



# SPEZIALITÄTEN AUS SÜDTIROL

EDEKA NORDBAYERN-SACHSEN-THÜRINGEN



**HEIDER BECK**

# WILLKOMMEN IM REICH DER SÜDTIROLER GENUSSART!

Tauchen Sie ein in die aromatische Welt der südlichen Alpen, wo Tradition und Geschmack aufeinandertreffen, um kulinarische Meisterwerke zu schaffen.

Südtirol, das bezaubernde Juwel in den italienischen Alpen, ist nicht nur für seine atemberaubende Landschaft bekannt, sondern auch für seine reiche kulinarische Tradition und Geschichte. In unserem Katalog finden Sie eine sorgfältig ausgewählte Palette von Produkten, die die Essenz dieser faszinierenden Region einfängt. Von geschmackvollem Käse über frischen Joghurt bis zu herzhaften Knödeln und köstlichen Backwaren, die Produkte sind das Ergebnis höchster Handwerkskunst und Liebe zum Detail.

Unsere Partner, stolze Handwerker Südtirols, haben jedes Produkt mit größter Sorgfalt und nach den höchsten Qualitätsstandards hergestellt. Von den Gipfeln der Dolomiten bis zu den sonnigen Weinbergen – unsere Spezialitäten fangen die Essenz dieser faszinierenden Region ein.



Genießen Sie die Reise durch unseren Katalog, und lassen Sie sich von der Vielfalt und Qualität unserer Südtiroler Spezialitäten inspirieren. Wir stehen Ihnen jederzeit zur Verfügung, um Ihnen bei Fragen oder speziellen Wünschen behilflich zu sein.

Wir sind überzeugt, dass Ihre Kunden die Liebe und Hingabe schmecken werden, die in jedem Produkt steckt.

- 4 Knödel & Teigwaren
- 6 Käsespezialitäten
- 12 Sterzinger Joghurt
- 14 Back- & Brotspezialitäten



## Unser Team steht Ihnen gerne für Fragen zur Verfügung:



Ramona Rössiger | Außendienst  
Tel.: 0151 72745354  
ramona.roessiger@heiderbeck.com



Nicolai Roth | Außendienst  
Tel.: 0170 9291076  
nicolai.roth@heiderbeck.com



Andreas Köhler | Außendienst  
Tel.: 0151 14116595  
andreas.koehler@heiderbeck.com



Helga Neth | Leitung Vertriebsinnendienst  
Tel.: 08142 44567-311  
helga.neth@heiderbeck.com

# KNÖDEL & TEIGWAREN

## Südtiroler Käseknödel

Einfach an Zutaten, reich an Geschmack! Saftig und lecker, aus Brot und Käse. Die traditionellen Bestandteile der Südtiroler Küche modern interpretiert. Exzellent mit geschmolzener Butter, feinem Salbei und etwas Parmigiano Reggiano DOP-eine wahrhaft schmackhafte Partnerschaft.

Art.-Nr. 425000 320 g (4 x 80 g) x 4, Stückpreis



★ 6 0 1 0 5 5 2 0 0 1 ★



## Südtiroler Spinat- & Käseknödel Mix

Ein echter Südtiroler-der Knödel! Typisch für den Alpenraum und der Vielfalt kaum Grenzen gesetzt ist dieses von Grund auf einfache und extrem schmackhafte Gericht heute weitläufig bekannt. Von Meisterhand handwerklich und traditionell hergestellt, ist es perfekt für die moderne Küche von heute geeignet. Feiner Knödel-Mix schmeckt hervorragend mit geschmolzener Salbeibutter. Buon appetito.

Art.-Nr. 425007 200 g (4 x 50 g) x 4, Stückpreis



★ 6 0 1 0 4 9 0 0 0 4 ★



## Südtiroler Spinatspätzle

Der herzhaft grüne Bruder der klassischen Eierspätzle! Spinatspätzeln werden sie in Südtirol genannt und sind eine typisch-regionale Spielart der traditionellen Spätzle. Dem Teig wird fein pürierter Spinat hinzugefügt und schon erlebt man sein „grünes Wunder“. In Butter geschwenkt und mit etwas Parmesan serviert, machen sie schon was her, am besten schmecken sie jedoch mit Schinkenstreifen in Sahnesauce.

