein.*
- 56.03 BUCHETTE A LA SARIETTE (Bohnenkraut)**  
Provence - ganzer Laib, Gewicht 250 g
- 56.04 CATHARE VOM PROVENZALISCHEN KREUZ**  
Pyrenäen - ganzer Laib, Gewicht 75 g  
*Ein Ziegenkäse mit einem auf der scheibenförmigen und mit Asche bestreuten Oberfläche gedruckten provenzalischen Kreuz. Der Cathare ist mit Odium von feinstem Flaum überzogen und der Teig bindet sehr schnell. Er hat so eine glatte, feine Konsistenz und einen gut ausgeprägten Ziegengeschmack.*
- 56.05 CHEVRE DE L'ARRIEGE**  
Pyrenäen - ganzer Laib, Gewicht 250 g  
*Käse aus roher Ziegenmilch, der in Schachteln veredelt wird, die mit Birkenrinde umwickelt sind. Mit dem Löffel genießen.*
- 56.06 COEUR DE CHEVRE DEL BOULONNAIS**  
Pays du nord - ganzer Laib, Gewicht 140 g  
*Ein kleiner herzförmiger Ziegenkäse, der eine dem Rocamadour ähnliche Kruste hat. Der Teig ist weich.*
- 56.07 CROTTIN DE CHAVIGNOL**  
Loira - ganzer Laib, Gewicht 180 g  
*Aus Ziegenmilch der Region Cher hergestellt. Weichkäse mit natürlicher Kruste. Die runde Form ist sehr dick. Er wird trocken für 2 Monate in frischen Kellern gereift. Der Geschmack ist typisch und kräftig. Er passt sehr gut zu einem trockenen Weißwein.*
- 56.08 LINGOTS DER MÖNCHE VON SAINT NICOLAS**  
Cevenne - ganzer Laib, Gewicht 100 g  
*Ein kleiner goldbahrenförmiger Käse. Die Rinde ist mit einer dünnen Schicht Odium Lactis und Penicillium überzogen, die einen starken Thymianduft verströmt. Dieser Duft stammt von der Ernährung der Ziegen, die die wilden und aromatischen Kräuter der "Garrigue" fressen.*
- 56.09 MOTHAI MIT BLATT**  
Deux Sevres - ganzer Laib, Gewicht 200 g  
*Dieser Ziegenkäse mit weichem, nicht gepresstem und gekochtem Teig hat eine natürliche gipsweiße Kruste. Der Mothais wird auf einem Kastanienblatt veredelt, das den Feuchtigkeitsgehalt regelt. Die Veredelung dauert 3 bis 4 Wochen in trockenen und belüfteten Kellern. Der Teig neigt zum Schmelzen, hat einen delikaten Geschmack und ist von einer klebrigen Kruste geschützt.*
- 56.10 POULIGNY ST PIERRE, AOC**  
Loira - ganzer Laib, Gewicht 300 g  
*Ein 4 Wochen gereifter Käse, mit verlängerter Pyramidenform. Die Rinde ist trocken mit blauem Edelschimmel, der Teig ist glänzend weiß, von feiner Konsistenz, feucht, delikat, weich und brüchig. Das Aroma ist säuerlich von einem salzigen Geschmack gefolgt und dann mild.*
- 56.11 SAINT MAURE de TOURAINE A.O.C. (oder Cod. 161 TUNNEL de CHEVRE - Gewicht 450 g)**  
Frankreich - Packung 15 Stk., Gewicht 200 g  
*Mit traditioneller Methode gekäst: Die Molke wird in eine lange zylinderförmige Form gegeben, und so kann sie natürlich abtropfen. Dann wird der Käse aus der Form genommen und er wird mit einem Strohhalm gelöchert. Das dient dazu, den zerbrechlichen langen Laib zu verstärken und sein Inneres zu belüften. Der Laib wird mit Kohlenasche bedeckt und er bleibt dann auf dem Tisch liegen, um ihn vollständig abtropfen zu lassen. Reifung zwischen 2 - 4 Wochen.*
- 56.12 SELLES SUR CHER A.O.C.**  
Loira - ganzer Laib, Gewicht 180 g  
*Aus roher Ziegenmilch in Frankreich im Charente Poitou gekäst. Nach der Gerinnung wird der Selles sur Cher mit Holzkohlepulver, das mit Salz gemischt wurde, bestreut, um den Käse so vor Insekten zu schützen. Seine Veredelung dauert zwischen 10 Tage und 3 Wochen. Am Gaumen ist er delikat und fein mit leichter Haselnussnote.*
- 56.13 TAUPINIÈRE di Charpeau**  
Pyrenäen - ganzer Laib, Gewicht 250 g  
*Dieser Käse mit zartem Teig hat die Form von Maulwurfshügeln. (daher sein Name) er ist sehr feinkörnig und die natürliche Rinde ist leicht mit Holzkohleasche bestreut. Er hat einen sehr delikaten Ziegenkäsegeschmack, was ihn für eine Anfangsposition auf dem Käsebrett geeignet macht.*
- 56.14 TOMME DE CHEVRE**  
Bretagne - ganzer Laib, Gewicht 2 Kg
- 56.15 TOMME DE CHEVRE AL VINO DI JURANCON**  
Bretagne - ganzer Laib, Gewicht 2 Kg  
*Ein Käse mit gepresstem Teig, natürlicher Edelschimmelkruste und mit ausgeprägtem Geschmack. Der weiße Teig ist relativ kompakt, elastisch und mit Löchern übersät. Die Tommes de Chistvre werden für einen Zeitraum von 2 Monaten bis zu 1 Jahr veredelt und eignen sich gut, um mit anderen Käsesorten serviert zu werden.*



Cod.

# Französische Käse von Philippe Olivier ausgesucht



## ZIEGENMILCH - Aufbewahrung +2°C/+8°C

- 56.16 TOMME DE SAINT MAURICE**  
**Provence** - ganzer Laib, Gewicht 500 g  
*Käse aus roher Ziegenmilch, runde Form, Die Rinde ist mit Semmelbröseln bedeckt, der Geschmack ist delikat und köstlich.*
- 56.17 TRICORNE DE VANDEE**  
**Vandea** - ganzer Laib, Gewicht 150 g  
*Ziegenkäse mit ungepresstem und ungekochtem Teig, dreieckig. Butterig und fett pigmentiert er sich leicht blau nach 3 oder 4 Wochen Veredelung. Der ausgesprochene Ziegengeschmack macht ihn zu einem für das Plateau geeigneten Käse.*
- 56.18 VALENCAY (Pyramide)**  
**Deux Sevres** - ganzer Laib, Gewicht 220 g  
*Der Valencay ist ein Weichkäse aus Ziegenmilch mit viereckiger Pyramidenform. Wenigstens 7 Tage veredelt und mit hellgrauer oder blaugrauer Edelschimmelkruste. Der Valencay darf nicht in den Handel kommen, wenn er nicht eine gut sichtbare Edelschimmelkruste gebildet hat.*



## SCHAFSMILCH - Aufbewahrung +2°C/+8°C

- 57.01 BRIN D'AMOUR MIT KORSIKA-KRÄUTERN**  
**Korsika** - ganzer Laib, Gewicht 650 g  
*Im Nationalpark von Korsika gekäst. Nach der Käsebereitung werden die Käselaike in mit Mittelmeerkräutern gefüllten Holzkisten gelegt. Die Rinde duftet nach Kräutern, der Teig ist weich und cremig mit einem verführerischen Geschmack.*
- 57.02 SCHAFSMILCH DER PYRENÄEN**  
**Pyrenäen** - ganzer Laib, Gewicht 3 Kg  
*Käse mit gepresstem Teig aus roher Schafsmilch. Die Rinde ist dick und gefurcht. Vom Geschmack her delikat mit einer Note von Bergblumen- und Kräutern.*



## EDELPILZKÄSE - Aufbewahrung +2°C/+8°C

- 58.01 BLEU DE BRESSE aus Vollmilch**  
**Lionnaise** - ganzer Laib, Gewicht 300 g  
*Ein Edelpilzkäse aus Kuhmilch mit ungekochtem und ungepresstem Teig. Der Teig ist glatt und regelmäßig mit Edelpilzbildung, die von dunkelgrün bis blau geht.*
- 58.02 BRIE MIT DREI BLAUTÖNEN**  
**Ile de France** - ganzer Laib, Gewicht 4,5 Kg  
*Käse aus Kuhmilch, mit Edelschimmelkruste, Fettanteil 45%; es sind zwei Brie übereinander, die in der Mitte eine Füllung aus drei blauen Edelpilzsorten haben: Blu de Gex, Foume d'Ambert, Blu de Causses.*
- 58.03 FOURME D'AMBERT**  
**Auvergne** - ganzer Laib, Gewicht 2 Kg  
*Edelpilzkäse aus Kuhmilch, ungepresst und ungekocht. Der cremefarbene Teig hat einen Fettanteil von wenigstens 50% und der Edelschimmel ist nur schwach ausgebildet. Er verströmt einen leichten Geruch nach Keller und ist vom Geschmack her mild und fruchtig.*
- 58.04 FOURME D'AMBERT AU SAUTERNES**  
**Auvergne** - ganzer Laib, Gewicht 1 Kg  
*Käse aus Kuhmilch, in der Gebirgskette Auvergne im Zentrum von Südfrankreich gekäst. Der Laib ist hoch und schmal, fettig, orangefarben und hat eine blaue Äderung vom Penicilium Roqueforti. Vom Geschmack her mild, elegant und verführerisch. Seine Reifung dauert 2 Monate danach werden die halbierten Laibe im Wein Sauternes eingelegt..*
- 58.05 PERSILLE DU MARAIS**  
**Südfrankreich** - ganzer Laib, Gewicht 2 Kg  
*Käse aus roher Ziegenmilch im Südwesten von Frankreich hergestellt. Nach dem Salzen werden Löcher gebohrt, um die Edelschimmelbildung in seinem Inneren zu ermöglichen. Die Rinde ist gefurcht, der Teig ist weiß und gipsartig mit Äderung. Vom Geschmack her elegant mit pflanzlicher Note.*
- 58.06 ROQUEFORT SELECTION**  
**Roergue** - ganzer Laib, Gewicht 2,5 Kg  
*Ein aus roher Schafsmilch hergestellter Käse. Die Rinde ist zylinderförmig und er ist zirka 2 – 4 kg schwer. Der Edelpilzteig ist weder gepresst noch gekocht, er ist gleichmäßig blau geädert und hat einen Fettanteil von wenigstens 52%. Der Geschmack im Mund ist einzigartig und ausgesucht mit der typischen Schafsmilchnote.*
- 58.07 SAINT PHILIPPE MIT DREI BLAUTÖNEN**  
**Prov. von Paris** - ganzer Laib, Gewicht 500 g  
*Eine kleine zirka 500 g schwere Spezialität; ein Käse mit Edelschimmelkruste aus Kuhmilch, in zwei Hälften geteilt und in der Mitte ist eine Füllung mit drei blauen Edelpilzsorten: Blu de Gex, Blu de Causses, Fourme d'Ambert. Fettanteil zirka 45%.*





