



MUSEUM[®]
L'OLIO ELEVATO AD ARTE

Bontà
**COLTIVATA
CON CURA**

Qualität AUS
SORGFÄLTIGEM ANBAU

Goodness
CULTIVATED
WITH CARE

ART DIRECTION

Progetto grafico e fotografie di Mèetideas
340 9221853 · info@meetideas.it
www.meetideas.it

COPY EDITOR

Mauro Marinoni
www.marinonicopy.it

PRINTING

Finito di stampare nel Settembre 2018 da Cierre Grafica
via Ciro Ferrari 5, Caselle di Sommacampagna (VR)
tel. 045 8580900 fax 045 8580907
www.cierrenet.it

EDIZIONE DIGITALE 2019



Questa pubblicazione è stata stampata su carta FSC®.

Il marchio FSC® (Forest Stewardship Council) identifica i prodotti che contengono legno proveniente da foreste gestite in maniera corretta e responsabile, secondo rigorosi standard ambientali, sociali ed economici.



CATALOGO PRODOTTI

PRODUKTKATALOG

PRODUCT CATALOGUE

2019

INDICE / INDEX

4 | Il territorio
Die Region
The territory

Una storia di famiglia
Eine Familiengeschichte
A family story

6

8 | Il museo
Das Museum
The Museum

Il frantoio
Ölmühle
The olive press

10

12 | Come ordinare
Bestellungen
How to order

PRODOTTI · PRODUKTE · PRODUCTS

Olio Extra Vergine di Oliva
Extr natives Olivenöl
Extra Virgin Olive Oil

14

26 | Condimenti Aromatizzati
Aromatisierte Öle
Flavoured Oils

Aceti / Essig / Vinegar

32

Olive / Oliven / Olives

52

60

Salse / Saucen / Sauces

Sott'aceti e Sott'oli
In Essig oder Öl eingelegtes Gemüse
Pickled Vegetables Food and Preserved in Oil

72

84

Specialità con Sale
Salzspezialitäten
Specialties with Salt

Miele Italiano
Italienischer Honig
Italian Honey

88

92

Confetture e Marmellate
Konfitüren und Marmeladen
Jams and Marmalades

Composte e Creme Dolci
Kompotts und Cremes
Compotes and Sweet Cremes

96

102

Prodotti da Forno e Riso
Gebäck und Reis
Bakery Products and Rice

Vini Rossi / Rotweine / Red Wines

106

114

Vini Bianchi / Weißweine / White Wines

IL TERRITORIO

Siamo a Cisano di Bardolino, sulla sponda veneta del Lago di Garda.

L'atmosfera e il clima sono tipicamente mediterranei, e creano un trionfo di flora: gli ulivi, i cipressi, gli oleandri, le viti. Una gioia per gli occhi e il gusto, grazie all'olio, al vino e ai prodotti tipici di questo territorio.

Il nostro olio extravergine del Garda si distingue per la sua estrema raffinatezza sensoriale, una delicatezza che si armonizza a tutti i piatti, senza coprire i sapori, ma anzi aggiungendo un elegante tocco di armonia gustativa.

Nella zona del Lago di Garda sono tre le aree di produzione di olio extravergine DOP.

GARDA ORIENTALE

La sponda è quella veneta del Lago di Garda, la Riviera degli Ulivi. Nelle olive coltivate in questo territorio, le note più caratteristiche sono il fruttato delicato e il sentore di mandorla.

GARDA TRENINO

La zona settentrionale del lago, in Trentino. È la latitudine più a nord al mondo in cui si produce olio d'oliva. L'extravergine ottenuto da queste olive ha un fruttato intenso, con spiccati sentori erbacei e aromatici.

GARDA BRESCIANO

La sponda lombarda del lago. L'olio ottenuto dalle olive coltivate in questo territorio è caratterizzato dalla delicatezza fruttata. Un olio leggero, equilibrato, che si abbina perfettamente ad ogni piatto.

**SCOPRI L'OLIO EXTRAVERGINE DOP
DA PAGINA 16**



Panorama dalle colline di Bardolino.

DIE REGION

Unser Sitz befindet sich in Cisano di Bardolino am venezianischen Ufer des Gardasees.

Hier herrscht ein mildes Klima, das den Anbau vieler – auch mediterraner – Pflanzen ermöglicht, wie Oliven, Zypressen, Oleander und Wein. Ein echter Genuss für Augen und Gaumen, nicht zuletzt dank des berühmten Olivenöls, der exzellenten Weine und zahlreicher anderer Spezialitäten aus dieser Region.

Unser extranatives Olivenöl Garda zeichnet sich durch seine feinen Geschmacksnuancen und seine Milde aus, dank der es mit unterschiedlichsten Speisen kombiniert werden kann, ohne deren Aroma zu übertönen. Es garantiert vielmehr eine harmonische Abrundung des Geschmacks.

Am Gardasee gibt es drei Anbauggebiete für das extranative Olivenöl DOP.

GARDA ORIENTALE

Dieses Anbauggebiet befindet sich am venezianischen Ufer des Gardasees, das auch Olivenriviera genannt wird. Die charakteristischen Merkmale der hier angebauten Oliven sind eine delikate Fruchtigkeit und Mandelnoten.

GARDA TRENINO

Die Oliven für dieses Öl stammen aus dem nördlichen Teil des Gardasees, der im Trentino liegt. Das Gebiet befindet sich im weltweit nördlichsten Breitengrad, in dem Oliven angebaut werden. Das gewonnene extranative Olivenöl hat eine intensive Fruchtigkeit mit aromatischen Heunoten.

GARDA BRESCIANO

Dieses Anbauggebiet liegt am lombardischen Ufer des Gardasees. Das aus den hier wachsenden Oliven gewonnene Öl zeichnet sich durch eine milde Fruchtigkeit aus. Ein leichtes, ausgewogenes Öl, das perfekt zu jedem Gericht passt.

ENTDECKEN SIE DAS KALTGEPRESSTE OLIVENÖL GARDA DOP AB SEITE 16

THE TERRITORY

We are in Cisano di Bardolino, on the Venetian side of Lake Garda.

The atmosphere and the climate are typically Mediterranean, and create a triumph of flora: olive trees, cypresses, oleanders, vines. A joy for the eyes and taste, thanks to the oil, wine and typical products of this area.

Our extra virgin olive oil from Garda stands out for its extreme sensory refinement, a delicacy that harmonizes with all dishes, without covering the flavours, but rather adding an elegant touch of gustatory harmony.

In the area of Lake Garda there are three areas of production of DOP extra virgin olive oil.

EASTERN GARDA

This is the Venetian side of Lake Garda, the Riviera of the Olive Trees. In the olives grown in this area, the most characteristic notes are the delicate fruitiness and the hint of almond.

GARDA TRENINO

The northern area of the lake, in Trentino. It is the northernmost latitude in the world where olive oil is produced. The extra virgin oil we obtain from these olives has an intense fruitiness, with marked herbaceous and aromatic notes.

GARDA BRESCIANO

The Lombard side of the lake. The oil obtained from the olives grown in this area is characterized by its fruity delicacy. A light, balanced oil that goes perfectly with any dish.

DISCOVER GARDA EXTRA VIRGIN OLIVE OIL DOP FROM PAGE 16



Ausblick von den Hügeln von Bardolino.

View from the hills of Bardolino.

UNA STORIA DI FAMIGLIA

**Il nostro albero
genealogico è un ulivo.**

La storia della nostra famiglia è intrecciata con quella dell'olio del Garda.

Il primo ramo è quello di mio nonno Mario, che a inizio '900 è responsabile del frantoio in una villa veneta.

Poi tocca a mio papà Umberto che nel 1963 apre il frantoio e il negozio a Cisano di Bardolino. Proprio dove adesso c'è il museo con il punto vendita. I primi clienti sono i turisti che dall'Europa settentrionale vengono in Italia ad ammirare la bellezza del Lago di Garda, e i villeggianti che negli anni del boom economico si concedono una vacanza sul lago.

Negli anni '80 l'apertura del Museo, il cambio di nome dell'olio sulle etichette, da Cisano Extra a un più marchiante Museum, e la nuova generazione. Entro io in azienda dapprima per affiancare i miei genitori, poi a guidare l'attività, insieme a mia moglie

Liliana. E adesso tocca a me guardare la nuova generazione al lavoro, con mia figlia Alessia.

**DA TRE GENERAZIONI,
OGNI PRODOTTO MUSEUM
VIENE ACCUDITO DA
UNA PERSONA DI FAMIGLIA:
DALLA SELEZIONE DELLE
MATERIE PRIME, FINO
ALLA PRODUZIONE E
AL CONFEZIONAMENTO.**

Avere il punto vendita direttamente accanto al frantoio ci ha portato a fare una scelta precisa: rivolgerci direttamente agli appassionati di olio, di gusto, di Made in Italy.

Così ci siamo specializzati nella vendita per corrispondenza in Italia e in Europa.

*Radici nella
famiglia,
radici nel
territorio.*

Umberto e Teresita, fondatori dell'Oleificio Cisano, insieme ai figli Flavio e Ilaria, in un ritratto di famiglia della seconda metà degli anni '70.



*Eine eng mit
der Region
verbundene
Familie*

*Roots in
the family,
roots in the
territory*

*Umberto und Teresita, Gründer
der Ölmühle Oleificio Cisano, mit
ihren Kindern Flavio und Ilaria auf
einer Familienaufnahme aus der
zweiten Hälfte der 70er Jahre.*

*Umberto and Teresa, founders
of Oleificio Cisano, with their son
Flavio and their daughter Ilaria,
in a family portrait dated back
to the '70s.*

EINE FAMILIENGESCHICHTE

**Unser Stammbaum
ist ein Olivenbaum.**

Die Geschichte unserer Familie ist eng mit der des Olivenöls vom Gardasee verknüpft.

Der erste Zweig war Großvater Mario, der Anfang des 20. Jh.s die Ölmühle einer venezianischen Villa leitete.

1963 eröffnete dann unser Vater Umberto eine Ölmühle mit Geschäft in Cisano di Bardolino, genau dort, wo sich heute das Museum mit unserem Verkaufsladen befindet.

Die ersten Kunden waren Reisende aus Nordeuropa, die nach Italien kamen, um die landschaftlichen Schönheiten des Gardasees zu bewundern. Später folgten immer mehr Touristen, die sich dank des Wirtschaftswunders einen Urlaub am Gardasee leisten konnten.

In den 80er Jahren wurde das Museum eröffnet, und unser Olivenöl wurde von Cisano Extra in Museum umgetauft. Außerdem fand ein Generationenwechsel statt: zunächst trat ich in den Betrieb ein, um meine Eltern zu unterstützen. Später führte ich die Tätigkeit dann zusammen mit meiner Frau Liliana weiter. In der Zwischenzeit kann wieder eine neue Generation die Arbeit übernehmen, nämlich meine Tochter Alessia.

**SEIT DREI GENERATIONEN
WERDEN DIE PRODUKTE
MUSEUM VON UNSERER
FAMILIE HERGESTELLT,
DIE VON DER AUSWAHL
DER ZUTATEN BIS
ZUR ERZEUGUNG UND
VERPACKUNG ALLE
SCHRITTE SORGFÄLTIG
KONTROLLIERT.**

Da sich unser Verkaufsladen direkt neben der Ölmühle befindet, haben wir uns für den Direktvertrieb unserer Produkte an alle Liebhaber von hochwertigem Olivenöl Made in Italy entschieden. Gleichzeitig verkaufen wir unsere Erzeugnisse per Postversand in Italien und ganz Europa.

A FAMILY STORY

**Our family tree
is an olive tree.**

The history of our family is intertwined with that of the Garda oil.

The first branch is that of my grandfather Mario, who at the beginning of the 20th century was responsible for the oil mill in a Venetian villa.

Then it was up to my father Umberto who opened the oil mill and the shop in Cisano di Bardolino in 1963. Right where now there is the museum with the shop. The first customers were tourists from northern Europe who came to Italy to admire the beauty of Lake Garda, and the vacationers who in the years of the economic boom were granted a holiday at the lake.

In the 80s the opening of the Museum, the change of name of the oil on the labels, from Cisano Extra to a more brandworthy Museum, and the new generation. I joined the company first to work with my parents, then to lead the business, together with my wife Liliana. And now it's up to me to watch the new generation at work, with my daughter Alessia.

**FROM 3 GENERATIONS,
EACH MUSEUM PRODUCT
IS CARED FOR BY
A FAMILY MEMBER:
FROM THE SELECTION
OF RAW MATERIALS,
TO THE PRODUCTION
AND PACKAGING.**

Having a shop next to the mill has brought us to make a precise choice: directly addressing enthusiasts of oil, taste and Made in Italy. Therefore we specialize in mail order sales in Italy and Europe.

IL MUSEO

IL PRIMO MUSEO ITALIANO DEDICATO ALL'OLIO

*Ogni bottiglia
Museum racconta
una storia.
La storia di una
famiglia e della
sua passione
per l'olio.*

Il sogno di papà Umberto

Entrare nel Museo dell'Olio vuol dire fare un viaggio nella storia e nelle terre dell'olio. E vivere il sogno di mio papà Umberto, il fondatore.

Collezionista di frantoi e presse d'epoca e appassionato di viaggi, gira l'Europa con la moglie Teresita e noi figli piccoli su un camper Westfalia del 1975 alla ricerca di pezzi storici legati all'olio.

Durante un viaggio in Spagna rimane affascinato da una grande pressa a leva e una lunga vite in legno. E da lì parte l'avventura del museo. Acquisire materiale storico diventa la passione di famiglia. Il primo pezzo a entrare nel museo è un vecchio torchio della Liguria, seguito da una grande pressa in legno del 1720 arrivata

dall'Abruzzo; quello più impegnativo è il monumentale frantoio in ghisa in stile Liberty arrivato dal Portogallo negli anni '90. E poi le antiche macine, le giare, gli attrezzi per la raccolta delle olive, gli oggetti di casa e di cucina legati all'olio... Così nell'estate del 1988 mio papà prende le forbici per tagliare il nastro inaugurale del primo museo italiano dedicato all'olio.

ECCO PERCHÉ CI CHIAMIAMO MUSEUM.

Perché il nostro oleificio ha le sue radici nella storia. La storia di famiglia, e la storia dell'olio d'oliva, che mio papà ha voluto unire, raccogliere, preservare e raccontare in questo museo, il primo in Italia di questo tipo.



Dettaglio di un torchio del 1886, in esposizione presso il Museo dell'Olio.

DAS MUSEUM

DAS ERSTE ITALIENISCHE ÖLMUSEUM

Der Traum Umbertos

Der Besuch im Ölmuseum ist wie eine Reise in die Vergangenheit und zu verschiedenen Olivenanbaugebieten. Ein Traum meines Vaters Umberto, der Wirklichkeit geworden ist.

Er war begeisterter Sammler alter Pressen und Ölmühlen und Globetrotter, der mit seiner Frau Teresita und uns Kindern in einem Wohnmobil Westfalia aus dem Jahr 1975 durch die Welt reiste und historische Bestandteile von Ölmühlen sammelte.

In Spanien fand er eine faszinierende Hebelpresse mit einer langen Holzschnecke. Sie lieferte die Idee, ein Museum einzurichten. Die ganze Familie wurde von der Sammelleidenschaft ergriffen. Das erste Museumsstück war eine alte Ölpressen aus Ligurien, gefolgt von einer großen Holzpresse aus dem Jahr 1720, die aus den Abruzzen stammt. Das größte und eindrucksvollste Stück ist eine gusseiserne Presse im Liberty-Stil, die in den 90er Jahren aus Portugal ins Museum kam.

Weitere Ausstellungsstücke sind antike Mühlsteine, Ölkrüge, Werkzeuge für die Olivenernte sowie Haushalts- und Küchengeräte zum Thema Öl... Im Sommer 1988 war es dann endlich so weit: mein Vater konnte das Band zur Eröffnung des ersten italienischen Ölmuseums durchschneiden.

DAHER STAMMT AUCH UNSER NAME MUSEUM.

Denn unsere Ölmühle hat ihre Wurzeln in der Tradition. Die Ausstellungsstücke dieses Museums erzählen somit auch die gemeinsame Geschichte unserer Familie und des Olivenöls, die mein Vater zusammenführte.

THE MUSEUM

THE FIRST ITALIAN MUSEUM DEDICATED TO OIL

Dad Umberto's dream

Entering the Oil Museum means taking a trip into the history and the lands of the oil. And living the dream of my father Umberto, the founder.

A collector of vintage crushers and presses and a travel enthusiast, he travels around Europe with his wife Teresita and us young children in a 1975 Westfalia motorhome in search of historical pieces linked to oil.

During a trip to Spain he is fascinated by a large lever press and a long wooden screw. And from there the adventure of the museum starts. Acquiring historical material becomes the family passion. The first piece to enter the museum is an old Ligurian press, followed by a large wooden press from 1720 which arrived from Abruzzo; the most challenging is the monumental Art Nouveau cast iron crusher, which arrived from Portugal in the 1990s.

And then the ancient millstones, the jars, the tools for the harvest of olives, objects of the home and kitchen related to oil... So in the summer of 1988 my father took the scissors to cut the inaugural ribbon of the first Italian museum dedicated to oil.

THAT'S WHY WE CALL OURSELVES MUSEUM.

Because our oil mill has its roots in history. The family history, and the history of olive oil, which my father wanted to combine, collect, preserve and tell in this museum, the first in Italy of this type.

*Jede Flasche von
Museum erzählt
eine Geschichte.
Die Geschichte
einer Familie und
ihrer Leidenschaft
für Olivenöl.*

*Each Museum
bottle tells
a story.*

*The story of
a family and its
passion for oil.*

Detail einer Presse aus dem Jahr 1886, die im
Ölmuseum ausgestellt ist.

Detail of an 1886 press, displayed in the oil museum.

IL FRANTOIO

Siamo produttori di olio. Non di un olio qualsiasi, ma dell'Extravergine Garda Orientale DOP, uno degli oli italiani più pregiati e più rari.

A fine ottobre, quando arrivano le olive al frantoio, è uno spettacolo.

Le selezioniamo una ad una, le premiamo con la massima cura, e le trasformiamo nell'Olio Extravergine Garda Orientale DOP.

Abbiamo sempre prodotto olio extravergine del Garda, fin dagli anni '60.

Ora il frantoio è completamente rinnovato, e utilizza il metodo a ciclo continuo, il più avanzato, che riduce al minimo il contatto con l'aria e quindi il rischio di ossidazione dell'olio, per ottenere gli oli dalle migliori caratteristiche organolettiche.

Entrano le olive, esce l'olio. A tutto vantaggio dell'igiene e della qualità del prodotto.



Le olive del Garda, che arrivano dalla nostra tenuta di Calmasino e dai migliori uliveti della zona Garda DOP.



Die Gardasee-Oliven, die in unserer Ölmühle Calmasino eintreffen, stammen aus den besten Olivenhainen des Anbaugebietes Garda DOP.

The Garda olives, which come from our estate in Calmasino and the best olive groves in the Garda DOP area.

ÖLMÜHLE

Wir produzieren Olivenöl. Aber nicht irgendein Olivenöl, sondern das extranative Garda Orientale DOP, eines der edelsten und seltensten Olivenöle Italiens.

Ende Oktober, wenn die Oliven in der Ölmühle eintreffen, ist ein ganz besonderer Moment.

Sie werden von uns einzeln ausgelesen und einer sorgfältigen Pressung unterzogen, um das extranative Olivenöl Garda Orientale DOP zu gewinnen.

Wir produzieren seit den 60er Jahren extranatives Olivenöl am Gardasee.

Heute arbeiten wir in unserer komplett erneuerten Ölmühle nach dem derzeit fortschrittlichsten Verfahren im Dauerbetrieb. Dank dieser Methode kann der Kontakt mit Sauerstoff und damit das Oxydationsrisiko auf ein Minimum reduziert werden, so dass Öle mit exzellenten sensorischen Merkmalen gewonnen werden.

Hinein kommen Oliven, heraus kommt Öl, basierend auf strengsten Hygieneanforderungen, die höchste Qualität garantieren.

THE OLIVE PRESS

We are oil producers. Not of any oil, but of the Eastern Garda Extra Virgin DOP, one of the finest and rarest Italian oils.

At the end of October, when the olives arrive at the mill, it is a spectacle.

We select them one by one, we press them with the utmost care, and turn them into the Eastern Garda Extra Virgin DOP.

We have always produced Garda extra-virgin olive oil since the 1960s.

Now the olive press has been completely renovated, and uses the continuous cycle method, the most advanced, which minimizes contact with the air and therefore the risk of oxidation of the oil, to obtain the oils with the best organoleptic characteristics.

The olives come in, the oil comes out. To the benefit of hygiene and product quality.

COME ORDINARE

Cosa ti ispira di più da portare in tavola o per un regalo di gran gusto?

I nostri extravergine di oliva DOP sono il frutto del nostro territorio e della nostra cultura dell'olio.

Nelle prossime pagine troverai la selezione dei nostri DOP Garda: Garda DOP Orientale, Garda DOP Trentino, Garda DOP Bresciano. Ogni zona ha la sua peculiarità, e assaggiare i diversi olii sarà come fare un viaggio del gusto in un territorio d'eccellenza dell'extravergine.

◆ **SCOPRI IL NOSTRO OLIO EXTRAVERGINE DOP DA PAGINA 16**

Selezioniamo le olive italiane che sono ideali per ottenere dei grandi olii extravergine da usare a crudo o in cucina: sulla pasta, le verdure, le carni, le minestre, le zuppe, e anche nella preparazione dei dolci, come alternativa vegetale al burro.

◆ **SCOPRI IL NOSTRO OLIO EXTRAVERGINE ITALIANO DA PAGINA 22**

Scegliamo le olive europee delle terre affacciate sul Mediterraneo, maturate al sole e al clima della millenaria civiltà dell'olio, e selezionate con cura da chi fa extravergine da 3 generazioni.

◆ **SCOPRI IL NOSTRO OLIO EXTRAVERGINE EUROPEO A PAGINA 24**

BESTELLUNGEN

Unser breites Sortiment enthält viele köstliche Spezialitäten und edle Geschenke

Unsere extranativen Olivenöle DOP sind ein exzellentes Erzeugnis der Region und Ergebnis unserer langjährigen Erfahrungen bei der Ölherstellung.

Auf den nachfolgenden Seiten finden Sie eine Auswahl unserer DOP Olivenöle vom Gardasee: Garda DOP Orientale, Garda DOP Trentino und Garda DOP Bresciano. Jedes Anbaugebiet zeichnet sich durch charakteristische Merkmale aus und entführt uns auf eine aromatische Reise durch eine Landschaft, die für ihre exzellenten extranativen Olivenöle bekannt ist.

◆ **ENTDECKEN SIE UNSER EXTRANATIVES OLIVENÖL DOP AB SEITE 16**

Wir wählen italienische Oliven für die Produktion ausgezeichneten extranativen Olivenöle aus, die sowohl roh als auch zum Kochen verwendet werden können: zu Nudeln, Gemüse, Fleisch, Suppen, Eintöpfen oder für die Zubereitung von Süßspeisen als pflanzliche Alternative zur Butter.

◆ **ENTDECKEN SIE UNSER EXTRANATIVES OLIVENÖL AUS ITALIEN AUF SEITE 22**

Mit unserem in drei Generationen gesammelten Erfahrungsschatz wählen wir Oliven aus dem europäischen Mittelmeerraum aus, die unter der Sonne traditionsreicher Anbaugebiete mit einer über tausendjährigen Olivenkultur heranreifen.

◆ **ENTDECKEN SIE UNSER EXTRANATIVES OLIVENÖL AUS DER EUROPÄISCHEN UNION AUF SEITE 24**

HOW TO ORDER

What inspires you the most, bringing it to the table or as a gift of great taste?

Our extra virgin olive oils DOP are the fruit of our territory and our culture of oil.

In the next pages you will find the selection of our Garda DOP: Eastern Garda DOP, Garda Trentino DOP, Bresciano Garda DOP. Each area has its own peculiarity, and tasting the different oils will be like a journey of taste in a territory of excellence of extra virgin olive oil.

◆ **DISCOVER OUR DOP EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM PAGE 16**

We select the Italian olives that are ideal for obtaining extra virgin olive oils to be used raw or in cooking: on pasta, vegetables, meats, soups, and also in the preparation of desserts, as an alternative to butter.

◆ **DISCOVER OUR ITALIAN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM PAGE 22**

We choose European olives from the lands overlooking the Mediterranean, matured in the sun and the climate of the millennial civilization of the oil, and carefully selected by those who have been making extra-virgin oils for 3 generations.

◆ **DISCOVER OUR EUROPEAN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL ON PAGE 24**

I NOSTRI PRODOTTI DIRETTAMENTE A CASA VOSTRA. CONSEGNE A DOMICILIO IN TUTTA ITALIA ED EUROPA

WIR LIEFERN UNSERE PRODUKTE DIREKT ZU IHNEN NACH HAUSE: IN GANZ ITALIEN UND EUROPA

OUR PRODUCTS DIRECTLY TO YOUR HOME. HOME DELIVERY IN ITALY AND EUROPE



SHOP ONLINE

Direttamente nel nostro sito. Scoprite tutti i vantaggi e le promozioni per gli ordini trasmessi on line cliccando su WWW.MUSEUM.IT



SHOP ONLINE

Direkt auf unserer Seite. Klicken Sie auf WWW.MUSEUM.IT und entdecken sie unsere Angebote und Vorteile für online-Bestellungen.



SHOP ONLINE

Directly on our website. Click on WWW.MUSEUM.IT and find out more about our promotions and the advantages of ordering online.



A MEZZO POSTA O FAX

Richiedete il nostro listino prezzi con le modalità per le spedizioni a domicilio e le tariffe di trasporto per l'Italia e l'Europa. Oppure scaricatelo direttamente dal nostro sito cliccando su "listino prezzi"



PER POST ODER FAX

Fordern Sie unsere Preisliste mit den Versandbedingungen und Transportkosten für Italien und Europa an oder laden Sie ihn direkt auf unserer Seite herunter, indem Sie auf "Preisliste" klicken.



VIA EMAIL OR FAX

Request our price list with the shipping methods and costs for Italy and Europe, or download it directly from our website (to do so, just click on "pricelist")



IL NOSTRO PUNTO VENDITA

Presso il nostro punto vendita e museo a Cisano di Bardolino si possono acquistare e degustare direttamente i nostri olii e le nostre specialità.



IN UNSEREM SHOP

In unserem Shop und Museum in Cisano di Bardolino können Sie unsere Olivenöle und Spezialitäten direkt verkosten und erwerben.



AT OUR SHOP

At our shop and Museum in Cisano di Bardolino you can purchase and also taste our extra virgin olive oils and our specialties.

ORARI MUSEO E PUNTO VENDITA:

FERIALI: 9,00 - 12,30 / 14,30 - 19,00

FESTIVI: 9,00 - 12,30

Chiusura nei seguenti giorni:

*25, 26, 31 dicembre,
1 gennaio e le domeniche
di gennaio e febbraio.*

ÖFFNUNGSZEITEN

MUSEUM UND SHOP:

Wochentags: 9.00 - 12.30 / 14.30 - 19.00 Uhr.

Sonn- und feiertags: 9.00 - 12.30 Uhr.

An folgenden Tagen

haben wir geschlossen:

*25./26./31. Dezember
1 Januar und alle Sonntage
im Januar und Februar.*

MUSEUM AND SHOP OPENING HOURS:

Monday to Saturday:

9am -12.30 / 2.30pm-7.00pm

Sundays and Bank Holidays:

9.00am-12.30pm

Closed on the following days:

*25th, 26th, 31st December
1st January and on sundays
in January and February.*



TELEFONO

Ordina chiamando
il numero 045.6229047

Fax 045 6229024

Fax 045 6229024

Fax 045 6229024

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Le meraviglie che vengono dall'oliva

La nostra storia è fatta di extravergine. E anche il nostro territorio, da cui otteniamo le olive per produrre l'olio extravergine Garda DOP Garda Orientale. Ai cultori dell'olio extravergine Garda DOP proponiamo anche le varianti delle altre zone di origine:

Garda Trentino e Garda Bresciano. Mettiamo a frutto la nostra esperienza di famiglia per selezionare le migliori olive italiane per l'extravergine 100% Italiano e quelle delle piantagioni nel Mediterraneo settentrionale per l'olio 100% Europeo.



EXTRANATIVES OLIVENÖL

Die Qualitäten der Olive

Das Olivenöl ist ein grundlegender Bestandteil unserer Geschichte und unserer Region, aus der die Oliven für das extranative Olivenöl Garda DOP Garda Orientale stammen. Für alle Liebhaber des extranativen Olivenöls Garda DOP bieten wir auch Olivenöle aus anderen Anbaugebieten wie Garda Trentino und Garda Bresciano. Dank der in langjähriger Familientradition gesammelten Erfahrungen können wir die besten italienischen Oliven für das extranative Olivenöl 100% Italien auswählen, ebenso wie die aus dem nördlichen Mittelmeerraum stammenden Oliven für das Olivenöl 100% Europäische Union.

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

The wonders that come from the olive

Our history is made of extra virgin oil. And also our territory, from which we obtain the olives to produce Eastern Garda extra virgin olive oil DOP. We also offer Garda extra-virgin olive oil DOP enthusiasts varieties from the other areas of origin: Garda Trentino and Garda Bresciano. We put our family experience to good use in selecting the best Italian olives for 100% Italian extra virgin olive oil and those of plantations in the northern Mediterranean for 100% European oil.



A1027
0,5 l

**Olio Extravergine di Oliva DOP
GARDA ORIENTALE**

Etichetta Oro

L'olio extra vergine di oliva Garda DOP Orientale, è prodotto sulla sponda veronese del Lago di Garda. Ottenuto prevalentemente dalla varietà di olive "Casaliva", tipica della zona, si distingue per la dolcezza e il sapore equilibrato. Si presenta di colore giallo dorato con riflessi verdi. Il fruttato è avvolgente e di carattere, con note amare e piccanti contenute, che chiudono con sentori di mandorla dolce.

◆ *Abbinamenti*

Ideale da utilizzare a crudo su insalate, piatti di pesce, carni bianche e per accompagnare piatti della tradizione, come uova e asparagi, sarde in saor e baccalà.

**Extranatives Olivenöl DOP
GARDA ORIENTALE**

Goldenes Etikett

Das extranative Olivenöl Garda DOP Orientale stammt vom Veroneser Ufer des Gardasees und besteht hauptsächlich aus der regional-typischen Sorte "Casaliva", die sich durch einen milden und ausgewogenen Geschmack auszeichnet. Die Farbe ist goldgelb mit grünen Reflexen. Es hat eine abgerundete und charakteristische Fruchtnote mit leicht herben und pikanten Nuancen. Im Abgang sind Süßmandelaromen spürbar.

◆ *Kombinationen*

Dieses Öl eignet sich vor allem für die rohe Anwendung zu Salaten, Fischgerichten, weißem Fleisch und Traditionsgerichten wie Spargel mit Eiern, marinierten Sardinen und Stockfisch.