Art.-Nr. 425009 400 g x 4, Stückpreis



★ 6 0 1 4 2 8 8 0 0 5 ★



## Südtiroler Rote Beete Knödel

Kleiner Brotball mal anders! Tiefrot im Aussehen, fein aromatisch im Geschmack. So kommt er daher der von Meisterhand hergestellte Knödel. Kulinarisches Kulturgut modern interpretiert.

Art.-Nr. 425001 320 g (4 x 80 g) x 4, Stückpreis



★ 4 3 2 7 8 7 7 0 0 6 ★



## Südtiroler Speckknödel

Der Star der Südtiroler Küche! Fein gerollter Brotknödel mit Südtiroler Speck g.g.A. der Extra-Klasse verfeinert. Köstlich würzig mit dem unverwechselbaren Geschmack von geräuchertem Fleisch. Genießen Sie den Geschmack der Berge, eingeschlossen in der kleinen Brotkugel, am besten in einer klaren Brühe oder mit geschmolzener Butter.

Art.-Nr. 425002 320 g (4 x 80 g) x 4, Stückpreis



★ 6 0 1 0 5 4 4 0 0 0 ★



## Südtiroler Spinatknödel

Eine runde Köstlichkeit! Ursprünglich aus Südwestasien kommend ist dieses schmackhafte Blattgemüse heute als Kulturpflanze weit verbreitet. Als aromatisch-feinwürziger Bestandteil in den saftigen Knödel eingearbeitet, besticht dieser nicht nur mit einem hervorragenden Geschmack, sondern auch mit einer beeindruckenden Optik.

Art.-Nr. 425003 320 g (4 x 80 g) x 4, Stückpreis



★ 6 0 1 0 5 5 1 0 0 8 ★



## Schlutzkrapfen mit Spinatfüllung

Traditionell Südtirol - die „Schlutzer“! So werden im Dialekt die leckeren und schmackhaften Teigtaschen genannt, die ihren Ursprung vermutlich im Pustertal haben. Traditionell besteht deren Füllung aus Spinat und Topfen und serviert werden sie mit etwas Parmesan und gebräunter Butter.

Art.-Nr. 425008 300 g x 4, Stückpreis



★ 6 0 1 4 3 1 3 0 0 0 ★

## Südtiroler Steinpilzknödel

Fester Pilz trifft weiches Brot! Weltbekannt ist er und fast in aller Munde. Der Pilz mit dem besonders festen Fruchtfleisch gehört zu den Edelsten in unseren Breiten. Feinster Knödel mit herzhaftem Steinpilz verfeinert, abgeschmolzen mit Butter-einfach traumhaft.

Art.-Nr. 425006 200 g (4 x 50 g) x 4, Stückpreis



★ 6 0 1 0 5 4 3 0 0 7 ★



# KÄSESPEZIALITÄTEN AUS SÜDTIROL



Südtirol ist bekannt für seine vielfältigen und köstlichen Käsespezialitäten. Vom aromatischen Bergkäse bis zu ausgefallen affinieren Köstlichkeiten verkörpern diese Käsesorten die traditionelle Handwerkskunst und die reiche kulinarische Geschichte der Region. Hergestellt aus bester Milch bieten Südtiroler Käsespezialitäten einen unvergleichlichen Genuss für Feinschmecker weltweit. Entdecken Sie die Aromen der Alpen und lassen Sie sich von der einzigartigen Geschmacksvielfalt dieser Käsesorten verzaubern.