**KUHMILCH** - Aufbewahrung +2°C/+8°C

- 59.01 BEAUFORT 24 Monate**  
**Savoyen** - Ecke Gewicht 2 Kg  
*Der Almkäse hat kleine blaue Flecken, was auf die Blütenstempel des Enzians zurückzuführen ist. Diese verschwinden beim Kontakt mit der Luft. Aus Kuhmilch gekäst, mit gekochtem und gepresstem Teig. Er wird hergestellt, indem der Molke noch melkwarmer Milch zugegeben wird. Die Reifung dauert bis zu 2 Jahren. Die glatte Rinde ist zuerst gelb und wird dann braunocker, der cremeweiße Teig hat eine Tendenz zu Gelb und ist fast ohne Lochung. Er ist kompakt und butterig.*
- 59.02 BLUE D'AUVERGNE**  
**Auvergne** - ganzer Laib, Gewicht 2 Kg
- 59.03 BLUE DE CAUSSES**  
**Jura** - ganzer Laib, Gewicht 2,5 Kg
- 59.04 BLEU DE GEX**  
**Jura** - ganzer Laib, Gewicht 8 Kg  
*Ein Käse aus Kuhmilch von rotgefleckten Kühen aus dem Osten. Der Edelpilzteig ist geädert oder marmorisiert. Die Rinde ist dünn und trocken und trägt den Namen des Käses. Der Duft ist delikat.*
- 59.05 BRIE DE MEAUX AOC**  
**Ile de France** - ganzer Laib, Gewicht 2,7 Kg  
*Ein gesalzener Weichkäse mit feiner weißer Edelschimmelkruste. Die Veredelung dauert 4 Wochen, die Rinde ist weiß und mit roter Pigmentierung übersät. Der Teig ist von einem hellen Strohgelb. Der Käse ist weich und butterig. Vom Geschmack her reich und intensiv.*
- 59.06 BRIQUETTE DE LA CORRAIZE**  
**Correze** - ganzer Laib, Gewicht 250 g
- 59.07 BUTTE DE DUNE**  
**Nord** - ganzer Laib, Gewicht 400 g
- 59.08 CAMEMBERT TERROIR DU COTENTIN**  
**Normandie** - ganzer Laib, Gewicht 250 g  
*Ein Käse aus Kuhmilch auf natürliche Art dräniert und mit Gerinnung durch Zugabe von Lab gewonnen. Die Veredelung dauert wenigstens 21 Tage und während dieser Zeit wird der Käse alle 48 Stunden gedreht. Die Rinde überzieht sich mit einem leichten weißen Flaum, der rot pigmentiert ist und die Oberfläche hat Streifen. Der weiche Teig ohne angeschnitten zu werden, hat eine weiße bis hellgelbe Farbe. Wohlgeschmeckendes Aroma.*
- 59.09 CANTAL DE SALAIRE**  
**Aurvergne** - ganzer Laib, Gewicht 25 Kg  
*Käse aus Kuhmilch mit gepresstem und ungekochtem Teig, hat einen Fettanteil von 45%, und wenigstens 6 Monate Reifezeit. Die Naturrinde ist hellgrau und hat einen leichten Milchgeruch. Der elfenbeinfarbene Teig ist fein mit einem delikaten Haselnussgeschmack.*
- 59.10 CAP BLANC NEZ**  
**Boulogne** - Prov Calles - ganzer Laib, Gewicht 300/400 g  
*Käse aus Kuhmilch mit Edelschimmelkruste, zirka 300/400 g Gewicht, kuppelförmig; Fettanteil zirka 45%.*
- 59.11 CHAOURNE**  
**Champagne** - Packung 6 Stk., Gewicht 400 g  
*Die Produktion erfolgt in bestimmten Gebieten des Burgund und der Champagne. Die Gerinnung muss mit Milchfermentierung für wenigstens 12 Stunden erfolgen. Dieser Käse wird sehr jung verbraucht (höchstens 1 Monat) und er schmilzt wie Schnee im Mund.*
- 59.12 COEUR DE CAMEMBERT MIT CALVADOS**  
**Normandie** - ganzer Laib, Gewicht 280 g  
*Ein Camembert bei dem die Rinde entfernt wurde, der in Calvados und anschließend in gehackte Nüsse getaucht wird. Sowohl der Käse als auch der Calvados sind typische Spezialitäten der Normandie. Vom Geschmack her intensiv, leicht ohne Alkohol.*
- 59.13 COMTÉ VECCHIO D'ALPEGGIO**  
**Jura - F.Comtee** - Ecke, Gewicht 2 Kg  
*Einer der großen Französischen Käse, der im Osten der Gebirgskette Jura hergestellt wird. Aus roher Kuhmilch, mit gekochtem Teig. Seine Veredelung kann von 3 Monaten bis zu 2 Jahren dauern. Die Rinde ist goldgelb bis sie braun wird. Der Teig zergeht auf der Zunge und sein Geschmack erinnert an Trockenfrüchte, geröstete Nüsse und Butter.*
- 59.14 COULOMMIERS 250 g**  
**Saine et Marne** - Packung 6 Stk.  
*Der Coulommiers ist ein Brie im kleinen Format und ziemlich dick. Das Herz bewahrt die Säure eines Frischkäses, und ist von hellgelbem Teig umgeben, vom Geschmack her mild und weich. Reifung 4 - 8 Wochen.*
- 59.15 SCHWARZE KRUSTE DER PYRENÄEN**  
**Pyrenäen** - ganzer Laib, Gewicht 3 Kg  
*Weichkäse aus Kuhmilch mit Holzruß bedeckt. Intensives Aroma, wohlgeschmeckend und ausgeprägt am Gaumen.*



Cod.

# Französischer Käse von Philippe Olivier ausgewählt



- 59.20 KUHMITLICH** - Aufbewahrung +2°C/+8°C  
**DEAUVILLE**  
**Normandia** - ganzer Laib, Gewicht 300 g  
*Käse aus roher Kuhmilch, mit abgewaschener Kruste und intensivem Geschmack, der Laib ist klein und gefurcht.*
- 59.21 DELICES DE ST. CYR SUR MORIN**  
**Ile de France** - ganzer Laib, Gewicht 200 g  
*Aus Kuhmilch gekäst mit einer Reifezeit von 4 oder 5 Wochen. Die Rinde ist dünn, zartgelb. Der Teig ist cremig, vom Geschmack her mild.*
- 59.22 DOUBLE BONDE NEUFCHATEL**  
**Normandia** - ganzer Laib, Gewicht 400 g
- 59.23 EPOISSES D'EPOISSES AOC 250 g**  
**Burgund**  
*Mit Wasser, groben Salz und Brantwein abgewaschen. Vom Geschmack her mild, duftet nach Alkohol.*
- 59.24 GARGANTUA mit Salbeiblatt**  
**Ile de France** - ganzer Laib, Gewicht 300 g
- 59.25 GOUDA**  
**Holland** - ganzer Laib, Gewicht 6 Kg  
*Die Rinde ist glatt, der kompakte Teig ist von einem intensiven Orange. Bemerkenswert sein nachhaltiger Geschmack mit Erd- und Haselnussnote. Kann bis zu zwei Jahre gereift werden.*
- 59.26 GRATTE PAILLE 300 g**  
**Saine et Marne**  
*Handgemachter Käse des Gebiets der Seine et Marne, der eine Reifezeit von 3 Wochen benötigt. Hat eine fettige Konsistenz und einen reichen Sahnegeschmack.*
- 59.27 GUERBIGNY**  
**Nord** - ganzer Laib, Gewicht 400 g
- 59.28 LANGRES 280 g**  
**Champagne**  
*Weichkäse aus Kuhvollmilch und abgewaschener Kruste. Ist in kleinem und großem Format vorrätig. Der weiße und cremige Teig hat einen strengen Geschmack ohne aggressiv zu sein.*
- 59.29 LIVAROT Traditionell AOC**  
**Normandia** - ganzer Laib, Gewicht 450 g  
*Weichkäse mit abgewaschener Kruste. Er wird für zirka einen Monat veredelt, mehrere Male gewendet und wenigstens 3 mal abgewaschen und auf der gesamten Oberfläche gesalzen. Die Rinde ist glatt und glänzend, mit Wasserkräuterfasern umwickelt. Der Teig ist fein und elastisch. Vom Geschmack her vollmundig.*
- 59.30 LUCULLUS oder BRILLAT SAVARIN**  
**Burgund** - ganzer Laib, Gewicht 400 g  
*Er wird aus mit Sahne angereicherter Kuhmilch gekäst, und dann für 3 oder 4 Wochen veredelt. Während dieser Zeit überzieht er sich mit einem weißen Flaum. Vom Geschmack her intensiv, bisweilen frisch und butterig.*
- 59.31 MIMOLETTE DEMI-VIEILLE**  
**Pays du nord** - ganzer Laib, Gewicht 3 - 4 Kg  
*Ein harter oder halbharter Käse mit gepresstem Teig, harter und brüchiger Kruste. Er kann in 3 Reifegraden gekostet werden: jung, mittelalt, alt.*
- 59.32 MUNSTER reif AOC**  
**Elsass** - ganzer Laib, Gewicht 700 g  
*Man erkennt ihn an der glatten, beim Anfassen leicht feuchten Rinde, die einen schönen Orangeton mit gelben oder roten Nuancen hat. Der Teig ist weich und butterig, reiner Geschmack.*
- 59.33 PETIT BRIE DE TOURNAN EN BRIE**  
**Ile de France** - ganzer Laib, Gewicht 1,2 Kg  
*Käse aus Rohmilch. Er ist weich und butterig. Reicher und intensiver Geschmack. Die Rinde ist weiß und der Teig von einem hellen Strohgelb.*
- 59.34 PIERRE ROBERT 400 g**  
**Saine et Marne** - Packung 4 Stk  
*Ein in Saine et Marne vom Käser Robert Rouzairre kreierter Käse. Es ist ein delikater Weichkäse mit Edelschimmelrinde. Vom Geschmack her sehr delikat.*
- 59.35 POIVRIDOUX**  
**Provence** - ganzer Laib, Gewicht 250 g  
*Käse aus Kuh- oder gemischter Milch, je nach Saison, kuppelförmig, in Cognac getaucht und von schwarzem Pfeffer umhüllt.*
- 59.36 PONT L'EVEQUE**  
**Normandia** - ganzer Laib, Gewicht 400 g  
*Käse aus roher Kuhmilch im Ort Pont L'Eveque hergestellt. Die Veredelung variiert zwischen 2 und 3 Wochen. Die Rinde ist feucht und ockerfarben. Der Teig ist cremig, gelb, mit glatter und feiner Konsistenz.*





**KUHMILCH** - Aufbewahrung +2°C/+8°C

**59.37 RACLETTE DI MORTEAU**

**Franche Com** - ganzer Laib, Gewicht 6 Kg

Käse mit runder Form aus Kuhmilch mit gepresstem, ungekochtem Teig, dessen Veredelung mindestens 2 Monate dauert. Die Rinde ist goldgelb und die Teigfarbe variiert von weiß zu hellgelb. Obwohl er hart ist, schmilzt der Teig sofort bei Erwärmung und hinterlässt im Mund einen angenehmen Milchgeschmack.