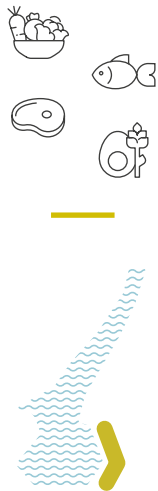
**DOP Extra Virgin Olive Oil
EASTERN GARDA**

Gold Label

Eastern Garda DOP extra virgin olive oil is produced on the Verona side of Lake Garda. Obtained mainly from the "Casaliva" variety of olives, typical of the area, it stands out for its sweetness and balanced flavour. It is golden yellow with green reflections. The fruitiness is enveloping and characterful, with bitter and spicy notes contained, which close with hints of sweet almond.

◆ *Ideal with*

Ideal for using raw on salads, fish dishes, white meat and to accompany traditional dishes such as eggs and asparagus, marinated sardines and salt cod.





A1042
0,5 l

**Olio Extravergine di Oliva DOP
GARDA TRENTINO**

Etichetta Platino

L'olio extra vergine di oliva Garda Trentino DOP, è prodotto nell'area dell'alto lago, la zona di produzione olivicola più a nord d'Europa. Il particolare microclima della regione, conferisce al prodotto caratteristiche uniche e ben definite. Il sapore è consistente ma armonico, con sensazione gradevolmente amara e piccante. Il fruttato, fresco e intenso, con una netta sensazione erbacea.

◆ *Abbinamenti*

Particolarmente indicato per l'utilizzo a crudo, è l'ideale per arricchire zuppe, legumi, bruschette, carpacci e piatti della tradizione come la famosa pasta e fagioli.

**Extranatives Olivenöl DOP
GARDA TRENTINO**

Platin-Etikett

Das extranative Olivenöl Garda Trentino DOP stammt vom oberen Gardasee, der nördlichsten Anbauzone für Olivenöl in Europa. Das besondere Mikroklima der Gegend verleiht ihm seine einzigartigen und wiedererkennbaren Merkmale. Der Geschmack ist kräftig und harmonisch, mit einer angenehm bitter-pikanten Note. Frische und intensive Fruchtigkeit mit deutlichen Aromen von Heu.

◆ *Kombinationen*

Dieses Öl eignet sich vor allem für die rohe Verwendung zu Suppen, Hülsenfrüchten, geröstetem Brot, Carpaccio und Traditionsgerichten wie dem berühmten Bohneneintopf "Pasta e Fagioli".

**DOP Extra Virgin Olive Oil
GARDA TRENTINO**

Platinum Label

The Garda Trentino DOP extra-virgin olive oil is produced in the area of the top end of the lake, the most northerly olive growing area of Europe. The particular microclimate of the region gives the product unique and well-defined characteristics. The taste is consistent but harmonious, with a pleasantly bitter and spicy sensation. Fruity, fresh and intense, with a clear herbaceous sensation.

◆ *Ideal with*

Particularly suitable for use raw, it is ideal for enriching soups, pulses, bruschetta, carpaccio and traditional dishes such as the famous pasta and beans.





A1028
0,5 l

**Olio Extravergine di Oliva DOP
GARDA BRESCIANO**

Etichetta Blu

L'olio extravergine di oliva Garda Bresciano DOP è prodotto sulla sponda occidentale del Lago di Garda. Si presenta di colore giallo dorato e limpido. Il fruttato è armonico ed elegante, con sentori di mandorla dolce. La sua unicità, sta nell'equilibrio e nella leggerezza del gusto, che lo rendono adatto a qualsiasi piatto.

◆ *Abbinamenti*

Eccellente sui piatti di pesce più delicati, sui formaggi stagionati, nelle insalate, sulle grigliate e nella preparazione di dolci, come la tradizionale focaccia all'olio extravergine.

**Extranatives Olivenöl DOP
GARDA BRESCIANO**

Blaues Etikett

Das extranative Olivenöl Garda Bresciano DOP wird am Westufer des Gardasees produziert und zeichnet sich durch eine goldgelbe, klare Farbe aus. Harmonische und elegante Fruchtigkeit mit Süßmandelnoten. Dank seines ausgewogenen und leichten Geschmacks passt es perfekt zu jeder Art von Gericht.

◆ *Kombinationen*

Ideal zu delikaten Fischgerichten, reifem Käse, Salat, Grillfleisch und für die Zubereitung von Gebäck, z.B. die beliebte Focaccia.

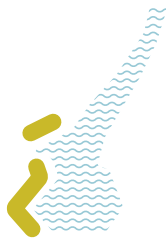
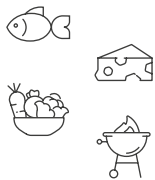
**DOP Extra Virgin Olive Oil
GARDA BRESCIANO**

Blue Label

The Garda Bresciano DOP extra virgin olive oil is produced on the western shore of Lake Garda. It is golden yellow and clear. The fruitiness is harmonious and elegant, with hints of sweet almond. Its uniqueness lies in the balance and lightness of taste, which make it suitable for any dish.

◆ *Ideal with*

Excellent on the most delicate fish dishes, mature cheeses, salads, grilled meats and in the preparation of desserts, such as the traditional extra virgin olive oil focaccia.





A1023
0,5 l

**Olio Extravergine di Oliva DOP
VENETO VALPOLICELLA**

Etichetta Argento

L'olio extravergine di oliva Veneto Valpolicella DOP, proviene da un territorio ad altissima vocazione di gusto. Il sapore è leggero ed equilibrato, con piacevoli note amare.

◆ *Abbinamenti*

Eccellente su carpacci, verdure e legumi bolliti, grigliate e formaggi freschi.

**Extranatives Olivenöl DOP
VENETO VALPOLICELLA**

Silbernes Etikett

Das extranative Olivenöl Veneto Valpolicella DOP stammt aus einer Region, die für ihre kulinarischen Spezialitäten bekannt ist. Es ist leicht und ausgewogen im Geschmack, mit angenehmen Bitternoten.

◆ *Kombinationen*

Ideal zu Carpaccio, gekochtem Gemüse und Hülsenfrüchten, Grillfleisch und Frischkäse.

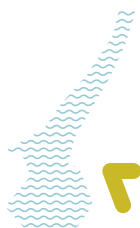
**DOP Extra Virgin Olive Oil
VENETO VALPOLICELLA**

Silver Label

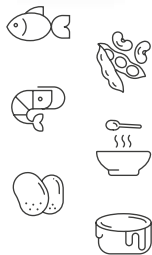
Veneto Valpolicella DOP extra virgin olive oil comes from a territory with a high taste vocation. The taste is light and balanced, with pleasant bitter notes.

◆ *Ideal with*

Excellent on carpaccio, boiled vegetables and pulses, grilled meat and fresh cheeses.



A5506
0,5 l



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIOLOGICO Museum Bio

Questo olio extra vergine ottenuto con olive da coltivazione biologica ha un colore giallo dorato con caldi riflessi verdi. Al gusto è pulito ed elegante, con toni di ortaggi di campo, pepe nero e mandorla in chiusura. Amaro e piccante ben presenti ed equilibrati.

◆ *Abbinamenti*

Ideale per antipasti di mare, fagioli bolliti, insalate di lenticchie, patate al cartoccio, zuppe di verdure, risotto con funghi ovuli, crostacei in guazzetto, tartare di tonno, formaggi freschi a pasta filata.

BIOLOGISCHES EXTRANATIVES OLIVENÖL Museum Bio

Dieses extranative Olivenöl wird aus Oliven aus biologischem Anbau gewonnen und hat eine goldgelbe Farbe mit warmen grünen Reflexen. Reiner und eleganter Geschmack mit Noten von Feldgemüse, schwarzem Pfeffer und Mandel im Abgang. Deutliche und ausgewogene bittere und pikante Noten.

◆ *Kombinationen*

Ideal zu Vorspeisen mit Fisch und Meeresfrüchten, gekochten Bohnen, Linsensalat, Kartoffeln in Alufolie, Gemüsesuppen, Risotto mit Kaiserpilzen, Krebstieren in Sud, Thunfischtartar und frischem Pasta-Filata-Käse wie Mozzarella.

ORGANIC EXTRA VIRGIN OLIVE OIL Museum Bio

This extra virgin olive oil from organic olives is golden yellow with warm green nuances. Clean and refined to the taste, with touches of vegetable and black pepper, and an almond finish. A noticeable yet balanced bitter and spicy note.

◆ *Ideal with*

Ideal for fish starters, boiled beans, lentil salad, baked potatoes, vegetable soups, risotto with ovular mushrooms, shellfish in guazzetto, tuna tartare, and fresh pasta filata cheese.

Olio
EXTRA
VERGINE
DI OLIVA
biologico

Biologisches
EXTRA NATIVES
Olivenöl

Organic
EXTRA VIRGIN
OLIVE oil

Crediamo nel biologico.

E ci piace, perché nel caso delle olive crea un extravergine particolarmente elegante, dove amaro e piccante sono ben percepibili ed equilibrati.

La materia prima sono esclusivamente olive italiane da agricoltura biologica.

Wir glauben an Bio-Produkte.

Auch deshalb, weil das biologische extranative Olivenöl sich durch einen besonders edlen Geschmack auszeichnet, mit einem exzellenten Gleichgewicht aus bitteren und scharfen Noten.

Dieses Olivenöl wird ausschließlich aus italienischen Oliven aus biologischem Anbau gewonnen.

We believe in organic.

And we like it, because in the case of olives it creates a particularly elegant extra-virgin olive oil, where sour and spicy are well balanced and noticeable.

The raw materials are exclusively organic Italian olives.



A1007
0,75 l



ETICHETTA ROSSA

L'olio extra vergine di oliva etichetta rossa, è un olio versatile, da gustare sia crudo che in cottura. Il fruttato è leggero e armonico, il gusto dolce ed equilibrato.

◆ *Abbinamenti*

Ottimo per frittiture vegetali, primi piatti, pizze, verdure, torte lievitate e dolci. Particolarmente indicato per le cotture alla griglia, per gli arrosti e per la preparazione di tutti i piatti dove l'olio extra vergine è indispensabile.

ROTES ETIKETT

Das extransative Olivenöl mit rotem Etikett ist ein vielseitige Öl, das sich sowohl für die rohe Verwendung als auch zum Kochen eignet. Es zeichnet sich durch eine leichte und harmonische Fruchtnote sowie einen milden und ausgewogenen Geschmack aus.

◆ *Kombinationen*

Ideal zum Frittieren von Gemüse, zu ersten Menügängen, Pizza, Hefengebäck und Süßspeisen und für die Zubereitung von Grillfleisch, Braten und anderen Gerichten, bei denen Olivenöl als Zutat nicht fehlen darf.

RED LABEL

The Red Label extra virgin olive oil is a versatile oil, to be enjoyed both raw and cooked. The fruitiness is light and harmonious, the taste sweet and balanced.

◆ *Ideal with*

Excellent for vegetable fries, pasta dishes, pizzas, vegetables, leavened cakes and desserts. Particularly suitable for cooking on the grill, for roasts and for the preparation of all dishes where extra virgin olive oil is essential.



A1017
0,75 l



ETICHETTA GIALLA

L'olio extra vergine di oliva etichetta gialla, è caratterizzato da un fruttato medio, intenso e aromatico. L'equilibrata presenza di amaro e piccante e il sapore deciso, lo rendono ideale per l'utilizzo a crudo.

◆ *Abbinamenti*

Ottimo su primi piatti, verdure e carni grigliate, legumi, insalate, pinzimoni e carpacci.

GELBES ETIKETT

Das extransative Olivenöl mit gelbem Etikett zeichnet sich durch eine mittelkräftige, aromatische Fruchtigkeit aus. Dank der ausgewogenen bitteren und pikanten Noten und des intensiven Aromas ist es auch für die rohe Verwendung geeignet.

◆ *Kombinationen*

Ideal zu ersten Menügängen, gegrilltem Gemüse und Fleisch, Hülsenfrüchten, Salat, Rohkost und Carpaccio.

YELLOW LABEL

The Yellow Label extra virgin olive oil is characterized by a medium, intense and aromatic fruitiness. The balanced presence of bitter and spicy and a strong flavour, make it ideal for using raw.

◆ *Ideal with*

Excellent on pasta dishes, vegetables and grilled meats, pulses, salads, pinzimoni and carpaccio.



A1020
0,75 L



ETICHETTA NERA

L'olio extra vergine di oliva etichetta nera, è caratterizzato da un fruttato particolarmente robusto e intenso. Il sapore è deciso, con connotazioni erbacee e note mediamente piccanti.

◆ *Abbinamenti*

Particolarmente indicato per l'utilizzo a crudo, è ideale per condire carpacci, bruschette, insalate, zuppe, legumi e carciofi bolliti.

SCHWARZES ETIKETT

Das extranative Olivenöl mit schwarzem Etikett hat eine kräftige und intensive Fruchtnote und einen entschiedenen Geschmack mit Heu aromen und mittlerer Schärfe.

◆ *Kombinationen*

Ideal für die rohe Verwendung zu Carpaccio, geröstetem Brot, Salat, Suppen, Hülsenfrüchten und gekochten Artischocken.

BLACK LABEL

The Black Label extra virgin olive oil is characterized by a particularly robust and intense fruitiness. The flavour is decisive, with herbaceous connotations and medium-spicy notes.

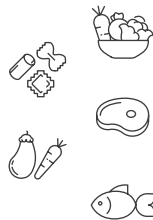
◆ *Ideal with*

Particularly suitable for using raw, it is ideal for seasoning carpaccio, bruschetta, salads, soups, pulses and boiled artichokes.





A5107
0,75 l



**Olio Extra Vergine di Oliva
PRODOTTO EUROPEO**

Etichetta Azzurra

L'olio extra vergine di oliva etichetta azzurra, è frutto di un'attenta selezione dei migliori olii del bacino Mediterraneo. Caratterizzato da un fruttato leggero e morbido, con note rotonde e delicate. Ideale per chi cerca un olio dolce da utilizzare nelle preparazioni quotidiane, con un piccante molto contenuto e una struttura delicata.

◆ *Abbinamenti*

È ideale per l'uso in cottura, si presta inoltre all'accostamento con primi piatti, insalate, verdure, carni e piatti di pesce.

**Extratives Olivenöl
EUROPÄISCHE UNION**

Hellblaues Etikett

Das extraktive Olivenöl mit hellblauem Etikett ist Ergebnis einer sorgfältigen Auswahl der besten Öle aus dem Mittelmeerraum. Es zeichnet sich durch eine leichte und milde Fruchtigkeit sowie abgerundete, dezente Geschmacksnoten aus. Geeignet für alle, die ein delikates Olivenöl mit geringer Schärfe für den alltäglichen Gebrauch suchen.

◆ *Kombinationen*

Ideal zum Kochen und für die Zubereitung von ersten Menüängen, Salat, Gemüse sowie Fleisch- und Fischgerichten.

**Extra Virgin Olive Oil
EUROPEAN PRODUCT**

Blue Label

The Blue Label extra-virgin olive oil, is the result of a careful selection of the best oils from the Mediterranean basin. Characterized by a light and soft fruitiness, with round and delicate notes. Ideal for those looking for a sweet oil to be used in daily preparations, with a very spicy and delicate structure.

◆ *Ideal with*

It is ideal for use in cooking, it also lends itself to combinations with pasta dishes, salads, vegetables, meats and fish dishes.



B1051
0,75 l



OLIO DI OLIVA

L'olio d'oliva etichetta verde, è caratterizzato da un sapore leggero e delicatissimo, ottenuto unendo all'olio di oliva raffinato, una percentuale di olio extra vergine di oliva.

◆ *Abbinamenti*

Particolarmente indicato per le frittiture, nella preparazione delle salse a crudo e per la conservazione delle verdure sott'olio.

OLIVENÖL

Das Olivenöl mit grünem Etikett hat einen leichten und äußerst milden Geschmack und ist eine Mischung aus raffiniertem Olivenöl und einem hohen Anteil an extraktivem Olivenöl.

◆ *Kombinationen*

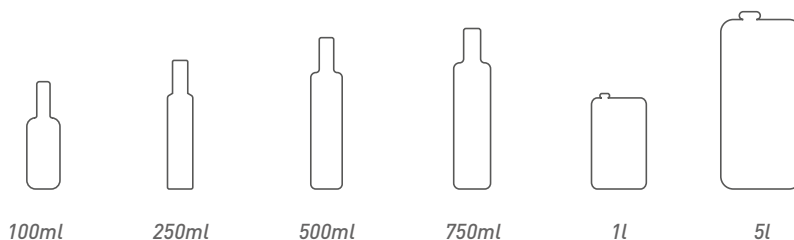
Ideal für Frittüren, die Zubereitung von ungekochten Saucen und zum Einlegen von Gemüse.

OLIVE OIL

The Green Label olive oil is characterized by a light and delicate taste, obtained by combining refined olive oil with a high percentage of extra virgin olive oil.

◆ *Ideal with*

Particularly suitable for frying, in the preparation of raw sauces and for preserving vegetables in oil.



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DOP
EXTRA NATIVES OLIVENÖL DOP
DOP EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

| | | | | | | |
|--|---|---|---|---|--|--|
| Garda Orientale Etichetta Oro Garda Orientale Goldenes Etikett Eastern Garda Gold Label | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | | |
| Garda Trentino Etichetta Platino Garda Trentino Platin-Etikett Garda Trentino Platinum Label | | | ✓ | | | |
| Garda Bresciano Etichetta Blu Garda Bresciano Blaues Etikett Garda Bresciano Blue Label | | | ✓ | | | |
| Veneto Valpolicella Etichetta Argento Veneto Valpolicella Silbernes Etikett Veneto Valpolicella Silver Label | | | ✓ | | | |

MUSEUM BIO

| | | | | | | |
|--|--|--|---|--|--|--|
| Olio Extra Vergine di Oliva Biologico Biologisches Extra Natives Olivenöl Organic Extra Virgin Olive Oil | | | ✓ | | | |
|--|--|--|---|--|--|--|

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA 100% ITALIANO
EXTRANATIVES OLIVENÖL 100% ITALIEN
100% ITALIAN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

| | | | | | | |
|--|---|---|---|---|---|---|
| Etichetta Rossa Rotes Etikett Red Label | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Etichetta Gialla Gelbes Etikett Yellow Label | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Etichetta Nera Schwarzes Etikett Black Label | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
EXTRA NATIVES OLIVENÖL
DOP EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

| | | | | | | |
|---|---|--|--|---|--|---|
| Prodotto Europeo Etichetta Azzurra Europäische Union Hellblaues Etikett European Product Blue Label | ✓ | | | ✓ | | ✓ |
|---|---|--|--|---|--|---|

| | | | | | | |
|--|--|--|--|---|--|---|
| Olio di Oliva Olivenöl Olive Oil | | | | ✓ | | ✓ |
|--|--|--|--|---|--|---|

CONDIMENTI AROMATIZZATI

*L'extravergine con
un tocco di gusto in più*

L'aromatizzazione avviene in modo assolutamente originale: non con essenze o aromi, ma con i veri elementi naturali che vengono franti con le olive o messi in infusione nell'olio extravergine, rilasciando il loro gusto e il loro profumo genuino.



AROMATISIERTE ÖLE

Extranatives Olivenöl mit einer zusätzlichen Geschmacksnote

Wir aromatisieren unsere Öle auf eine ganz besondere Art: nicht durch Zugabe von Essenzen oder Aromen, sondern mit natürlichen Elementen, die zusammen mit den Oliven gepresst oder in das extranative Olivenöl eingelegt werden, damit sie ihre ursprünglichen Duft- und Geschmacksnoten entfalten können.

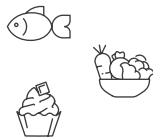
FLAVOURED OILS

Extra virgin olive oil with a touch of extra taste

The flavouring takes place in an absolutely original way: not with essences or perfumes, but with the real natural elements that are crushed with olives or infused in extra virgin olive oil, releasing their taste and their genuine aroma.



C1080
0,25 l



CONDIMENTO ALL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E LIMONE

Il condimento all'olio extra vergine di oliva e limone, è un prodotto versatile che si presta a diversi utilizzi.

◆ *Abbinamenti*

Perfetto sui piatti di pesce, su carpacci e roast beef, nelle insalate e come sostituto del burro nella preparazione dei dolci.



Provatelo sul riso pescato con una spolverata di Parmigiano, vi sorprenderà!

Aromatisiertes Extranatives Olivenöl ZITRONE

Das extranative Olivenöl mit Zitrone lässt sich vielseitig in der Küche anwenden.

◆ *Kombinationen*

Ideal zu Fischgerichten, Carpaccio, Roastbeef, Salat und als Buttersersatz bei der Zubereitung von Süßspeisen.



Eine besonders köstliche Überraschung zu gekochtem Reis mit einer Handvoll geriebenem Parmigiano!

Extra Virgin Olive Oil WITH LEMON

The extra virgin olive oil with lemon, is a versatile product that lends itself to different uses.

◆ *Ideal with*

Perfect on fish dishes, on carpaccio and roast beef, in salads and as a substitute for butter in the preparation of desserts.



Try it on boiled rice with a sprinkling of Parmigiano, it will surprise you!



C1081
0,25 l



CONDIMENTO ALL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E ROSMARINO

Il condimento all'olio extra vergine di oliva e rosmarino, è un condimento fresco e tipicamente mediterraneo.

◆ *Abbinamenti*

Ideale per condire carni ai ferri, patate, legumi, arrosti e stufati.



Per una piacevole nota aromatica, aggiungetene un filo al vostro piatto di pasta e fagioli.

Aromatisiertes Extranatives Olivenöl ROSMARIN

Das extranative Olivenöl mit Rosmarin zeichnet sich durch seine frische und typisch mediterrane Geschmacksnote aus.

◆ *Kombinationen*

Ideal zu gegrilltem Fleisch, Kartoffeln, Hülsenfrüchten, Braten und Schmorfleisch.



Verleiht dem typischen Bohneneintopf Pasta e Fagioli eine angenehm aromatische Note.

Extra Virgin Olive Oil WITH ROSEMARY

Extra virgin olive oil with rosemary, is a fresh and typically Mediterranean condiment.

◆ *Ideal with*

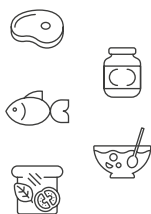
Ideal for seasoning grilled meats, potatoes, pulses, roasts and stews.



For a pleasant aromatic note, add a drizzle to your pasta and bean dish.



C1082
0,25 l



CONDIMENTO ALL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E AGLIO

Il condimento all'olio extra vergine di oliva e aglio, è un condimento dal carattere deciso e dal profumo intenso.

◆ *Abbinamenti*

Ottimo per accompagnare piatti di carne e pesce, preparare squisite bruschette, o come base per salse e marinature.



Aggiungendo una punta di peperoncino piccante, avrete il condimento ideale per gli spaghetti aglio e olio.

Aromatisiertes Extranatives Olivenöl KNOBLAUCH

Das extranative Olivenöl mit Knoblauch zeichnet sich durch einen entschiedenen und intensiven Geschmack aus.

◆ *Kombinationen*

Ideal zu Fleisch- und Fischgerichten und für die Zubereitung von Bruschetta, Saucen und Marinaden.



Fügt man dem Knoblauchöl noch etwas Chili hinzu, ist es perfekt für die Zubereitung von Spaghetti mit Knoblauch und Öl.

Extra Virgin Olive Oil WITH GARLIC

Extra virgin olive oil with garlic, is a condiment with a strong character and an intense aroma.

◆ *Ideal with*

Excellent for accompanying meat and fish dishes, preparing delicious bruschetta, or as a base for sauces and marinades.



Adding a hint of chilli pepper, you will have the ideal condiment for spaghetti with garlic and oil.



C1083
0,25 l



CONDIMENTO ALL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PEPERONCINO

Il condimento all'olio extra vergine di oliva e peperoncino, è un condimento vivace e saporito, che si presta a diversi utilizzi.

◆ *Abbinamenti*

Perfetto per dare una marcia in più alle grigliate di carne. Si usa inoltre per condire spaghetti, insalate, pizze, legumi, bruschette e frutti di mare.



Provatelo per condire un piatto di orecchiette con olive nere, zucchine saltate in padella e basilico fresco.

Aromatisiertes Extranatives Olivenöl CHILI

Das extranative Olivenöl mit Chili hat einen würzigen und pikanten Geschmack und eignet sich für unterschiedlichste Anwendungen.

◆ *Kombinationen*

Ideal, um Grillgerichten das gewisse Etwas zu verleihen, und perfekt zu Spaghetti, Salat, Pizza, Hülsenfrüchten, geröstetem Brot und Meeresfrüchten.



Köstlich auch zu Orecchiette-Nudeln mit schwarzen Oliven, sautierten Zucchini und frischem Basilikum.

Extra Virgin Olive Oil WITH CHILLI PEPPER

Extra virgin olive oil with chilli pepper, is a lively and tasty condiment, which lends itself to different uses.

◆ *Ideal with*

Perfect for giving extra oomph to grilled meat. It is also used to dress spaghetti, salads, pizzas, pulses, bruschetta and seafood.



Try it for a dish of orecchiette with black olives, sautéed zucchini and fresh basil.



C1084
0,25 l



CONDIMENTO ALL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E BASILICO

Il condimento all'olio extra vergine di oliva e basilico, con la sua freschezza e il suo profumo intenso, porta l'estate in ogni piatto.

◆ **Abbinamenti**

Ottimo per rendere più appetitose crudité, insalate di pasta o riso, antipasti di mare e patate al vapore.



Versatelo a filo sull'insalata Caprese per un antipasto veloce e delizioso!

Aromatisiertes Extranatives Olivenöl BASILIKUM

Das extranative Olivenöl mit Basilikum zeichnet sich durch ein frisches und intensives Aroma aus und verleiht jedem Gericht eine sommerliche Note.

◆ **Kombinationen**

Ideal zu Rohkost, Nudel- oder Reissalaten, Fischvorspeisen und gedämpften Kartoffeln.



Für eine schnelle und köstliche Vorspeise etwas Öl auf einen Caprese-Salat träufeln!

Extra Virgin Olive Oil WITH BASIL

Extra virgin olive oil with basil. with its freshness and its intense aroma, brings summer into every dish.

◆ **Ideal with**

Great for making crudités more appetizing, pasta or rice salads, seafood appetizers and steamed potatoes.



Drizzle it on a Caprese salad for a quick and delicious appetizer!



C1085
0,25 l



CONDIMENTO ALL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E TARTUFO BIANCO

Il condimento all'olio extra vergine di oliva e tartufo bianco, è prodotto con l'aroma naturale del tartufo, che gli conferisce un profumo intenso e caratteristico.

◆ **Abbinamenti**

Poche gocce di questo prodotto, sono sufficienti per esaltare il sapore di ogni piatto. Ideale per condire fettuccine, risotti, carni, uova, insalate, bruschette e tartine.



Da provare in abbinamento ad un carpaccio di funghi con scaglie di Parmigiano.

Aromatisiertes Extranatives Olivenöl WEISSER TRÜFFEL

Das extranative Olivenöl mit weißem Trüffel enthält natürliches Trüffelaroma und zeichnet sich durch intensive und unvergleichliche Geschmacksnoten aus.

◆ **Kombinationen**

Nur wenige Tropfen dieses Öls genügen, um unterschiedlichste Gerichte zu verfeinern. Ideal zu Bandnudeln, Risotto, Fleisch, Eiern, Salat, geröstetem Brot und Häppchen.



Interessant in der Geschmackskombination zu Pilz-Carpaccio mit Parmigiano-Flocken.

Extra Virgin Olive Oil WITH WHITE TRUFFLE

Extra virgin olive oil with white truffle. is produced with the natural perfume of the truffle, which gives it an intense and characteristic aroma.

◆ **Ideal with**

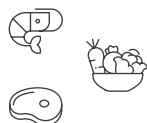
A few drops of this product are sufficient to enhance the flavour of each dish. Ideal for seasoning fettuccine, risotto, meats, eggs, salads, bruschetta and canapes.



To try in combination with a carpaccio of mushrooms with flakes of Parmesan.



C1090
0,25 l



CONDIMENTO ALL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E ARANCIA

Il condimento all'olio extra vergine di oliva e arancio, è un condimento aromatico, fresco e sorprendente.

◆ *Abbinamenti*

Si esalta in particolar modo su antipasti freddi di pesce, insalate autunnali, selvaggina e prosciutti affumicati.



Mettetelo alla prova come sostituto del burro nella preparazione dei dolci, per un tocco di leggerezza e una nota piacevolmente agrumata.

Aromatisiertes Extranatives Olivenöl ORANGE

Das extranative Olivenöl mit Orange überrascht mit seinem aromatischen und frischen Geschmack.

◆ *Kombinationen*

Ideal zu kalten Fischvorspeisen, Herbstsalaten, Wildgerichten und geräuchertem Schinken.



Geeignet auch als Butterersatz bei der Zubereitung von Süßspeisen, denen es eine angenehm leichte Zitrusnote verleiht.

Extra Virgin Olive Oil WITH ORANGE

Extra virgin olive oil with orange, it is an aromatic, fresh and surprising condiment.

◆ *Ideal with*

It especially enhances cold fish appetizers, autumn salads, game and smoked hams.



Put it to the test as a substitute for butter in the preparation of desserts, for a touch of lightness and a pleasantly citrus note.



ACETI

*Quell'ultimo tocco di creatività
prima di gustare il piatto*

Partiamo dai tradizionali aceti di vino del nostro territorio, approdiamo in Emilia per assaporare il grande Aceto Balsamico di Modena, ne esploriamo le infinite variazioni di gusto unendolo a sapori originali come melograno, lampone, mela, pera, amarena, fico, limone, tartufo e tante altre deliziose esperienze sensoriali.

E poi ancora le glasse, i condimenti balsamici... Si apre un mondo di scoperte per chi ama aggiungere una goccia di originalità e di piacere in più.



ESSIG

Eine kreative Note vor dem Servieren

Angefangen bei den traditionellen Weinessigen unserer Region bis hin zum berühmten Balsamico-Essig aus Modena in der Emilia-Romagna bieten wir eine Vielzahl an Varianten, u.a. in Kombination mit Granatapfel, Himbeere, Apfel, Birne, Sauerkirsche, Feige, Zitrone, Trüffel und vielen weiteren originellen Geschmacksnoten. Das Sortiment besteht zudem aus köstlichen Glaces und Balsamico-Dressings... eine bunte Welt an Geschmacksnuancen für alle, die ihren Gerichten einen Hauch Originalität verleihen möchten.

VINEGAR

That last touch of creativity before enjoying the dish

Let's start from the traditional wine vinegars of our territory, landing in Emilia to savour the great Balsamic Vinegar of Modena, we explore the infinite variations of taste combining original flavours such as pomegranate, raspberry, apple, pear, black cherry, fig, lemon, truffle and many other delicious sensory experiences. And then again the glazes, the balsamic condiments... A world of discoveries opens up for those who like to add a drop of originality and extra pleasure.



D1305
500 ml

ACETO DI VINO BARDOLINO ROSSO

Questo prezioso aceto, ottenuto esclusivamente dal vino Bardolino con metodo tradizionale ed invecchiamento in botti di rovere, assume un raffinato bouquet e un gradevole retrogusto fruttato.

◆ *Abbinamenti*

Ideale per dare gusto a insalate e piatti a base di verdure.



Perfetto per la preparazione della marinatura delle squisite zucchine alla scapece; vi basterà farlo bollire per 10 minuti in un pentolino con qualche fettina d'aglio, infine versarlo sulle zucchine tagliate a sottili e fritte, condendo infine con un paio di cucchiaini d'olio e qualche fogliolina di menta fresca.

NOTA: Il verificarsi di un eventuale sedimenti è indice di genuinità.