## Stilfser g. U.



Schnittkäse aus Kuhmilch, 2 Monate gereift, geschmeidig weicher Teig, intensiv im Aroma, würzig herzhaft im Geschmack, 50 % Fett i. Tr., Südtirol

Art.-Nr. 269596 ca. 4,5 kg x 1



## Pustertaler



Schnittkäse aus Kuhmilch, 2 Monate gereift, unregelmäßige, erbsengroße Lochung, geschmeidiger Teig, fein im Aroma, zart würzig im Geschmack, 50 % Fett i. Tr., Südtirol

Art.-Nr. 017068 ca. 9,7 kg x 1

Art.-Nr. 017804 ca. 4,5 kg x 1



## Dolomitenkönig



Schnittkäse aus Kuhmilch, 2 Monate gereift, geschmeidiger Teig, kirschgroße Lochung, intensives Aroma, zart süßlich im Geschmack, 45 % Fett i. Tr., Südtirol

Art.-Nr. 017065 ca. 9 kg x 1

Art.-Nr. 017806 ca. 4,5 kg x 1



## Südtiroler Spezialitäten in attraktiven Kleinverpackungen



Südtiroler Spezialitäten im 150 g Fixgewicht in moderner Flowpack Verpackung mit maximaler Frischegarantie, im Tray-Karton optimal für das SB-Regal oder für die Cabrio Theke

Kräuter Hexe

Art.-Nr. 2440044 150 g x 8, 45 % Fett i. Tr.



Pfefferkäse

Art.-Nr. 2440045 150 g x 8, 45 % Fett i. Tr.



Alta Badia

Art.-Nr. 2440046 150 g x 8, 50 % Fett i. Tr.



Dolomitenkönig

Art.-Nr. 2440041 150 g x 8, 45 % Fett i. Tr.



Pustertaler

Art.-Nr. 2440042 150 g x 8, 50 % Fett i. Tr.



Stilfser g.U.

Art.-Nr. 2440043 150 g x 8, 50 % Fett i. Tr.



Dolomit

Art.-Nr. 2440063 150 g x 8, 50 % Fett i. Tr.



Stückpreise

## Alta Badia



Hartkäse aus Kuhmilch, mindestens 6 Monate gereift, rotbraune, geschmierte Rinde, fein geschmeidiger Teig, würzig kräftig im Geschmack, 50 % Fett i. Tr., eine Spezialität ersten Ranges aus Südtirol

Art.-Nr. 017808 ca. 4,5 kg x 1



## Dolomit



Hartkäse aus Kuhmilch, mindestens 8 Monate gereift, hellfelfenbeinfarbener Teig mit unregelmäßiger erbsengroßer Lochung und feinkristalliner Textur, zartschmelzend am Gaumen und charaktervoll-komplex im Geschmack. 50 % Fett i. Tr., Südtirol

Art.-Nr. 421578 ca. 4,5 kg x 1



## Schwarzenstein



Hartkäse aus Kuhmilch, mindestens 6 Monate gereift, schwarze Rinde, hellfelfenbeinfarbener Teig, feinkristalline Textur mit zartem Schmelz, feinwürzig mit dezenten Röstaromen. 50 % Fett i. Tr., Südtirol

Art.-Nr. 421582 ca. 4,5 kg x 1



# KÄSESPEZIALITÄTEN AUS SÜDTIROL

## Stilfser g.U. Scheiben



Hauchfeine Gourmet-Scheiben vom Stilfser, geschmeidiger Teig, vollmundig-würzig, in feinen Scheiben für zartschmelzenden Genuss, sauber vorverpackt - ideal für die Prepack Theke oder das SB-Regal.

50 % Fett i. Tr., Südtirol

Art.-Nr. 2440068 125 g x 10, Stückpreis



## Alta Badia Scheiben



Hauchfeine Gourmet-Scheiben vom Alta Badia für genussvolle Momente, vollmundig-würzig und zartschmelzend, sauber vorverpackt - ideal für Prepack Theke oder SB Regal.