**59.38 REBLOCHON**

**Savoyen** - ganzer Laib, Gewicht 500 g

Dieser Käse mit gepresstem Teig wird aus roher Vollmilch der Kuhrasse Abbondante Tarine und Montelirade hergestellt. Den Reblochon erkennt man dank seines grünen Käsestoffschildes, das angebracht wird, wenn der Käse in die Form kommt. Die safranfarbene Rinde ist mit sehr feinem weißen Schimmel überzogen. Der Teig ist elfenbeinfarben und hinterlässt im Mund einen reinen und frischen Geschmack von guter cremiger Milch.



**59.39 RICEY CENDRE**

**Champagne** - ganzer Laib, Gewicht 550 g

**59.40 SOLEIL MIT KORINTHEN**

**Spezialität** - ganzer Laib, Gewicht 300 g

Käse aus dreifacher Sahne, vom Geschmack her delikat und cremig. Während der Herstellung wird der Milch frische Sahne zugegeben. Der Teig ist weich, mild und wohlschmeckend. Die Rinde ist mit Korinthen überzogen.



**59.41 ST. MARCELLIN IN STEINGUT VEREDELT**

**Vercors** - Gewicht 70 g

Er hat einen Fettanteil von 40% und wird aus roher oder pasteurisierter Milch gekäst. Weicher nicht gepresster Teig mit natürlicher Kruste. Die gelbe Rinde ist mit blauen kleinen Punkten übersät. Hat einen angenehmen Milch- und Sahnegeschmack mit mehr oder weniger ausgeprägter Haselnussnote.



**59.42 ST. NECTAIRE FERMIER**

**Auvergne** - ganzer Laib, Gewicht 1,4 Kg

**59.43 ST. PHILIPPE NATURE**

**Jeine Marme** - ganzer Laib, Gewicht 400 g



**59.44 TOMME AUS SAVOYEN**

**Savoyen** - ganzer Laib, Gewicht 2 Kg

Es handelt sich um einen Käse aus roher Kuhmilch (Vollmilch oder entrahmt) mit gepresstem, ungekochtem Teig. Die regelmäßige, graue Rinde hat gelbe oder rote Schimmelflecken. Der Teig ist weiß oder gelb und ziemlich klebrig mit einem angenehmen Haselnussgeschmack. Hat den Vorzug eines niedrigen Fettanteils.



**59.45 TOMME DE ROMAINS**

**Frankreich** - Gewicht 200 g

Die Rinde, der Teig und der Geschmack dieses Fermier verdanken ihre Weiche dem Herstellungsverfahren, das die Verwendung einer milden Molke vorsieht. Reifezeit wenigstens 2 Wochen.



**59.46 VACHERIN FRANCAIS MONT D'OR**

**Haut - Doubs** - ganzer Laib, Gewicht 600 g

Weichkäse aus Kuhmilch, umreift mit einem Holzring aus Fichte, der ihm ein besonderes Aroma verleiht. Die naturweiße oder graue Rinde ist leicht rissig und schützt einen weichen Teig, der sogar schmilzt. Vom Geschmack her mild und leicht säuerlich. Cremige Konsistenz.





*Thiene: Der Keller für die Reifung von Adriano Chiomento*

## ROHSCHINKEN

## 60.01 CULATELLO DI ZIBELLO D.O.P.

**Emilia Romagna** - ganz - Reifezeit: 16/20 Monate

Wird aus frischem Schweinefleisch gewonnen. Die Tiere werden in der Lombardei und Emilia aufgezogen und geschlachtet. Es wird der mittlere Keulenteil verwendet. Er wird entbeint, das überschüssige Fett entfernt und in Naturdarm abgefüllt. Das Endprodukt hat eine Birnenform mit einer leichten Fettschicht an der Wölbung. Vom Geschmack her charakteristisch, mild und intensiv.



## 60.02 CULATELLO CON COTENNA

**Emilia Romagna** - ganz - Reifezeit: 10 Monate

Wird aus frischem Schweinefleisch gewonnen. Die Tiere werden in der Lombardei und Emilia gezüchtet und geschlachtet. Es wird der mittlere Keulenteil verwendet. Er wird entbeint, das überschüssige Fett entfernt. Das Endprodukt hat die charakteristische Birnenform. Die Farbe beim Aufschneiden ist gleichmäßig rot mit weißem Fett zwischen den Muskelbündeln.



## 60.03 SCHINKEN VON DER RASSE CINTA SENESE MIT KNOCHEN

**Toskana** - ganz - Reifezeit: 12 Monate

Cinta Senese ist eine hochwertige Schweinerasse. Sie sind schieferbraun, haben dichtes, trockenes intensivrotes Muskelfleisch, das Fett hat ausgezeichnete organoleptische Qualitäten.

## 60.04 PARMASCHINKEN D.O.P. MIT KNOCHEN

**Emilia Romagna** - ganz - Reifezeit: 24 Monate

Wird aus frischen Schweinekeulen von nationalen Rassen wie Large White, Landrace oder Duroc in den Regionen Emilia Romagna, Venetien, Lombardei gewonnen. Die Tiere müssen ein Gewicht von mindestens 150 kg haben und bei der Schlachtung älter als 12 Monate sein. Das Gewicht darf nicht unter 8 kg liegen. Beim Aufschnitt von rosaroter Farbe mit feiner Fettmaserung



## 60.05 PARMASCHINKEN D.O.P. entbeint

**Emilia Romagna** - ganz - Reifezeit: 24 Monate

## 60.06 SCHINKEN NORCIA MIT KNOCHEN D.O.P.

**Umbria** - ganz - Reifezeit: 15/16 Monate

Wird aus der Keule schwerer ausgewachsener Schweine gewonnen; weißer, gekreuzter und ausgewählter Schweinerassen. Die Scheibe ist kompakt, rosarot, das Aroma ist leicht würzig, Vom Geschmack her herzhaft, aber nicht salzig

## 60.07 NORCIASCHINKEN D.O.P. entbeint

**Umbrien** - ganz - Reifezeit: 15/16 Monate

## 60.08 SAN DANIELE-SCHINKEN D.O.P. MIT KNOCHEN

**Friaul-Julisch Venetien** - ganz - Reifezeit: 15 Monate

Ein gereifter Rohschinken, der aus frischen Schweinekeulen gewonnen wird, und ausschließlich in der Gemeinde S. Daniele in Friaul hergestellt wird. Gleichmäßig rosarot mit feiner reinweißer Fettmaserung. Hat ein intensives Aroma, vom Geschmack her mild und delikat mit einem ausgeprägteren Nachgeschmack. Bemerkenswert mürbe beim Aufschneiden. Das Gewicht liegt nicht unter 10 Kg.



## 60.09 TOSCANO-SCHINKEN "OVER WEIGHT"

**Toskana** - ganz - Reifezeit: 18 Monate

Für diesen Schinken wenden wir uns an Züchterfamilien, die uns 4 oder 5 Tiere im Jahr mit einem Gewicht über 200 kg zur Verfügung stellen. Von diesen Schweinen erhält man Frischkeulen, die auf ein Gewicht von 20 kg kommen und wenigstens 2 Jahre gereift werden müssen, um ihren vollen Geschmack zu entfalten. Das Fett ist einfach köstlich.



## 60.10 TOSCANO-SCHINKEN D.O.P entbeint

**Toskana** - ganz - Reifezeit: 16 Monate

## 60.11 VENETIEN BERICO EUGANEO SCHINKEN D.O.P. MIT KNOCHEN

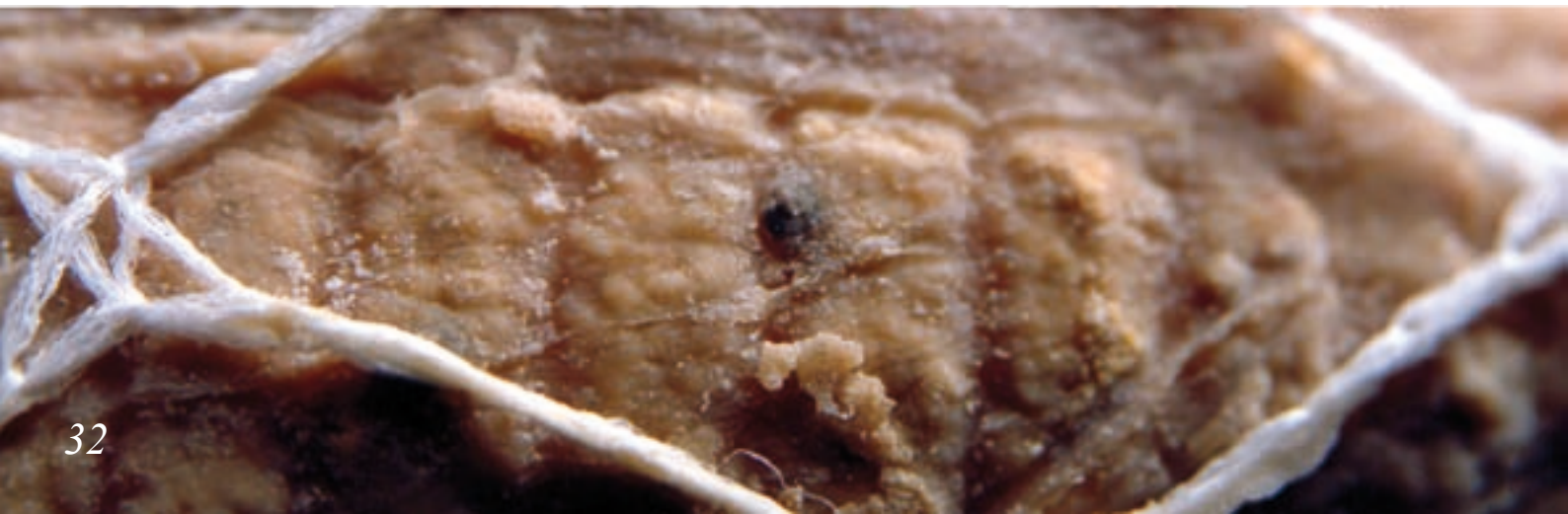
**Venetien** - ganz - Reifezeit: 18/20 Monate - limitierte Produktion

Wird aus frischen Keulen ausgewachsener Schweine hochwertiger Rassen gewonnen. Das Gewicht beträgt durchschnittlich 12,5 Kg und die Reifezeit dauert 10 Monate. Das Fleisch ist rosig mit Tendenz zu Rot, mit schneeweißer Fettschicht. Das Aroma ist delikat, mild und wohlschmeckend.