BARDOLINO ROTWEINESSIG

Dieser edle Essig, der nach traditioneller Methode ausschließlich aus Bardolino Wein hergestellt und in Eichenfässern gereift ist, zeichnet sich durch feines Bouquet und einen angenehm fruchtigen Nachgeschmack aus.

◆ *Kombinationen*

Ideal zur Verfeinerung von Salaten und Gemüsegerichten.



Für die Zubereitung köstlicher marinierten Zucchini den Essig 10 Minuten mit einigen Scheiben Knoblauch in einem Topf kochen lassen und anschließend auf die fein geschnittenen, angebratenen Zucchini gießen. Mit einigen EL Olivenöl anmachen und mit frischen Minzeblättern würzen.

HINWEIS: eventuelle Bodenablagerungen zeugen von der Natürlichkeit des Produktes.

BARDOLINO RED WINE VINEGAR

This precious vinegar, obtained exclusively from Bardolino wine with the traditional method and aging in oak barrels, takes on a refined bouquet and a pleasant fruity aftertaste.

◆ *Ideal with*

Ideal to give taste to salads and vegetable dishes.



Perfect for the preparation of marinating the exquisite zucchini alla scapece; you just have to boil it for 10 minutes in a saucepan with a few slices of garlic, then pour it on the thinly sliced, fried, zucchini seasoning with a couple of tablespoons of oil and a few fresh mint leaves.

NOTE: The occurrence of any sediment is an indication of genuineness.





D1309
500 ml

ACETO DI VINO BIANCO

Questo aceto di vino bianco, è ottenuto dalla fermentazione naturale e lenta di pregiati vini della nostra regione, successivamente sottoposti a un processo di invecchiamento in botti di rovere. Il bouquet intenso e il sapore deciso, esaltano il gusto di ogni vivanda, usandone solo poche gocce.

◆ *Abbinamenti*

Ottimo per insaporire piatti a base di verdure e come conservante per giardiniera e sottaceti.



Provate ad aggiungerne 3 cucchiaini a un'insalata di pomodori, basilico, cipolle rosse, cetrioli e pane toscano, condite con sale, pepe e olio extra vergine, per ottenere la famosa panzanella toscana!

NOTA: Il verificarsi di un eventuale sedimento è indice di genuinità.

WEISSWEINESSIG

Dieser Weißweinessig wird durch eine natürliche und langsame Gärung hochwertiger Weine aus der Region hergestellt, die danach einen Reifungsprozess in Eichenfässern durchlaufen. Dank seines intensiven Bouquets und kraftvollen Geschmacks genügen wenige Tropfen, um verschiedensten Gerichten eine köstliche Note zu verleihen.

◆ *Kombinationen*

Ideal zur Verfeinerung von Gemüsegerichten und für die Zubereitung von Mixed Pickles.



Für die Zubereitung einer typisch toskanischen Panzanella Tomaten, Basilikum, rote Zwiebeln, Gurken und toskanisches Brot mischen, drei EL Essig und extranatives Olivenöl hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken!

HINWEIS: eventuelle Bodenablagerungen zeugen von der Natürlichkeit des Produktes.

WHITE WINE VINEGAR

This white wine vinegar is obtained from the natural and slow fermentation of fine wines from our region, subsequently subjected to an aging process in oak barrels. The intense bouquet and strong flavour, using only a few drops, enhances the taste of all food.

◆ *Ideal with*

Excellent for flavouring vegetable dishes and as a preserver for pickles.



Try adding 3 tablespoons to a salad of tomatoes, basil, red onions, cucumber and Tuscan bread, seasoned with salt, pepper and extra virgin olive oil, to get the famous Tuscan panzanella!

NOTE: The occurrence of any sediment is an indication of genuineness.



D1311
250 ml



CONDIMENTO AGRODOLCE AL MELOGRANO

Il condimento al melograno, usato al posto del succo di limone, conferisce un gusto delicatamente agrodolce e arricchisce di profumi le portate.

◆ Abbinamenti

Particolarmente indicato per piatti a base di pesce, carpacci, insalata e macedonie, si presta inoltre alla preparazione di fantasiose vinaigrette.



Usato nelle macedonie, amalgama i profumi della frutta e produce un fantastico succo tutto da bere!

SÜSS-SAURES DRESSING MIT GRANATAPFEL

Das Granatapfel-Dressing kann auch als Ersatz für Zitronensaft verwendet werden und verleiht den Speisen einen leicht süßsaurigen Geschmack und zusätzliche Aromen.

◆ Kombinationen

Ideal für Fischgerichte, Carpaccio, Gemüse- und Obstsalate sowie die Zubereitung phantasievoller Vinaigrettes.



Sorgt bei Obstsalaten für eine harmonische Geschmackskombination und einen köstlichen Saft, den man auch trinken kann!

SWEET AND SOUR POMEGRANATE DRESSING

The pomegranate dressing, used instead of lemon juice, gives a delicately sweet and sour taste and enriches the dishes with perfume.

◆ Ideal with

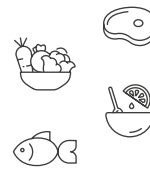
Particularly suitable for dishes based on fish, carpaccio, salad and fruit salads, it also lends itself to the preparation of an imaginative vinaigrette.



Used in fruit salads, it blends the aromas of the fruit and produces a fantastic juice to drink!



D1312
250 ml



CONDIMENTO AGRODOLCE AL LAMPONE

Il condimento al lampone, con il suo gusto fresco, aspro e zuccherino, è un prodotto versatile e sorprendente, ottimo alleato sia per preparazioni salate che per quelle e dolci.

◆ Abbinamenti

È l'ideale per insalate, carni bianche e piatti di pesce, si presta inoltre alla preparazione di fantasiose vinaigrette.



Provate a creare un'emulsione, aggiungendo un cucchiaino di miele, un pizzico di sale, pepe e olio extra vergine d'oliva. Usatela quindi per condire un'insalata di mistica con frutti di bosco freschi, chicchi di melograno e cubetti di feta.

SÜSS-SAURES DRESSING MIT HIMBEERE

Mit seinem frischen, süßsauerlichen Geschmack ist das Himbeer-Dressing ein vielseitiges Produkt mit einladenden Aromen, die sowohl zu süßen als auch herzhaften Gerichten passen.

◆ Kombinationen

Ideal für Salate, weißes Fleisch und Fischgerichte sowie für die Zubereitung phantasievoller Vinaigrettes.



Um eine köstliche Salatsoße zu erhalten, das Dressing mit einem EL Honig, einer Prise Salz sowie Pfeffer und extranativem Olivenöl mischen. Anschließend einen Salat aus frischen Waldfrüchten, Pflücksalat, Granatapfelkernen und Fetawürfeln zubereiten und die Soße darüber gießen.

SWEET AND SOUR RASPBERRY DRESSING

The raspberry dressing, with its fresh, sour and sugary taste, is a versatile and surprising product, an excellent ally for both savoury and sweet dishes.

◆ Ideal with

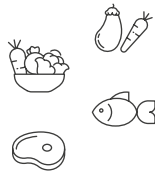
It is ideal for salads, white meat and fish dishes, it also lends itself to the preparation of an imaginative vinaigrette.



Try to create an emulsion, adding a teaspoon of honey, a pinch of salt, pepper and extra virgin olive oil. Use it to dress a mixed leaf salad with fresh berries, pomegranate seeds and cubes of feta cheese.



D1355
500 ml



BALSETO CONDIMENTO DOLCE ACIDULO

Il condimento balsamico bianco balseto, deriva dalla sapiente fusione di aceto di vino e mosto crudo di uve Trebbiano. Dal sapore dolce-acidulo e l'aroma delicato, è ideale per la cucina e la tavola, esaltando i piatti con un piacevole gusto agrodolce.

◆ Abbinamenti

Ottimo per condire insalate, verdure cotte e crude, carne e pesce.



Provatelo sulla macedonia di fragole con una pallina di gelato alla vaniglia.

SÜSS-SÄUERLICHES DRESSING BALSETO

Das weiße Balsamico-Dressing Balseto wird aus edlem Weinessig und Rohmost aus Trebbiano-Trauben hergestellt. Dank des süßsauerlichen Geschmacks und zarten Aromas ist es ideal zum Kochen und Garnieren und verleiht jedem Gericht eine angenehm süßsaure Note.

◆ Kombinationen

Perfekt zur Verfeinerung von Salaten, gekochtem und rohem Gemüse sowie Fisch- und Fleischgerichten.



Köstlich als Garnierung von Erdbeeren mit Vanilleeis.

BALSETO SWEET-SOUR DRESSING

The white balsamic Balseto dressing, derives from the skillful fusion of wine vinegar and the raw must of Trebbiano grapes. With a sweet-sour taste and delicate aroma, it is ideal for cooking and dining, enhancing dishes with a pleasant sweet and sour taste.

◆ Ideal with

Excellent for salads, cooked and raw vegetables, meat and fish.



Try it on the strawberry salad with a scoop of vanilla ice cream.



D1363
500 ml



CONDIMENTO BIANCO

Il condimento alimentare bianco, si fa apprezzare per la rotondità e delicatezza del sapore, grazie all'acidità contenuta. Prodotto fresco, giovane e versatile, non richiede abbinamenti a ricette sofisticate.

◆ Abbinamenti

Perfetto in cucina, su insalate e verdure cotte, si presta inoltre alla preparazione di vinaigrette e all'utilizzo in tutte le ricette che richiedono un condimento agrodolce.



Unito al miele di castagno e un pizzico di sale, è ottimo per la preparazione delle cipolline Borettane in agrodolce.

WEISSES DRESSING

Das weiße Dressing zeichnet sich durch einen abgerundeten, feinen Geschmack mit leicht säuerlicher Note aus. Eine frische, junge und vielseitige Soße für die Zubereitung einfacher Gerichte.

◆ Kombinationen

Ideal zur Verfeinerung von Salaten und gekochtem Gemüse, sowie für Vinaigrettes und süßsaure Gerichte.



Zusammen mit Kastanienhonig und einer Prise Salz hervorragend für die Zubereitung von süßsauren Borettane-Zwiebeln geeignet.

WHITE FOOD DRESSING

The white food dressing, is appreciated for the roundness and delicacy of the flavour, thanks to the low acidity. A fresh, young and versatile product, it does not require combinations with sophisticated recipes.

◆ Ideal with

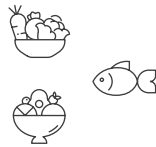
Perfect in cooking, on salads and cooked vegetables, it also lends itself to the preparation of vinaigrette and to use in all recipes that require a sweet and sour sauce.



Combined with chestnut honey and a pinch of salt, it is excellent for preparing sweet and sour Borettane onions.



D1303
250 ml



CONDIMENTO AGRODOLCE BARRICATO ROSÉ

Il condimento agrodolce barricato rosé, è un prodotto pregiato, ottenuto da uve bianche ed invecchiato in botti di ciliegio che gli conferiscono il caratteristico colore rosa luminoso.

◆ Abbinamenti

Il suo sapore delicato e fresco lo rende ideale per condire insalate, carpacci di pesce e macedonie di frutta.



Provatelo per condire un'insalata di spinacini, formaggio di capra e nocciole tostate.

SÜSS-SAURES DRESSING ROSÉ BARRIQUE

Das süßsaure Dressing Rosé Barrique ist eine köstliche Sauce aus weißen Trauben. Dank der anschließenden Lagerung in Kirschholzfässern erhält das Produkt seine charakteristische hellrosa Farbe.

◆ Kombinationen

Aufgrund seines zarten und frischen Geschmacks ist das Dressing ideal für Salate, Fisch-Carpaccio und Obstsalat.



Köstlich auch als Verfeinerung von Spinatsalat, Ziegenkäse und gerösteten Haselnüssen.

BARRICATO ROSE SWEET AND SOUR DRESSING

The barricato rosé sweet and sour dressing, is a fine product, obtained from white grapes and aged in cherry barrels that give it the characteristic bright pink colour.

◆ Ideal with

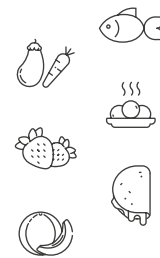
Its delicate and fresh flavour makes it ideal for salads, fish carpaccio and fruit salads.



Try it for a salad of spinach, goat cheese and toasted hazelnuts.



D1360
250 ml



ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

Etichetta Bianca

L'aceto balsamico IGP etichetta bianca, rappresenta una qualità matura di aceti balsamici, dal profumo armoniosamente acidulo, caratteristico dell'invecchiamento in botte.

◆ Abbinamenti

Ottimo per condire tutti i tipi di verdura fresca e bollita, per insaporire fragole o melone, per marinare carne e pesce o per accompagnare polpette ed omelette.



Ideale per condire un'insalata tiepida di asparagi, tagliati a tocchetti e saltati in padella per qualche minuto, con un pizzico di sale, un filo d'olio extravergine e mezzo spicchio d'aglio.

BALSAMICO-ESSIG AUS MODENA IGP

Weisses Etikett

Der Balsamico-Essig IGP mit weißem Etikett weist eine besondere Lagerung auf und zeichnet sich durch den typischen harmonisch-säuerlichen Geschmack der Fassreifung aus.

◆ Kombinationen

Ideal zu rohem und gekochtem Gemüse, Erdbeeren oder Melonen sowie Fleischbällchen und Omelette, oder als Fleisch- und Fischmarinade.



Optimal zum Beispiel auch als Verfeinerung eines lauwarmen Spargelsalats. Hierzu den Spargel in Stücke schneiden und einige Minuten mit einer Prise Salz, etwas extranativem Olivenöl und einer halben Knoblauchzehe in der Pfanne sautieren. Anschließend garnieren.

BALSAMIC VINEGAR OF MODENA IGP

White Label

The balsamic vinegar IGP white label, represents a mature quality of balsamic vinegars, with a harmoniously acidulous aroma, characteristic of aging in barrel.

◆ Ideal with

Great to season all types of fresh and boiled vegetables, to flavour strawberries or melons, to marinate meat and fish or to accompany meatballs and omelettes.



Ideal for dressing a warm salad of asparagus, cut into small pieces and sautéed for a few minutes, with a pinch of salt, a drizzle of extra virgin olive oil and half a clove of garlic.



D1361
250 ml

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

Etichetta Nera

L'aceto balsamico IGP etichetta nera, rappresenta la qualità invecchiata dei nostri aceti balsamici, dal profumo intenso e dal sapore agrodolce.

◆ *Abbinamenti*

Prodotto molto versatile, ideale per condire tutti i tipi di verdura fresca e bollita, per insaporire fragole o melone, per marinare la carne per arrosti ed il pesce e per accompagnare polpette ed omelette.



Provatelo in un'insalata di spinacini, pere, noci e formaggio stagionato.

BALSAMICO-ESSIG AUS MODENA IGP

Schwarzes Etikett

Der Balsamico-Essig IGP mit schwarzem Etikett ist ein länger gereifter Balsamico-Essig und weist eine intensive süßsaure Geschmacksnote auf.

◆ *Kombinationen*

Ein vielseitiges Produkt, das sich perfekt für die Verfeinerung von rohem und gekochtem Gemüse, Erdbeeren oder Melonen sowie Fleischbällchen und Omelette oder als Marinade für Braten und Fisch eignet.



Köstlich zu einem Salat aus Babyspinat, Birnen, Walnüssen und reifem Käse.

BALSAMIC VINEGAR OF MODENA IGP

Black Label

The IGP black label balsamic vinegar, represents the aged quality of our balsamic vinegars, with an intense aroma and a sweet and sour taste.

◆ *Ideal with*

A very versatile product, ideal for seasoning all types of fresh and boiled vegetables, to flavour strawberries or melons, to marinate meat for roasts and fish and to accompany meatballs and omelettes.



Try it in a salad of spinach, pear, walnuts and mature cheese.



D1362
250 ml

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

Etichetta Oro

L'aceto balsamico IGP etichetta oro, rappresenta la qualità più invecchiata dei nostri aceti balsamici. Profumi e sapori si esprimono ai massimi livelli, grazie ad un paziente e prolungato invecchiamento in pregiate botti di legno.

◆ *Abbinamenti*

Gli accostamenti in cucina sono tra i più vari: ottimo per condire tutti i tipi di verdura fresca e bollita, per insaporire fragole o melone, per marinare la carne per arrosti ed il pesce e per accompagnare polpette ed omelette.



Qualche goccia a fine cottura, è perfetta per arricchire una semplice frittata di cipolle.

BALSAMICO-ESSIG AUS MODENA IGP

Goldenes Etikett

Der Balsamico-Essig IGP mit goldenem Etikett zeichnet sich durch die längste Reifezeit aus. Hier kommen Aromen und Geschmacksnoten auf höchstem Niveau zum Ausdruck, dank einer besonders langen Reifung in edlen Holzfässern.

◆ *Kombinationen*

In der Küche findet dieses Produkt vielseitige Anwendung: ideal zu rohem und gekochtem Gemüse, Erdbeeren oder Melone sowie Fleischbällchen und Omelett oder als Marinade für Bratenfleisch und Fisch.



Einige Tropfen davon auf einem einfachen Zwiebelomelette sind ein purer Genuss.

BALSAMIC VINEGAR OF MODENA IGP

Gold Label

The IGP gold label balsamic vinegar, represents the most aged quality of our balsamic vinegars. Perfumes and flavours are expressed at the highest levels, thanks to a patient and prolonged aging in fine wooden barrels.

◆ *Ideal with*

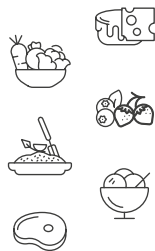
The combinations in the cuisine are among the most varied: excellent for dressing all kinds of fresh and boiled vegetables, to flavour strawberries or melons, to marinate meat for roasts and fish and to accompany meatballs and omelettes.



A few drops at the end of cooking, are perfect to enrich a simple onion frittata.



D1365
100 ml



ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA DOP 12 Anni

L'aceto balsamico tradizionale di Modena DOP, di invecchiamento minimo di 12 anni, è famoso ed apprezzato in tutto il mondo. Ottenuto da mosto di uve tipiche modenesi, presenta una naturale cremosità e sapore caratteristico, dolce, agro e ben equilibrato.

◆ *Abbinamenti*

Particolarmente indicato per l'utilizzo a crudo, è delizioso con olio extravergine nell'insalata, per arricchire risotti e carni rosse o per accompagnare formaggi, frutti di bosco o gelati alla crema.



Versatene un filo su una fetta di pane casereccio abbrustolito e spalmato con del formaggio caprino, qualche fetta di pesca grigliata sulla piastra e delle foglie di rucola fresca.

BALSAMICO-ESSIG AUS MODENA TRADIZIONALE DOP 12 Jahre

Der Balsamico-Essig aus Modena Tradizionale DOP durchläuft eine 12-jährige Reifezeit und ist in aller Welt bekannt und geschätzt. Er wird aus typischen Trauben der Region Modena gewonnen und weist eine natürliche Cremigkeit und einen charakteristischen und ausgewogenen süßsaurigen Geschmack auf.

◆ *Kombinationen*

Dieser Essig eignet sich vor allem zur rohen Verwendung und bildet in Kombination mit extranativem Olivenöl eine köstliche Verfeinerung von Salaten, aber auch von Risottos und rotem Fleisch, Käse, Waldfrüchten oder Cremeis.



Optimal auch zu einer Scheibe geröstetem Bauernbrot mit Ziegenkäse, gebackenen Pfirsichscheiben und frischem Rucola.

TRADITIONAL BALSAMIC VINEGAR OF MODENA DOP 12 Years

The Traditional Balsamic Vinegar of Modena DOP, aged for at least 12 years, is famous and appreciated all over the world. Obtained from the typical Modena grape must, it has a natural creaminess and a characteristic, sweet, sour and well-balanced flavour.

◆ *Ideal with*

Particularly suitable for use raw, it is delicious with extra virgin olive oil in salads, to enrich risottos and red meats or to accompany cheeses, berries or ice cream.



Pour a drizzle over a slice of homemade bread toasted and coated with goat cheese, a few slices of grilled peach on the plate and fresh rocket leaves.



D1366
100 ml



ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA DOP Extra Vecchio 25 Anni

Di invecchiamento minimo di 25 anni, l'aceto balsamico tradizionale di Modena DOP è famoso ed apprezzato in tutto il mondo. Ottenuto da mosto di uve tipiche modenesi, presenta una naturale cremosità e un sapore caratteristico, dolce, agro e ben equilibrato.

◆ *Abbinamenti*

Prodotto di grande versatilità. Particolarmente indicato per l'utilizzo a crudo, si esprime al meglio con arrostiti e bolliti. Esalta profumi e sapori di ogni piatto. Ottimo se assunto come digestivo.



Si sposa meravigliosamente con il Parmigiano Reggiano e le fragole.

BALSAMICO-ESSIG AUS MODENA TRADIZIONALE DOP Extra 25 Jahre

Der mindestens 25 Jahre gereifte Balsamico-Essig aus Modena Tradizionale ist in aller Welt berühmt und geschätzt. Er wird aus typischen Trauben der Region Modena gewonnen und weist eine natürliche Cremigkeit und einen charakteristischen und ausgewogenen süßsaurigen Geschmack auf.

◆ *Kombinationen*

Dieser Essig zeichnet sich durch seinen unglaublichen Facettenreichtum aus. Er eignet sich vor allem zur rohen Verwendung, insbesondere zu Braten und Kochfleisch, wobei er die Aromen und Geschmacksnoten jeder Art von Gericht hervorhebt. Ideal auch als Digestif.



Ein ganz besonderer Genuss zu Parmigiano Reggiano und Erdbeeren.

TRADITIONAL BALSAMIC VINEGAR OF MODENA DOP Extra Aged 25 Years

Aged for a minimum of 25 years, the Traditional Balsamic Vinegar of Modena DOP is famous and appreciated all over the world. Obtained from the typical Modena grape must, it has a natural creaminess and a characteristic, sweet, sour and well-balanced flavour.

◆ *Ideal with*

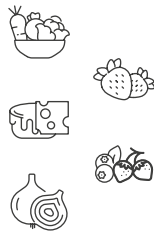
A product of great versatility. Particularly suitable for use raw, is best expressed with roasts and boiled meats. It enhances the aromas and flavours of each dish. Excellent when taken as a digestive.



It marries beautifully with Parmigiano Reggiano and strawberries.



D1318
250 ml



ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP BIOLOGICO

L'aceto balsamico IGP biologico, ottenuto da uve di Lambrusco e Trebbiano, si distingue per la naturale cremosità e il sapore agrodolce ed equilibrato, che lo rendono adatto a diversi usi in cucina.

◆ *Abbinamenti*

Si abbina perfettamente ad ogni tipo di piatto, dall'insalata ai formaggi, dalle cipolle caramellate alle insalate di fragole e frutti di bosco.



Provate a versarne qualche goccia su delle polpettine di zucca e ricotta cotte al forno!

BIOLOGISCHER BALSAMICO-ESSIG AUS MODENA IGP

Der biologische Balsamico-Essig IGP wird aus Lambrusco- und Trebbiano-Trauben gewonnen und zeichnet sich durch seine natürliche Cremigkeit sowie ein harmonisches süßsaureres Aroma aus, weshalb er in der Küche vielseitig eingesetzt werden kann.

◆ *Kombinationen*

Ideal zu unterschiedlichsten Speisen: von Salat, Käse und karamellisierten Zwiebeln bis hin zu Erdbeeren und Waldfrüchten.



Verfeinern Sie gebackene Zucchini-Ricotta-Bällchen mit einigen Tropfen dieses köstlichen Balsamico-Essigs!

BALSAMIC VINEGAR OF MODENA IGP ORGANIC

The organic balsamic vinegar IGP, made from Lambrusco and Trebbiano grapes, stands out for its natural creaminess and its sweet and sour taste, which makes it suitable for different uses in the cuisine.

◆ *Ideal with*

It combines perfectly with any type of dish, from salads to cheeses, caramelized onions to salads of strawberries and berries.



Try pouring a few drops on a pumpkin and ricotta balls cooked in the oven!



D1375
500 ml



ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

L'aceto balsamico di Modena IGP, è ottenuto dall'affinamento di mosti e aceti selezionati, che gli conferiscono un profumo ed aroma inimitabili.

◆ *Abbinamenti*

È l'aceto ideale per tutte le insalate.



Provatelo con un'insalata di radicchio rosso, noci, mele, uvetta e scaglie di Parmigiano.

BALSAMICO-ESSIG AUS MODENA IGP

Der Balsamico-Essig aus Modena IGP wird aus ausgewähltem Most und Essig zubereitet, die ihm unvergleichliche Aromen und Geschmacksnoten verleihen.

◆ *Kombinationen*

Ideal zu allen Salaten.



Köstlich zu einem Salat aus rotem Chicorée, Walnüssen, Äpfeln, Rosinen und Parmigiano-Flocken.

BALSAMIC VINEGAR OF MODENA IGP

The balsamic vinegar of Modena IGP, is obtained by refining selected musts and vinegars, which give it an inimitable scent and aroma.

◆ *Ideal with*

It is the ideal vinegar for all salads.



Try it with a salad of red chicory, walnuts, apples, raisins and Parmesan flakes.



D1302
250 ml



CONDIMENTO ALL'ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP E MELA

Il condimento balsamico IGP alla mela, nasce dall'incontro tra aceto balsamico invecchiato in botti di rovere e la mela. Il profumo è dolce, fruttato e piacevolissimo. Il gusto è delicato, morbido ed equilibrato.

◆ *Abbinamenti*

Un condimento versatile, ideale per condire insalate, verdure cotte, formaggi e macedonie.



Da provare in insalata con un filo di extravergine, radicchi amari di campo, avocado e pomodori datterini.

DRESSING MIT BALSAMICO-ESSIG AUS MODENA IGP UND APFEL

Das Balsamico-Dressing IGP mit Apfel wird aus in Eichenfässern gereiftem Balsamico-Essig und Äpfeln hergestellt und zeichnet sich durch ein angenehm süßes und fruchtiges Aroma sowie einen delikaten, sanften und ausgewogenen Geschmack aus.

◆ *Kombinationen*

Ein vielseitiges Dressing, das ideal für die Verfeinerung von Salaten, gekochtem Gemüse, Käse und Obstsalat ist.



Köstlich zu einem Salat aus rotem Chicorée, Avocado und Datteltomaten, zusammen mit etwas extranativem Olivenöl.

DRESSING WITH BALSAMIC VINEGAR OF MODENA IGP AND APPLE

The balsamic dressing IGP with apple, was born from the encounter between balsamic vinegar aged in oak barrels and the apple. The scent is sweet, fruity and very pleasant. The taste is delicate, soft and balanced.

◆ *Ideal with*

To try in a salad with a drizzle of extra virgin, bitter radicchio, avocado and baby plum tomatoes.



Pour a drizzle over a slice of homemade bread toasted and coated with goat cheese, a few slices of grilled peach on the plate and fresh rocket leaves.



D1310
250 ml



CONDIMENTO ALL'ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP E PERA

Nel condimento balsamico IGP alla pera, l'intensità del balsamico e il sapore delicato e rotondo della pera, creano un contrasto unico ed equilibrato, dando vita ad un aceto sorprendente, adatto a diversi utilizzi.

◆ *Abbinamenti*

Perfetto per condire formaggi, insalate e macedonie.



Provatelo su un tomino grigliato, accompagnato da fettine sottili di pera e qualche noce.

DRESSING MIT BALSAMICO-ESSIG AUS MODENA IGP UND BIRNE

Beim Balsamico-Dressing IGP mit Birne bilden das intensive Aroma des Balsamico-Essigs und der zart-runde Geschmack der Birne einen ausgewogenen und einzigartigen Kontrast, so dass ein charakteristischer Essig für unterschiedlichste Anwendungen entsteht.

◆ *Kombinationen*

Ideal zur Verfeinerung von Käse sowie Gemüse- und Obstsalaten.



Köstlich auf gegrilltem Ziegenkäse, garniert mit schmalen Birnenscheiben und einigen Walnüssen.

BALSAMIC VINEGAR OF MODENA IGP AND PEAR

In the IGP balsamic dressing with pear, the intensity of the balsamic vinegar and the delicate and round taste of the pear, create a unique and balanced contrast, giving life to a surprising vinegar, suitable for different uses.

◆ *Ideal with*

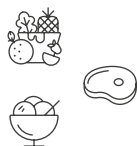
Perfect for seasoning cheese, salads and fruit salads.



Try it on a grilled tomino, accompanied by thin slices of pear and a few walnuts.



D1313
250 ml



CONDIMENTO ALIMENTARE ALL'AMARENA

Il condimento alimentare all'amarena, è ottenuto dall'infusione delle amarene, lasciate macerare per lungo tempo a fuoco lento, con l'aggiunta di aceto balsamico di Modena IGP.

◆ *Abbinamenti*

Ideale su carni rosse e selvaggina, insalate di frutta bianca e gelati alla crema.



Ottimo come topping per dolci cremosi, come la panna cotta alla vaniglia!

DRESSING MIT SAUERKIRSCHEN

Dieses Dressing wird aus einem bei geringer Hitze für lange Zeit eingekochten Sauerkirschaufguss hergestellt, der mit Balsamico-Essig aus Modena IGP gemischt wird.

◆ *Kombinationen*

Ideal zu rotem Fleisch und Wild, Obstsalaten aus weißen Früchten und Cremeeis.



Köstlich als Topping zu cremigen Desserts, wie Sahnepudding mit Vanille!

BLACK CHERRY DRESSING

The black cherry dressing, is obtained from an infusion of the cherries, left to macerate for a long time on a low heat, with the addition of balsamic vinegar of Modena IGP.

◆ *Ideal with*

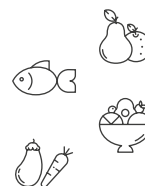
Ideal on red meats and game, white fruit salads and vanilla ice creams.



Excellent as a topping for creamy desserts, such as vanilla panna cotta!



D1314
250 ml



CONDIMENTO ALIMENTARE BIANCO DELIZIA

Il condimento bianco delizia è delicato e morbido, invecchiato 8 anni in botti di frassino.

◆ *Abbinamenti*

Adatto a tutti i tipi di pesce, verdure, frutta fresca e macedonia.



Unitelo a un filo d'olio extravergine, un goccio di miele e un pizzico di sale e amalgamate il tutto con una frusta da cucina per un dressing agrodolce, ideale per condire un'insalata di quinoa accompagnata da cubetti di zucca al forno.

WEISSES DRESSING DELIZIA

Das weiße Dressing Delizia mit delikater-zartem Geschmack wird acht Jahre in Eschenfässern gelagert.

◆ *Kombinationen*

Ideal zur Verfeinerung von Fisch- und Gemüsegerichten, frischem Obst und Fruchtsalaten.



Für eine süßsaure Salatsoße dem Dressing etwas natives Olivenöl, einen Tropfen Honig und eine Prise Salz hinzufügen und alles mit einem Schneebesen verrühren. Köstlich zu Quinoasalat mit gebackenen Kürbiswürfeln.

DELIZIA WHITE DRESSING

The delizia white dressing is delicate and soft, aged for 8 years in ash barrels.

◆ *Ideal with*

Suitable for all types of fish, vegetables, fresh fruit and fruit salads.



Add it to a drizzle of extra virgin olive oil, a drop of honey and a pinch of salt and mix it all together with a kitchen whisk for a sweet and sour dressing, ideal for dressing a quinoa salad accompanied by oven-baked pumpkin cubes.