50 % Fett i. Tr., Südtirol

Art.-Nr. 2440066 110 g x 10, Stückpreis



## Pustertaler Scheiben



Feine Gourmet-Scheiben vom Pustertaler, hauchfein geschnitten für noch mehr Genuss, feinwürzig mit zartem Schmelz, sauber vorverpackt - ideal für die Prepack Theke oder das SB Regal.

50 % Fett i. Tr., Südtirol

Art.-Nr. 2440067 125 g x 10, Stückpreis



## Pfefferkäse



Schnittkäse aus Kuhmilch, mit schwarzem Pfeffer bedeckte Rinde, elastischer Teig mit bunter Pfeffermischung verfeinert, kräftig pikantes Aroma, ein kerniger Brotzeitkäse, 45 % Fett i. Tr., Südtirol

Art.-Nr. 421514 ca. 2,4 kg x 1



## Kräuter Hexe



Schnittkäse aus Kuhmilch, 1 Monat gereift, Kräuter und Blüten auf der Rinde und im geschmeidigen Teig, kräftiges Kräuteraroma, würzig, 45 % Fett i. Tr., Südtirol

Art.-Nr. 421515 ca. 2,4 kg x 1



## Bergbauernkäse



Schnittkäse aus Kuhmilch, mindestens 60 Tage gereift, mit edler Rotkultur geschmiert, aromatisch-würzig im Geschmack, 50 % Fett i. Tr., Südtirol

Art.-Nr. 269593 ca. 9 kg x 1



# KÄSESPEZIALITÄTEN AUS SÜDTIROL

## Meraner Weinkäse



Schnittkäse aus Kuhmilch, 3 Monate gereift, während der Reifung Veredelung mit dem regionalen Weinklassiker „Lagrein“ und erlesenen Gewürzen, schnittfester Teig mit unregelmäßiger Bruchlochung, ausgewogen aromatisch, 50 % Fett i. Tr., Südtirol

Art.-Nr. 017802 ca. 2,3 kg x 1



## Ortler



Schnittkäse aus Kuhmilch, nach altem Rezept gekäst, 2 Monate gereift, braune Rinde, geschmeidiger Teig mit unregelmäßiger Lochung, zart aromatische Würze, 50 % Fett i. Tr., Südtirol

Art.-Nr. 017064 ca. 2,5 kg x 1



## Ziegello in Canapiz



Weichkäse aus Ziegenmilch mit feiner Weißschimmelrinde überzogen mit Hanfblättern im Teig und auf der Oberfläche, 4 Wochen unter sorgfältiger Pflege gereift und jeden zweiten Tag gewendet. Schnee weißer, geschmeidiger Teig mit cremiger Textur und delikatem Ziegenmilcharoma. Charakteristischer Duft nach Hanf. Mind. 50 % Fett i. Tr., Südtirol

Art. Nr. 421560 ca. 200 g x 6



## Hofers Alptraum



Extravagant! Weichkäse aus Kuh- bzw. Ziegenmilch von Südtiroler Höfen, mindestens 4 Wochen gereift, Rinde mit französischem Pineau des Charentes und Südtiroler Schüttelbrot affiniert, elfenbeinfarbener Teig mit geschmeidiger Textur, edelwürzig. Mind. 50 % Fett i. Tr., Südtirol

Art.-Nr. 421543 ca. 200 g x 6



## Mascarpone



Frischkäse aus frischer Kuhsahne, schneeweiß mit sahnig-cremiger Textur, mild im Geschmack und durch das spezielle Eindampfungsverfahren mit dezent süßlicher Note. 80 % Fett i. Tr., Südtirol

Art.-Nr. 269558 500 g x 6, Stückpreis



## Mascarpone



Frischkäse aus frischer Kuhsahne, schneeweiß mit sahnig-cremiger Textur, mild im Geschmack und mit dezent süßlicher Note. 80 % Fett i. Tr., Südtirol