## 60.12 VENETIEN BERICO EUGANEO SCHINKEN D.O.P. entbeint

**Venetien** - ganz - Reifezeit: 18/20 Monate - limitierte Produktion







**RÄUCHERSCHINKEN****61.01 ASIAGO-SCHINKENSPECK aus dem Hause Chiomento****Venetien** - Gewicht 5 Kg

Der Asiago-Schinkenspeck ist ein leicht geräucherter und gut gereifter Rohschinken, man erkennt ihn an seinem Markenzeichen, der traditionsgemäßen Herstellung, der mindestens 22 Wochen Reifezeit, der geringen Salzmenge und natürlich einer unverzichtbaren Zutat: der reinen Luft in 1000 m Höhe der Hochebene von Asiago.

**61.02 GERÄUCHERTER GÄNSESCHINKEN MIT KNOCHEN****Friaul- Julisch Venetien** - Gewicht 300 - 350 g

Die Keulen werden zirka 6 Wochen trocken gepökelt. Dabei handelt es sich um ein Gemisch aus Salz, Pfeffer und unterschiedlichen Gewürzen wie Muskatnuss und Lorbeerblätter; wenn diese Zeit um ist, sind sie getrocknet und werden mit Pfeffer bestreut und an einem gut belüfteten Ort für wenigstens 2 und höchstens 5 Monate gereift.

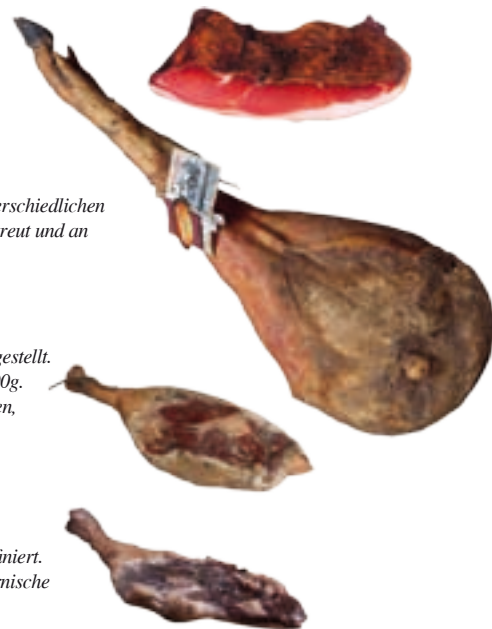
**61.03 GÄNSEPFEFFERSCHINKEN MIT KNOCHEN****Friaul- Julisch Venetien** - Gewicht 300 - 350 g

In Friaul- Julisch Venetien wurde dieser Schinken schon 1400 von der Familie Gentili aus San Daniele in Friaul hergestellt. Er hat die charakteristische Form eines Rohschinkens, ist aber sehr viel kleiner, denn sein Gewicht beträgt nur zirka 300g. Auch das Herstellungsverfahren ähnelt dem des Schweineschinkens, mit dem Unterschied, dass die Vorbereitungsphasen, das Salzen, Trocknen und die Reifung sehr viel kürzer sind.

**61.04 KARNISCHER SCHINKEN - SCHWER MIT KNOCHEN****Friaul- Julisch Venetien** - ganz - Gewicht 11/15 Kg - Reifezeit: 15/16 Monate

Das Warmröchern ersetzt die Trocknungsphase, die normalerweise dem Waschen folgt.

Das Röchern ist das Geheimnis, um einen ausgeglichenen Geschmack zu erhalten, nicht herb, sondern rund und raffiniert. Die Reifung dauert über 12 Monate und dank des besonderen Mikroklimas und des leichten Röcherns erhält der Karnische Schinken seine ausgeprägte Milde und Mürbe.

**KOCHSCHINKEN****GEKOCHTER GERÄUCHERTER CULATELLO****62.01 Emilia Romagna** - ganz - Gewicht 7 Kg

Für seine Herstellung werden Keulen von italienischen Schweinen verwendet. Die Qualität der Kochschinken ist vom Naturprodukt, der Zusammensetzung der Lake, der Verarbeitungstechnologie (Temperatur, Kochzeiten und -arten) abhängig. Die Keulen werden manuell oder mechanisch entbeint. Für hochwertige Qualitätsprodukte, bei denen keine Polyphosphate verwendet werden, werden die Knochen herausgeschnitten ohne das Muskelfleisch zu beschädigen. Diese Technik nennt man a prosciutto "chiuso" (bei „geschlossenem“ Schinken).

**62.02 KOCHSCHINKEN "GRAN MURARO"****Emilia Romagna** - ganz - Gewicht 8 Kg

Er zeichnet sich durch seine Schmackhaftigkeit aus, die dank der Verwendung von italienischen Keulen von schweren Schweinen erreicht wird. Beim Anschnitt sollte das Fleisch rosafarben, homogen sein und eine reinweiße Fettschicht an der Schwarte haben. Mild mit einem unverwechselbaren Geschmack.

**62.03 MARCHIGIANO- KOCHSCHINKEN NATÜRLICH GEDÄMPFT MIT KNOCHEN****Marken** - ganz - Gewicht 12 - 15 Kg

Italienische Keulen, bei niedrigen Temperaturen gedämpft; wird nur per Hand ausgeführt, wie es sich für einen hochwertigen Qualitätschinken gehört. Ausgeprägter Geschmack, der Schinken zeigt seine zarten Farbtöne, die vom Weiß der Fettschicht zum Rosa des Fleisches gehen und dann in das robuste Rotbraun der Schwarte übergehen. Von Außen ist er mit Gewürzen, wie rosa Pfeffer bestreut, zu diesem Schinken passt besonders gut Meerrettichkrem oder Senf.

**62.04 GEKOCHTE SCHULTER DER RASSE CINTA SENESE MIT FUB****Toskana** - ganz - Gewicht 9 Kg

Diese Produkt wird ausschließlich aus der Rasse Cinta Senese hergestellt. Es hat ein Gewicht von zirka 9 Kg ist rosafarben, mit würzigem Aroma und charakteristischem Geschmack.



## WURSTWAREN AUS RINDFLEISCH

## 63.01 BRESAOLA DELLA VALTELLINA RINDERHÜFTE I.G.P.

Lombardei - Gewicht 2 Kg

Wird aus der Verarbeitung von italienischen Rindern gewonnen. Hat eine Reifezeit von 3 Monaten, während dieser Zeit wird das Produkt leicht geräuchert, um seinen Geschmack zu unterstreichen. Die Bresaola hat das Aussehen des Muskelfleisches, aus dem sie gewonnen wird, aber das Fleisch kann verfeinert werden und zylinderförmige oder rechteckige Formen haben.



## 63.02 MALENCA FLEISCH

Lombardei - Gewicht 1,5 Kg

Gepökelt Rindfleisch mit Gebirgsaromen, leicht geräuchert. Der Name stammt vom Malenca Tal, in Valtellina.



## 63.03 RINDSHÜFTFILET MIT CHIANTI MARINIERT

Toskana - Gewicht 2,5 - 3 Kg

Stammt vom Keulenfleisch italienischer Rinder. Vollkommen ohne Fett.

Wird mit einer typischen toskanischen Gewürzmischung verfeinert und mit regionalem Wein mariniert.

## WURSTWAREN AUS SCHWEINEFLEISCH

## 64.01 CIAUSCOLO DA NORCIA (Streichsalami)

Umbrien - Marken - Gewicht 600 g

Es ist eine Streichwurst die aus einem sehr begrenzten Produktionsgebiet stammt. Die Wurstmasse besteht aus Schweineleber, Bauchspeck und Fleisch aus der Schulter zu ungefähr gleichen Teilen. Dunkelrot, grobe Wurstmasse, ausgeprägter Geschmack. Diese Wurst wird frisch aufs Brot gestrichen.



## 64.02 COPPA

Emilia Romagna - Gewicht 1,5 Kg

Das verwendete Fleisch stammt aus den Halsmuskelsträngen der Hals- und ersten Brustwirbel. Das Fleisch wird nur mit Salz, gestoßenem Pfeffer, Knoblauch und Wein abgeschmeckt. Der Grad und die Dauer der Reifezeit bestimmen das Aroma und den Wohlgeschmack des Endprodukts.



## 64.03 FINOCCHIONA

Toskana - Gewicht 4 Kg

Für die Zubereitung werden Schweine verwendet, die in der Umgebung des florentinischen Chianti gezüchtet werden. Der Geschmack ist besonders ausgeprägt und würzig, es ist fast unmöglich einen passenden Wein zu finden. Die Finocchiona mit Röstbrot oder dem typischen salzlosen Brot serviert, sind grundlegende Zutaten einer reichen toskanischen Vorspeise.



## 64.04 GUANCIALE

Toskana - Gewicht 0,800 - 1 Kg

Beim Anschnitt muss die Guanciale sehr kompakt sein, eine weißfarbene Fettschicht und eine lebhaft rote Fleischschicht haben. Neben dem intensiven und leicht würzigen Geschmack nimmt man auch eine leichte geräucherte Note wahr.



## 64.05 FETTER SPECK MIT KRÄUTERN DER LUCCHESIA

Toskana - Gewicht 3 - 4 Kg

Ein traditionelles Produkt dessen Zubereitung das Salzen, Abreiben und Bestreuen mit einer Salz-Gewürzmischung vorsieht. In der Küche ist es ideal zum Anschwitzen, auf der Polenta (Maisbrei), im Eintopf oder einfach auf dem Brot.