D1315
100 ml



CONDIMENTO ALLA MENTA

Il condimento alla menta è un condimento a base di aceto balsamico, unito allo sciroppo e all'estratto naturale di menta. Dal colore verde brillante, è caratterizzato da un profumo fresco e intenso e un sapore agro.

◆ Abbinamenti

Ideale da abbinare a formaggi freschi, insalate di frutta, carpacci di pesce spada e cocktail.



Provate ad aggiungere due gocce di balsamo di menta per il più raffinato dei mojito.

MINZE-DRESSING

Das Minze-Dressing wird aus Balsamico-Essig und natürlichem Minzesirup hergestellt und zeichnet sich durch eine leuchtend grüne Farbe, einen frischen, intensiven Duft und eine säuerliche Geschmacksnote aus.

◆ Kombinationen

Ideal zu frischem Käse, Obstsalat, Schwertfisch-Carpaccio und Cocktails.



Zwei Tropfen Minze-Dressing im Mojito sorgen für einen besonders edlen Geschmack.

MINT DRESSING

The mint dressing is a condiment based on balsamic vinegar, combined with syrup and natural mint extract. Bright green in colour, it is characterized by a fresh and intense fragrance and tart flavour.

◆ Ideal with

Ideal to combine with fresh cheeses, fruit salads, swordfish carpaccio and cocktails.



Try adding two drops of mint balsam for the most refined mojito.



D1316
100 ml



CONDIMENTO ALLA VANIGLIA

Il condimento alla vaniglia, invecchiato 5 anni in botticelle di frassino, è un condimento a base di aceto balsamico, impreziosito da piacevoli note di vaniglia dolce.

◆ Abbinamenti

Adatto a tutti i tipi di verdure grigliate, cotte, crude, risotti, primi piatti e dolci. Si abbina egregiamente a tutta la frutta fresca, alle macedonie, ai dolci a cucchiaio e ai sorbetti.



Provatelo su una ganache cremosa al cioccolato fondente, decorata con lamponi e ribes rosso.

VANILLE-DRESSING

Das Vanille-Dressing wird fünf Jahre in Eschenfässern gereift und besteht aus Balsamico-Essig, der mit angenehm süßen Vanillnoten angereichert ist.

◆ Kombinationen

Ideal zu gegrilltem, gekochtem und rohem Gemüse, Risotto, ersten Menügängen und Desserts, ebenso wie zu frischem Obst, Fruchtsalat, Süßspeisen und Sorbets.



Besonders köstlich auf einer cremigen Ganache aus Zartbitterschokolade mit Himbeeren und roten Johannisbeeren.

VANILLA DRESSING

Vanilla dressing, aged for 5 years in barrels of ash, is a condiment based on balsamic vinegar, embellished with pleasant hints of sweet vanilla.

◆ Ideal with

Suitable for all types of grilled, cooked and raw vegetables, risotto, pasta dishes and desserts. It goes well with all fresh fruit, fruit salads, spoon desserts and sorbets.

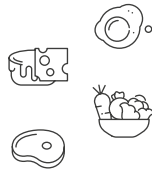


Try it on a creamy dark chocolate ganache, decorated with raspberries and red currants.





D1322
250 ml



CONDIMENTO ALL'ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP CON TARTUFO

Nel condimento balsamico IGP con tartufo, l'intensità del balsamico e il sapore deciso e accattivante del tartufo, creano un contrasto armonico ed equilibrato, dando vita ad un aceto rotondo, cremoso e sorprendente.

◆ *Abbinamenti*

Ideale per accompagnare formaggi, piatti a base di carne, carpacci, frittate e insalate.



Provate a versarne qualche goccia su una frittata di asparagi e Monte Veronese!

DRESSING MIT BALSAMICO-ESSIG AUS MODENA IGP UND TRÜFFEL

Das Dressing mit Balsamico IGP und Trüffel zeichnet sich durch einen harmonisch-ausgewogenen Kontrast zwischen dem intensiven Geschmack des Balsamico und dem einzigartig-verführerischen Trüffelaroma aus: ein runder, cremiger und charakteristischer Essig.

◆ *Kombinationen*

Ideal zu Käse, Fleischgerichten, Carpaccio, Gemüseomelette und Salat.



Köstlich auch zur Verfeinerung von Spargelomelette oder Monte Veronese-Käse!

BALSAMIC VINEGAR OF MODENA IGP DRESSING WITH TRUFFLE

In the balsamic dressing IGP with truffle, the intensity of the balsamic vinegar and the decisive and captivating flavour of the truffle, create a harmonious and balanced contrast, giving life to a round, creamy and surprising vinegar.

◆ *Ideal with*

Ideal to accompany cheeses, meat dishes, carpaccio, frittatas and salads.



Try pouring a few drops on an asparagus and Monte Veronese cheese frittata!



D1323
250 ml



CONDIMENTO ALL'ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP CON FICO

Il condimento balsamico di Modena con fico, unisce l'intensità dell'aceto invecchiato alla dolcezza del fico, creando un balsamico denso e cremoso, dal gusto piacevolmente rotondo.

◆ *Abbinamenti*

Perfetto per accompagnare formaggi stagionati, salumi, carni bianche, hamburger, insalate, tartine, yogurt, macedonie, gelati, sorbetti e dolci al cioccolato fondente.



Per un frozen yogurt davvero speciale, versate uno strato sottile di condimento balsamico al fico sul fondo di stampini da ghiacciolo (o bicchierini), poi aggiungete uno strato di yogurt greco al naturale dolcificato con un cucchiaino di miele multiflora e lasciate riposare in freezer per 3-4 ore prima di servire.

DRESSING MIT BALSAMICO-ESSIG AUS MODENA IGP UND FEIGE

Beim Dressing mit Balsamico aus Modena und Feige vereinen sich die intensiven Noten des gereiften Essigs mit dem süßen Feigenaroma, wobei ein sämiger-cremiger Essig mit angenehm abgerundetem Geschmack entsteht.

◆ *Kombinationen*

Ideal zu gereiftem Käse, Wurstwaren, weißem Fleisch, Hamburger, Salat, Tartes, Häppchen, Joghurt, Obstsalat, Eis, Sorbets und Süßspeisen mit Zartbitterschokolade.



Für ein köstliches Frozen Yogurt eine dünne Schicht Balsamico-Dressing mit Feige in Eisförmchen (oder Schnapsgläser) geben und mit griechischem Naturjoghurt auffüllen, der mit etwas Blütenhonig versüßt ist. Vor dem Servieren 3-4 Stunden im Gefrierfach ruhen lassen.

BALSAMIC VINEGAR OF MODENA IGP DRESSING WITH FIG

The balsamic dressing of Modena with fig, unites the intensity of aged vinegar to the sweetness of the fig, creating a dense and creamy balsamic, with a pleasantly round taste.

◆ *Ideal with*

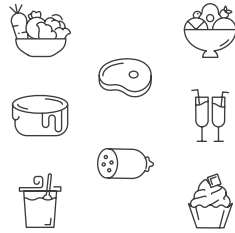
Perfect for accompanying aged cheeses, cured meats, white meats, hamburgers, salads, canapes, yogurt, fruit salads, ice creams, sorbets and dark chocolate sweets.



For a really special frozen yogurt, pour a thin layer of balsamic dressing with fig on the bottom of moulds (or glasses), then add a layer of natural Greek yogurt sweetened with a teaspoon of multiflora honey and let stand in the freezer for 3 - 4 hours before serving.



D1324
250 ml



CONDIMENTO ALL'ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP CON LAMPONE

Il condimento balsamico di Modena al lampone, è frutto dell'incontro tra aceto balsamico invecchiato in botti di rovere e succo di lampone. Il profumo è dolce e accattivante, il gusto rotondo e leggero, con piacevoli note aspre.

◆ *Abbinamenti*

Ottimo per condire insalate, formaggi freschi, carni bianche e rosse, salumi, macedonie, yogurt, gelati, sorbetti e dolci al cioccolato fondente.



Create un'emulsione con balsamico al lampone, olio extravergine e un pizzico di sale, per condire un'insalata di misticanza, frutti di bosco e caprino fresco.

DRESSING MIT BALSAMICO-ESSIG AUS MODENA IGP UND HIMBEERE

Das Dressing mit Balsamico aus Modena und Himbeere ist eine gelungene Kombination aus in Eichenfässern gereiftem Balsamico-Essig und Himbeersaft. Das Ergebnis ist ein süßes und einladendes Aroma, sowie ein abgerundeter, dezenter Geschmack mit angenehm säuerlichen Noten.

◆ *Kombinationen*

Ideal zu Salat, Frischkäse, weißem und rotem Fleisch, Wurstwaren, Obstsalat, Joghurt, Eis, Sorbets und Süßspeisen mit Zartbitterschokolade.



Eine köstliche Salatsoße entsteht, indem sie das Himbeer-Balsamico-Dressing mit etwas extranativem Olivenöl und einer Prise Salz mischen und anschließend Pflücksalat mit Waldfrüchten und frischem Ziegenkäse damit verfeinern.

BALSAMIC VINEGAR OF MODENA IGP DRESSING WITH RASPBERRY

The balsamic dressing of Modena with raspberry is the result of the encounter between aged balsamic vinegar in oak barrels and raspberry juice. The scent is sweet and captivating, the taste is round and light, with pleasant sour notes.

◆ *Ideal with*

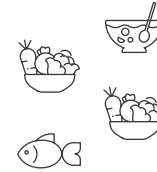
Excellent for seasoning salads, red and white meats, fresh cheeses, cured meats, fruit salads, yogurt, ice-creams, sorbets and dark chocolate sweets.



Create an emulsion with raspberry balsamic vinegar, extra virgin olive oil and a pinch of salt, to season a salad of mixed salad, berries and fresh goat cheese.



D1325
250 ml



CONDIMENTO ALL'ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP CON CITRUS

Il condimento balsamico bianco citrus, nasce dall'unione del succo di agrumi e aceto balsamico di Modena invecchiato in botti di rovere. Il profumo è intenso e pulito, con una piacevole venatura agrumata. Il sapore è fresco e deciso, ma non aggressivo.

◆ *Abbinamenti*

Perfetto per condire insalate, carpacci di pesce, marinature e gelati.



Da provare in insalata con finocchi, olive denocciolate, arance tagliate a vivo, olio extravergine, un pizzico di sale e una macinata di pepe fresco.

CITRUS-DRESSING MIT BALSAMICO-ESSIG AUS MODENA IGP

Das weiße Citrus-Balsamico-Dressing wird aus dem Saft von Zitrusfrüchten und in Eichenfässern gereiftem Balsamico-Essig aus Modena hergestellt. Es zeichnet sich durch ein intensiv-prickelndes Aroma mit angenehmen Zitrusnoten aus. Der Geschmack ist frisch und entschieden, aber nicht aggressiv.

◆ *Kombinationen*

Ideal für die Verfeinerung von Salaten, Fisch-Carpaccio, Marinaden und Eis.



Köstlich zu einem Salat aus Fenchel, entkernten Oliven, geschälten und in Scheiben geschnittenen Orangen, extranativem Olivenöl, einer Prise Salz und etwas frisch gemahlenem Pfeffer.

BALSAMIC VINEGAR OF MODENA IGP DRESSING WITH CITRUS

The white balsamic dressing with citrus, comes from the union of citrus juice and balsamic vinegar of Modena aged in oak barrels. The aroma is intense and clean, with a pleasant citrus vein. The taste is fresh and decisive, but not aggressive.

◆ *Ideal with*

Perfect for seasoning salads, fish carpaccio, marinades and ice creams.



Try it in a salad with fennel, pitted olives, raw oranges, extra virgin olive oil, a pinch of salt and freshly ground pepper.





D1373
200 ml



CONDIMENTO BALSAMICO

Il condimento balsamico Museum, invecchiato 6 anni in antiche botti di rovere, ha una densità sciropposa, visivamente cremosa. Il sapore è agrodolce, con sfumature di fiori di campo, erba e mostarda cotta.

◆ Abbinamenti

Ideale su tutti i tipi di verdure, cotte e crude, formaggi freschi e stagionati, piatti a base di carne, salumi e per la preparazione di originali cocktail. Per la sua dolcezza, si presta ad abbinamenti a verdure amare, come il radicchio, la cicoria e la scarola.



Provatelo su una bruschetta di pane abbrustolito, con radicchio saltato in padella e fettine di provola affumicata, una vera delizia!

BALSAMICO-DRESSING

Das Balsamico-Dressing Museum wird sechs Jahre in Eichenfässern gereift und zeichnet sich durch eine dickflüssige und cremige Konsistenz aus, sowie durch einen süßsauren Geschmack mit Noten von Feldblumen, Heu und gekochten Senfrüchten.

◆ Kombinationen

Ideale zu gekochtem und rohem Gemüse, frischem und gereiftem Käse, Fleischgerichten, Wurstwaren und für die Zubereitung von extravaganen Cocktails. Dank des süßen Aromas passt es besonders gut zu leicht bitterem Gemüse, wie rotem oder grünem Chicorée und Endivie.



Besonders köstlich auf geröstetem Brot mit sautiertem rotem Chicorée und einer Scheibe geräuchertem Provola-Käse!

BALSAMIC DRESSING

The Museum balsamic dressing, aged for 6 years in ancient oak barrels, has a syrupy density, visually creamy. The taste is sweet and sour, with hints of wild flowers, grass and cooked mustard.

◆ Ideal with

Ideal on all types of vegetables, cooked and raw, fresh and aged cheeses, meat dishes, cured meats and for the preparation of original cocktails. For its sweetness, it lends itself to pairings with bitter vegetables, such as radicchio, chicory and escarole.



Try it on a bruschetta of toasted bread, with stir-fried radicchio and slices of smoked provola cheese, a real treat!



D1379
200 ml



CONDIMENTO BALSAMICO RISERVA

Il condimento balsamico riserva Museum è invecchiato 8 anni in antiche botti di rovere, ha una densità sciropposa e visivamente cremosa. Il sapore è agrodolce, intenso e rotondo.

◆ Abbinamenti

Ideale per accompagnare tutti i tipi di verdure, formaggi freschi o stagionati, roast-beef, arrostiti, salumi e ottimi dessert.



Qualche goccia su una quiche di ricotta e porri, renderà il vostro piatto davvero unico.

BALSAMICO-DRESSING RISERVA

Das Balsamico-Dressing Riserva Museum wird acht Jahre in alten Eichenfässern gelagert und zeichnet sich durch eine dickflüssige und cremige Konsistenz aus. Der Geschmack ist süßsauer, intensiv und abgerundet.

◆ Kombinationen

Ideale zu jeder Art von Gemüse, frischem oder gereiftem Käse, Roast-beef, Braten, Wurstwaren und köstlichen Desserts.



Ein paar Tropfen auf einer Lauch-Ricotta-Quiche garantieren ein einzigartiges Geschmackserlebnis.

BALSAMIC RESERVE DRESSING

The Museum balsamic reserve dressing which is aged for 8 years in ancient oak barrels, has a syrupy density and is visually creamy. The taste is bittersweet, intense and round.

◆ Ideal with

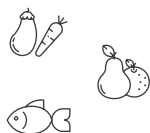
Ideal to accompany all types of vegetables, fresh or aged cheeses, roast beef, roasts, cured meats and excellent desserts.



Some drops on a ricotta and leek quiche will make your dish truly unique.



D1317
200 ml



CONDIMENTO BIANCO RISERVA

Il condimento bianco riserva, invecchiato 8 anni in botti di frassino, è un aceto intenso, dolce e raffinato.

◆ *Abbinamenti*

Adatto a tutti i tipi di verdure, si abbina perfettamente anche con piatti a base di pesce e con la frutta fresca.



Da provare su un carpaccio di zucca (affettata sottilmente con l'aiuto di un pelapatate) arricchito da formaggio feta sbriciolato o fiocchi di ricotta fresca, semi di zucca, un trito di foglie di salvia, olio extravergine di oliva, sale e pepe.

WEISSES DRESSING RISERVA

Das weiße Dressing Riserva wird acht Jahre in Eschenfässern gereift und zeichnet sich durch seinen intensiven, edel-süßen Geschmack aus.

◆ *Kombinationen*

Ideal zu Gemüse jeder Art, Fischgerichten und frischem Obst.



Besonders köstlich auf Kürbis-Carpaccio (mit einem Kartoffelschäler in dünne Scheiben geschnitten) mit zerbröckeltem Feta oder frischen Ricotta-Flöckchen, Kürbiskernen und gehackten Salbeiblättern, das mit extranativem Olivenöl, Salz und Pfeffer angemacht wird.

WHITE DRESSING RESERVE

The white dressing reserve, aged for 8 years in ash barrels, is an intense, sweet and refined vinegar.

◆ *Ideal with*

Suitable for all types of vegetables, it also perfectly matches with fish dishes and fresh fruit.



To try on a pumpkin carpaccio (sliced thinly with the help of a potato peeler) enriched with crumbled feta cheese or fresh ricotta cheese flakes, pumpkin seeds, chopped sage leaves, extra virgin olive oil, salt and pepper.





D1307
250 ml



CREMA ALL'ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

La crema all'aceto balsamico di Modena, è dolce, densa e molto versatile.

◆ *Abbinamenti*

Ottima per tutte le preparazioni, dalle insalate ai primi piatti, dalle carni alle frittate. Ottimo anche su panini, formaggi, gelati e macedonie.



Provatelo per arricchire una piadina ripiena di verdure grigliate, porcini sott'olio e striscioline di mozzarella.

CREME MIT BALSAMICO-ESSIG AUS MODENA IGP

Die dickflüssige Creme mit Balsamico-Essig aus Modena hat eine süße Geschmacksnote und ist äußerst vielseitig.

◆ *Kombinationen*

Ideal für unterschiedlichste Speisen, von Salaten über erste Menügänge und Fleischgerichte bis hin zu Gemüseomelette. Ebenfalls geeignet für Snacks, Käse, Eis und Obstsalat.



Nutzen Sie die Creme zur Verfeinerung eines Fladenbrots mit gegrilltem Gemüse, in Öl eingelegten Steinpilzen und Mozzarella-Streifen.

BALSAMIC VINEGAR OF MODENA IGP CREME

The creme with balsamic vinegar of Modena, is sweet, dense and very versatile.

◆ *Ideal with*

Excellent for all preparations, from salads to pasta dishes, from meats to omelettes. Also excellent on sandwiches, cheeses, ice creams and fruit salads.



Try it to enrich a wrap filled with grilled vegetables, porcini in oil and strips of mozzarella.



D1350
250 ml



CREMA AGRODOLCE BIANCA

La crema agrodolce bianca, densa e delicata, è un prodotto molto versatile.

◆ *Abbinamenti*

Ideale nelle insalate, nella preparazione di salse dolci o salate, e come fondo da aggiungere alle marinature di carne e pesce.



Abbinata a un filo d'olio extravergine e un pizzico di sale, è perfetta per condire un'insalata a base di quinoa, cavolo riccio tagliato fine (condito con olio evo e crema di balsamico bianco e lasciato marinare in frigo per una notte), mandorle, noci, nocciole, bacche di goji, uvetta.

SÜSS-SAURE WEISSE CREME

Die süßsaure weiße Creme ist von dickflüssiger Konsistenz und findet dank ihres zarten Geschmacks vielfältige Anwendung.

◆ *Kombinationen*

Ideal zu Salat, für die Zubereitung süßer oder herzhafter Saucen oder zur Verfeinerung von Fleisch- und Fischmarinaden.



Zusammen mit etwas extranativem Olivenöl und einer Prise Salz perfekt für die Garnierung von Quinoasalat mit fein geschnittenem Krauskohl (der vorher eine Nacht in einer Marinade aus extranativem Olivenöl und weißer Balsamico-Creme eingelegt wurde), Mandeln, Walnüssen, Goji-Beeren und Rosinen.

WHITE SWEET AND SOUR CREME

The white sweet and sour creme, dense and delicate, is a very versatile product.

◆ *Ideal with*

Ideal in salads, in the preparation of sweet or savoury sauces, and as a base to be added to the marination of meat and fish.



Combined with a drizzle of extra-virgin olive oil and a pinch of salt, it is perfect to dress a salad made with quinoa, a finely chopped curly kale (seasoned with extra virgin olive oil and white balsamic cream and left to marinate in the fridge overnight), almonds, walnuts, hazelnuts, goji berries, raisins.



D1351
150 ml



GLASSA CON ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP GUSTO TARTUFO

La glassa con aceto balsamico di Modena gusto tartufo, è un condimento cremoso e profumato, adatto a diversi utilizzi.

◆ *Abbinamenti*

Ideale su insalate, uova, formaggi, carpacci, carni bianche, barbecue, risotti e bruschette.



Da provare su crepes ripiene di crema al parmigiano, con funghi porcini grigliati e scaglie di tartufo fresco.

GLACE MIT BALSAMICO-ESSIG AUS MODENA IGP UND TRÜFFELGESCHMACK

Das Dressing mit Balsamico IGP und Trüffel zeichnet sich durch einen harmonisch-ausgewogenen Kontrast zwischen dem intensiven Geschmack des Balsamico und dem einzigartig-verführerischen Trüffelaroma aus: ein runder, cremiger und charakteristischer Essig.

◆ *Kombinationen*

Ideal zu Käse, Fleischgerichten, Carpaccio, Gemüseomelette und Salat.



Köstlich auch zur Verfeinerung von Spargelomelette oder Monte Veronese-Käse!

TRUFFLE FLAVOURED BALSAMIC VINEGAR OF MODENA IGP GLAZE

The truffle favoured balsamic vinegar of Modena glaze, is a creamy and fragrant dressing, suitable for different uses.

◆ *Ideal with*

Ideal on salads, eggs, cheeses, carpaccio, white meats, barbecues, risottos and bruschetta.



Try on crepes filled with Parmesan creme, grilled porcini mushrooms and fresh truffle flakes.



D1356
150 ml



GLASSA CON ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP GUSTO LAMPONE

La glassa con aceto balsamico di Modena gusto lampone è un condimento agrodolce, cremoso e fresco.

◆ *Abbinamenti*

Ideale per carni bianche o rosse alla griglia, insalate, funghi, verdure, gelati, dessert, frutta e yogurt.



Provatelo insieme a frutti di bosco freschi come topping per una cheesecake alla ricotta o una panna cotta alla vaniglia.

GLACE MIT BALSAMICO-ESSIG AUS MODENA IGP UND HIMBERGESCHMACK

Die Glace mit Balsamico-Essig aus Modena und Trüffelgeschmack ist ein cremiges, süßsaureres Dressing mit frischem Himbeergeschmack.

◆ *Kombinationen*

Ideal zu weißem oder rotem Grillfleisch, Salat, Pilzen, Gemüse, Eis, Desserts, Obst und Joghurt.



Köstlich in Kombination mit Waldfrüchten als Topping für einen Ricottakuchen oder Sahnepudding mit Vanille.

RASPBERRY FLAVOURED BALSAMIC VINEGAR OF MODENA IGP GLAZE

The raspberry flavoured balsamic vinegar of Modena glaze is a sweet and sour dressing, creamy and fresh.

◆ *Ideal with*

Ideal for grilled white or red meats, salads, mushrooms, vegetables, ice cream, desserts, fruit and yogurt.



Try it with fresh berries such as a topping for a ricotta cheesecake or a vanilla panna cotta.

OLIVE

*Una tira l'altra, tutte insieme
è una festa del gusto*

Quanto amiamo le olive! Non solo per fare l'olio, ma anche da portare in tavola o da usare in cucina.

In tantissimi modi. Ad esempio la bruschetta di olive, una deliziosa ricetta per le tartine, gli aperitivi, gli antipasti.

Le olive in salamoia, da scolare e usare per insalate e contorni.

Le olive condite, con un tocco di gusto ancora più sfizioso e stuzzicante. Le olive denocciolate, già pronte per essere usate nelle insalate, sulla pizza, nei sughi.



OLIVEN

Ein Fest der Genüsse: wer einmal anfängt, kann nicht mehr aufhören

Oliven sind ein echter Leckerbissen! Sie dienen nicht nur der Ölgewinnung, sondern eignen sich auch hervorragend für die Zubereitung von Speisen oder zum direkten Verzehr. Hierfür gibt es unterschiedlichste Varianten. Zum Beispiel als Oliventapenade zu Häppchen, Aperitif und Vorspeisen. Die Oliven in Salzlake sind ideal zu Salaten oder Beilagen. Die gewürzten Oliven zeichnen sich durch leckere und verführerische Geschmacksnoten aus. Die entkernten Oliven sind gebrauchsfertig für Salat, Pizza oder Saucen.

OLIVES

One leads to another, all together it is a taste sensation

How much do we love olives! Not only to make oil, but also to bring to the table or to use in the kitchen. In many ways. For example, the olive bruschetta, a delicious recipe for the canapés, aperitifs, appetizers. Olives in brine, to be drained and used for salads and side dishes. The seasoned olives, with a touch of taste even more delicious and appetizing. Pitted olives, ready to be used in salads, on pizza, in sauces.



F1470
225g




BRUSCHETTA DI OLIVE

La bruschetta di olive è una deliziosa ricetta di olive nere e verdi, peperoni rossi, sedano, carote e capperi, condita con olio d'oliva e origano.

◆ Abbinamenti

È il condimento ideale per bruschette e crostini. Il gusto stuzzicante delle olive ne suggerisce l'impiego anche per farcire pizze rustiche e focacce.


 Provatela su quadratini di polenta rustica abbrustolita, con qualche scaglia di formaggio stagionato, per un antipasto veloce e invitante.

BRUSCHETTA OLIVEN

Die Bruschetta Oliven wird aus grünen und schwarzen Oliven, rotem Paprika, Stängensellerie, Karotten und Kapern, sowie Olivenöl und Oregano hergestellt.

◆ Kombinationen

Ideal für die Zubereitung von Bruschetta und Crostini. Dank ihres würzigen Olivengeschmacks eignet sie sich auch zur Verfeinerung von Pizza und Focaccia.


 Eine schnelle und köstliche Vorspeise erhält man, indem man die Bruschetta auf geröstete Polenta-Scheiben gibt und das Ganze anschließend mit Flocken von gereiftem Käse bestreut.

BRUSCHETTA WITH OLIVES

The olive bruschetta is a delicious recipe of black and green olives, red peppers, celery, carrots and capers, dressed with olive oil and oregano.

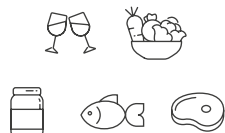
◆ Ideal with

It is the ideal condiment for bruschetta and croutons. The tantalizing taste of the olives suggests its use also for filling rustic pizzas and focaccia.

 Try it on squares of grilled rustic polenta, with some shavings of mature cheese, for a fast and inviting appetizer.



F1471
180g




OLIVE NERE IN SALAMOIA

Le olive nere in salamoia, saporite e pronte all'uso, sono l'ingrediente ideale per molti piatti della tradizione italiana.

◆ Abbinamenti

Perfette per gli aperitivi, aggiungono un delizioso sapore extra a insalate, sughi, piatti di pesce e carne.


 Scolatele e sciacquatele dalla salamoia, poi aggiungete spicchi di patate lesse, ceci, pomodori secchi, rosmarino o prezzemolo fresco, per un'insalata tiepida dai profumi mediterranei.

SCHWARZE OLIVEN IN SALZLAKE

Die schwarzen Oliven in Salzlake sind gebrauchsfertig und eine köstliche Zutat für zahlreiche Gerichte der italienischen Küche.

◆ Kombinationen

Ideal als Aperitif oder zur würzigen Verfeinerung von Salaten und Saucen sowie Fisch- und Fleischgerichten.


 Für einen köstlichen lauwarmen Salat mit mediterranen Aromen die Salzlake abgießen und die Oliven abspülen. Anschließend gekochte und klein geschnittene Kartoffeln, Kichererbsen, getrocknete Tomaten und Rosmarin oder frische Petersilie dazugeben und abschmecken.

BLACK OLIVES IN BRINE

The black olives in brine, tasty and ready to use, are the ideal ingredient for many traditional Italian dishes.

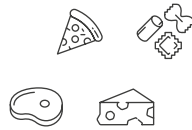
◆ Ideal with

Perfect for aperitifs, they add a delicious extra flavour to salads, sauces, fish and meat dishes.

 Drain and rinse them from the brine, then add wedges of boiled potatoes, chickpeas, dried tomatoes, rosemary or fresh parsley, for a warm salad with Mediterranean aromas.



F1472
140g




OLIVE NERE CONDITE

Raccolte in pieno inverno, le olive nere condite, hanno un gusto intenso e pieno, arricchito con peperoncino e aglio fresco.

◆ Abbinamenti

Sono ideali per guarnire pizze, primi e secondi piatti a base di carne. Si abbinano inoltre ai formaggi stagionati.


 Provate ad aggiungerle a una spadellata di patate, rosmarino, sale grosso e uno spicchio d'aglio: il risultato è garantito.

GEWÜRZTE SCHWARZE OLIVEN

Die mitten im Winter gesammelten schwarzen Oliven haben einen intensiven und vollmundigen Geschmack, der zusätzlich mit Chili und frischem Knoblauch abgerundet wird.

◆ Kombinationen

Ideal als Zutat für Pizza, sowie für erste und zweite Menügänge mit Fleisch und zu reifem Käse.


 Purer Genuss ist garantiert, wenn Sie die Oliven mit Bratkartoffeln, Rosmarin, Meersalz und einer Knoblauchzehe zubereiten.

BLACK OLIVES

Harvested in the middle of winter, the seasoned black olives have an intense and full flavour, enriched with hot pepper and fresh garlic.

◆ Ideal with

They are ideal for garnishing pizzas, first and second courses based on meat. They also combine with mature cheeses.

 Try adding them to a pan of potatoes, rosemary, coarse salt and a clove of garlic: the result is guaranteed.



F1473
180g




OLIVE NERE ALLA CONTADINA

Le olive nere alla contadina, saporite e deliziose, sono caratterizzate da un retrogusto leggermente amarognolo e condite con peperoncino, origano, aglio ed alloro.

◆ Abbinamenti

Possono essere servite come singolo antipasto, gustate assieme a verdure lesse o come contorno alle carni alla griglia.


 Usatele per dare un tocco di colore e sapore alle vostre bruschette, magari su una fettina di baguette abbrustolita condita con stracchino (o altro formaggio fresco) e una macinata di pepe.

SCHWARZE OLIVEN NACH BAUERNART

Die schmackhaften schwarzen Oliven nach Bauernart zeichnen sich durch einen angenehm bitteren Nachgeschmack aus und sind mit Chili, Oregano, Knoblauch und Lorbeer gewürzt.

◆ Kombinationen

Sie können entweder als einzelne Vorspeise serviert oder zur Verfeinerung von gekochtem Gemüse bzw. als Beilage zu Grillfleisch verwendet werden.


 Um der Bruschetta ein wenig Farbe und Pep zu verleihen, streichen Sie zunächst etwas Stracchino-Käse (oder einen anderen Frischkäse) auf eine geröstete Baguettescheibe, würzen Sie mit frisch gemahlenem Pfeffer und geben Sie die Oliven dazu.

BLACK OLIVES "ALLA CONTADINA"

The black olives "alla contadina", tasty and delicious, are characterized by a slightly bitter aftertaste and seasoned with chilli, oregano, garlic and bay leaf.

◆ Ideal with

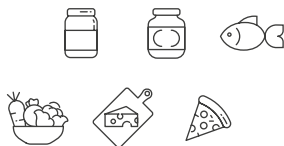
They can be served as a single appetizer, enjoyed with boiled vegetables or as a side dish to grilled meats.