Art.-Nr. 269557 250 g x 6, Stückpreis



## Mascarpone laktosefrei



Laktosefreier Frischkäse mit frischer Kuhsahne, schonend hergestellt, cremige Konsistenz, mild süßlich im Geschmack, ideal für Desserts, ohne Zusatz von Citronensäure. 80 % Fett i. Tr., Südtirol

Art.-Nr. 421528 250 g x 6, Stückpreis



# capriz

# STERZINGER JOGHURT

Vor über 100 Jahren kam den Bergbauern südlich des Brenners eine innovative Idee. Nämlich die Milch der umliegenden Bauern gemeinsam zu sammeln, sie zu verarbeiten und zu vermarkten. Die Umsetzung war nicht einfach und doch hielten sie daran fest. Die Genossenschaft Milchhof Sterzing war gegründet. Die Idee, der gemeinsamen Verarbeitung und Vermarktung der Milch war geboren. Diese Idee ist heute noch der Grundgedanke des Milchhofs Sterzing. Die Produkte, die Mitarbeiter und die Techniken haben sich geändert, die Idee jedoch ist geblieben.



## Bio Joghurt Vanille



Bio als Credo - Heumilch aus Überzeugung!  
Feinster Joghurt aus Heumilch g.t.S. mit beeindruckender Cremigkeit und spürbare Frische und dem einzigartig natürlichen Geschmack von Heublumen und Bergwiesen, verfeinert mit aromatischer Vanille.

Art.-Nr. 422035 150 g x 10, Stückpreis



## Bio Joghurt Mango-Vanille



Exotisch!  
Feinfruchtige Mango und aromatische Vanille, umhüllt von cremig-weißem Joghurt aus feinsten Heumilch g.t.S. - ein wahrhaft exotischer Genuss. Spürbare Frische und der einzigartig natürliche Geschmack nach Heublumen und Bergwiesen, einfach zauberhaft.

Art.-Nr. 422028 150 g x 10, Stückpreis



## Bio Joghurt Natur



Qualität-kein Platz für Kompromisse!  
Seit über vier Jahrzehnten für sein erstklassiges Joghurt berühmt, steht das Flaggschiff für beeindruckende Cremigkeit und spürbare Frische verbunden mit dem einzigartig natürlichen Geschmack von Heublumen und Bergwiesen. Hergestellt aus Heumilch g.t.S.

Art.-Nr. 422026 150 g x 10, Stückpreis



## Bio Joghurt Heidelbeere



Blaubeere, Schwarzebeere oder Waldbeere!  
Egal wie regional unterschiedlich die Bezeichnung für die Heidelbeere auch ist-auf jeden Fall ist es ein ausgesprochenes Superfood, gesundheitsfördernd und wohlschmeckend. Fein im cremig-frischen Joghurt aus Heumilch g.t.S. eingebettet sorgt sie für einen fruchtig-aromatischen Geschmack.

Art.-Nr. 422025 150 g x 10, Stückpreis



## Bio Joghurt Erdbeere



Leuchtend Rot-trifft cremig Weiß!  
Es scheint sie fühlen sich Pudelwohl, die süßen, leuchtend roten Früchte im cremig-weißen Joghurt aus feinsten Heumilch g.t.S. Fruchtig-aromatisch mit spürbarer Frische und dem einzigartig natürlichen Geschmack nach Heublumen und Bergwiesen verzaubert dieser Joghurt einfach die Sinne.

Art.-Nr. 422027 150 g x 10, Stückpreis



# GEBÄCKSPEZIALITÄTEN AUS SÜDTIROL

Backe, backe Brote - und Kuchen und Kekse und Snacks

Nur die besten biologischen Rohstoffe und die Liebe zur echten Handarbeit – das macht die Traditionsbäckerei Ultner Brot aus. Die Bäckerei im Ultental gibt es bereits seit 1919. Seit 1982 mahlen sie ihr Vollkornmehl auf der hauseigenen Mühle und stellen biologische Brote und Backwaren her. Aus Überzeugung und für die Gesundheit und die Natur.