## 64.06 FETTER SPECK AUS GARFAGNANA GEROLLT

Toskana - Gewicht 2,5 - 3 Kg

Wird aus der Schulter und dem Rücken von Schweinen gewonnen, die wenigstens 12 - 14 Monate alt sind.

Er ist weißfarben und manchmal ist es möglich, eine dünne Fleischschicht zu entdecken.

Das besondere an diesem Produkt ist das edle Aroma, das vom Beschneiden und der 6 - 8 Monate Veredelung kommt.



## 64.07 NORCIA - LONZINO GEREIFT

Umbrien - Gewicht 2,5 Kg

Beim Anschnitt sieht man halbmondförmig fetten Speck, der magere Teil ist kompakt und ohne Streifen. Ist nicht so weich wie Lonza (Lendenfleisch), hat rosafarbenes Fleisch und ist würziger, vom Geschmack her ähnelt es mehr Trockenfleisch, als einer Wurstware.



## 64.08 MORTADELLA

Emilia Romagna - Gewicht 5 - 6 Kg

Ist eine Wurstspezialität aus gemischtem Fleisch zweiter Wahl und Fettwürfeln aus dem Halsbereich, gebrüht, in Wasser gespült und abgetropft. Sie ist oval- oder zylinderförmig und beim Anschnitt samtig und gleichmäßig kräftig rosafarben. In der Scheibe müssen mindestens 15% perlenweißer Fettwürfel sein.



## 64.09 SALAME VARZI ANTIKES REZEPT

Lombardei - Gewicht 500/700 g

Eine typische Salami der Provinz Pavia (südlich vom Po); die zur Schlachtung vorgesehenen Schweine sind wenigstens 150 kg schwer. Je nach Kalibrierung der Würste dauert die Reifezeit 45 Tage (500-700g) bis 180 Tage (1-2kg).



## SALUMI DI CARNE SUINA

## 64.10 PANCETTA VENETA

Venetien - Gewicht 2 - 3 Kg

Zylinderförmig und 5 - 8 Kg schwer, beim Anschnitt kräftig rote Farbe von weißen Fettstreifen durchzogen. Angenehm duftend mit mild-würzigem Geschmack.



## 64.11 SALAME CORALLINA DA NORCIA

Umbrien - Gewicht 800 g

Bemerkenswerte Länge, robust und knorrig wie ein Wanderstock, im Anschnitt mit feiner Körnung und großer Lochung. Muss an feuchtem und frischem Ort gelagert werden.



## 64.12 SALAME FELINO

Emilia Romagna - Gewicht 600 - 800 g

Die Salami Felino ist ein hochwertiges Wurstwarenprodukt und wird kunstgerecht von Fleischermeistern hergestellt. Nach einer aufmerksamen und sorgfältigen Auswahl der Fleischstücken und einer traditionsgemäßen Verarbeitung wird dieses Produkt langsam und natürlich gereift. So erhält die Salami ihren ausserordentlich köstlichen Geschmack.



## 64.13 SALAME ROSA

Emilia Romagna - Gewicht 6 Kg

Die Salami ist ein typisches und antikes Produkt der Bolognesischen Tradition. Das für die Verarbeitung aus gewählte Fleisch wird vorsichtig mit der Hand ausgelöst und zerkleinert, um den vollen Geschmack zu erhalten. Dem mageren Fleisch wird gewürfeltes Schweinefett aus der Backe, Salz Pfeffer, Knoblauch und Konservierungsstoffe hinzugefügt. Die Masse wird in Därme abgefüllt und die Salami wird im Trockenofen zirka 24 Stunden bei hoher Temperatur gekocht.



## 64.14 SALAME MARIOLA

Emilia Romagna - Gewicht 700/800 g

Die Salami Mariola ist eine typische Salami der Bassa Parmense. Der Name stammt vom Darm in den sie abgefüllt wird. Die Masse besteht aus einer Mischung von magerem Fleisch (vorzugsweise Eisbein und Schulter) und einer kleinen Menge zarter feingehackter Schwarte.



## 64.15 SALAME VENETIEN di Casa Chiomento

Venetien - Weight 700 g

Traditionsgemäß von den Schweineschlächtern hergestellt, die das Fleisch durchdrehten, um dann die Masse mit der "Dose" (Mischung: Salz, Pfeffer usw.) weiterzuverarbeiten und in den Darm abzufüllen. In Venetien ist die Tradition zu Hause ein Schwein zu verarbeiten noch sehr lebendig. So werden Wurstwaren wie Salami, Sopresse, Pancette, Coppe hergestellt und diese Produkte werden zum Trocknen dem Feuer gegenüber aufgehängt. Es wird immer ein typisches Produkt der bäuerlichen Gastronomie mit hohem Nährwert bleiben, äußerst schmackhaft und gut verdaulich, denn das Fleisch unterlag während der Reifezeit Umwandlungsprozessen, die es leicht verträglich machen.



## 64.16 SALAME VENETIEN MIT KNOBLAUCH di Casa Chiomento

Venetien - Weight 700 g

## 64.17 SOPRESSA VENETA di Casa Chiomento

Venetien - Weight 3 Kg

## 64.17B SOPRESSA VENETA KG. 1 di Casa Chiomento

Venetien - Gewicht 1 Kg

## 64.18 SOPRESSA VICENTINA D.O.P.

Venetien - Gewicht 2 - 3 Kg

Die bekanntere ist die des Pasubio. Die Schweine kommen aus Venetien und dürfen nicht weniger als 130 kg wiegen. Die Sopressa ist vollständig von einer hellen Schicht überzogen, die sich während der Reifezeit von wenigstens 6 Monaten bildet. Im Anschnitt leicht matt rosigrot. Würziges Aroma, vom Geschmack her leicht süß und pfeffrig.



## 64.17L SALSICCIA VENETA di Casa Chiomento

Venetien - Gewicht 2 Kg

## 64.17B SALAMELLA VENETA di Casa Chiomento

Venetien - Gewicht 2 Kg

## 64.19 STROLGHINO

Emilia Romagna - Gewicht 300 g

Typisches Produkt der Provinz Parma, das in nur geringen Mengen hergestellt wird und leicht an seiner langen Form und dem geringen Durchmesser zu erkennen ist. Zart und mild sollte es noch frisch (höchstens 15 Tage) verbraucht werden.



## WILDSCHWEIN

## 65.01 SALSICCIA DI CINGHIALE

Toskana - Gewicht 1 Kg (12 Stk.)

Dieses Produkt unterscheidet sich in jeder Region durch die unterschiedliche Würzung. Nach der Auswahl des fetten und mageren Fleisches wird gewürzt und das Fleisch durch den Fleischwolf gedreht. Anschließend wird die Masse in Därme abgefüllt und ist sofort zum Verzehr bereit.



## WURSTWAREN AUS SCHWEINEFLEISCH DER RASSE CINTA SENESE

## 66.01 CAPOCOLLO VON DER RASSE CINTA SENESE

Toscana - Gewicht 1,5 Kg

Lebhafte Farbe, mit ausgeprägten Aroma und vom Geschmack her reich aber nachhaltig. Es gibt verschiedene Versionen. Als erstes wird das Produkt eingesalzen und ruht dann für zirka 2 Wochen, danach wird es mit einer Mischung aus gekochtem Wein und Kräutern abgewaschen. In Schweinedarm abgefüllt, wird es nach einer weiteren kurzen Ruhephase leicht geräuchert. Die Reifezeit dauert dann 3 Monate. In Umbrien wird das Produkt mit Pfeffer, Knoblauch, Koriander, Fenchelsamen aromatisiert und nach dem Abfüllen in die Därme beginnt die Reifezeit von 4 Monaten bis zu einem Jahr. Früher wurde das Produkt zur Reifung mit grobem Tuch umwickelt.

## 66.02 FINOCCHIONA VON DER RASSE CINTA SENESE

Toscana - Gewicht 2 - 2,5 Kg

Ein typisch toskanisches Produkt. Der Name kommt von den Fenchelsamen, mit denen die Schweinefleischmasse gewürzt wurde, und die der Wurst eine angenehm würzige Note geben. Das fette Fleisch (aus der Backe) wird mit dem mageren Fleisch fein durch den Fleischwolf gedreht und dann mit Rotwein, Salz, Pfeffer und aromatischen Kräutern gemischt. Danach wird es in Rinderdärme (oft von bemerkenswerter Größe) gefüllt. Während der Reifezeit, die nur einige Monate dauert, entwickelt sich leicht zu entfernender Schimmel auf der Pelle. In der Nähe von Florenz wird dieses Produkt auch „sbriciolona“ (die Zerbröckelnde) genannt, weil sie weich sein muss, so dass sie beim Aufschnitt zerbröckelt. Sie sollte nur mit der Hand aufgeschnitten werden. In der Küche findet sie keine große Verwendung, außer dass sie mit Gemüse zusammen serviert wird. Sie kann auch leicht erwärmt und auf gegrillten Polentascheiben (Maisbrei) gereicht werden. Heute gibt es auch kleinere Ausführungen, die kompakter beim Aufschnitt und vom Geschmack her reich aber nicht so aromatisch sind.



## 66.03 GUANCIALE VON DER RASSE CINTA SENESE

Toscana - peso 0,800 - 1 Kg

Detto anche gota stagionata, si ricava dalla guancia (gota, in toscano) e dalla gola del maiale.

Viene salato e conciato come la pancetta, quindi viene stagionato per due mesi.

A seconda delle regioni, cambia il tipo di concia utilizzato: nel Lazio si preferiscono aromi come aglio, salvia e rosmarino, mentre in Emilia Romagna si tende ad impiegare unicamente sale.

Risulta di aspetto simile alla pancetta stesa, anche se fornito di minore materia grassa.

Può essere gustato al naturale, affettato sottilmente o scaldato appena e poi posto su fette di pane insipido.

La sua vera vocazione è però quella di finire nei sughi, soprattutto all'amatriciana e alla carbonara.



## 66.04 LARDO DI COLONNATA VON DER RASSE CINTA SENESE

Toscana - Gewicht 0,800 - 1 Kg

Dieses Produkt wird auch "gota stagionata" genannt, weil es aus der Schweinebacke (auf toskanisch gota)

und dem -Hals gewonnen wird. Es wird eingesalzen und wie Speck gegerbt und dann für zwei Monate reifen gelassen.

Je nach Region werden unterschiedliche Gerbstoffe verwendet: in Lazio werden Knoblauch, Salbei und Rosmarin bevorzugt, während in Emilia Romagna eher nur Salz verwendet wird.