 Use them to give a touch of colour and flavour to your bruschetta, perhaps on a slice of toasted baguette topped with stracchino (or other fresh cheese) and ground pepper.





F1476
210g




OLIVE NERE DENOCCIOLATE IN OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Le olive nere denocciolate, vengono prima aromatizzate in salamoia e poi accuratamente snocciolate e messe in olio extra vergine, passaggio che gli conferisce un particolare aroma. Ghiotte e saporite, sono ideali per diverse preparazioni.

◆ *Abbinamenti*

Perfette per preparare sughì e salse, accompagnare piatti di pesce, insalate e taglieri di formaggi, o per farcire pizze e focacce.


 Scolatele e provatele in insalata con pomodori datterini, cetrioli, cubetti di tofu o feta e un trito di origano e prezzemolo. Servite su un letto di hummus di ceci, qualche spicchio di pizza bianca e un filo d'olio extravergine.

ENTKERNTE SCHWARZE OLIVEN IN EXTRANATIVEM OLIVENÖL

Hierfür werden schwarze Oliven zunächst in Salzlake gelagert, anschließend entkernt und in extranatives Olivenöl eingelegt, wodurch sie ihr besonderes Aroma erhalten. Dank ihres köstlichen und vollmundigen Geschmacks können sie vielseitig verwendet werden.

◆ *Kombinationen*

Ideal für die Zubereitung von Saucen und Salsas, Fischgerichten, Salaten, Käseplatten sowie Pizza und Focaccia.


 Bereiten Sie aus Oliven, Datteltomaten, Gurken, Tofu- oder Fetawürfeln und gehacktem Origano und Petersilie einen köstlichen Salat zu, geben Sie ein wenig extranatives Olivenöl dazu und servieren Sie ihn auf Hummus, begleitet von einigen Stücken Fladenbrot.

STONED BLACK OLIVES IN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

The stoned black olives are first flavoured in brine and then carefully pitted and placed in extra virgin olive oil, which gives them a special aroma. Moreish and tasty, they are ideal for different preparations.

◆ *Ideal with*

Perfect for preparing sauces, accompanying fish dishes, salads and cheese platters, or filling pizzas and focaccia.

 Drain and try them in a salad with baby plum tomatoes, cucumber, tofu or feta cubes and chopped oregano and parsley. Serve on a bed of chickpea hummus, a few slices of white pizza and a drizzle of extra virgin olive oil.



F1477
120g



OLIVE VERDI DENOCCIOLATE IN OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Le olive verdi denocciolate, sono morbide, gustose e saporite, aromatizzate con carote e peperoni.

◆ *Abbinamenti*

Ideali come contorno e per la preparazione di antipasti.

ENTKERNTE GRÜNE OLIVEN IN EXTRANATIVEM OLIVENÖL

Die entkernten grünen Oliven haben einen köstlichen und delikaten Geschmack und sind mit Karotten und Chili gewürzt.

◆ *Kombinationen*

Ideal als Beilage und für die Zubereitung von Vorspeisen.

STONED GREEN OLIVES IN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Stoned green olives are soft, tasty and flavourful, seasoned with carrots and peppers.

◆ *Ideal with*

Ideal as a side dish and for the preparation of appetizers.



F1478
125g



OLIVE VERDI IN SALAMOIA FARCITE CON MANDORLE

Queste olive verdi in salamoia, vengono denocciolate e farcite con morbide mandorle.

◆ *Abbinamenti*

Possono essere consumate come antipasto semplice e veloce oppure in abbinamento con cocktail sofisticati, sono ideali anche con drink come vodka o rum.

GRÜNE OLIVEN MIT MANDELFÜLLUNG IN SALZLAKE

Diese grünen Oliven werden in Salzlake eingelegt, entkernt und anschließend mit weichen Mandeln gefüllt.

◆ *Kombinationen*

Ideal als schnelle und einfache Vorspeise oder als Zutat zu raffinierten Cocktails und Drinks, wie Wodka oder Rum.

ALMOND STUFFED GREEN OLIVES IN BRINE

These green olives in brine, are pitted and stuffed with soft almonds.

◆ *Ideal with*

They can be eaten as a simple and fast appetizer or combined with sophisticated cocktails, they are also ideal with drinks such as vodka or rum.



F1479
300g



OLIVE VERDI IN SALAMOIA

Le olive verdi in salamoia, sono giganti, croccanti e saporite.

◆ *Abbinamenti*

Ideali come aperitivo insieme a sfiziosi stuzzichini. Da abbinare a vini freschi e frizzanti come il Prosecco.

GRÜNE OLIVEN IN SALZLAKE

Die grünen Oliven in Salzlake zeichnen sich durch eine knackige Konsistenz und einen vollen Geschmack aus.

◆ *Kombinationen*

Ideal als Aperitif in Kombination mit köstlichen Häppchen und zu frischen, prickelnden Weißweinen, wie z.B. Prosecco.

GREEN OLIVES IN BRINE

The green olives in brine, are gigantic, crunchy and tasty.

◆ *Ideal with*

Ideal as an aperitif with tasty snacks. To be combined with fresh and sparkling wines such as Prosecco.





F1474
300g



OLIVE NERE MARINATE IN BUSTA

Le olive nere marinate, sono tenere e piacevolmente speziate, con semi di finocchio e piante aromatiche.

◆ *Abbinamenti*

Ideali come antipasto, aperitivo o come aggiunta a focacce e insalate.

MARINIERTA SCHWARZE OLIVEN IM BEUTEL

Die marinierten schwarzen Oliven haben eine zarte Konsistenz und sind leicht mit Fenchelsamen und Kräutern gewürzt.

◆ *Kombinationen*

Ideal als Vorspeise und Aperitif oder für die Zubereitung von Focaccia und Salat.

MARINATED BLACK OLIVES IN BAG

The marinated black olives are tender and pleasantly spiced with fennel seeds and aromatic plants.

◆ *Ideal with*

Ideal as an appetizer, as an aperitif or as an addition to focaccia and salads.



F1481
500g



OLIVE NERE PICCANTI IN BUSTA

Le olive nere piccanti sono morbide e saporite, profumate con erbe aromatiche e semi di finocchio.

◆ *Abbinamenti*

Ottime da usare come antipasto o contorno.

PIKANTE SCHWARZE OLIVEN IM BEUTEL

Die pikanten schwarzen Oliven zeichnen sich durch eine weiche Konsistenz und einen vollen Geschmack aus und sind mit Kräutern und Fenchelsamen gewürzt.

◆ *Kombinationen*

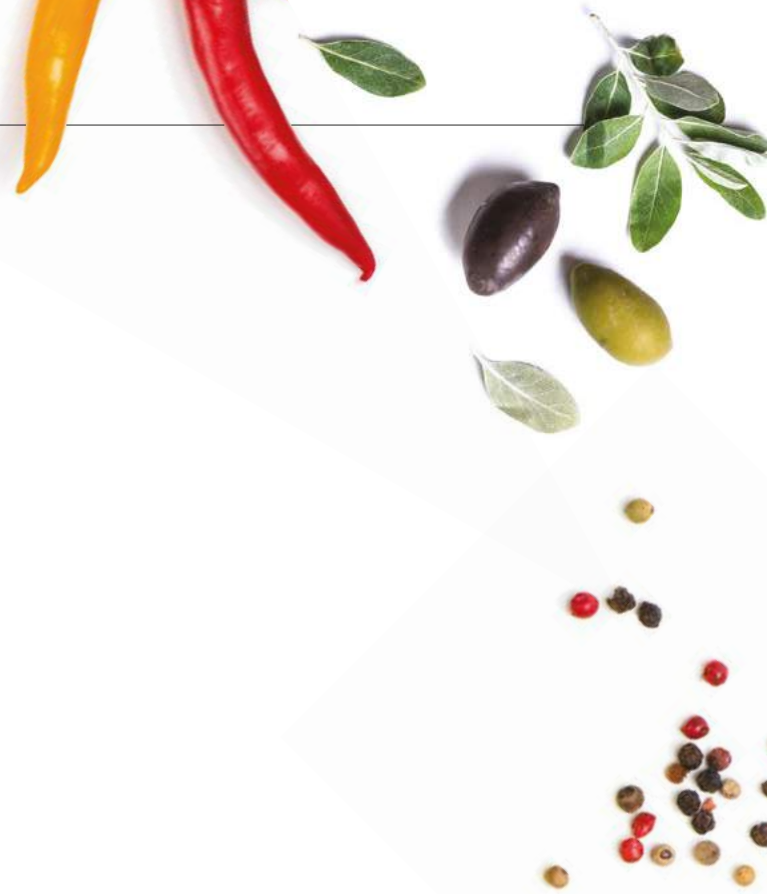
Ideal als Vorspeise oder Beilage.

SPICY BLACK OLIVES IN BAG

Spicy black olives are soft and tasty, flavoured with aromatic herbs and fennel seeds.

◆ *Ideal with*

Excellent to use as an appetizer or side dish.



F1480
500g



OLIVE VERDI PICCANTI IN BUSTA
Olive verdi piccanti in busta, sono giganti, croccanti e speziate con peperoncino, semi di finocchio e piante aromatiche.

◆ *Abbinamenti*
Ottime da usare come antipasto o contorno.

PIKANTE GRÜNE OLIVEN IM BEUTEL

Die pikanten grünen Oliven im Beutel zeichnen sich durch eine knackige Konsistenz aus und sind mit Chili, Fenchelsamen und Kräutern gewürzt.

◆ *Kombinationen*
Ideal als Vorspeise oder Beilage.

SPICY GREEN OLIVES IN BAG

Spicy green olives in bag, they are gigantic, crunchy and spicy with chilli, fennel seeds and aromatic plants.

◆ *Ideal with*
Excellent to use as an appetizer or side dish.

SALSE

Si può mettere in un vasetto il meglio della tradizione gastronomica italiana?

Avere una scorta di barattoli di queste specialità è il segreto che ti salva ogni situazione: un aperitivo al volo con gli amici, una cena improvvisata e gustosissima, uno spuntino in qualsiasi momento. E per darti una grande scelta, abbiamo selezionato grandi specialità: i sughi e il pesto per condire la pasta, i paté per le tartine e le bruschette, le salse e le creme da usare come contorno per le carni o accompagnamento per i formaggi.



SAUCEN

Das Beste der italienischen Küche in einem Glas?

Ein Vorrat an Gläsern mit diesen köstlichen Spezialitäten bietet die rettende Lösung im letzten Moment: ein spontaner Aperitif mit Freunden, ein schmackhaftes improvisiertes Abendessen oder als kleiner Imbiss zwischendurch. Um Ihnen eine breite Auswahl zu bieten, haben wir die besten Spezialitäten für Sie zubereitet: Saucen und Pesto zu Nudeln, Patés zu Häppchen und Bruschetta sowie Saucen und Cremes zu Fleisch und Käse.

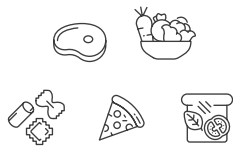
SAUCES

Can you put the best of Italian gastronomic tradition in a jar?

Having a supply of jars of these specialties is the secret that saves you in every situation: an aperitif on the fly with friends, an impromptu and tasty dinner, a snack at any time. And to give you a great choice, we have selected great specialties: sauces and pestos to season pasta, patés for canapés and bruschetta, sauces and cremes to be used as a side dish for meat or accompanying cheese.



F5506
225g

**PEPERONATA MEDITERRANEA**

La peperonata mediterranea è un classico tutto italiano, gustosa e subito pronta all'uso.

◆ *Abbinamenti*

È il contorno ideale per piatti a base di carne, o come condimento per insalate di cereali e primi piatti. Ottima anche nelle insalate e su pizze, focacce e bruschette.



Provatela su una fetta di pane rustico abbrustolito, con formaggio caprino e un trito di basilico fresco.

MEDITERRANES PAPRIKAGEMÜSE

Das mediterrane Paprikagemüse ist ein italienischer Klassiker, der sofort servierbereit ist.

◆ *Kombinationen*

Ideal als Beilage zu Fleischgerichten, für die Zubereitung von Gemüse- oder Getreidesalaten und ersten Menügängen und auf Pizza, Focaccia und geröstetem Brot.



Genießen Sie das Paprikagemüse auf einer Scheibe geröstetem Bauernbrot mit Ziegenkäse und gehacktem Basilikum.

COOKED BELL PEPPERS MEDITERRANEAN STYLE

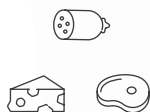
Mediterranean peperonata is an all-Italian classic, tasty and immediately ready for use.

◆ *Ideal with*

It is the ideal side dish for meat dishes, or as a condiment for cereal salads and pasta dishes. Also excellent in salads and pizzas, focaccia and bruschetta.



Try it on a slice of toasted rustic bread, with goat cheese and chopped fresh basil.

F5508
200g

CREMA DI FIORI D'AGLIO

La crema di fiori d'aglio è una specialità unica, con un sapore delicato e sorprendente e un leggero retrogusto di aglio fresco.

◆ Abbinamenti

Si abbina egregiamente a salumi e formaggi stagionati, come il Parmigiano Reggiano e il pecorino. Si può inoltre utilizzare come contorno a carni bollite e selvaggina, oppure in sostituzione all'aglio fresco usata a crudo.



Usatela come base per sfiziosi finger food, magari servita su un cucchiaino con un cubetto di primo sale, un filo d'olio extravergine e una macinata di pepe fresco.

KNOBLAUCHBLÜTENSAUCE

Die Knoblauchblüten-Sauce ist eine einzigartige Spezialität mit einem überraschend delikaten Aroma und einem leichten Nachgeschmack nach frischem Knoblauch.

◆ Kombinationen

Ideal zu Wurstwaren und reifem Käse wie Parmigiano Reggiano und Pecorino. Außerdem kann man sie als Beilage zu Kochfleisch und Wildgerichten verwenden oder roh als Ersatz für frischen Knoblauch.



Bereiten Sie mit der Sauce köstliches Fingerfood zu, z.B. auf einem Teelöffel mit einem Würfel Primosale-Käse, etwas extravirginem Olivenöl und frisch gemahlenem Pfeffer.

RED GARLIC FLOWER PASTE

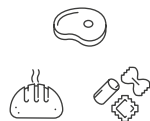
The creme of garlic flowers is a unique specialty, with a delicate and surprising flavour and a slight aftertaste of fresh garlic.

◆ Ideal with

It goes well with cured meats and aged cheeses such as Parmigiano Reggiano and pecorino. It can also be used as a side dish for boiled meat and game, or as a substitute for fresh raw garlic.



Use it as a base for delicious finger food, perhaps served on a teaspoon with a cube of salt, a drizzle of extra virgin olive oil and freshly ground pepper.

F5560
210g

POLPA DI OLIVE NERE

Preparata con olive nere snocciolate, la polpa di olive nere, è una specialità dal gusto intenso e deciso, che si presta a diversi impieghi in cucina.

◆ Abbinamenti

Ideale per la preparazione di crostini, come condimento sulle paste asciutte, per accompagnare i lessi.



Provatela come condimento per una pasta asciutta (per questa ricetta i formati ideali sono quelli corti come penne o farfalle). Per un tocco di cremosità in più, aggiungete un ricciolo di burro!

SCHWARZE OLIVENPASTE

Die aus entkernten schwarzen Oliven hergestellte Paste zeichnet sich durch einen intensiven und kräftigen Geschmack aus, weshalb sie in der Küche unterschiedlichste Anwendungen findet.

◆ Kombinationen

Ideal für die Zubereitung von Crostini sowie als Beilage zu Nudeln oder Kochfleisch.



Probieren Sie die Olivenpaste zu Nudeln (hierfür eignen sich am besten kurze Teigwaren wie Penne oder Farfalle). Um sie etwas cremiger zu machen, fügen Sie ein wenig Butter hinzu!

BLACK OLIVE PASTE

Prepared with pitted black olives, the paste of black olives, is a specialty with an intense and decisive taste, which lends itself to various uses in the kitchen.

◆ Ideal with

Ideal for the preparation of croutons, as a condiment on pasta, to accompany boiled meat.



Try it as a condiment for pasta (for this recipe the ideal formats are the short ones like penne or farfalle). For a touch of extra creaminess, add a curl of butter!

F5561
180g

POLPA DI OLIVE VERDI

Preparata con olive verdi snocciate, la polpa di olive verdi, è una specialità dal sapore vivace e deciso.

◆ Abbinamenti

Ideale per la preparazione di crostini, panini e tramezzini. Si consiglia di servirla leggermente fredda, per esaltarne le caratteristiche organolettiche.



Per un antipasto facilissimo e veloce, spalmatela su dei triangoli di pancarrè abbrustolito e imbrattato.

GRÜNE OLIVENPASTE

Die aus entkernten grünen Oliven hergestellte Paste zeichnet sich durch einen vollmundigen und entschiedenen Geschmack aus.

◆ Kombinationen

Ideal für die Zubereitung von Crostini, Häppchen und Tramezzini. Am besten kommen ihre sensorischen Eigenschaften zur Geltung, wenn man sie leicht gekühlt serviert.



Für eine schnelle und einfache Vorspeise die Olivenpaste auf dreieckige, geröstete Toastbrotsscheiben geben, die vorher mit Butter bestrichen werden.

GREEN OLIVE PASTE

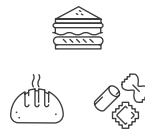
Prepared with pitted green olives, the paste of green olives, is a specialty with a lively and decisive flavour.

◆ Ideal with

Ideal for the preparation of croutons and sandwiches. It is advisable to serve it slightly cold, to enhance its organoleptic characteristics.



For an easy and fast appetizer, spread it on the triangles of toasted and buttered sliced bread.

F5562
210g

PATÉ DI RUCOLA

Il paté di rucola, ottenuto dalla semplice macinatura di tenerissima rucola e olio extra vergine di oliva, è un condimento dal sapore intenso e deciso.

◆ Abbinamenti

Consigliato sui bolliti o in sostituzione della rucola fresca per tramezzini, panini e primi piatti.



Per un aperitivo d'effetto unitele a un formaggio cremoso, poi spalmate il composto su un foglio di pan carré, quindi arrotolatelo su sé stesso e lasciatelo riposare in frigo, avvolto nella pellicola per qualche ora. Una volta trascorso il tempo necessario, tagliate e servite le rondelle infilzate con uno spiedino lungo di legno, con qualche foglia di rucola fresca come decorazione.

RUCOLAPASTE

Für diese Paste wird zarter Rucola ganz klein gehackt und mit extranativem Olivenöl gemischt, wodurch eine Sauce von intensivem und charakteristischem Geschmack entsteht.

◆ Kombinationen

Ideal zu Kochfleisch oder als Ersatz für frischen Rucola zu Tramezzini, Häppchen und ersten Menügängen.



Für einen originellen Aperitif die Rucolapaste mit cremigem Frischkäse vermischen, auf eine große Toastbrotsscheibe (Pancarrè) schmieren und diese einrollen. Anschließend einige Stunden in Frischhaltefolie eingewickelt im Kühlschrank ruhen lassen. Danach in Scheiben schneiden und auf einem langen Holzspieß servieren, dekoriert mit einigen frischen Rucolablättern.

ROCKET PASTE

The rocket paste, obtained from the simple grinding of tender rocket and extra virgin olive oil, is an intense and decisive flavour.

◆ Ideal with

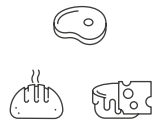
Recommended on boiled meat or in place of fresh rocket for sandwiches and pasta dishes.



For an impressive aperitif add it to cream cheese, then spread the mixture on a sheet of thinly sliced bread, then roll it on itself and let it rest in the fridge, wrapped in foil for a few hours. Once the necessary time has elapsed, cut and serve the rounds with long wooden skewers, with some fresh rocket leaves as decoration.



F5563
180g



PATÉ DI ORTAGGI

Il paté di ortaggi, ottenuto dalla semplice macinatura pomodori essiccati, olive verdi, carciofi e olio extra vergine di oliva, è un condimento gustoso, dal sapore deciso e sorprendente.

◆ *Abbinamenti*

Già pronto da spalmare su pane, crostini e focacce. Ideale per accompagnare carni e formaggi.

GEMÜSEPASTE

Diese Gemüsepaste besteht aus getrockneten Tomaten, grünen Oliven und Artischocken, die zerkleinert und mit Olivenöl zu einer köstlichen Sauce mit überraschenden Geschmacksnuancen vermischt wird.

◆ *Kombinationen*

Sie kann direkt als Aufstrich für Brot, Crostini oder Focaccia genutzt werden oder als Beilage zu Fleisch und Käse.

VEGETABLE PATÉ

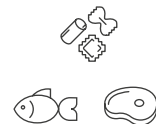
The vegetable paté, obtained by simply grinding dried tomatoes, green olives, artichokes and extra virgin olive oil, is a tasty condiment with a strong and surprising flavour.

◆ *Abbinamenti*

Ready to spread on bread, croutons and focaccia. Ideal for accompanying meats and cheeses.



F5565
225g



SUGO DI POMODORO ALLE OLIVE

Il sugo di pomodoro alle olive, parte dal classico sugo della tradizione, arricchendolo con pezzetti di olive verdi e nere, peperone e prezzemolo.

◆ *Abbinamenti*

Ottimo condimento per la pasta asciutta. Si scalda in padella e si versa sulla pasta cotta al dente. A piacere si aggiunge del prezzemolo tritato fresco e del Parmigiano. Il sugo, allungato con un po' d'acqua, può essere inoltre utilizzato come base, per cuocere pesce e scaloppine.

TOMATENSAUCE MIT OLIVEN

Die Tomatensauce mit Oliven besteht aus einem klassischen Sugo, der mit kleinen Stücken schwarzer und grüner Oliven, Paprika und Petersilie ergänzt wird.

◆ *Kombinationen*

Optimal zu Nudeln: die Sauce in der Pfanne erhitzen und auf die bissfest gekochte Pasta geben. Nach Belieben können frisch gehackte Petersilie und Parmigiano hinzugefügt werden. Mit etwas Wasser verlängert kann die Sauce außerdem für die Zubereitung von Fischgerichten oder Kalbsschnitzeln verwendet werden.

TOMATO SAUCE WITH OLIVES

The tomato sauce with olives, starts with the classic traditional sauce, enriching it with small pieces of green and black olives, peppers and parsley.

◆ *Ideal with*

Excellent condiment for pasta. It is heated in a pan and is poured on the cooked al dente pasta. If desired, add fresh minced parsley and Parmigiano. The sauce, extended with a little water, can also be used as a base for cooking fish and scallops.



F5566
225g



RAGÙ VEGETALE

Il ragù vegetale, saporito e leggero, è un grande classico rivisitato in chiave 100% vegetale.

◆ *Abbinamenti*

Scaldato per qualche minuto in padella è un ottimo condimento per la pasta asciutta e le lasagne.

GEMÜSERAGOUT

Dieses schmackhafte und leichte Gemüseragout ist ein echter, 100% vegetarischer Klassiker.

◆ *Kombinationen*

Erwärmt man es einige Minuten in der Pfanne, ist das Ragout eine optimale Beilage zu Nudeln und Lasagne.

VEGETABLE SAUCE

The vegetable sauce, tasty and light, is a great classic revisited in a 100% vegetable way.

◆ *Ideal with*

Warmed up for a few minutes in the pan is an excellent condiment for pasta and lasagne.



F5568
330g



SALSA DI POMODORO CILIEGINO

Prodotta esclusivamente dai dolci e succosi pomodori Pachino, lavorati durante la stagione estiva, la salsa di pomodoro ciliegino è la base ideale per i grandi classici della cucina italiana, come gli spaghetti al pomodoro, il ragù e la pizza.

◆ *Abbinamenti*

Già pronta da servire, basta qualche minuto in padella, una fogliolina di basilico e una spolverata di ricotta salata per un delizioso piatto di spaghetti al pomodoro.

KIRSCHTOMATENSAUCE

Diese Sauce wird ausschließlich aus den süßen und saftigen Pachino-Tomaten hergestellt, die in der Sommersaison verarbeitet werden. Sie ist die ideale Grundlage für klassische Gerichte der italienischen Küche, wie Spaghetti mit Tomatensauce sowie Ragout und Pizza.

◆ *Kombinationen*

Diese gebrauchsfertige Sauce muss nur wenige Minuten in der Pfanne erhitzt werden. Zusammen mit einem Blatt Basilikum und einer Handvoll geriebenem salzigen Ricotta kann man in kürzester Zeit köstliche Spaghetti mit Tomatensauce zubereiten.

CHERRY TOMATO SAUCE

Produced exclusively from sweet and juicy Pachino tomatoes, processed during the summer season, the cherry tomato sauce is the ideal base for the great classics of Italian cuisine, such as spaghetti with tomato sauce, ragù and pizza.

◆ *Ideal with*

Ready to serve, just a few minutes in the pan, a basil leaf and a sprinkling of savoury ricotta for a delicious plate of spaghetti with tomato sauce.





F5570
210g



PESTO

Il pesto, ricetta ligure antichissima e altrettanto famosa a base di basilico, olio, pinoli, aglio e pecorino, è una salsa dal sapore intenso e deciso.

◆ Abbinamenti

Viene usato per condire pasta (la tradizione richiederebbe il formato trenette) e lasagne, preferibilmente accompagnato da cubetti di patate e fagiolini lessati. Ottimo anche per la preparazione di quiche e torte salate.



Un cucchiaino di pesto aggiunto a fine cottura, renderà unico anche il più classico minestrone di verdure.

PESTO

Das Pesto, berühmtes und traditionelles Gericht der ligurischen Küche aus Basilikum, Öl, Pinienkernen, Knoblauch und Pecorino, ist eine Sauce von intensivem und charakteristischem Geschmack.

◆ Kombinationen

Sie wird als Beilage zu Nudeln (traditionsgemäß "Trenette") und Lasagne verwendet, normalerweise zusammen mit Kartoffeln und gekochten Stangenbohnen. Aber auch für die Zubereitung von Quiches und Gemüsetorten eignet sich das Pesto hervorragend.



Fügt man einer Gemüsesuppe am Ende der Garzeit einen EL Pesto hinzu, erhält sie einen besonders feinen Geschmack.

PESTO

The pesto, an equally ancient and famous Ligurian recipe based on basil, oil, pine nuts, garlic and pecorino, is a sauce with an intense and decisive flavour.

◆ Ideal with

It is used to season pasta (tradition would require the trenette format) and lasagna, preferably accompanied by potato cubes and boiled beans. Excellent also for the preparation of quiches and savory pies.



A spoonful of pesto added at the end of cooking, will also make the most classic vegetable soup unique.



F5571
220g



PESTO TRAPANESE

Il pesto alla trapanese, tipico della Sicilia Occidentale, è un sugo leggero e saporito, realizzato con aglio, mandorle, basilico e pomodorini freschi.

◆ Abbinamenti

Ideale per condire primi piatti a base di pasta o cous cous e nella preparazione di bruschette e antipasti.



Provatelo per condire una pasta fredda da servire con qualche fogliolina di basilico fresco, accompagnata da un bicchiere di vino bianco.

PESTO TRAPANESE

Das Pesto alla Trapanese stammt aus dem Westen Siziliens und ist eine leichte, schmackhafte Sauce aus Knoblauch, Mandeln, Basilikum und frischen Kirschtomaten.

◆ Kombinationen

Ideal als Beilage zu Nudelgerichten und Couscous oder für die Zubereitung von Bruschetta und Vorspeisen.



Dieses Pesto eignet sich hervorragend für die Zubereitung von Nudelsalat, dem man auch noch einige frische Basilikumblätter hinzufügen kann. Dazu gibt es nichts Besseres als ein köstliches Glas Weißwein.

TRAPANESE PESTO

Trapanese Pesto, typical of Western Sicily, is a light and tasty sauce, made with garlic, almonds, basil and fresh tomatoes.

◆ Ideal with

Ideal for seasoning pasta or cous cous dishes and for preparing bruschetta and appetizers.



Try it to season a cold pasta to serve with a few leaves of fresh basil, accompanied by a glass of white wine.





F5572
210g




PESTO ROSSO

Il pesto rosso, deliziosa variante del più famoso "Pesto di basilico", ha come ingrediente principale i pomodori essiccati, uniti a profumate ed aromatiche punte di basilico.

◆ Abbinamenti

Ideale per condire la pasta, accompagnare crostini, bruschette e carne bollita.


 Provatelo per arricchire dei grissini fatti in casa, sarà sufficiente spalmarne un sottile strato su un quadrato di pasta sfoglia tagliato a listarelle, quindi girare ciascuna strisciolina su sé stessa per ottenere la classica forma a spirale. Informare a 180° per 10 minuti.

ROTES PESTO

Das rote Pesto ist eine schmackhafte Variante des berühmten "Basilikum-Pesto" und besteht vor allem aus getrockneten Tomaten, die mit aromatischen Basilikumblättern vermischt werden.

◆ Kombinationen

Ideal als Beilage zu Nudeln und Kochfleisch oder für die Zubereitung von Crostini und Bruschetta.


 Um leckere selbstgemachte Teigstangen herzustellen, eine dünne Schicht rotes Pesto auf in Streifen geschnittenen Blätterteig auftragen. Anschließend die Streifen zu einer Spirale drehen und 10 Minuten bei 180° backen.

RED PESTO SAUCE

Red pesto, a delightful variation of the most famous "Basil Pesto", has dried tomatoes as the main ingredient, combined with fragrant and aromatic basil tips.

◆ Ideal with

Ideal for seasoning pasta, for accompanying crostini, bruschetta and boiled meat.

 Try it for enriching homemade breadsticks, just spread a thin layer on a square of puff pastry cut into strips, then turn each strip on itself to get the classic spiral shape. Bake at 180 degrees for 10 minutes.



F5573
220g




PESTO PAKINO DI POMODORO CILIEGINO

Il pesto di pakino, coniuga il sapore intenso e deciso del ciliegino essiccato, ai profumi dell'olio extravergine, dando vita a una salsa alternativa e gustosissima.

◆ Abbinamenti

Ottimo da servire su fettine di pane casereccio o come condimento per un primo piatto; da utilizzare anche per insaporire sughi, salse ed insalate.


 Provate ad aggiungerne un cucchiaino a una spadellata di pomodorini freschi, olive nere e basilico. Lasciate cuocere a fuoco lento per qualche minuto, quindi aggiungete la pasta e saltatela in padella insieme al sugo.

PESTO PAKINO AUS KIRSCHTOMATEN

Das Pesto di Pakino zeichnet sich durch den intensiven Geschmack getrockneter Kirschtomaten aus, die mit extranativem Olivenöl gemischt werden, wodurch eine einzigartige und schmackhafte Sauce entsteht.

◆ Kombinationen

Ideal als Aufstrich auf Bauernbrotscheiben oder Beilage zu einem ersten Menügang, aber auch zum Würzen von Saucen und Salaten.


 Geben Sie frische Kirschtomaten, schwarze Oliven und Basilikum in eine Pfanne und lassen Sie diese kurz köcheln. Fügen Sie anschließend einen Löffel Pesto hinzu und lassen sie alles noch ein paar Minuten weiterschmoren. Geben Sie anschließend bissfeste Nudeln dazu und schwenken Sie sie einige Male mit der Sauce in der Pfanne durch.

PAKINO PESTO WITH CHERRY TOMATOES

The Pakino pesto combines the intense and decisive flavour of the dried cherry tomatoes with the aromas of extra virgin olive oil, giving life to an alternative and tasty sauce.