Sie ziehen ihren eigenen Natursauerteig und fertigen nahezu alle Produkte von Hand. Gemeinsam mit dem 40-köpfigen Team arbeiten sie stets daran, die Qualität und Traditionen ihrer Vorfahren zu erhalten und Südtirols Bio-Bäcker Nummer 1 zu sein.

## Bio Müsli Chips

Einfach mal unterwegs Müsli schnabulieren? Ganz einfach! Mit den Müsli-Chips von Ultner Brot: Die Knusperflips aus Roggenmehl enthalten alles, was in ein gutes Müsli reingehört: Sultaninen, Sonnenblumen- und Kürbiskerne, Haferflocken und Honig. Ein genauso schmack- wie nahrhafter Snack für zwischendurch!

Art.-Nr. 426109 150 g x 10, Stückpreis



★ 1 4 2 3 5 4 2 0 0 1 ★



## Bio Dinkel Knirps

Klein aber oho: Die liebevoll als Knirpse bezeichneten Dinkel-Cracker stecken voller gesunder Nährstoffe. Hergestellt aus Dinkelvollkornmehl in Bioqualität. Gewürzt mit den intensiv aromatischen Wurzelgewächsen Galgant und Bertram, die den Knirpsen einen besonders würzigen Charakter verleihen.

Art.-Nr. 426102 165 g x 10, Stückpreis



★ 5 7 5 4 0 1 0 0 0 2 ★



## Bio Dinkel-Kräuter Fladen

Kräftig würzig, handlich, gut. Die Dinkelkräuterfladen sind der ideale Wanderbegleiter, schmecken aber auch Zuhause unwiderstehlich lecker! Hergestellt aus ausgezeichneten Zutaten in bester Bio-Qualität, unter anderem aus den intensiv würzig-aromatischen Wurzelgewächsen Galgant und Bertram, denen man belebende als auch heilsame Eigenschaften nachsagt.

Art.-Nr. 426103 170 g x 14, Stückpreis



★ 2 3 6 1 0 3 0 0 0 9 ★



## Bio Dinkelblätter mit Sesam

Hauchdünne Dinkelblenden, die genauso herrlich schmecken wie sie knuspern. Hergestellt werden diese luftig leichten Snackblätter ausschließlich aus erstklassigen Biozutaten.

Art.-Nr. 426104 165 g x 8, Stückpreis



★ 6 0 1 4 2 7 2 0 0 0 ★



## Bio Schüttelbrot

Der knackig luftige Roggenfladen in Bio-Qualität überzeugt nicht nur akustisch, sondern mit seinem nussig würzigen Geschmack auch am Gaumen! Dazu etwas leichten Rotwein – traditionsgemäß gerne Vernatsch – hauchdünn geschnittener Speck und ein gutes Stück Käse und schon schmeckts und klingt wie in Südtirol!

Art.-Nr. 426111 200 g x 8, Stückpreis



★ 2 3 6 0 8 9 1 0 0 3 ★



## Bio Struzen Chips

Die Struzen, früher traditionsgemäß bei den Ultner Bauern aus dem Restteig nach dem Brotbacken am Hof gebacken. Heute ein besonderer Knabberspaß mit Kultstatus unter Kennern. Ohne Zuckerzusatz aus Roggenteig und Sultaninen, Korinthen und Haselnüssen.

Art.-Nr. 426112 175 g x 10

Art.-Nr. 426113 50 g x 20, Stückpreise



★ 1 4 2 3 5 2 4 0 0 3 ★



★ 6 0 1 4 2 5 7 0 0 1 ★



## Bio Mini Schüttelbrot

Der große Südtiroler Klassiker mal ganz klein! Das zeitlose knusprige Roggenbrot nun auch im handlichen Format zum Mitnehmen, ohne dabei auch nur auf einen Funken der erstklassigen Qualität mit Bio-Siegel des großen Bruders verzichten zu müssen.