Ähneln vom Aussehen her dem Speck, hat aber weniger Fettanteil. Es kann pur, hauchdünn geschnitten oder ein wenig

erwärmt auf salzlosem Brot serviert werden. Aber seine wahre Berufung ist die Verwendung für Nudelsoßen,

wie all'amatriciana (scharfe Specksoße) und alla carbonara (nach Köhler Art).



## 66.05 SALAMI VON DER RASSE CINTA SENESE

Toscana - Gewicht 400 g

Aus einer hochwertigen Schweinerasse, die in den Hügeln rings um Siena lebt. Das Aussehen dieser Tiere

ist unverwechselbar: sie sind graubraun und tragen um die Schulter herum einen breiten weißen Fellgürtel (cinta), daher auch ihr Name. Das Leben unter freiem Himmel spiegelt sich im Geschmack wider.



## 66.06 SOPRESSATA VON DER RASSE CINTA SENESE

Toscana - Gewicht 0,800 - 1 Kg

Die Zutaten der Sopressata sind die weniger ausgesuchten Teilen des Schweins, wie Schwanz, Zunge, Knorpel, die gekonnt

gekocht werden. Die Masse wird dann mit unterschiedlichen Gewürzen, sowie Zitronen- und Orangenschale verfeinert.

Dieses Produkt gibt es überall in Italien und ist natürlich auch unter anderen Namen bekannt, z.B. „coppa di testa“.

Es ist eins der wesentlichen Bestandteile einer guten toskanischen Vorspeise, wird aber auch gerne als Füllung

für salzige Kuchen und Brötchen verwendet, ansonsten kann es in der Küche sehr vielfältig eingesetzt werden.

Im Frühling sollte man aber auf jeden Fall den Salat mit Sopressata probieren, wo rohes Gemüse (Fenchel,

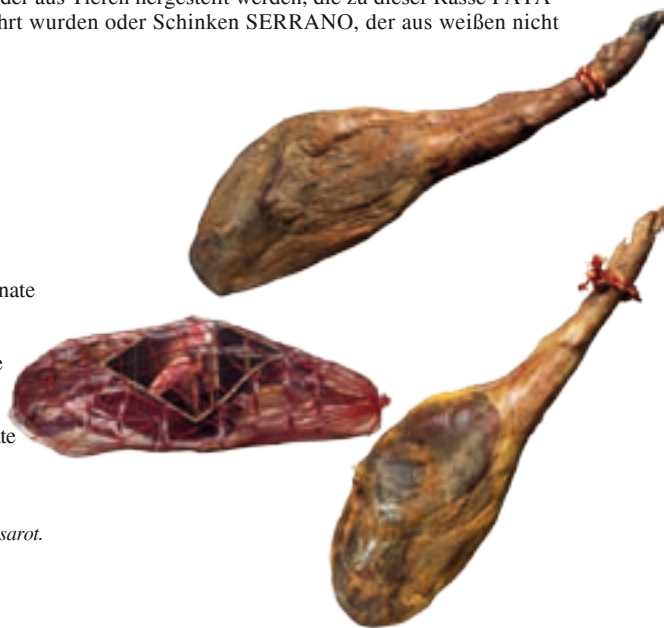
Karotten, oder Sellerie) eine ideale Beilage zu hauchdünnen Scheiben dieser Spezialität sind.



Der Spanische Schinken ist eine Art Mythos der spanischen Gastronomie. Das spanische Schwein ist recht „rustikal“ und hat dem Wildschwein ähnliche morphologische Eigenschaften. Die Grundlage der Spanischen Qualitätsschinken ist diese besondere Rasse und die Möglichkeit große Eichenweideflächen nutzen zu können. Im Herzen Spaniens im Gebiet zwischen Extremadura und Andalusien besonders in den Provinzen von Salamanca, Extremadura, Cordova, Huelva und Sevilla erstreckt sich die größte Eichenwaldfläche der Welt. Die Schweine der Rasse Patanegra werden zirka für zwei Jahre aufgezogen und von September bis Februar (den Monaten vor der Schlachtung) lässt man sie unter den Eichenbäumen weiden, wo sie sich von Eicheln ernähren: auf diese Art und Weise erhält ihr Fett eine Zusammensetzung, die einen Anteil von 65% Ölsäure erreicht, was eher einem extranativen Olivenöl ähnelt als einem Tierfett. Das Schwein und die Eichel sind also die Zutaten die den Patanegra Schinken di Bellota großartig machen. Das Juwel der spanischen Schinken PATA NEGRA sind die mit dem Namen „DI BELLOTA“. Dieser Name stammt von den Schweinen ab, die sich in ihren letzten Lebensmonaten nur von Eicheln ernähren konnten. Außerdem werden noch zwei weitere Qualitäten unterschieden: Spanischer Schinken „RECEBO“, der aus Tieren hergestellt werden, die zu dieser Rasse PATA-NEGRA gehören, aber zum Teil mit Eicheln und zum Teil mit Getreide ernährt wurden oder Schinken SERRANO, der aus weißen nicht einheimischen Tieren hergestellt wird.

### SPANISCHER ROHSCHINKEN

- 67.01 SPANISCHER BELLOTA-SCHINKEN MIT KNOCHEN**  
Spanien - Gewicht 6 - 8 Kg - Reifezeit mindestens 24 Monate, 40 Monate
- 67.02 SPANISCHER BELLOTA-SCHINKEN OHNE KNOCHEN**  
Spanien - Gewicht 4 - 5 Kg - Reifezeit mindestens 24 Monate, höchstens 40 Monate
- 67.03 SPANISCHER CEBO-SCHINKEN MIT KNOCHEN**  
Spanien - Gewicht 6 - 7 Kg - Reifezeit mindestens 18 Monate, höchstens 24 Monate
- 67.08 SPANISCHER CEBO-SCHINKEN OHNE KNOCHEN**  
Spanien - Gewicht 4 - 5 Kg - Reifezeit mindestens 18 Monate, höchstens 24 Monate
- 67.05 SERRANO DE TERUEL SCHINKEN D.O.P.**  
Spanien - Gewicht 6 - 7 Kg - Reifezeit mindestens 16 Monate  
*Aus den Keulen ausgesuchter schwerer weißbrässiger Schweine. Im Aufschnitt kompakt und rosarot. Würziges Aroma, vollmundig, aber nicht salzig im Geschmack.*
- 67.06 SERRANO DE TERUEL SCHINKEN OHNE KNOCHEN**  
Spanien - Gewicht 4 - 5 Kg



### SPANISCHE WURSTWAREN

- 68.01 CECINA DE LEON**  
Spanien - Gewicht 4 - 5 Kg  
*Außen geröstete leicht dunkle Farbe, was vom Herstellungsverfahren kommt. Im Aufschnitt von kirsch- bis granatrot, was sich zum Rand hin am Ende der Reifung verstärkt. Die leichten Fettstreifen verleihen ihr ihre typische Saftigkeit.*
- 68.02 CHORIZO IBERICO DI BELLOTA im Naturdarm**  
Spanien - Gewicht 1 Kg  
*Typische mit Paprika, Knoblauch, Origano, und Aromen scharf gewürzte Salami.*
- 68.03 LARDO DI BELLOTA**  
Spanien - Gewicht 3 - 4 Kg  
*Der spanische Schweinespeck (Pata Negra) wird in Marmorbecken in Camaiore (Toskana) gesalzen und aromatisiert.*
- 68.04 PALETA de IBERICO DI BELLOTA GEKOCHT MUT FUSS OHNE KNOCHEN**  
Spanien - Gewicht 4 - 6 Kg  
*Wird aus der Schulter spanischer Schweine hergestellt, die sofort nach dem Zeitraum geschlachtet werden, während dem sie nur mit Eicheln und aromatischen Pflanzen ernährt werden. Das Aroma, der Geschmack und die Konsistenz sind einfach köstlich, was die Folge der ausschließlichen Ernährung mit Eicheln und anderen natürlichen Produkten ist. Diese finden die Schweine in den "dehesas". Das Ergebnis: Der beste Schulterspeck.*
- 68.05 SPANISCHER BELLOTA KOCHSCHINKEN MIT FUSS OHNE KNOCHEN**  
Spanien - Gewicht 8 - 10 Kg  
*Spanischer Schweineschinken im Ofen gedämpft und mit Eichenspänen geräuchert; um seinen Geschmack zu unterstreichen, empfehlen wir ihn eine Stunde vor dem Servieren bei Raumtemperatur aufzubewahren. Das Produkt eignet sich auch gut, um warm mit einer Soße serviert zu werden.*
- 68.06 SALSICHON IBERICO DI BELLOTA im Naturdarm**  
Spanien - Gewicht 1 Kg  
*Typische Salami mit Muskatnuss, Pfeffer und Koriander gewürzt.*



**69.01 RÄUCHERSCHINKEN  
GERÄUCHERTE ENTENBRUST (MAGRET)**

Frankreich - Gewicht 400 g

Die Entenbrüste werden getrennt, gesäubert und entbeint: sie werden von der Haut getrennt, sodass sie so verarbeitet werden können, dass ein einziges Stück entsteht. Nach dem Trockensalzen werden sie mit Buchen- und Eichenholz, mit Wacholderbeeren und Lorbeerblättern kalt geräuchert.

**69.02 GERÄUCHERTE GEROLLTE ENTENBRUST**

Holland - Gewicht 600 - 800 g

Die Entenbrüste werden getrennt, gesäubert und entbeint: sie werden nicht von der Haut getrennt, sodass sie gerollt werden können, dass ein einziges Stück entsteht. Nach dem Trockensalzen werden sie gerollt und in Häute gefüllt und dann kalt geräuchert.



# Foie Gras und frische Produkte von der Ente



Die ersten Beweise für die Herstellung von Foie gras gibt es schon vor 4500 Jahren. Die Römer schätzten diese Delikatesse sehr. Die wichtigsten und größten jüdischen Gemeinschaften der Geschichte waren jedoch die geschicktesten Hersteller. Aber letztendlich war es Caterina de Medici, die in Italien wie in Frankreich nicht nur die Verwendung der Gabel, sondern auch die Wertschätzung dieses Produkts verbreitete.

Heute möchte man die Kultur der Foie gras wieder aufleben lassen, indem ein hochwertiges Produkt zu einem günstigen Preis angeboten wird. Diese Enten werden in den Französischen Ländern aufgezogen und mit erstklassigem Mais, der sich besonders für dieses Geflügel eignet, ernährt. In der selben Firma werden die Tiere geschlachtet, zerlegt und verarbeitet, unter Beachtung und strenger Kontrolle der CE Normen, um ein hochwertiges Qualitätsprodukt garantieren zu können.