◆ Ideal with

Great for serving on slices of homemade bread or as a condiment for a first course; also to be used for flavouring sauces and salads.

 Try adding a spoon to a sauté of fresh tomatoes, black olives and basil. Cook over a low flame for a few minutes, then add the pasta and toss it in the pan with the sauce.



F5576
180g



SALSA PICCANTE

La salsa piccante, a base di peperoncino, peperoni piccanti e aglio, ha un sapore vivace, acceso e intenso.

◆ Abbinamenti

Ideale per accompagnare bolliti e carni alla griglia oppure per condire la pasta.



Provatela nei vostri aperitivi, come salsa per intingere piccole polpette di ceci alle spezie.

PIKANTE SAUCE

Die pikante Sauce ist aus Chili und scharfem Paprika zubereitet und zeichnet sich durch einen würzig-intensiven Geschmack aus.

◆ Kombinationen

Ideal zu Koch- und Grillfleisch oder als Beilage zu Nudeln.



Reichen Sie die Sauce zum Aperitif als Dip für gewürzte Kichererbsenbällchen.

SPICY SAUCE

The spicy sauce, made from chillies, spicy peppers and garlic, has a lively, bright and intense flavour.

◆ Ideal with

Ideal for accompanying boiled and grilled meat or for dressing pasta.



Try it in your aperitifs, as a sauce for dipping small spicy chickpea balls.



F5577
200g



PESTO DI PISTACCHIO

Il pesto di pistacchio di Bronte, è una specialità raffinata e deliziosa, dal sapore delicato e avvolgente.

◆ Abbinamenti

Ottimo per condire piatti a base di pesce, pasta, tartine e tramezzini.



Provatelo come condimento per delle semplici tagliatelle, finendo il piatto con una grattugiata di scorza di limone biologico e un filo d'olio extra vergine.

PISTAZIENPESTO

Das Pesto aus Bronte-Pistazien ist eine delikate Spezialität, die sich durch ein zartes und vollmundiges Aroma auszeichnet.

◆ Kombinationen

Ideal zu Fischgerichten und Nudeln sowie für die Zubereitung von Hällchen und Tramezzini.



Bereiten Sie zum Pesto einfache Bandnudeln zu und garnieren Sie das Gericht mit der geriebenen Schale einer Bio-Zitrone und etwas extranativem Olivenöl.

PISTACHIO PESTO

The Bronte Pistachio Pesto, is a refined and delicious specialty, with a delicate and enveloping flavour.

◆ Ideal with

Great for seasoning dishes based on fish, pasta, canapés and sandwiches.



Try it as a condiment for simple tagliatelle, finishing the dish with some grated organic lemon peel and a drizzle of extra virgin olive oil.





F5579
200g



SALSA AL FINOCCHIETTO SELVATICO

La salsa al finocchietto selvatico di Salina, è una vera e propria sinfonia di profumi e aromi tipicamente siciliani. Un sugo gustoso, unico e ricco di carattere.

◆ Abbinamenti

Ideale per condire la pasta e come base per deliziosi ragù dai toni meridionali.



Utilizzatelo come sugo per condire dei paccheri artigianali, completando il piatto con del pangrattato tostato in padella.

WILDFENCHELSAUCE

Die Sauce aus Salina-Wildfenchel ist eine Sinfonie aus typisch sizilianischen Düften und Aromen und zeichnet sich durch einzigartige Geschmacksnoten aus.

◆ Kombinationen

Ideal als Beilage zu Nudeln und für die Zubereitung köstlicher mediterraner Ragouts.



Bereiten Sie die Sauce zu handgemachten Paccheri-Nudeln zu und ergänzen Sie das Gericht mit in der Pfanne geröstetem Semmelmehl.

WILD FENNEL SAUCE

The wild fennel sauce of Salina, is a real symphony of typically Sicilian perfumes and aromas. A tasty, unique and rich sauce.

◆ Ideal with

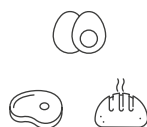
Ideal for dressing pasta and as a base for a delicious ragù with southern tones.



Use it as a sauce to dress artisan paccheri, completing the dish with toasted breadcrumbs.



F5580
180g



SALSA VERDE

La salsa verde una tipica ricetta della tradizione, a base di prezzemolo, aglio e acciughe.

◆ Abbinamenti

Ideale per accompagnare uova e carni bollite e per la preparazione di deliziosi crostini.



Per un antipasto facile e gustoso, tagliate a metà le uova sode, privatele dei tuorli e lavorateli insieme alla salsa verde fino ad ottenere un composto cremoso. Riempite le mezze uova con la crema ricavata e decorate con qualche fogliolina di prezzemolo.

GRÜNE SAUCE

Die grüne Sauce hat eine lange Tradition und wird aus Petersilie, Knoblauch und Sardellen hergestellt.

◆ Kombinationen

Ideal als Beilage zu Eiern und Kochfleisch oder für die Zubereitung köstlicher Crostini.



Um eine schnelle und köstliche Vorspeise zu erhalten, schneiden Sie hartgekochte Eier in der Mitte durch, nehmen Sie den Dotter heraus und vermischen Sie ihn mit der grünen Sauce zu einer cremigen Masse. Füllen Sie die Eierhälften mit der Creme und garnieren Sie mit einigen Petersilieblättern.

GREEN SAUCE

The green sauce is a typical traditional recipe based on parsley, garlic and anchovies.

◆ Ideal with

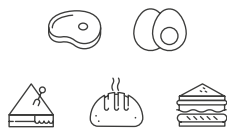
Ideal for accompanying eggs and boiled meat and for preparing delicious croutons.



For an easy and tasty appetizer, cut hard-boiled eggs in half, remove the egg yolks and work them together with the green sauce until you get a creamy mixture. Fill the half eggs with the cream obtained and decorate with a few leaves of parsley.



F5583
225g



CREMA DI CARCIOFI

La crema di carciofi, con il suo sapore invitante, pieno e delicato, è molto versatile e adatta a diverse preparazioni.

◆ Abbinamenti

Ideale per accompagnare carni e uova. La sua cremosità consente inoltre di preparare ottime tartine, crostini e tramezzini.



Provatela come ripieno per una millefoglie salata, amalgamandola con della ricotta fresca, per una consistenza ancora più morbida e cremosa.

ARTISCHOCKENCREME

Die Artischockencreme zeichnet sich durch ihr ganz besonderes, zart-vollmundiges Aroma aus und kann auf unterschiedliche Weise verwendet werden.

◆ Kombinationen

Ideal als Beilage zu Fleisch und Eiern, aber auch für die Zubereitung köstlicher Häppchen, Crostini und Tramezzini.



Als Füllung für Blätterteigpasteten mischen Sie die Creme mit frischem Ricotta, so dass sie eine noch weichere und cremigere Konsistenz erhält.

ARTICHOKE CREME

The artichoke creme, with its inviting, full and delicate flavour, is very versatile and suitable for various preparations.

◆ Ideal with

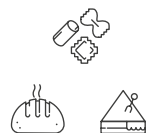
Ideal for accompanying meats and eggs. Its creaminess also makes it ideal for preparing excellent canapés, croutons and sandwiches.



Try it as a filling for a savoury millefeuille, mixing it with fresh ricotta, for an even softer and creamy consistency.



F5585
225g



CONDIMENTO CARCIOFI E MELANZANE

Il condimento carciofi e melanzane, è una deliziosa crema spalmabile, dal sapore delicato e piacevole.

◆ Abbinamenti

Ottimo condimento per primi piatti, si presta inoltre alla preparazione di crostini, tartine e focacce.



Per un pranzo al sacco, provate a spalmarla in una focaccia all'olio d'oliva, farcita con mozzarella e insalata verde.

ARTISCHOCKEN- UND AUBERGINENCREME

Diese Streichcreme aus Artischocken und Auberginen zeichnet sich durch einen delikaten und zarten Geschmack aus.

◆ Kombinationen

Ideal als Beilage zu ersten Menügängen sowie für die Zubereitung von Crostini, Häppchen oder Focaccia.



Als köstliche Picknickmahlzeit eine Focaccia halbieren, mit der Creme bestreichen und Mozzarella und grünen Salat hinzufügen.

ARTICHOKE AND AUBERGINE PASTE

The artichoke and aubergine paste is a delicious spreadable cream with a delicate and pleasant flavour.

◆ Ideal with

Excellent condiment for pasta dishes, it also lends itself to the preparation of croutons, canapés and focaccia.



For a picnic lunch, try spreading it in a focaccia with olive oil, stuffed with mozzarella and green salad.



F5488
100g




TARTUFO MACINATO

Il tartufo macinato, è prodotto con tartufi neri estivi raccolti in Italia, ed uniti all'olio extra vergine di oliva. Il risultato è un tartufo sempre fresco, dal sapore intenso e subito pronto da servire in tavola.

◆ Abbinamenti

Ideale in tutte le pietanze che richiedono l'uso del tartufo fresco.


 Provatelo in un piatto di tagliatelle all'uovo, condite con olio extra vergine d'oliva e una spolverata di parmigiano.

GEMAHLENER TRÜFFEL

Gemahlene schwarze Sommertrüffel aus Italien, eingelegt in extranatives Olivenöl. Auf diese Weise hat man stets frischen Trüffel von intensivem Geschmack zur Hand, der sofort gebrauchsfertig ist.

◆ Kombinationen

Ideal für alle Gerichte, für deren Zubereitung frischer Trüffel benötigt wird.


 Bereiten Sie den Trüffel mit Eierbandnudeln zu und geben Sie etwas extranatives Olivenöl und eine Handvoll geriebenen Parmigiano dazu.

GROUND TRUFFLE

The ground truffle is produced with summer black truffles collected in Italy, and combined with extra virgin olive oil. The result is an always fresh truffle, with an intense flavour and immediately ready to serve on the table.

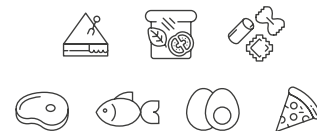
◆ Ideal with

Ideal in all dishes that require the use of fresh truffles.

 Try it in a plate of egg noodles, seasoned with extra virgin olive oil and a sprinkling of Parmesan cheese.



F5507
100g



SALSA TARTUFATA

L'abbinamento del tartufo macinato ai funghi prataioli, conferisce alla salsa tartufata un sapore delizioso e un profumo delicato.

◆ Abbinamenti

Ottima per condire tartine, bruschette, primi piatti, carne, pesce, uova e pizza. Pronta da gustare su una fetta di pane abbrustolito.

TRÜFFELSAUCE

Die Kombination aus gemahlenem Trüffel und Champignons verleiht dieser Trüffelsauce einen delikaten Geschmack und betörenden Duft.

◆ Kombinationen

Ideal für die Zubereitung von Häppchen und Bruschetta sowie zu Fleisch, Fisch, Eiern und Pizza. Köstlich auf einer einfachen gerösteten Brotscheibe.

TRUFFLE SAUCE

The combination of the minced truffle with ground mushrooms, gives the truffle sauce a delicious flavour and a delicate scent.

◆ Ideal with

Excellent for dressing canapés, bruschetta, pasta dishes, meat, fish, eggs and pizza. Ready to taste on a slice of toasted bread.

SOTT'ACETI E SOTT'OLI

La dispensa del gourmet

È la classica scorta di gusto da tenere sempre in casa, per un piatto freddo, un antipasto, un aperitivo. E diventa una risorsa in più nel creare un menù d'effetto. Sono le delizie sempre pronte da servire come antipasto o per fare da contorno a un secondo. Infatti, se la cena perfetta si gusta dagli aperitivi, anche uno stuzzichino di un solo boccone merita tutta l'attenzione che riserveresti alla preparazione di un grande piatto d'alta cucina. Ecco perché ti proponiamo queste specialità.



IN ESSIG ODER ÖL EINGELEGTES GEMÜSE

Ein Vorrat für Gourmets

Diese klassische Auswahl an eingelegtem Gemüse sollte in keinem Haushalt fehlen, egal ob für einen Imbiss, eine Vorspeise oder zum Aperitif. Außerdem sind die Spezialitäten auch ideal für köstliche Menüs, zum Beispiel als Beilage zu einem zweiten Menügang, als Aperitif zu einem liebevoll zubereiteten Abendessen oder als kleine Zwischenmahlzeit. Diese Delikatessen sind immer ein Erfolg.

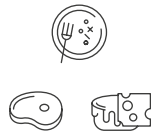
PICKLED VEGETABLES FOOD AND PRESERVED IN OIL

The gourmet's pantry

They are the classic tasty provisions to keep at home, for a cold dish, an appetizer, an aperitif. And they become an extra resource in creating an impressive menu. They are always ready to serve as an appetizer or to make a side dish for a main course. In fact, if the perfect dinner is enjoyed by aperitifs, even a mouthful of a single bite deserves all the attention you would reserve for the preparation of a large dish of haute cuisine. That's why we offer you these specialties.



G1481
200g



CIPOLLINE IN ACETO BALSAMICO

Deliziose cipolline croccanti in aceto balsamico.

◆ *Abbinamenti*

Perfette per un contorno sfizioso, o come accompagnamento di carni e formaggi.

SILBERZWIEBELN IN BALSAMICO-ESSIG

Köstlich knackige Silberzwiebeln in Balsamico-Essig.

◆ *Kombinationen*

Ideal als leckere Beilage, zum Beispiel zu Fleisch und Käse.

BABY ONIONS IN BALSAMIC VINEGAR

Delicious crispy onions in balsamic vinegar.

◆ *Ideal with*

Perfect for a delicious side dish, or as an accompaniment to meats and cheeses.



G1485
140g



CAPPERINI ALL'ACETO DI VINO

I capperini all'aceto di vino, con il loro sapore deciso, esaltato dalla conservazione in pregiato aceto di vino, donano personalità a ogni ricetta.

◆ *Abbinamenti*

Ideali per la preparazione di sughi, salse tonnate e insalate.



Provate a frullarli insieme a dei ceci lessati, un cucchiaino di maionese e olio extravergine, per una versione vegetariana e leggera della salsa tonnata.

KAPERN IN WEINESSIG

Diese Kapern in Weinessig zeichnen sich durch einen charakteristischen Geschmack aus, der auch durch den hochwertigen Weinessig unterstrichen wird, und verleihen jedem Gericht eine besondere Note.

◆ *Kombinationen*

Ideal für die Zubereitung von Saucen, Thunfischcremes oder Salaten.



Pürieren Sie die Kapern zusammen mit gekochten Kichererbsen, einem Löffel Mayonnaise und extranativem Olivenöl, um eine leichte und vegetarische Variante der Thunfischcreme zuzubereiten.

BABY CAPERS WITH WINE VINEGAR

The capers with wine vinegar, with their strong flavour, enhanced by the conservation in fine wine vinegar, give personality to every recipe.

◆ *Ideal with*

Ideal for the preparation of sauces, tuna sauces and salad.



Try blending them with boiled chickpeas, a spoonful of mayonnaise and extra virgin olive oil, for a light vegetarian version of the tuna sauce.





G1486
140g



FRUTTI DEL CAPPERO ALL'ACETO DI VINO

I frutti del capero in aceto di vino, sono vegetali pregiati, croccanti e saporiti.

◆ *Abbinamenti*

Ideali per arricchire antipasti, insalate e sughi, per decorare i piatti o per accompagnare formaggi, patè e cocktail.



Serviteli abbinati a ciotoline di taralli, olive e cipolline, accompagnati da un bicchiere di Spritz, per un aperitivo di sicuro successo.

KAPERNÄPFEL IN WEINESSIG

Die Kapernäpfel in Weinessig sind eine knackige und schmackhafte Delikatesse.

◆ *Kombinationen*

Ideal als Ergänzung von Vorspeisen, Salaten und Saucen, zur Dekoration von Gerichten oder als Beilage zu Käse, Patè und Cocktails.



Für einen köstlichen Aperitif servieren Sie Kapernäpfel, Taralli, Oliven und Silberzwiebeln zu einem erfrischenden Glas Spritz.

CAPER BERRIES IN WINE VINEGAR

The fruits of the caper in wine vinegar are fine, crunchy and flavourful vegetables.

◆ *Ideal with*

Ideal for enriching appetizers, salads and sauces, for decorating dishes or for accompanying cheeses, patés and cocktails.



Serve them with bowls of taralli, olives and small onions, accompanied by a glass of Spritz, for a successful aperitif.



G5490
80g



PEPERONCINI PICCANTI

Trito di peperoncini piccanti in olio d'oliva, dal profumo molto intenso e il colore rosso fuoco.

◆ *Abbinamenti*

Da utilizzare in cucina nella preparazione dei più svariati piatti piccanti: pasta, salse, pizza e bruschette. Basterà la punta di un cucchiaino da the, per dare carattere a qualsiasi piatto!

PIKANTES CHILI

Die gehackten, pikanten Chilis in Olivenöl zeichnen sich durch ein intensives Aroma und eine feuerrote Farbe aus.

◆ *Kombinationen*

Ideal, um verschiedensten Gerichten eine pikante Note zu verleihen, egal ob Nudeln, Saucen, Pizza oder Bruschetta. Eine Teelöffelspitze der Chilisauce genügt, um einem Gericht die passende Schärfe zu verleihen!

CHILLI PEPPERS

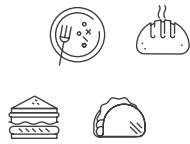
Chopped hot peppers in olive oil, with a very intense aroma and a fiery red colour.

◆ *Ideal with*

To be used in the cuisine in the preparation of various spicy dishes: pasta, sauces, pizza and bruschetta. Just the tip of a teaspoon, to give character to any dish!



G5500
140g



POMODORI SECCHI

Pomodori essiccati ed ammorbiditi dall'olio di oliva. L'aggiunta di prezzemolo fresco ne esalta le caratteristiche gustative.

◆ *Abbinamenti*

Ideali come contorno e ingrediente per panini, tramezzini e piadine.



Provatevi in un sandwich farcito con fettine di sedano rapa profumato all'alloro, foglie di radicchio amaro, maionese piccante e carciofini sott'olio.

GETROCKNETE TOMATEN

Das Olivenöl verleiht den getrockneten Tomaten eine angenehm weiche Konsistenz, während die beigefügte Petersilie für die passende Würze sorgt.

◆ *Kombinationen*

Ideal als Beilage oder Zutat für Snacks, Tramezzini und Fladenbrote.



Bereiten Sie ein Sandwich aus mit Lorbeer gewürzten Selleriescheiben, rotem Chicorée, pikanter Mayonnaise und in Öl eingelegten Artischocken zu.

DRIED TOMATOES

Tomatoes dried and softened with olive oil. The addition of fresh parsley enhances the taste.

◆ *Ideal with*

Ideal as a side dish and ingredient for sandwiches and wraps.



Try them in a sandwich stuffed with slices of celeriac scented with bay leaves, bitter radicchio leaves, spicy mayonnaise and artichokes in oil.



G5501
190g



POMODORINI SEMI SECCHI

Deliziosi pomodorini semi secchi dal sapore dolce, tipico del pomodoro ciliegino.

◆ *Abbinamenti*

Ideali per condire pizze, focacce e primi piatti.



Usateli per farcire le vostre focacce, aggiungendo un trito di rosmarino, un filo di olio extra vergine e sale grosso.

HALBGETROCKNETE TOMATEN

Köstliche halbgetrocknete Kirschtomaten, die durch eine typisch süßliche Geschmacksnote charakterisiert sind.

◆ *Kombinationen*

Ideal für die Zubereitung von Pizza, Focaccia und ersten Menügängen.



Bereiten Sie eine köstliche gefüllte Focaccia aus den Tomaten, etwas gehacktem Rosmarin, ein wenig extranativem Olivenöl und Meersalz zu.

SEMI DRIED CHERRY TOMATOES

Delicious semi-dried tomatoes with a sweet taste, typical of cherry tomatoes.

◆ *Ideal with*

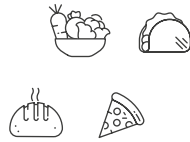
Ideal for seasoning pizzas, focaccia and first courses.



Use them to fill your focaccia, adding a mixture of rosemary, a drizzle of extra virgin olive oil and coarse salt.



G5502
200g



FUNGHI PORCINI IN OLIO D'OLIVA

Squisiti funghi porcini lavorati a mano e conservati sott'olio.

◆ *Abbinamenti*

Ottimi gustati da soli come antipasto, oppure come ingrediente principe per arricchire insalate, panini, piadine e pizze.



Provateli in una piadina ripiena di formaggio spalmabile, erbetta al vapore, crema di aceto balsamico e una spolverata di Parmigiano.

STEINPILZE IN OLIVENÖL

Köstliche, von Hand verarbeitete Steinpilze in Olivenöl.

◆ *Kombinationen*

Ideal als Vorspeise oder als Zutat für Salate, Snacks, Fladenbrote und Pizza.



Bereiten Sie eine schmackhafte "Piadina" aus Streichkäse, gedämpftem Blattgemüse, Balsamico-Creme und etwas geriebenem Parmigiano zu.

PORCINI MUSHROOMS IN OLIVE OIL

Exquisite porcini mushrooms processed by hand and preserved in oil.

◆ *Ideal with*

Excellent enjoyed alone as an appetizer, or as a main ingredient to enrich salads, sandwiches, wraps and pizzas.



Try them in a wrap filled with spreadable cheese, steamed herbs, balsamic vinegar cream and a sprinkling of Parmesan cheese.



G5503
200g



CIPOLLE BORETTANE IN OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

Cipolle borettane croccanti e saporite, lavorate dal fresco e conservate in olio extravergine.

◆ *Abbinamenti*

Ideali da gustare come stuzzichino durante un aperitivo, come antipasto, in insalata o come contorno per taglieri di formaggi e piatti di carne.

BORETTANE-ZWIEBELN IN EXTRANATIVEM OLIVENÖL

Knackige, delikate Borettane-Zwiebeln, die frisch verarbeitet in extranatives Olivenöl eingelegt werden.

◆ *Kombinationen*

Ideal zum Aperitif, als Vorspeise oder als Beilage zu Käseplattens und Fleischgerichten.

BABY ONIONS IN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Crunchy and tasty borettane onions, processed fresh and preserved in extra virgin olive oil.

◆ *Ideal with*

Ideal for tasting as an appetizer during an aperitif, as an appetizer, in salad or as a side dish for cheese platters and meat dishes.



G5504
200g




MISTO FUNGHI CON PORCINO IN OLIO DI OLIVA

Delizioso misto di funghi selezionati, lavorati a mano e conservati sott'olio.

◆ *Abbinamenti*

Ideale da servire come stuzzichino oppure per arricchire insalate, contorni, pizze, piadine e tramezzini.


 Per un aperitivo dell'ultimo minuto, ricavate dei cerchi da un rettangolo di pasta sfoglia, versate un cucchiaino di passata di pomodoro e decorate con il misto funghi e una spolverata di origano essiccato, quindi infornate per 15-20 minuti e le vostre pizzette saranno pronte da servire.

PILZMISCHUNG MIT STEINPILZEN IN OLIVENÖL

Köstliche Mischung ausgewählter und per Hand verarbeiteter Pilze in Olivenöl.

◆ *Kombinationen*

Ideal als Snack oder für die Zubereitung von Salaten, Beilagen, Pizza, Fladenbroten und Tramezzini.


 Für einen Aperitif in letzter Minute schneiden Sie aus Blätterteig kleine Kreise, geben Sie einen Löffel passierte Tomaten, die Pilzmischung und etwas getrockneten Oregano darauf. Nach 15-20 Minuten im Ofen sind die leckeren Snacks servierbereit.

MIXED MUSHROOMS WITH PORCINI IN OLIVE OIL

Delicious mix of selected mushrooms, hand processed and preserved in oil.

◆ *Ideal with*

Ideal to serve as a snack or to enrich salads, side dishes, pizzas, wraps and sandwiches.

 For a last-minute aperitif, make circles from a rectangle of puff pastry, pour a teaspoon of tomato sauce and decorate with mixed mushrooms and a sprinkling of dried oregano, then bake for 15-20 minutes and your pizzas will be ready to serve.



G5505
200g




POMODORI E OLIVE NERE

Delizioso antipasto, prodotto con i migliori pomodori essiccati al sole e poi messi in olio extra vergine di oliva, con l'aggiunta di olive nere taggiasche snocciolate.

◆ *Abbinamenti*

Ottimi per arricchire insalate, panini, pizze e focacce o come stuzzichino durante un aperitivo.


 Saltate in padella degli spaghetti al dente insieme ai pomodori e olive nere e a qualche cucchiaino del loro olio di conserva, origano essiccato, foglie di basilico fresco e uno spicchio d'aglio. Aggiungete un trito di prezzemolo fresco e servite ben caldi.

TOMATEN UND SCHWARZE OLIVEN

Schmackhafte Vorspeise aus hochwertigen, in der Sonne getrockneten Tomaten, die zusammen mit entkernten Taggiasca-Oliven in extranatives Olivenöl eingelegt werden.

◆ *Kombinationen*

Ideal für Salate, Sandwiches, Pizza und Focaccia oder als Snack zum Aperitif.


 Geben Sie die Tomaten und schwarzen Oliven zusammen mit etwas Öl, in dem sie eingelegt sind, getrocknetem Oregano, frischen Basilikumblättern und einer Knoblauchzehe in eine Pfanne und schwenken Sie sie zusammen mit bissfest gekochten Spaghetti durch. Anschließend mit gehackter Petersilie verfeinern und heiß servieren.

TOMATOES AND BLACK OLIVES

Delicious appetizer, produced with the best sun-dried tomatoes and then put in extra virgin olive oil, with the addition of pitted black taggiasche olives.

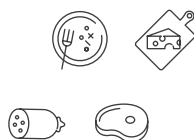
◆ *Ideal with*

Excellent for enriching salads, sandwiches, pizzas and focaccia or as an appetizer during an aperitif.

 Sauté al dente spaghetti together with the tomatoes and black olives and a few tablespoons of their preserving oil, dried oregano, fresh basil leaves and a clove of garlic. Add chopped fresh parsley and serve hot.



G5506
200g




ANTIPASTO RICCO IN OLIO DI OLIVA

Squisito antipasto di verdure, con funghetti misti, peperoni e cipolline croccanti.

◆ Abbinamenti

Ideale come antipasto, contorno a taglieri di formaggi, salumi e piatti di carne.


 Perfetto da gustare in un'insalata di riso estiva, con l'aggiunta di tofu affumicato, cubetti di formaggio saporito e un filo di olio extravergine aromatizzato al limone.

BUNTE VORSPEISEN IN OLIVENÖL

Köstliche Gemüsevorspeise mit gemischten Pilzen, Paprika und knackigen Zwiebeln.

◆ Kombinationen

Ideal als Antipasto und Beilage zu Käse- und Wurstplatten oder Fleischgerichten.


 Bereiten Sie mit den Vorspeisen einen sommerlichen Reissalat zu und verfeinern Sie ihn zusätzlich mit Würfeln aus geräuchertem Tofu und Käse sowie ein wenig Olivenöl mit Zitronenaroma.

RICH STARTER IN OLIVE OIL

Exquisite vegetable appetizer, with mixed mushrooms, peppers and crunchy onions.

◆ Ideal with

Ideal as an appetizer, a side dish with cheese platters, cured meats and meat dishes.

 Perfect to be enjoyed in a summer rice salad, with the addition of smoked tofu, cubes of tasty cheese and a drizzle of extra virgin olive oil flavoured with lemon.



G5507
120g



ANTIPASTO EOLIANO

Capperi e frutti del capero dissalati, olive verdi snocciolate, pomodori secchi, olio extra vergine, verdure croccanti, erbe aromatiche e semi di finocchio selvatico. Sono questi gli ingredienti dell'antipasto Eoliano, caratterizzato da un sapore intenso, pieno e sfizioso, tipicamente siciliano.

◆ Abbinamenti

Può essere usato come antipasto, nelle insalate, per condire un riso freddo o come aperitivo.

ÄOLISCHE VORSPEISE

Gewaschene Kapern und Kapernäpfel, entkernte grüne Oliven, getrocknete Tomaten, exotisches Olivenöl, knackiges Gemüse, Kräuter und Fenchelsamen. Diese Zutaten charakterisieren die äolische Vorspeise, die sich durch ihren intensiven und vollmundigen Geschmack auszeichnet. Typisch sizilianisch.

◆ Kombinationen

Ideal als Vorspeise, zu Salaten, als Beilage zu kaltem Reis oder zum Aperitif.

ANTIPASTO EOLIANO

Capers and desalted caper fruits, pitted green olives, dried tomatoes, extra virgin olive oil, crunchy vegetables, aromatic herbs and wild fennel seeds. These are the ingredients of the Aeolian appetizer, characterized by an intense, full and delicious flavour, typically Sicilian.

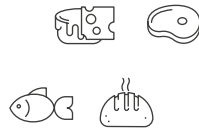
◆ Ideal with

It can be used as an appetizer, in salads, to season cold rice or as an aperitif.





G5508
190g



FILETTI DI CIPOLLA ALLA SICILIANA

In questa ricetta le cipolle di Giarratana (presidio Slow Food), vengono tagliate a filetti e preparate con pomodoro, olio extra vergine di oliva, aceto, origano e peperoncino. La dolcezza della cipolla di Giarratana, raggiunge un'ottima simbiosi con la preparazione in agrodolce.

◆ *Abbinamenti*

Ideali per accompagnare formaggi e piatti a base di carne e pesce, deliziose anche da sole, consumate come antipasto o su una fetta di pane abbrustolito.

ZWIEBELSCHEIBEN NACH SIZILIANISCHER ART

Für dieses Rezept werden die Giarratana-Zwiebeln (Slow Food-Presidio) in Scheiben geschnitten und mit Tomaten, extranativem Olivenöl, Essig, Oregano und Chili zubereitet. Der charakteristische Geschmack der Giarratana-Zwiebeln kommt bei dieser süßsauren Zubereitung besonders gut zur Geltung.

◆ *Kombinationen*

Ideal als Beilage zu Käse-, Fleisch- und Fischgerichten, als Vorspeise oder zu geröstetem Brot.

SICILIAN ONION FILLETS

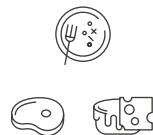
In this recipe, onions of Giarratana (Slow Food presidium), are cut into fillets and prepared with tomatoes, extra virgin olive oil, vinegar, oregano and chilli. The sweetness of the Giarratana onions, reaches an excellent symbiosis with the sweet and sour preparation.

◆ *Ideal with*

Ideal for accompanying cheeses and dishes of meat and fish, delicious even alone, eaten as an appetizer or on a slice of toasted bread.



G5509
320g



TRIS DI VERDURE

Melanzane, zucchine e peperoni grigliati, danno vita a un tris perfetto, aromatico e delizioso.

◆ *Abbinamenti*

Ideali come antipasto oppure da servire come contorno stuzzicante per piatti di carne o formaggi.



Provatelo con qualche fetta di stracchino e una spolverata di origano essiccato, per imbottire una baguette croccante.

DREIERLEI GRILLGEMÜSE

Diese aromatische und schmackhafte Gemüsekombination wird aus gegrillten Auberginen, Zucchini und Paprika zubereitet.

◆ *Kombinationen*

Ideal als Vorspeise oder köstliche Beilage zu Fleischgerichten oder Käse.