## 70.01 ROHES ENTEN - FOIE GRAS EXTRA S/V

Landes - Frankreich - Einzelverpackung, Gewicht 600 g

*Es ist beige/elfenbeinfarben und hält sich bei einer Temperatur zwischen 0°C und +4°C sieben Tage.*



## 70.02 ROHE GÄNSESTOPFLEBER EXTRA

Ungarn - Einzelverpackung - Gewicht 700/800 g



## 70.03 ENTENBRUST frisch (magret)

Landes - Frankreich - Einzelverpackung, Gewicht 250 - 300 g

*Magret ist eine roh verkaufte Entenbrust, vakuumverpackt.*

## 70.04 ENTEN - FOIE GRAS - TERRINE S/V

Perigord - Frankreich - Einzelverpackung, Gewicht 210 g (Cod. F10) 450 g (Cod. F11)

*Foie gras ganz: wird normalerweise in Terrinenform verkauft oder als "torcione" (Rolle), was nichts anderes ist, als ausgenommenes im Wasserbad gekochtes und mit Salz, Pfeffer und Portwein abgeschmecktes Foie gras. Dieses Produkt hält sich 21 Tage bei einer Temperatur zwischen 0°C und +4°C.*



# Foie Gras von Petrossian

## FOIE GRAS VON GANS UND ENTE, ROH UND MI-CUIT

### 71.01 ENTENSTOPFLEBER GANZ TORCHON

Frankreich - Gewicht 500 g - 1 Kg - MHD 60 Tage

### 71.02 GÄNSESTOPFLEBER GANZ TORCHON

Frankreich - Gewicht 500 g - 1 Kg - MHD 60 Tage

### 71.03 BLOC ENTENSTOPFLEBER MIT STÜCKEN

Frankreich - Gewicht 250 - 400 g - MHD 90 Tage

### 71.04 BLOC GÄNSESTOPFLEBER MIT STÜCKEN

Frankreich - Gewicht 250 - 400 g - MHD 90 Tage

## IN KONSERVENGLÄSERN

### WAHLWEISE: MIT PORTWEIN - MIT ARMAGNAC

### 72.01 ENTENSTOPFLEBER GANZ im Glas

Frankreich - Gewicht 180 g - MHD 1 Jahr

### 72.02 GÄNSESTOPFLEBER GANZ im Glas

Frankreich - Gewicht 180 g - MHD 1 Jahr

### 72.03 ENTENSTOPFLEBER in der Dose

Frankreich - Gewicht 200 g - MHD 2 Jahre

### 72.04 GÄNSESTOPFLEBER in der Dose

Frankreich - Gewicht 200 g - MHD 2 Jahre





## GERÄUCHERTER WILDLACHS

### 73.01 WILDLACHS ALASKA

**Kanada** - Einzelverpackung, Gewicht 3,5 - 4 Kg

Die fünf Lachsarten in Alaska gehören zur großen Familie der Forellenfische, die in großer Anzahl die temperierten Gebiete der beiden Halbkugeln bevölkern. Es sind aktive und aggressive Jäger, die in kalten, sauerstoffreichen Gewässern mit schnellem Wasserlauf, an Flussmündungen und in den oberflächlichen Gewässern der Ozeane leben. Der Lachs des Pazifiks lebt in weiten Küstenteilen des Pazifiks von Nordkalifornien bis zum Meer von Bering und dem Arktischen Ozean. Unsere Auswahl konzentriert sich auf die Art "King" oder Königslachs, der als erster zum Oberlauf der Flüsse schwimmt, um dort zu laichen. Haltbarkeit: 30 Tage.

## NORDSEELACHS – VON HAND GESALZEN, HÄNGEND GERÄUCHERT, AUSGENOMMEN

Lachs ist ein Fisch, der im Fluss auf die Welt kommt, dann bis zum Meer schwimmt, um dann wieder auf einer langen und anstrengenden Reise, den Fluss gegen den Strom hinaufzuschwimmen, um in kalten und sauerstoffreichen Gewässern zu laichen. Er kann bis zu 1,5 m lang werden, hat einen schmalen Körper und grün-graue Haut mit kleinen schwarzen Flecken auf dem Rücken, blausilbern an den Seiten und fast weiß auf dem Bauch. Unsere Auswahl bezieht sich auf Exemplare, die in der Nordsee von Norwegen, Schottland und Irland gefangen wurden.

### 74.01 LACHS GANZ PETROSSIAN

**Norwegen / Schottland** - Einzelverpackung, Gewicht 2,1 - 2,5 Kg

### 74.02 LACHS GANZ PETROSSIAN

**Norwegen / Schottland** - Einzelverpackung, Gewicht 1,7 Kg

### 74.03 LACHS GANZ

**Norwegen / Schottland** - Einzelverpackung, Gewicht 2,1 - 2,5 Kg

### 74.04 LACHS IN SCHEIBEN GESCHNITTEN

**Norwegen / Schottland** - Einzelverpackung, Gewicht 0,6 - 0,9 Kg

### 74.05 LACHSMITTELSTÜCK PETROSSIAN

**Norwegen / Schottland** - Gewicht 800 g

### 74.06 LACHSEIER

**Nordsee** - Einzelverpackung, Gewicht 100 g, 200 g, 500 g.



## Konfektion "Platte"

### 74.07 LACHSPLATTE 4 Scheiben

**Norwegen / Schottland** - Einzelverpackung, Gewicht 200 g

### 74.08 Petrossian LACHSGESCHENKVERPACKUNG

**Norwegen / Schottland** - Einzelverpackung, Gewicht 200 g  
Lachsmittelstücke pur (Cod. 210), oder mit Gewürzen (Cod. 209).



## Konfektion "Stück"

### 74.09 GERÄUCHERTER SCHWERTFISCH STÜCK

**Mittelmeer** - Einzelverpackung, Gewicht 2 Kg

Weiß-satiniertes Fleisch, sehr delikat, die jüngeren Exemplare werden besonders geschätzt. Der Schwertfisch wird nur im Stück verkauft, daher muss seine Frische an der Kompaktheit und Farbe des Fleisches überprüft werden.

### 74.10 GERÄUCHERTER THUNFISCH STÜCK

**Indischer Ozean** - Einzelverpackung, Gewicht 2 Kg

Thunfisch ist ein sehr großer Fisch, der durch seinen bläulichen Rücken, seine silbernen Seiten und seinen gräulichen Bauch gekennzeichnet ist. Er lebt in großen Fischschwärmen, wo das Meer hellblauer ist, und wird daher auch „pesce azzurro“ (hellblauer Fisch) genannt. Im Mittelmeer hingegen lebt der rote Thunfisch, der aufgrund seiner besonderen Fleischqualität besonders beliebt ist.

### 74.11 GERÄUCHERTER AAL Filet - Festgewicht

**Nordsee** - Einzelverpackung, Gewicht 120 g

Geräucherter Aal ist eine typische Mittelmeerspezialität.

Unser Aal wird mit Mittelmeersträuchern, Pappel- und Lorbeerholz geräuchert.





**HERING**

- 75.01 TRADITIONELL GERÄUCHERTE HERINGE**  
(Öl, Zwiebel, Karotte)  
Ostsee - Eimer, Gewicht 4,2 Kg

**SPEZIALITÄT**

- 76.01 SARDELLEN GESALZEN DOSE**  
Mittelmeer - Einzelverpackung, Gewicht 5 Kg

*Die Sardinen, auch Sardellen genannt, sind eine Familie der Heringsartigen. Die kleinen Fische sind zwischen 8 und 20 cm groß. Sie haben einen schwarz-hellblauen Rücken und die Seiten und der Bauch sind weißsilbrig.*

- 76.02 ROGEN DER MEERÄSCHE aus Cabras**  
Sardinien - Einzelverpackung, Gewicht 110 - 140 g

*Eines der köstlichsten Leckerbissen der sardischen Gastronomie, entsteht aus dem Rogen der Meeräsche. Die gesalzene Fischeier werden komprimiert und getrocknet. Diese kostbare Delikatesse wird sowohl in Europa als auch in Japan, an der Mittelmeer-, Atlantik- und Pazifikküste hergestellt, aber die Sardische unterscheidet sich in ihrem Weltruf und ihrer Qualität. Sie hat die Farbe alten Goldes, bernsteinfarben; sie fühlt sich fest und kompakt an und vom Geschmack her ist sie fein und delikat.*

- 76.03 THUNFISCHROGEN**  
Mittelmeer - Stück von 500 g / 1 Kg

*Die Mattanza (Thunfischjagd) ist eine Zeremonie, die auf dem Meer zwischen Sardinien und Sizilien in den Monaten Mai und Juni stattfindet. Der Rogen der großen Thunfische wird direkt an Bord der Fischerboote sofort gesalzen, um dann an Land gebracht und dort in der salzhaltigen Luft getrocknet zu werden.*

**Alle diese Produkte werden direkt nach dem Fang frisch im Golf von Biskaya (Baskenland) verarbeitet.**

- 76.04 SARDELLENFILET IN ÖL - Dose Easy-open**  
Spanien - Einzelverpackung, Gewicht 48 g - ab Ende Juni  
*Wenn sie einmal einen der köstlichsten Fische und noch dazu voller wertvoller Nährstoffe probieren möchten, sind die Sardellen in Öl ein wahrer Leckerbissen von hoher Qualität. Sie werden zwischen Mai und Juni im Golf von Biskaya gefangen und noch frisch verarbeitet, indem sie in Holzbottiche mit Salzwasser gelegt werden. Nach drei Monaten werden sie dann von Hand enträutet und filetiert und in Dosen in Öl eingelegt. Das Fleisch ist fest und von ausgeglichener Schmackhaftigkeit.*

- 76.05 SARDELLENFILET IN ÖL - Dose**  
Spanien - Einzelverpackung, Gewicht 550 g

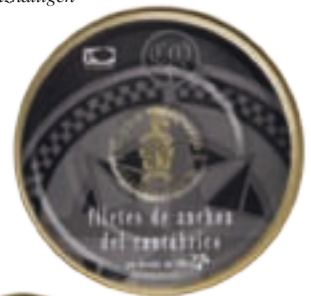
- 76.06 BONITO THUNFISCH IN OLIVENÖL – Große Büchse**  
Spanien - Einzelverpackung, Gewicht 1,8 Kg – ab Ende Juni  
*Dieser Thunfisch wird an den Spanischen Küsten vom Cantabrico Meer gefangen und verarbeitet. Alle Arbeitsphasen werden in einer der letzten historischen Tonnare Spaniens durchgeführt, die in ihrem Inneren noch den gesamten Arbeitszyklus bewahrt hat. Das Ergebnis ist ein Thunfisch mit einem Geschmack aus anderen Zeiten.*