Bestreichen Sie ein knuspriges Baguette mit etwas Stracchino-Käse, geben Sie das Gemüse dazu und bestreuen Sie alles mit getrocknetem Oregano.

VEGETABLE TRIO

Aubergines, courgettes and grilled peppers give life to a perfect, aromatic and delicious trio.

◆ *Ideal with*

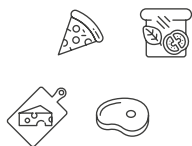
Ideal as an appetizer or to serve as an appetizing side dish for meat or cheese dishes.



Try it with a few slices of stracchino and a sprinkling of dried oregano, to stuff a crunchy baguette.



G5510
140g



CARCIOFINI IN OLIO DI OLIVA

Cuori croccanti di carciofo, conservati sott'olio con l'aggiunta di foglie d'alloro.

◆ *Abbinamenti*

Perfetti negli antipasti, nella preparazione di pizze e bruschette o come contorni a taglieri di formaggi, affettati e piatti a base di carne.

ARTISCHOCKENHERZEN IN OLIVENÖL

Knackige Artischockenherzen, die mit etwas Lorbeer in Olivenöl eingelegt sind.

◆ *Kombinationen*

Ideal als Vorspeise, als Zutat für Pizza und Bruschetta oder als Beilage zu Käse- und Wurstplatten sowie Fleischgerichten.

ARTICHOKE HEARTS IN OLIVE OIL

Crunchy artichoke hearts, preserved in oil with the addition of bay leaves.

◆ *Ideal with*

Perfect in appetizers, in the preparation of pizzas and bruschetta or as a side dish with cheese platters, cured meat and meat dishes.



G5512
180g



ANTIPASTO DI VERDURE CON TONNO

Questo antipasto è ottimo gustato da solo, essendo ricco di verdure e insaporito dal tonno.

◆ *Abbinamenti*

Ideale come sugo per condire un'insalata di riso o pasta fredda.

GEMÜSEVORSPEISE MIT THUNFISCH

Diese Vorspeise eignet sich perfekt für den alleinigen Verzehr, da sie mit viel leckerem Gemüse und köstlichem Thunfisch zubereitet ist.

◆ *Kombinationen*

Ideal auch als Sauce oder für die Zubereitung von Reis- und Nudelsalaten.

HORS D'OEUVRE WITH TUNA AND VEGETABLE

This appetizer is excellent enjoyed alone, being rich in vegetables and flavoured with tuna.

◆ *Ideal with*

Ideal as a sauce to dress a rice salad or cold pasta.



G5515
190g



BRUSCHETTA CON POMODORO E OLIVE

Il gusto del ciliegino e delle olive più buone della terra siciliana, rendono questa meravigliosa bruschetta un vero e proprio elogio della cucina tradizionale.

◆ *Abbinamenti*

Da gustare su pane casereccio abbrustolito con l'aggiunta di qualche foglia di basilico fresco.

BRUSCHETTA MIT TOMATEN UND OLIVEN

Diese köstliche Bruschetta-Sauce ist eine Hommage an die traditionelle italienische Küche und enthält den Geschmack der besten Kirschtomaten und schwarzen Oliven Siziliens.

◆ *Kombinationen*

Perfekt mit frischen Basilikumblättern auf geröstetem Bauernbrot.

BRUSCHETTA WITH TOMATO AND OLIVES

The taste of the cherry tomatoes and the best olives of the Sicilian land, make this wonderful bruschetta a real superlative of traditional cuisine.

◆ *Ideal with*

To taste on home-made bread toasted with the addition of some fresh basil leaves.



G5516
190g



BRUSCHETTA AL BASILICO

Una deliziosa bruschetta di pomodoro ciliegino e basilico, semplice ma dal sapore unico, grazie alle eccezionali materie prime.

◆ *Abbinamenti*

Già pronta da servire su pane, crostini o friselle.

BRUSCHETTA MIT BASILIKUM

Köstliche Bruschetta-Sauce aus Kirschtomaten und Basilikum, die sich dank ihrer exzellenten Zutaten durch einen einzigartigen Geschmack auszeichnet.

◆ *Kombinationen*

Gebrauchsfertig für Brot, Crostini oder Friselle.

BRUSCHETTA WITH BASIL

Delicious tomato bruschetta with cherry tomatoes and basil, simple but with a unique flavour, thanks to the exceptional raw materials.

◆ *Ideal with*

Ready for serving on bread, croutons or friselle.





G5517
190g



BRUSCHETTA AL PEPERONCINO

Una bruschetta dal sapore tradizionale, forte e ricco. Ideale per gli amanti del peperoncino.

◆ *Abbinamenti*

Da gustare su pane, crostini o friselle.

BRUSCHETTA MIT CHILI

Eine traditionsreiche Bruschetta mit kräftigem und würzigen Geschmack. Ideal für alle, die gerne Chili mögen.

◆ *Kombinationen*

Gebrauchsfertig für Brot, Crostini oder Friselle.

BRUSCHETTA WITH CHILLI

A bruschetta with a traditional, strong rich flavour. Ideal for chili lovers.

◆ *Ideal with*

To be enjoyed on bread, croutons or friselle.



G5545
140g



AGLIO MARINATO IN OLIO DI OLIVA

Spicchi interi e croccanti di aglio leggermente piccante e marinato in olio d'oliva.

◆ *Abbinamenti*

Ideale come contorno o ingrediente per insalate o antipasti e per accompagnare gli aperitivi.

MARINIRTER KNOBLAUCH IN OLIVENÖL

Knackige, leicht pikante marinierte Knoblauchzehen in Olivenöl.

◆ *Kombinationen*

Ideal als Beilage oder Zutat für Salate oder Vorspeisen und zum Aperitif.

MARINATED GARLIC IN OLIVE OIL

Whole crunchy cloves, lightly spicy and marinated in olive oil.

◆ *Ideal with*

Ideal as a side dish or ingredient for salads or appetizers and for accompanying aperitifs.

SPECIALITÀ CON SALE

*Tanti pizzichi di gusto in più...
Il sale non è tutto uguale.*

E il condimento giusto cambia completamente il piatto: lo sappiamo bene noi che facciamo olio extravergine da generazioni.

Così abbiamo selezionato delle specialità a base di sale da usare in cucina e in tavola. Il sale diventa il punto di partenza per creare dei sapori completi e originali, con l'aggiunta di erbe aromatiche, spezie, condimenti balsamici. Le insalate, le carni, il pesce e le salse cambieranno vita!



SALZSPEZIALITÄTEN

*Eine Vielfalt an Geschmacksnuancen...
Salz ist nicht gleich Salz.*

Die richtige Würze verleiht jedem Gericht die perfekte Note. Für uns, die wir seit Generationen extranatives Olivenöl produzieren, ist das keine Neuheit.

Daher haben wir für Sie einige Salzspezialitäten ausgewählt, die sowohl zum Kochen als auch bei Tisch verwendet werden können. Das Salz sorgt dabei für originelle Akzente und harmonische Aromen, dank der beigefügten Kräuter, Gewürze oder Balsamico-Dressings. Völlig neue Perspektiven für Salate, Fleisch- und Fischgerichte sowie Saucen jeder Art!

SPECIALTIES WITH SALT

*Many pinches of more taste...
All salt is not the same.*

And the right seasoning completely changes the dish: we know that well after making extra virgin olive oil for generations. So we have selected salt specialties to use in the kitchen and on the table. Salt becomes the starting point in creating complete and original flavours, with the addition of aromatic herbs, spices and balsamic condiments. Salads, meats, fish and sauces will change lives!



E5920
300g



SALE MARINO ALLE SPEZIE

Sale iodato di Sicilia, arricchito con aromi e spezie naturali.

◆ *Abbinamenti*

Ottimo condimento per carni o pesce, può essere usato anche senza cottura tritandolo con il macinino.

MEERSALZ MIT GEWÜRZEN

Sizilianisches Jodsalz, das mit natürlichen Aromen und Gewürzen verfeinert ist.

◆ *Kombinationen*

Ideal für die Zubereitung von Fleisch- oder Fischgerichten oder zum direkten Würzen mit der Salzmühle.

SEA SALT WITH SPICES

Sicilian iodized salt, enriched with natural aromas and spices.

◆ *Ideal with*

Excellent seasoning for meat or fish, it can also be used without cooking, chopping it with a grinder.



E5921
250g



CAPPERI DI SALINA SOTTO SALE

Direttamente dall'isola siciliana di Salina, un ingrediente particolare e unico, dal sapore deciso, sapido e intenso: il capperone.

◆ *Abbinamenti*

Ideale nelle insalate, nella preparazione di salse tonnate, in abbinamento con sughi e piatti a base di pesce.

NOTA: Prima dell'utilizzo i capperi vanno dissalati, ossia messi in acqua a temperatura ambiente.

L'acqua deve essere circa il doppio rispetto alla quantità del prodotto da dissalare e va cambiata spesso (almeno 3/4 volte). Si consiglia di assaggiare il prodotto prima di utilizzarlo.

IN SALZ EINGELEGTE SALINA-KAPERN

Diese einzigartigen Kapern von der sizilianischen Insel Salina zeichnen sich durch einen entschiedenen, kräftigen und intensiven Geschmack aus.

◆ *Kombinationen*

Ideal zu Salaten, für die Zubereitung von Thunfischcremes oder Saucen sowie zu Fischgerichten.

HINWEIS: Vor der Verwendung müssen die Kapern vom Salz befreit werden, indem man sie in Wasser (Umgebungstemperatur) einlegt. Die Wassermenge sollte etwa das Doppelte der Produktmenge betragen. Das Wasser muss mehrmals gewechselt werden (mind. 3-4 mal). Die Kapern vor der Verwendung kosten.

SALTED SALINA CAPERS

Directly from the Sicilian island of Salina, a particular and unique ingredient, with a strong, savoury and intense flavour: the caper.

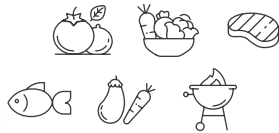
◆ *Ideal with*

Ideal in salads, in the preparation of tuna sauce, combined with sauces and dishes based on fish.

NOTE: Before use, the capers must be desalted, i.e. put in water at room temperature. The water must be about twice the amount of the product to be desalted and must be changed often (at least 3/4 times). It is advisable to taste the product before using it.



E5922
95g



SALE BALSAMICO

Sale iodato, prodotto nelle storiche saline siciliane, con l'aggiunta di alcune gocce di condimento balsamico invecchiato sei anni.

◆ *Abbinamenti*

Perfetto per condire capresi di pomodoro e mozzarella, per insaporire insalate, carni alla griglia, bolliti, piatti di pesce, verdure alla griglia e barbecue.

BALSAMICO-SALZ

Jodsatz aus den traditionsreichen sizilianischen Salinen, das mit einigen Tropfen Balsamico-Dressing (sechs Jahre Reifung) verfeinert ist.

◆ *Kombinationen*

Ideal für die Zubereitung von Caprese aus Tomaten und Mozzarella und zum Würzen von Salaten, Grill- und Kochfleisch, Fischgerichten, Grillgemüse und Barbecue.

BALSAMIC SALT

Iodised salt, produced in the historic Sicilian saltworks, with the addition of a few drops of balsamic condiment aged for six years.

◆ *Ideal with*

Perfect for seasoning caprese salad, flavouring salads, grilled meats, boiled meats, fish dishes, grilled vegetables and barbecues.



E5923
120g



SALE SAPORITO

Saporito è un insaporitore a base di condimento balsamico invecchiato sei anni, erbe aromatiche e sale marino.

◆ *Abbinamenti*

Si sposa perfettamente con carni alla griglia, bolliti, piatti di pesce, verdure e barbecue.

GEWÜRZSALZ

Diese köstliche Würzmischung wird aus Meersalz, Kräutern und Balsamico-Dressing (sechs Jahre Reifung) hergestellt.

◆ *Kombinationen*

Ideal zu Grill- und Kochfleisch, Fischgerichten, Gemüse und Barbecue.

SAPORITO SALT

Saporito is a flavouring based on balsamic seasoning aged for six years, aromatic herbs and sea salt.

◆ *Ideal with*

It goes perfectly with grilled meats, boiled meats, fish dishes, vegetables and barbecues.



MIELE ITALIANO

*Solo miele italiano,
solo dolcezza naturale*

Abbiamo fatto una scelta precisa: solo miele italiano, per garantirne l'origine e la genuinità da vicino. E abbiamo scelto le varietà classiche affiancandole a quelle più originali e inconsuete.

ITALIENISCHER HONIG

*Nur italienischer Honig,
nur natürliche Süße*

Wir haben uns entschieden, ausschließlich italienischen Honig anzubieten, um für die Herkunft und natürliche Reinheit unserer Produkte zu garantieren. Dabei haben wir sowohl klassische Sorten ausgewählt, als auch einige originelle und ungewöhnliche Varianten.

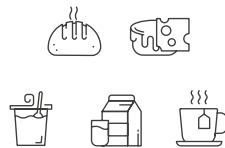
ITALIAN HONEY

*Only Italian honey,
only natural sweetness*

We made a clear decision: only Italian honey, to guarantee its origin and its authenticity closely. We chose classic varieties and paired them with more original and unusual ones.



E1441
250g




MIELE DI TIMO

Il miele di timo è un eccellente e potente antisettico, da utilizzare contro tutte le malattie infettive. Aiuta inoltre a combattere la stanchezza, il deperimento fisico e la tosse.

◆ Abbinamenti

Ottimo sul pane abbrustolito, in abbinamento ai formaggi o come dolcificante naturale per yogurt bianchi, latte o bevande calde.


 Questo miele, ricco di proprietà e dal sapore piacevolmente aromatico, è l'ideale per preparare il rinomato golden milk, la bevanda a base di curcuma, latte di mandorle e miele, proveniente dalle antiche tradizioni asiatiche. Vi basterà preparare la pasta di curcuma, facendo sobbollire dell'acqua miscelata alla polvere di curcuma per 3-4 minuti, fino ad ottenere una consistenza cremosa, quindi aggiungere il latte di mandorle, il miele di timo, un pizzico di cannella e una spolverata di scorza d'arancio.

THYMIANHONIG

Thymianhonig ist ein äußerst wirksames Antiseptikum gegen jede Art von Infektionskrankheiten. Er hilft zudem gegen Müdigkeit, Alterserscheinungen und Husten.

◆ Kombinationen

Ideal auf geröstetem Brot, zu Käse oder als natürlicher Süßstoff für Naturjoghurt, Milch oder heiße Getränke.


 Dieser Honig ist dank seiner Eigenschaften und seines aromatischen Geschmacks perfekt für die Zubereitung der berühmten "Golden Milk" geeignet, ein Getränk das nach asiatischer Tradition aus Curcuma, Mandelmilch und Honig zubereitet wird. Hierzu eine Curcuma paste herstellen, indem man mit Curcuma vermisches Wasser ca. 3-4 Minuten köcheln lässt, bis es dickflüssig wird. Anschließend die Mandelmilch, den Thymianhonig, eine Prise Zimt und etwas geriebene Orangenschale hinzufügen.

THYME HONEY

Thyme honey is an excellent and powerful antiseptic, to be used against all infectious diseases. It also helps to fight tiredness, physical deterioration and coughs.

◆ Ideal with

Great on toasted bread, paired with cheese or as a natural sweetener for white yogurt, milk or hot drinks.

 This honey, rich in properties and with a pleasantly aromatic flavour, is ideal for preparing the renowned golden milk, a drink made with turmeric, almond milk and honey, from ancient Asian traditions. Just prepare the turmeric paste, letting the water mixed with turmeric powder simmer for 3-4 minutes, until you get a creamy consistency, then add the almond milk, thyme honey, a pinch of cinnamon and a dusting of orange peel.

E1447
250g

MIELE DI ZAGARA D'ARANCIO

Il miele di zagara d'arancio, si presenta con un colore ambra chiaro, un profumo floreale, e un sapore delicato e gradevole. È ideale come calmante e coadiuvante nei casi di insonnia.

◆ Abbinamenti

Ideale come dolcificante naturale in tutte le preparazioni, per accompagnare formaggi, o semplicemente spalmato sul pane con un velo di burro.



Provate ad aggiungerlo a un infuso di fiori di camomilla, foglie di melissa e limone fresco, per la perfetta tisana della buonanotte.

ORANGENBLÜTENHONIG

Der Orangenblütenhonig hat eine hellbraune Farbe, ein blumiges Aroma und einen angenehmen zarten Geschmack. Er wirkt beruhigend und hilft daher auch bei Schlafstörungen.

◆ Kombinationen

Ideal als natürlicher Süßstoff in jeder Art von Speisen, zu Käse oder als Brotaufstrich.



Für ein perfektes Gute-Nacht-Getränk einen Aufguss aus Kamillenblüten, Melisseblättern und frischer Zitrone zubereiten und mit etwas Orangenblütenhonig süßen.

ORANGE BLOSSOM HONEY

Orange blossom honey has a light amber colour, a floral aroma and a delicate and pleasant flavour. It is ideal as a relaxant and helps in cases of insomnia.

◆ Ideal with

Ideal as a natural sweetener in all preparations, to accompany cheeses, or simply spread on bread with a veil of butter.



Try adding it to an infusion of chamomile flowers, lemon balm leaves and fresh lemon, for the perfect goodnight herbal tea.

E1451
300g

MIELE DI ACACIA

Il miele di acacia, ricco di proprietà disintossicanti, è caratterizzato da un sapore dolce e delicato, che lo rende gradevole anche al palato dei più piccoli.

◆ Abbinamenti

È ottimo come dolcificante di tutte le bevande, a formaggi erborinati, yogurt e pane integrale.



Provatelo su una fettina di formaggio morbido alla griglia, con qualche gheriglio di noce e foglioline di rucola fresca.

AKAZIENHONIG

Akazienhonig verfügt über entschlackende Eigenschaften und charakterisiert sich durch einen delikatsüßen Geschmack, weshalb er auch bei Kindern sehr beliebt ist.

◆ Kombinationen

Ideal als Süßstoff für Getränke sowie zu Kräuterkäse, Joghurt und Vollkornbrot.



Köstlich auch in der Kombination zu gegrilltem Weichkäse mit Walnüssen und frischem Rucola.

ACACIA HONEY

Acacia honey, rich in detoxifying properties, is characterized by a sweet and delicate taste, which makes it pleasant even for the children's palates.

◆ Ideal with

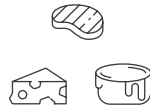
It is excellent as a sweetener of all drinks, with blue cheese, yogurt and wholemeal bread.



Try it on a slice of soft grilled cheese, with a few walnut kernels and fresh rocket leaves.



E1453
300g



MIELE DI CASTAGNO

Il miele di castagno ha un sapore intenso, forte, persistente, con retrogusto leggermente amaro. Ricco di sali minerali, aiuta inoltre la circolazione sanguigna, ed è particolarmente indicato per sportivi, bambini, anziani e soggetti anemici.

◆ Abbinamenti

È ottimo con carni alla brace, abbinato a formaggi piccanti e stagionati e dolci.



Da provare sulla ricotta fresca, con lamelle di mandorle e rametti di rosmarino.

KASTANIENHONIG

Der Kastanienhonig zeichnet sich durch ein intensiven, kräftigen und nachhaltigen Geschmack mit leicht bitterem Abgang aus. Er ist reich an Mineralsalzen und regt den Blutkreislauf an, weshalb er vor allem für Sportler, Kinder, alte Menschen und bei Anämie geeignet ist.

◆ Kombinationen

Ideal zu Grillfleisch, pikantem und reifem Käse und Süßspeisen.



Besonders köstlich mit Mandelblättern und Rosmarin auf frischem Ricotta.

CHESTNUT HONEY

Chestnut honey has an intense, strong, persistent flavour with a slightly bitter aftertaste. Rich in mineral salts, it also helps blood circulation, and is particularly recommended for athletes, children, the elderly and anemic subjects.

◆ Ideal with

It is excellent with grilled meats, paired with spicy and mature cheeses and desserts.



Try it with fresh ricotta cheese, with almond slivers and rosemary sprigs.



E1455
250g



MIELE MULTIFLORA

Il miele multiflora è un vero e proprio classico. Dal colore ambrato, il sapore floreale e delicato, nasce dall'attività naturale delle api su diversi fiori di campo. Un miele versatile, adatto a tantissimi usi.

◆ Abbinamenti

Particolarmente indicato per accompagnare i formaggi e dolcificare pane, yogurt, dolci e bevande.



Ideale per addolcire infusi casalinghi, come la tisana rinfrescante al limone, con zenzero e anice stellato, ottenuta dall'infusione degli ingredienti in acqua fresca per due tre giorni (conservare in frigo fino al momento del consumo).

BLÜTENHONIG

Der bernsteinfarbene Blütenhonig ist ein echter Klassiker. Er wird aus dem von den Bienen gesammelten Nektar verschiedener Feldblumen hergestellt, zeichnet sich durch einen zart-blumigen Geschmack aus und findet dank seiner Vielseitigkeit in unterschiedlichsten Bereichen Anwendung.

◆ Kombinationen

Insbesondere geeignet als Begleitung zu Käse und Brot sowie als Süßstoff für Joghurt, Desserts und Getränke.



Ideal zum Versüßen hausgemachter Aufgüsse wie erfrischendem Zitrontee mit Ingwer und Sternanis (für die Zubereitung werden die Zutaten zwei bis drei Tage in frisches Wasser eingelegt. Das Getränk anschließend bis zum Verzehr im Kühlschrank aufbewahren).

MULTIFLORA HONEY

Multiflora honey is a real classic. From the amber colour, the floral and delicate taste, comes from the natural activity of bees on different wildflowers. A versatile honey, suitable for many uses.

◆ Ideal with

Particularly suitable for accompanying cheeses and sweetening bread, yogurt, desserts and drinks.



Ideal for sweetening home infusions, such as refreshing lemon tea, with ginger and star anise, obtained by infusing the ingredients in fresh water for two days (keep refrigerated until consumption).



CONFETTURE E MARMELLATE

La frutta elevata a bontà

Quante cose si possono fare con una marmellata veramente buona? Si può gustare a colazione sul pane o su una fetta biscottata, si può usare per cucinare torte e crostate, si può servire come originale accompagnamento ai formaggi. Usiamo tanta frutta, e zero conservanti, coloranti, correttori, addensanti.

KONFITÜREN UND MARMELADEN

Die ganze Süße der Früchte

Eine richtig gute Marmelade kann man für unterschiedlichste Zwecke verwenden. Zum Frühstück auf Brot oder Zwieback, für die Zubereitung von Kuchen und Torten oder als originelle Beilage zu Käse.

Wir verwenden zum Einkochen viel Obst, aber keine Konservierungsmittel, Farbstoffe, Säureregulatoren oder Verdickungsmittel.

JAMS AND MARMALADES

Fruit elevated to goodness

How many things can you do with a really good jam? You can enjoy it for breakfast on bread or a biscuit, you can use it to bake cakes and pies, you can serve it as an original accompaniment to cheeses.

We use a lot of fruit, and zero preservatives, dyes, correctors, thickeners.



H1457
240g



MARMELLATA DI LIMONI

Una marmellata aromatica e intensa, arricchita da piccoli pezzi di polpa e buccia di limone. Priva di qualsiasi tipo di conservanti, coloranti, correttori, addensanti. Ideale per chi non ama le preparazioni troppo dolci.

◆ *Abbinamenti*

Si abbina perfettamente a una colazione all'inglese con tè e pane appena tostato e imburrito. Ottima anche per cucinare crostate e in abbinamento ai dolci, oppure per accompagnare i formaggi.

ZITRONENMARMELADE

Aromatisch-süße Zitronenmarmelade mit kleinen Fruchtfleisch- und Schalenstücken. Ohne Konservierungs- und Farbstoffe. Säureregulatoren und Verdickungsmittel. Perfekt für alle, die es nicht zu süß mögen.

◆ *Kombinationen*

Ideal zum Englischen Frühstück mit Tee und frischem Buttermtoast, zu Mürbeteigkuchen oder als Verfeinerung von Desserts und Käse.

LEMON MARMALADE

An aromatic and intense marmelade, enriched with small pieces of pulp and lemon peel. Free of any type of preservatives, dyes, correctors, thickeners. Ideal for those who do not like overly sweet preparations.

◆ *Ideal with*

It goes perfectly with a full English breakfast with tea and freshly buttered bread. Also excellent for cooking pies and in combination with desserts, or to accompany cheeses.



H1458
240g



MARMELLATA DI ARANCE ROSSE

Marmellata dall'aroma piacevolmente floreale, arricchita da piccoli pezzi di polpa e buccia d'arancia. Priva di qualsiasi tipo di conservanti, coloranti, correttori, addensanti.

◆ *Abbinamenti*

Perfetta in tutta la gastronomia dolce e per accompagnare formaggi stagionati e ricotta.

ORANGENMARMELADE

Orangenzmarmelade mit angenehm blumigem Aroma, die kleine Fruchtfleisch- und Schalenstücke enthält. Ohne Konservierungs- und Farbstoffe, Säureregulatoren und Verdickungsmittel.

◆ *Kombinationen*

Ideal für jede Art von Süßspeisen sowie zu reifem Käse und Ricotta.

BLOOD ORANGE MARMALADE

Marmalade with a pleasantly floral aroma, enriched with small pieces of pulp and orange peel. Free of any type of preservatives, dyes, correctors, thickeners.

◆ *Ideal with*

Perfect in all sweet gastronomy and for accompanying mature cheeses and ricotta.



H1459
240g



MARMELLATA DI MANDARINI

Marmellata fresca e ricca di contrasti, con una predominante dolce e piacevoli note dal retrogusto amaro, con piccoli pezzi di polpa e di buccia. Marmellata priva di qualsiasi tipo di conservanti, coloranti, correttori, addensanti.

◆ *Abbinamenti*

Ideale per tutta gastronomia dolce e abbinata a formaggi stagionati e ricotta.

MANDARINENMARMELADE

Marmelade mit frischen, kontrastreichen Aromen, einer vorherrschend süßen Note und einem angenehm herben Nachgeschmack, mit kleinen Fruchtfleisch- und Schalenstücken. Ohne Konservierungs- und Farbstoffe, Säureregulatoren und Verdickungsmittel.

◆ *Kombinationen*

Ideal für jede Art von Süßspeisen sowie zu reifem Käse und Ricotta.

MANDARIN MARMALADE

A fresh marmalade, rich in contrasts, with a predominant sweet and pleasant notes with a bitter aftertaste, with small pieces of pulp and peel. Marmalade free of any type of preservatives, colourings, correctors, thickeners.

◆ *Ideal with*

Ideal for all sweet gastronomy and pairing with mature cheeses and ricotta.



H1464
350g



CONFETTURA EXTRA DI FICHI

Fichi e zucchero di canna, lavorati seguendo rigorosamente la stagionalità del frutto, danno vita ad una marmellata fresca e genuina.

◆ *Abbinamenti*

Ideale per la preparazione di deliziose crostate e biscotti.

FEIGENKONFITÜRE

Diese frische Konfitüre wird ausschließlich aus reifen Feigen und Rohrzucker hergestellt.

◆ *Kombinationen*

Ideal für die Zubereitung köstlicher Mürbteigkuchen und Kekse.

FIG PRESERVE

Figs and cane sugar, worked strictly following the seasonality of the fruit, give life to a fresh and genuine jam.

◆ *Ideal with*

Ideal for the preparation of delicious pies and biscuits.



H1468
245g



CREMA DI CAROTE E ARANCE CON LAVANDA

Originale abbinamento di sapori con aggiunta di fiori di lavanda per una confettura profumata, fresca e saporita.

◆ *Abbinamenti*

Ideale per accompagnare ricotta e altri formaggi giovani, o da consumare in semplicità su una fetta di pane.

KAROTTEN- UND ORANGENCREME MIT LAVENDEL

Diese originelle Konfitüre mit Lavendelblüten zeichnet sich durch ihren aromatischen, frischen und intensiven Geschmack aus.

◆ *Kombinationen*

Ideal zu Ricotta und Frischkäse oder als einfacher Brotaufstrich.

LAVENDER SCENTED CARROT AND ORANGE CREAM

An original combination of flavours with the addition of lavender flowers for a fragrant, fresh and tasty jam.

◆ *Ideal with*

Ideal for accompanying ricotta and other young cheeses, or to be consumed simply on a slice of bread.



COMPOSTE E CREME DOLCI

*Gli ingredienti che
fanno la differenza*

Queste composte e creme agrodolci sono dedicate a chi sa che il gusto è come la musica: una sinfonia di sapori e di sensazioni.

Composte salate e dolci, creme, gelatine, da unire in accompagnamento ai dolci, ai formaggi, o da usare come tocco originale nelle ricette in cui vuoi ottenere un sapore speciale e sorprendente.



KOMPOTTS UND CREMES

Die Zutaten machen den Unterschied

Diese Kompotts und süßsauen Cremes sind allen gewidmet, für die Geschmack wie Musik ist: eine Sinfonie aus Aromen und Sinneseindrücken.

Süße und herzhaft Kompotts, Cremes und Gelees als Begleitung zu Süßspeisen und Käse oder als ganz besondere und originelle Geschmacksnote.

COMPOTES AND SWEET CREMES

The ingredients that make the difference

These bittersweet compotes and cremes are dedicated to those who know that taste is like music: a symphony of flavours and sensations. Savoury and sweet compotes, cremes, jellies, to be combined with desserts, cheeses, or to be used as an original touch in recipes in which you want to obtain a special and surprising flavour.



H1455
100g



GELATINA DI VINO BARDOLINO

Dal vino Bardolino, si ottiene questa gelatina morbida, dal colore rosso rubino intenso e dall'aroma dolce con leggero retrogusto aspro.

◆ *Abbinamenti*

Si abbina egregiamente a formaggi freschi tipo ricotte o robiola fresca. Si utilizza nella preparazione di dessert, in abbinamento a panna cotta e gelati alla crema.

WEINGELEEE AUS BARDOLINO

Dieses weiche Gelee von intensiv rubinroter Farbe und süßem Geschmack mit leicht herbem Abgang wird aus Bardolino Wein zubereitet.

◆ *Kombinationen*

Ideal zu Frischkäse wie Ricotta oder Robiolla, für die Zubereitung von Desserts und zur Verfeinerung von Sahnepudding und Cremeeis.

BARDOLINO WINE JELLY

This soft jelly is obtained from the Bardolino wine, with an intense ruby red colour and a sweet aroma with a lightly bitter aftertaste.

◆ *Ideal with*

It goes well with fresh cheeses such as ricotta or fresh robiola. It is used in the preparation of desserts, in combination with panna cotta and ice cream.



H1456
100g



GELATINA DI VINO BARDOLINO CHIARETTO

Dal vino Bardolino Chiacchetto si ottiene questa gelatina morbida, dall'aroma delicatamente dolce e profumato.

◆ *Abbinamenti*

Si abbina egregiamente a formaggi freschi, erborinati, gorgonzola naturale, formaggio di fossa, formaggi freschi, come caprino, robiola fresca e ricotta di capra. Si utilizza in abbinamento a fragoline di bosco, con o senza gelato alla crema.

WEINGELEEE AUS BARDOLINO CHIARETTO

Dieses weiche Gelee von süßem, aromatischem Geschmack wird aus Bardolino Chiacchetto Wein zubereitet.

◆ *Kombinationen*

Ideal zu Frisch- und Kräuterkäse, Gorgonzola, Höhlenkäse, Ziegenkäse oder -ricotta und Robiolla, sowie zu Walderdbeeren mit oder ohne Cremeeis.

BARDOLINO CHIARETTO WINE JELLY

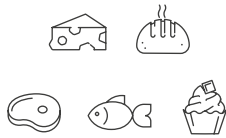
From the Bardolino Chiacchetto wine you get this soft jelly, with a delicately sweet and fragrant aroma.

◆ *Ideal with*

It goes well with fresh cheeses, blue cheeses, natural gorgonzola, fossa cheese, fresh cheeses, such as goat cheese, fresh robiola and goat's ricotta. It is used in combination with wild strawberries, with or without ice-cream.



H1460
100g



MARMELLATA DI CAPPERI DI SALINA

Una novità assoluta e sorprendente. Capperi, acqua, malvasia e zucchero, sono gli ingredienti di questa confettura inedita e squisita.

◆ *Abbinamenti*

Ottima abbinata a formaggi stagionati o spalmata su carni e pesci arrosto. Perfetta anche in semplicità, su una fetta di pane o nella preparazione di dolci.

MARMELADE AUS SALINA-KAPERN

Eine absolut überraschende Konfitüre: Kapern, Wasser, Malvasia-Wein und Zucker sind die Zutaten dieser köstlichen Neukreation.

◆ *Kombinationen*

Ideal zu reifem Käse, sowie zu gebratenen Fleisch- und Fischgerichten, als einfacher Brotaufstrich oder für die Zubereitung von Süßspeisen.

SALINA CAPERS JAM

An absolute and surprising novelty. Capers, water, malmsey and sugar, are the ingredients of this new and exquisite jam.

◆ *Ideal with*

Excellent paired with mature cheeses or spread on meats and roasted fish. Perfect even in simplicity, on a slice of bread or in the preparation of desserts.





H1465
230g



CREMA DOLCE DI CIPOLLA

La confettura di cipolle di Giarratana, si contraddistingue per la sua dolcezza.

◆ *Abbinamenti*

Si sposa benissimo con formaggi dal sapore forte, bolliti, bruschette e crostini.

SÜSSE ZWIEBELCREME

Die Konfitüre aus Giarratana-Zwiebeln zeichnet sich durch ihren süßen Geschmack aus.

◆ *Kombinationen*

Ideal zu kräftigem Käse, Kochfleisch und auf gerösteten Brotscheiben.

SWEET ONION CREME

The Giarratana onion jam is characterized by its sweetness.

◆ *Ideal with*

It goes well with cheeses with a strong flavour, boiled meats, bruschetta and croutons.



H5475
220g



CREMA DI ZABAJONE AL MARSALA

La crema di zabajone, è un dolce cremoso a base di uova, zucchero e vino Marsala.

◆ *Abbinamenti*

Ideale per guarnire torte e bignè, o per accompagnare pasticcini alla nocciola.

🍴 Provate a versarla negli stampini e riporla in freezer per 12 ore, avrete un perfetto semifreddo, da guarnire a seconda dei gusti con crema al caffè, cioccolato o frutti di bosco.

ZABAIONECREME MIT MARSALA

Die Zabaionecreme ist ein köstliches Dessert aus Eiern, Zucker und Marsalawein.

◆ *Kombinationen*

Ideal als Füllung von Torten und Windbeuteln oder zur Garnierung von Haselnussgebäck.

🍴 Man kann sie auch in Förmchen füllen und 12 Stunden im Gefrierfach aufbewahren, um ein perfektes halbgefrorenes Dessert zu erhalten, das nach Belieben mit Kaffeeccreme, Schokolade oder Waldfrüchten garniert werden kann.

ZABAGLIONE WITH MARSALA WINE

The zabajone creme is a creamy dessert made with eggs, sugar and Marsala wine.

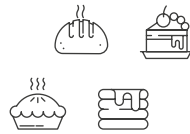
◆ *Ideal with*

Ideal for garnishing cakes and cream puffs, or for accompanying hazelnut pastries.

🍴 Try pouring it into moulds and putting it in the freezer for 12 hours, you will have a perfect semifreddo, to garnish according to taste with coffee cream, chocolate or berries.



H5606
200g



CREMA DI LIMONE

Deliziosa crema di limone, dolce, fresca e piacevolmente profumata.

◆ *Abbinamenti*

Perfetta sul pane tostato, come farcitura di torte e crostate, o come ripieno delle crepes.

ZITRONENCREME

Köstliche Zitronencreme mit süßem und frischem Geschmack und angenehmem Aroma.

◆ *Kombinationen*

Ideal auf Toastbrot oder als Füllung für Torten, Kuchen oder Crepes.

LEMON CREAM

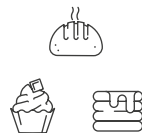
Delicious lemon cream, sweet, fresh and pleasantly scented.

◆ *Ideal with*

Perfect on toasted bread, as a filling of cakes and pies, or as a filling of crepes.



H5607
200g



CREMA DI PISTACCHIO

Questa crema di pistacchio, dolce, golosa e delicata, nasce all'antica tradizione dolciaria di Bronte.

◆ *Abbinamenti*

Perfetta da spalmare sul pane o da utilizzare per la preparazione di dolci e crepes.

PISTAZIENCREME

Diese köstliche und zarte Pistaziencreme ist eine traditionelle Spezialität aus Bronte.

◆ *Kombinationen*

Ideal als Brotaufstrich und für die Zubereitung von Süßspeisen und Crepes.

PISTACHIO CREAM SPREAD

This pistachio cream, sweet, delicious and delicate, was born from the ancient confectionery tradition of Bronte.

◆ *Ideal with*

Perfect for spreading on bread or being used for the preparation of desserts and crepes.

PRODOTTI DA FORNO E RISO

*In cucina o per uno snack,
sempre scelte da buongustai*

Abbiamo selezionato prodotti da forno in cui l'olio extravergine diventa un fondamentale fattore di gusto e di distinzione. E per chi ama fare il divo in cucina, ecco il riso Vialone Nano, il preferito dagli chef, per la cucina d'autore e per i piatti più originali e creativi.



GEBÄCK UND REIS

*Ob zum Kochen oder als Snack,
immer eine erstklassige Wahl*

Unser ausgewähltes Gebäck wird mit extranativem Olivenöl zubereitet, das ihren Geschmack und ihre Aromen grundsätzlich prägt. Für die Zubereitung exzellenter Risottos bieten wir Ihnen Vialone Nano-Reis: der Liebling aller Starköche und ideale Grundlage für eine originelle und kreative Küche.

BAKERY PRODUCTS AND RICE

*In the kitchen or for a snack,
always chosen by gourmets.*

We have selected baked products in which extra virgin olive oil becomes a fundamental factor of taste and distinction. And for those who love being a star in the kitchen, there is the Vialone Nano rice, the chef's favourite, for a signature cuisine and for the most original and creative dishes.



H5477
250g



TRECCE SALATE CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Friabili e saporite, intrecciate a mano e preparate seguendo le antiche ricette della tradizione, le trecce salate con olio extra vergine di oliva.

◆ *Abbinamenti*

Sono perfette per arricchire un aperitivo, oppure da gustare in semplicità per un goloso snack.

TRECCE SALATE MIT EXTRANATIVEM OLIVENÖL

Knusprig und schmackhaft sind die handgemachten Salzzöpfchen, die nach traditionellem Rezept mit extranativem Olivenöl zubereitet werden.

◆ *Kombinationen*

Perfekt zum Aperitif oder einfach als leckere Zwischenmahlzeit.

SAVOURY PLAITED LOAVES WITH EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Crumbly and tasty, hand-plaited and prepared following the ancient recipes of the tradition, the salted plaits with extra virgin olive oil.

◆ *Ideal with*

Are perfect for enriching an aperitif, or to be enjoyed simply as a tasty snack.



H5478
300g



BRACCIALI

Una versione alternativa del classico tarallo, croccanti e gustosi, i bracciali vengono lavorati a mano, seguendo le ricette della tradizione.

◆ *Abbinamenti*

Perfetti come sostituti del pane o per accompagnare aperitivi.

BRACCIALI

Eine köstliche Alternative zu den klassischen Taralli: die knusprigen Bracciali werden von Hand nach traditionellen Rezepten zubereitet.

◆ *Kombinationen*

Ideal als Brotersatz oder als Begleitung zum Aperitif.

BRACCIALI

An alternative version of the classic tarallo, crunchy and tasty, the bracciali are worked by hand, following traditional recipes.

◆ *Ideal with*

Perfect as a substitute for bread or to accompany aperitifs.



H5602
1kg



RISO VIALONE NANO

Il riso vialone nano ha chicchi di dimensione media ed è caratterizzato dal granello perlaceo.

◆ *Abbinamenti*

Resistente alla cottura è l'ideale per la preparazione di qualsiasi tipo di risotto. Ottimo anche in bianco o al sugo.

REIS VIALONE NANO

Der Reis der Sorte Vialone Nano zeichnet sich durch mittelgroße, perlfarbene Körner aus.

◆ *Kombinationen*

Er ist kochfest und ideal für die Zubereitung jeder Art von Risotto. Optimal auch als Butterreis oder mit Tomatensauce.

VIALONE NANO RICE

Vialone Nano rice is characterized by medium sized pearly grains.

◆ *Ideal with*

Resistant to cooking, it is ideal for preparing any type of risotto. Excellent also on its own or with sauce.

VINI ROSSI

I grandi rossi del Veneto: Bardolino e Valpolicella

Bardolino nasce da uve coltivate proprio nel nostro territorio, per questo lo conosciamo bene. È l'abbinamento ideale per i primi piatti, le carni, i formaggi. Nella versione rosé diventa un elegante vino da aperitivo. Con il Valpolicella entriamo nel regno dei grandi classici. Un vino di grande struttura, robusto, corposo e affascinante, che va annoverato di diritto tra i rossi più nobili d'Italia.



ROTWEINE

Die großen Rotweine Venetiens: Bardolino und Valpolicella

Der Bardolino wird aus Trauben produziert, die in unserer Region wachsen: daher ist er uns sehr vertraut. Er ist der ideale Begleiter zu ersten Menüängen ebenso wie zu Fleisch und Käse. In der Version als Rosé wird er zu einem eleganten Aperitif-Wein. Der Valpolicella ist ein absoluter Klassiker. Ein Wein von großer Struktur, kräftig, körperreich und faszinierend, der zu den edelsten Rotweinen Italiens gehört.

RED WINES

Great red wines from the Veneto region: Bardolino and Valpolicella

Bardolino originates from grapes grown in our territory, which is why we know it well. It is the ideal combination for first courses, meats, cheeses. In the Rosé version it becomes an elegant aperitif wine. With the Valpolicella we enter the realm of the great classics. A wine of great structure, robust, full-bodied and fascinating, which must be counted among the noblest reds in Italy.



L1101
750 ml

BARDOLINO DOC BROI

Etichetta Gialla

Il Bardolino Classico Broi etichetta gialla, è un vino intenso dal sapore speziato, con sentori di vaniglia, liquirizia e pepe, prodotto con le tre varietà tipiche del Bardolino: Corvina, Rondinella e Molinara. Consigliato per accompagnare piatti a base di carni rosse.



Ideale per creare una sorta di "Sangria" in versione veronese, aggiungendo il Bardolino Broi a una ciotola di fragole tagliate a pezzettini, mescolate con qualche cucchiaino di zucchero, e lasciando macerare il tutto a temperatura ambiente per circa due ore, mescolando di tanto in tanto.



Servire a una temperatura di 18-19°C, stappando la bottiglia mezz'ora prima di servire.

BARDOLINO DOC BROI

Gelbes Etikett

Der Bardolino Classico Broi mit gelbem Etikett ist ein körperreicher Wein von würzigem Geschmack mit Vanille-, Lakritz- und Pfeffernoten, der aus den drei typischen Trauben des Weingebiets Bardolino hergestellt wird: Corvina, Rondinella und Molinara. Besonders gut schmeckt er zu roten Fleischgerichten.



Außerdem eignet er sich perfekt für die Zubereitung einer veronesischen Variante des "Sangria": hierzu Erdbeeren in kleine Stücke schneiden und in eine Schüssel geben, mit Zucker bestreuen und Bardolino Broi darüber gießen. Ca. zwei Stunden bei Zimmertemperatur ziehen lassen und ab und zu umrühren.



Serviertemperatur 18-19°C, es empfiehlt sich, die Flasche eine halbe Stunde vor dem Servieren zu entkorken.

BARDOLINO DOC BROI

Yellow Label

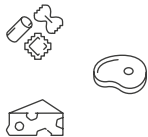
The Bardolino Classico Broi yellow label is an intense wine with a spicy flavour, with hints of vanilla, liquorice and pepper, produced with the three typical Bardolino varieties of grape: Corvina, Rondinella and Molinara. Recommended for accompanying red meat dishes.



Ideal for creating a sort of Veronese version of "Sangria", adding the Bardolino Broi to a bowl of strawberries cut into small pieces, mixed with a few tablespoons of sugar, and leaving to macerate at room temperature for about two hours, stirring from time to time.



Serve at a temperature of 18-19°C, uncorking the bottle half an hour before serving.



L1103
750 ml

BARDOLINO DOC

Etichetta Verde

Il Bardolino DOC etichetta verde è un vino giovane, fresco e seducente, con un piacevole bouquet in cui spiccano piccoli frutti di bosco e un sentore di viola mammola.

◆ *Abbinamenti*

Ideale per accompagnare ogni pranzo o cena, in particolare si abbina bene a piatti di pasta, carni bianche, salumi e formaggi poco stagionati.



Servire a una temperatura di 16-18°C.

BARDOLINO DOC

Grünes Etikett

Der Bardolino DOC mit grünem Etikett ist ein junger, frischer und verführerischer Wein mit angenehmem Bouquet, aus dem Nuancen von Waldbeeren und Duftveilchen hervorstechen.

◆ *Kombinationen*

Ideal zu jedem Mittag- oder Abendessen, insbesondere zu Nudeln und weißen Fleischgerichten, Wurstwaren und leicht gereiftem Käse.



Serviertemperatur 16-18°C.

BARDOLINO DOC

Green Label

The Bardolino DOC green label is a young, fresh and seductive wine, with a pleasant bouquet of small berries and a hint of violet.

◆ *Ideal with*

Ideal for accompanying every lunch or dinner, in particular it goes well with pasta dishes, white meats, cured meats and lightly seasoned cheeses.



Serve at a temperature of 16-18°C.





L1104
750 ml

BARDOLINO DOC

Etichetta Nera

Il Bardolino Classico DOC etichetta nera è un vino giovane e brillante, amarognolo sul fondo e sapido.

◆ *Abbinamenti*

Ideale per accompagnare ogni pasto, si sposa in particolare con primi piatti, carni bianche e formaggi poco stagionati.



Servire a una temperatura di 16-18°C.

BARDOLINO DOC

Schwarzes Etikett

Der Bardolino Classico DOC mit schwarzem Etikett ist ein junger, brillanter und schmackhafter Wein mit angenehm bitterem Abgang.

◆ *Kombinationen*

Ideal zu jeder Art von Speisen, insbesondere zu ersten Menüängen, weißem Fleisch und leicht gereiftem Käse.



Serviertemperatur 16-18°C.

BARDOLINO DOC

Black Label

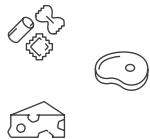
The Bardolino Classico DOC black label is a young and bright wine, slightly bitter on the bottom and zesty.

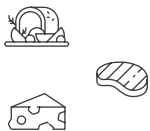
◆ *Ideal with*

Ideal for accompanying every meal, it goes particularly well with first courses, white meat and lightly seasoned cheeses.



Serve at a temperature of 16-18°C.





L1106
750 ml

BARDOLINO DOCG

Etichetta Rossa

Il Bardolino DOCG etichetta rossa è un vino rosso secco, intenso e robusto. È ottenuto da uve selezionate, coltivate nella zona classica del Bardolino e sottoposte a parziale appassimento. L'affinamento in botte per un anno gli conferisce morbidezza e rotondità. Il profumo è intenso con sentore di frutta matura e sotto spirito, al palato è persistente, armonico, con retrogusto di mandorle amare.

◆ *Abbinamenti*

Ideale per accompagnare arrosti, carni alla brace e formaggi stagionati.



Servire a una temperatura di 18-19°C.

BARDOLINO DOCG

Rotes Etikett

Der Bardolino DOCG mit rotem Etikett ist ein trockener, intensiver und kräftiger Rotwein. Er wird aus ausgewählten, leicht angetrockneten Trauben erzeugt, die im klassischen Bardolino-Weingebiet angebaut werden. Die einjährige Reifung im Fass verleiht ihm Weichheit und Körper. Er hat einen intensiven Duft nach reifen und eingelegten Früchten, ist am Gaumen nachhaltig und aromatisch und weist im Abgang Nuancen von Bittermandel auf.

◆ *Kombinationen*

Ideal zu Braten, Grillfleisch und reifem Käse.



Serviertemperatur 18-19°C.

BARDOLINO DOCG

Red Label

The Bardolino DOCG red label is a dry, intense and robust red wine. It is obtained from selected grapes, grown in the classic area of Bardolino and subjected to partial drying. The aging in barrels for a year gives it a softness and roundness. The bouquet is intense with a hint of ripe brandied fruit, on the palate it is persistent, harmonious, with an aftertaste of bitter almonds.

◆ *Ideal with*

Ideal for accompanying roasts, grilled meats and aged cheeses.



Serve at a temperature of 18-19°C.



L1114
750 ml

BARDOLINO DOC CHIARETTO

Etichetta Rosa

Il Bardolino Chiaretto è un vino rosé vivace, fresco ed elegante. Presenta profumi che rimandano al lampone e ai piccoli frutti rossi. Ideale come aperitivo e pre-dinner, accompagna perfettamente antipasti, pesce, risotti, pasta, pizza e piatti leggeri.



Provate a preparare un risotto con Chiaretto e cubetti di Monte Veronese, per un primo piatto sfizioso e gustosissimo.



Servire a una temperatura di 10-12°C.

BARDOLINO DOC CHIARETTO

Rosa Etikett

Der Bardolino Chiaretto ist ein lebendiger, frischer und eleganter Roséwein mit Duftnoten von Himbeere und roten Beeren. Ideal als Aperitif und Pre-Dinner, passt hervorragend zu Vorspeisen, Fisch, Risotto, Nudeln, Pizza und leichten Gerichten.



Ein köstliches und schmackhaftes Risotto lässt sich aus Chiaretto und gewürfeltem Monte Veronese-Käse zubereiten.



Serviertemperatur 10-12°C.

BARDOLINO DOC CHIARETTO

Pink Label

Bardolino Chiaretto is a lively, fresh and elegant rosé wine. It has aromas that refer to raspberry and small red fruits. Ideal as an aperitif and pre-dinner drink, it perfectly accompanies appetizers, fish, risottos, pasta, pizza and light dishes.



Try preparing a risotto with Chiaretto and cubes of Monte Veronese, for a delicious and tasty first course.



Serve at a temperature of 10-12°C.





L1150
750 ml

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE

Etichetta Bordeaux

Il Valpolicella Classico Superiore è un vino di gran classe, dal colore rosso rubino, con sentori che rimandano alla frutta matura. Al palato riserva un gusto asciutto, morbido e di buona struttura.

Ideale in abbinamento con piatti di pasta, formaggi stagionati, arrosti e grigliate.



Per un dessert veloce e semplice, preparate uno sciroppo a base di Valpolicella Classico Superiore, cannella, chiodi di garofano e zucchero. Aggiungete quindi delle pere intere sbucciate con attaccato il picciolo, distribuendole nella pentola in verticale, e fate sobbollire per una ventina di minuti a fuoco lento. Servite le pere accompagnate dallo sciroppo di cottura.



Servire a una temperatura di 18°C.

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE

Bordeauxfarbenes Etikett

Der Valpolicella Classico Superiore ist ein erstklassiger Wein von rubinroter Farbe mit Duftnoten von reifen Früchten. Am Gaumen weist er einen trockenen, weichen und gut strukturierten Geschmack auf.

Ideal zu Nudelgerichten, reifem Käse, Braten und Grillfleisch.



Für ein schnelles und einfaches Dessert bereiten Sie einen Sirup aus Valpolicella Classico Superiore, Zimt, Gewürznelken und Zucker zu. Geben Sie anschließend geschälte, ganze Birnen mit Stiel dazu und lassen Sie alles bei niedriger Hitze ca. 20 Minuten lang köcheln. Anschließend die Birnen zusammen mit dem eingekochten Sirup servieren.



Serviertemperatur 18°C.

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE

Bordeaux Label

Valpolicella Classico Superiore is a classy wine with a ruby red colour, with hints that refer to ripe fruit. On the palate it reserves a dry, soft taste with a good structure.

Ideal in combination with pasta dishes, aged cheeses, roasts and grilled.



For a quick and simple dessert, prepare a syrup made with Valpolicella Classico Superiore, cinnamon, cloves and sugar. Then add peeled whole pears with the stalk attached, distributing them vertically in the pot, and simmer for about twenty minutes on a low heat. Serve the pears accompanied by the cooking syrup.



Serve at a temperature of 18°C.

VINI BIANCHI

I bianchi del Veneto: freschezza floreale

Il Veneto è una terra vocata per i vini bianchi, che si sono sempre fatti notare per la leggerezza e la freschezza, caratteristiche che li rendono particolarmente adatti a un consumo conviviale e disimpegnato. Per accompagnare i tuoi aperitivi, i tuoi primi, i tuoi piatti di pesce abbiamo scelto il Custoza, il Lugana e il Garda Chardonnay. Saranno splendidi compagni di gusto.



WEISSWEINE

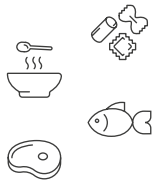
Die Weißweine Venetiens: blumige Frische

Venetien ist für seine großartigen Weißweine berühmt, die sich seit jeher durch Leichtigkeit und Frische auszeichnen, weshalb sie für jeden Anlass geeignet sind. Als Begleitung zum Aperitif, zu ersten Menüängen oder zu Fischgerichten haben wir für Sie Custoza, Lugana und Garda Chardonnay ausgewählt, die sich als köstliche Entdeckungen erweisen.

WHITE WINES

The white wines of Veneto: a floral freshness

The Veneto is a land for white wines, which have always been noted for their lightness and freshness, characteristics that make them particularly suitable for a convivial and easy consumption. To accompany your aperitifs, your first courses, your seafood dishes, we chose Custoza, Lugana and Garda Chardonnay. They will be splendid companions to taste



L5120
750 mL

CUSTOZA

Etichetta Viola

Il Custozza etichetta viola è un vino fresco, fragrante, ricco di profumi floreali e fruttati. Al palato è secco e vivace.

◆ *Abbinamenti*

Ideale per accompagnare ogni pasto, in particolare si sposa con antipasti caldi o freddi, primi piatti, zuppe, carni bianche e piatti a base di pesce.



Servire a una temperatura di 8°C.

CUSTOZA

Violettes Etikett

Der Custozza mit violetterm Etikett ist ein frischer und spritziger Wein mit blumigen und fruchtigen Aromen, am Gaumen trocken und prickelnd.

◆ *Kombinationen*

Ideal zu allen Speisen, insbesondere zu warmen oder kalten Vorspeisen, ersten Menügängen, Suppen, weißem Fleisch und Fischgerichten.



Serviertemperatur 8°C.

CUSTOZA

Violet Label

The Custozza violet label is a fresh, fragrant wine, rich in floral and fruity aromas. On the palate it is dry and lively.

◆ *Ideal with*

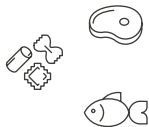
Ideal for accompanying every meal, in particular it goes well with hot or cold appetizers, pasta dishes, soups, white meat and fish dishes.



Serve at a temperature of 8°C.



L5139
750 ml



LUGANA

Etichetta Azzurra

Il Lugana etichetta azzurra è un vino fine ed elegante, dal bouquet intenso e complesso, tra cui spiccano note fruttate di albicocca-pesca e floreali di acacia.

◆ *Abbinamenti*

Alleato ideale per fare colpo, ve lo consigliamo anche in situazioni eleganti e formali. Grazie alla sua mineralità e freschezza, si sposa perfettamente con primi piatti, carni bianche, e piatti a base di pesce.



Servire a una temperatura di 8-10°C.

LUGANA

Blaues Etikett

Der Lugana mit blauem Etikett ist ein feiner und eleganter Wein mit intensivem und komplexem Bouquet, das sich durch fruchtige Aprikosen- und Pfirsichnoten und blumige Akaziennuancen auszeichnet.

◆ *Kombinationen*

Ein Wein, der durch seine Eleganz besticht und daher auch bei formalen und festlichen Anlässen eine hervorragende Figur macht. Dank seiner Frische und mineralischen Noten ideal zu ersten Menügängen und weißem Fleisch sowie zu Fischgerichten.



Serviertemperatur 8-10°C.

LUGANA

Blue Label

The Lugana blue label is a fine and elegant wine, with an intense and complex bouquet, among which fruity notes of apricot-peach and acacia flowers stand out.

◆ *Ideal with*

An ideal ally in making a good impression, we also recommend it in elegant and formal situations. Thanks to its minerality and freshness, it goes perfectly with first courses, white meats, and fish dishes.



Serve at a temperature of 8-10°C.



L5155
750 ml

GARDA CHARDONNAY

Etichetta Turchese

Il Garda Chardonnay è un vino dalle piacevoli note fruttate e floreali, con un caratteristico sentore di vaniglia. Il sapore è asciutto, pieno e morbido.

◆ *Abbinamenti*

È perfetto per accompagnare antipasti estivi, risotti, piatti leggeri a base di pesce, frutti di mare e crostacei, o come vino bianco per la cucina tradizionale.



Servire a una temperatura di 8-10°C.

GARDA CHARDONNAY

Türkisfarbenes Etikett

Der Garda Chardonnay zeichnet sich durch angenehm fruchtige und blumige Aromen sowie eine charakteristische Vanillenote aus. Der Geschmack ist trocken, vollmundig und weich.

◆ *Kombinationen*

Ideal zu sommerlichen Vorspeisen, Risotto, leichten Fischgerichten, Meeresfrüchten und Krustentieren sowie als hochwertiger Wein zum Kochen.



Serviertemperatur 8-10°C.

GARDA CHARDONNAY

Turquoise Label

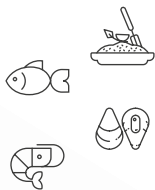
The Garda Chardonnay is a wine with pleasant fruity and floral notes, with a characteristic hint of vanilla. The taste is dry, full and soft.

◆ *Ideal with*

It is perfect for accompanying summer appetizers, risottos, light dishes based on fish, seafood and shellfish, or as a white wine for traditional cuisine.



Serve at a temperature of 8-10°C.



MUSEUM CARD



Richiedila nel nostro punto vendita o scaricala direttamente dal nostro sito.

UNA TESSERA GRATUITA FACILE DA OTTENERE, DA TRASPORTARE ED IMPOSSIBILE DA DIMENTICARE.

SCOPRI GLI SCONTI E GLI OMAGGI CHE MUSEUM HA PENSATO PER TE.

Dove puoi usare la MUSEUM CARD?

- Nel nostro punto vendita di Cisano
- Nel nostro shop on line

Holen Sie sich die Card in unserem Verkaufsladen oder direkt per Download von unserer Internetseite.

EIN KOSTENLOSER AUSWEIS, DEN SIE GANZ EINFACH ERHALTEN UND IMMER BEI SICH TRAGEN KÖNNEN, SO DASS SIE IHN NICHT VERGESSEN.

ENTDECKEN SIE DIE RABATTE UND GESCHENKE, DIE MUSEUM FÜR SIE BEREITHÄLT.

Wo kann ich die MUSEUM CARD nutzen?

- In unserem Verkaufsladen in Cisano
- In unserem Online-Shop

Request one in our shop or download it directly from our website.

A FREE CARD, EASY TO OBTAIN AND TO CARRY, IMPOSSIBLE TO FORGET.

FIND OUT ABOUT THE DISCOUNTS AND GIFTS MUSEUM HAS DEVISED FOR YOU.

Where can you use the MUSEUM CARD?

- In our shop in Cisano
- On our online store

ECOCALCOLATORE

Museum per la realizzazione del proprio catalogo prodotti **scegliendo Eural Premium 100% riciclata rispetto a una carta di fibra vergine**, ha contribuito attivamente alla salvaguardia dell'ambiente, **RISPARMIANDO:**

ÖKORECHNER

Als Beitrag zum Umweltschutz hat Museum für die Herstellung dieses Katalogs **100% recyceltes Eural Premium Papier anstelle frischer Fasern verwendet**. Dadurch konnten folgende **RESSOURCEN EINGESPART WERDEN:**

ECOCALCULATOR

Thanks to the use of **100% recycled Eural Premium rather than a virgin fibre paper**, Museum created its own catalogue contributing actively to environmental protection, **THUS SAVING:**



4215 KG

DI RIFIUTI

Pari alla produzione media di rifiuti di una famiglia di 3 persone in 3 anni.

ABFÄLLE

Entspricht der durchschnittlichen Abfallproduktion einer 3-köpfigen Familie in 3 Jahren

OF WASTE

Which equals the average waste production of a family of three over 3 years.



6850 KG

DI LEGNO

Pari a 61 alberi salvati

HOLZ

Entspricht 61 nicht gefällten Bäumen

OF WOOD

Which equals 61 trees saved.



17.528 KWH

DI ENERGIA

Pari al consumo di una famiglia di 3 persone in 5 anni

STROM

Entspricht dem Verbrauch einer 3-köpfigen Familie in 5 Jahren

OF POWER

Which equals the average consumption of a family of three over 5 years.



131.986 L

DI ACQUA

Pari al consumo di una famiglia di 3 persone in 252 giorni.

WASSER

Entspricht dem Verbrauch einer 3-köpfigen Familie in 252 Tagen

OF WATER

Which equals the average consumption of a family of three over 252 days.



945 KG

DI CO₂

Emissioni evitate pari ai km risparmiati di 17 auto sulla tratta Milano-Roma

CO₂

Entspricht den eingesparten Kilometern von 17 Autos auf der Strecke Mailand-Rom

OF CO₂

Emissions avoided, which is equal to the CO₂ emissions from 17 cars travelling from Milan to Rome

MUSEO E PUNTO VENDITA
MUSEUM UND VERKAUFLADEN
MUSEUM AND SHOP
Sede Legale · Rechtssitz · Registered office

Via Peschiera 54
37011 Cisano (VR) Italy
tel + 39 045 6229047
fax +39 045 6229024



FRANTOIO E IMBOTTIGLIAMENTO
ÖLMÜHLE UND FLASCHENABFÜLLUNG
OLIVE PRESS AND BOTTLING
Sede Amministrativa · Verwaltungssitz · Administrative office

Strada Campazzi 5
37011 Bardolino (VR) Italy
tel + 39 045 6229047
fax +39 045 6228527



DEPOSITO E CENTRO LOGISTICO
LAGER UND LOGISTIKZENTRUM
WAREHOUSE AND LOGISTICS CENTRE

Via Largo Del Casel
37011 Bardolino (VR) Italy



TENUTA E ULIVETO
LANDGUT UND OLIVENHAIN
PROPERTY AND OLIVE GROVE

Calmasino (VR)



WWW.MUSEUM.IT · INFO@MUSEUM.IT



MUSEUM[®]
L'OLIO ELEVATO AD ARTE



WWW.MUSEUM.IT