- 76.07 BONITO THUNFISCH IN OLIVENÖL - Dose**  
Spanien - Einzelverpackung, Gewicht 112 g

- 76.08 BAUHLAPPEN VOM BONITO THUNFISCH - Dose Easy-open**  
Spanien - Einzelverpackung, Gewicht 1 Kg  
*Die Bauchlappen sind mit die kostbarsten Teile des Thunfisches. Eine heutzutage seltene Verarbeitung. Es handelt sich dabei um die Teile die von der Seite bis zum Bauch des Fisches gehen. Da dieser kostbare Teil auch sehr fett ist, wird das Fett so weit wie möglich entfernt, ohne dabei den so typischen Geschmack zu verändern.*

**Wir empfehlen die Sardellen von Cantabrico mit den gerösteten Paprikaschoten zu servieren.**

- 76.09 PAPRIKA "PIQUILLO" EXTRA IM OFEN GERÖSTET**  
Navarra - Einzelverpackung, Gewicht 390 g  
*"Pimento del Piquillo de Lodosa" ist eine geschützte Herkunftsbezeichnung. Diese Paprikaart wächst in der Region Navarra in Spanien. Sie sind süß, rot mit dreieckiger spitzer Form und werden geröstet, gehäutet und dann in Olivenöl eingelegt.*



**KAVIAR (auf Bestellung)****76.10 SEVRUGA**

Iran - Einzelverpackung, Gewicht 50 - 100 - 200 - 500 g

Dieser Stör lebt im Schwarzen Meer im Kaspischen Gebiet. Er wird höchstens 1,5 m lang und nicht schwerer als 25 kg und ist somit der kleinste Stör. Die Farbe der Eier geht von hellgrau bis anthrazitfarben. Die Eier sind klein (1 mm Durchmesser höchstens) und sind von einer dünnen Membran umgeben. Das Aroma ist fein herb von vollem, scharfem und vortrefflichem Geschmack. Haltbarkeit: 30 Tage.

**76.11 OSSIETRA**

Iran - Einzelverpackung, Gewicht 50 - 100 - 200 - 500 g

Dieser Stör lebt in der Nähe der iranischen Küste und im Süden des Kaspischen Gebiets.

Er kann bis 2 m lang und bis zu 200 kg schwer werden. Durchschnittlich wird er 1,2 m groß und wiegt zwischen 20 und 80 kg.

Die Eier haben einen dunkelbraunen Farbton und können einen Durchmesser von bis zu 2 mm haben. Raffiniertes Aroma

und vollendeter Geschmack mit vager Haselnussnote, was ihm ein unverwechselbares Bukett verleiht.

Haltbarkeit: 30 Tage.

**76.12 BELUGA**

Iran - Einzelverpackung, Gewicht 50 - 100 - 200 - 500 g

Der Beluga lebt im Kaspischen - Donau Gebiet und ist der seltenste Stör, da man nicht mehr als 100 Exemplare im Jahr fischen kann. Er kann bis zu 4 Meter groß

werden und über 1000 kg wiegen. Normalerweise werden Tiere mit einem Gewicht zwischen 40 und 300 kg gefangen, von denen man zirka 15% des Kaviars gewinnt.

Die Farbe der Eier geht von perlgrau bis dunkelgrau. Die Größe seiner Körner und die delikate Haut machen ihn unnachahmlich und man kann deutlich den

Unterschied zu anderen Kaviararten sehen. Die Eier können einen Durchmesser bis zu 2,5/3 mm haben. Er hat einen ausgezeichneten Geschmack, weich, cremig

und kräftig. Haltbarkeit: 30 Tage.

**KAVIAR UND ANDERE PETROSSIAN PRODUKTE (Siehe Petrossian-Katalog)**

Die legendäre Firma Petrossian aus Paris hat unser Unternehmen für den Vertrieb ihrer Produkte in Italien ausgewählt.

Diese Produktlinie LUXURY wird auf Bestellung gehandelt.



*Servieren Sie unsere Produkte mit...*



Cod.

# Servieren Sie unsere Produkte mit



## BIERES À FROMAGES

- 77.01 FROMENTON BIER - Pas de Calais - Frankreich - 75 cl, Packung 6 Stk.
- 77.02 MÄRZBIER - Pas de Calais - Frankreich - 75 cl, Packung 6 Stk.



## HONIG UND MOSTARDA

- 78.01 AMBROSIA DI ZIBIBBO DI PANTELLERIA Gewicht 140 g
- 78.02 MELATA (HONIGTAU) Gewicht 130 g
- 78.03 BITTERER ERDBEERBAUMHONIG Gewicht 250 g
- 78.04 APFEL- und BIRNEN-MOSTARDA AUS CREMONA Gewicht 220 g



## ZITRUSFRÜCHTEKONFITÜRE AUS SORRENTO

- 79.01 ZITRONENMARMELLADE AUS SORRENTO G.G.A. Gewicht 220 g
- 79.02 ORANGENMARMELLADE AUS SORRENTO Gewicht 220 g
- 79.03 MANDARINENMARMELLADE AUS SORRENTO Gewicht 220 g
- 79.04 ZITRUSFRÜCHTEMARMELLADE AUS SORRENTO Gewicht 220 g



## GELEE AUS FRIAULANISCHEM WEIN

- 81.01 PICOLIT Gelee Gewicht 200 g
- 81.02 VERDUZZO Gelee Gewicht 200 g
- 81.03 VIN BRULE' Gelee Gewicht 200 g
- 81.04 CABERNET Gelee Gewicht 200 g
- 81.05 AROMATISIERTER WEIN mit Meerrettich und Dill - Gewicht 200 g
- 81.06 BALSAMESSIG Gelee AUS MODENA Gewicht 200 g



## BESONDERES SALZ

- 82.01 GUERANDE SALZ - Bretagne Gewicht 1 Kg
- 82.02 ROSAFARBENES GROBES SALZ VOM HIMALAJA Gewicht 500 g
- 82.03 SALZMÜHLE MIT GROBEM HIMALAJA SALZ Gewicht 90 g



## ÖL UND ESSIG

- 83.01 BALSAMESSIG aus Modena 250 ml
- 83.02 TRADITIONELLER BALSAMESSIG aus Reggio Emilia 100 ml  
*Silberner Punkt, 20 Jahre Reifung.*
- 83.03 CONDIMENTO REGGIANO 250 ml  
*Diese Würze wird vom Most gekochten Weins erhalten, wie beim traditionellen Essig, aber mit geringerer Reifezeit.*



## Cod. *Andere Produkte*

### *ÖL AUS SORRENTO*

*von der Halbinsel Sorrento ein extranatives Olivenöl und Würzen auf der Grundlage von nativem Olivenöl*

85.01	Extranatives Olivenöl Blechkanister	5 l
85.02	Extranatives Olivenöl Glasflasche	25 cl
85.03	Würze auf der Grundlage von extranativem Olivenöl und Zitronen aus Sorrento Glasflasche	25 cl
85.04	Würze auf der Grundlage von extranativem Olivenöl und Orangen aus Sorrento Glasflasche	25 cl

### *IN ÖL EINGELEGT UND SARDELLENGELATINE*

86.01	GETROCKNETE TOMATEN	12 x 270 g
86.02	CERRYTOMATEN AUS CORBARA Präsidium Slow Food	400 g
86.03	KAPERN AUS PANTELLERIA 9/10	500 g
86.04	SARDELLENGELATINE AUS CETARA	12 x 100 ml

### *JAPANISCHE ZUTATEN*

87.01	REISESSIG	500 ml
87.02	NORI ALGEN	10 fogli
87.03	KOKOSMILCH	500 ml
87.04	SOJASOSSE	1 lt
87.05	SAKIST	500 ml
87.06	WASABI IM TEIG	43 g
87.07	MARINierter INGWER	1 Kg



## Cod. *Die Konditorei des Chefs*

### *CALLEBAUT SCHOKOLADE*

88.01	GRENADE KUVERTÜRE BITTER 60%	Gewicht 2,5 Kg
88.02	SAO THOMÉ KUVERTÜRE BITTER 70%	Gewicht 2,5 Kg
88.03	SCHOKOLADENPERLEN VODKA und KIRSCHKE	Gewicht 350 g
88.04	SCHOKOLADENPERLEN VODKA	Gewicht 350 g
88.05	SCHOKOLADENPERLEN COGNAC	Gewicht 350 g

### *TEIG FÜR DEN CHEF*

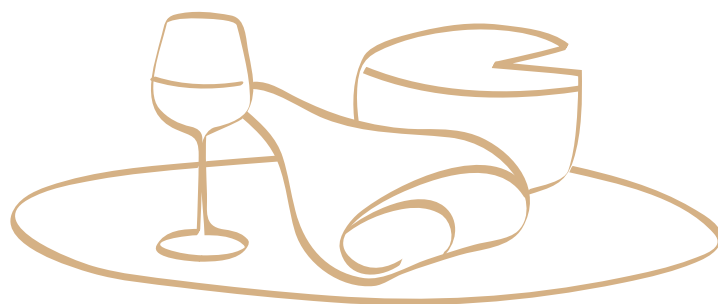
90.01	BLINIS GROSS	4 Stk. pro Packung
90.02	MINI BLINIS	18 Stk. pro Packung



## Cod. *Zubehör*

91.01	Käseglocke drehend (siehe Foto 1)
91.02	Petrossian Vodka Flute
91.03	La cantina in tavola (piccola 29x36:12h)
91.04	La cantina in tavola (grande 50x36:20h)
91.05	Guillotine
91.06	Zwinge für italienischen Schinken Schmiedeeisen
91.07	Edelstahlzwinge für italienischen Schinken Massivholz
91.08	Zwinge für Spanischen Schinken (siehe Foto 2)
91.09	Professionelle Jamones Zwinge Holz/ Stahl
91.10	Girolle Käseschaber (siehe Foto 3)
91.11	Messer für Foie Gras, aus Horn (siehe Foto 4)
91.12	Kaviarschüssel mit Besteck, aus Horn (siehe Foto 4)





CA.FORM S.R.L.  
Via Brigata Mazzini, 14  
36016 Thiene - (Vicenza)  
Tel. +39 0445 386277, Fax +39 0445 372081  
info@caform.com

[www.adrianochiomento.com](http://www.adrianochiomento.com)