Art.-Nr. 426108 130 g x 10

Art.-Nr. 426114 50 g x 20, Stückpreise



★ 3 1 1 7 4 0 2 0 0 8 ★



★ 6 0 1 4 2 8 4 0 0 3 ★



## Bio Vinschger Minis

Der urtypische Klassiker im handlichen Mini-Format. Das Original Ultner Brot wird schon seit Jahrzehnten traditionell hergestellt. Es weist einen hohen Ballaststoffgehalt auf, hat einen geringen Fettgehalt und ist zuckerarm. Alle Zutaten stammen aus kontrolliert biologischem Anbau.

Art.-Nr. 426110 200 g x 10, Stückpreis



★ 2 6 1 9 7 7 5 0 0 1 ★



### Bio Dinkel Grissini Sesam

Grissini sind – wie viele italienische Spezialitäten – ein ausgesprochen simples Produkt. Doch gerade deswegen müssen die Zutaten erstklassig sein. Hergestellt aus feinstem Bio Dinkelmehl und mit aromatischem Sesam verfeinert, ein Snackgenuss der Extraklasse.

Art.-Nr. 426101 200 g x 10, Stückpreis



### Bio Dinkel Grissini Schüttelbrot

Der italienische Snack-Klassiker in Südtiroler Tracht! Für die einzigartigen Schüttelbrot-Grissini werden ausschließlich Regiokorn, also Getreide das gänzlich in Südtirol angebaut und geerntet wurde, verwendet. So knackig-knusprig hat das Miteinander aus alpin und mediterran noch nie geschmeckt!

Art.-Nr. 426100 200 g x 10, Stückpreis



### Bio Mini Grissini

Chips waren gestern, heute gibt es Sticks! Diese Snack-Sticks sind die innovativ-traditionellen Bio-Häppchen für den kleinen Hunger. Frisch-gemahlene Bio-Dinkelvollkornmehl wird mit Emmentaler und gerösteten Zwiebeln, Rosmarin oder sonnengetrockneten Tomaten verfeinert und knusprig gebacken. Voila: Dein neuer Lieblingssnack in drei verschiedenen Sorten. Stückpreise

Art.-Nr. 426105 150 g x 10 Käse

Art.-Nr. 426115 50 g x 20 Käse



Art.-Nr. 426106 150 g x 10 Pizza

Art.-Nr. 426116 50 g x 20 Pizza



Art.-Nr. 426107 150 g x 10 Rosmarin

Art.-Nr. 426117 50 g x 20 Rosmarin,



## GEBÄCKSPEZIALITÄTEN AUS SÜDTIROL

### Bastoncini

Die kleinen Stöckchen! Knusprig-leichte Gebäckstangen aus Blätterteig, verfeinert mit herzhaften Oliven oder würzigem Speck. Perfekt zum Aperitif mit hauchdünnem Schinken oder sahnig-cremigem Käse

Art.-Nr. 423411 125 g x 14 Oliven

Art.-Nr. 423412 125 g x 14 Speck, Stückpreise



# GEBÄCKSPEZIALITÄTEN AUS SÜDTIROL

## Trenker's Knabbermäuschen

Südtiroler Mini Schüttelbrot in mundgerechter Form ist leicht und würzig und in einem Happs im Mund verschwunden. Der knusprige Snack kommt direkt aus dem Herzen der Dolomiten und wird nach altem Bergbauernrezept aus natürlichen Zutaten hergestellt. Es eignet sich wunderbar zum Knabbern, Dippen und als willkommener Begleiter zu feinem Käse

Art.-Nr. 270804 200 g x 10, Stückpreis



★ 1 2 9 1 1 4 0 0 8 ★



## Vinschgauer

Vinschgauer, Vinschger Paarl oder Vinschgerle - wer wissen will, wie das kleine Fladenbrötchen aus Südtirol schmeckt, der solltes es probieren. Flach in der Form, mit hohem Krustenanteil, gewürzt mit Schabzigerklee, Koriander, Fenchel und Kümmel wird das Vinschgerle zu einem würzig-herzhaften Begleiter auf langen Wanderungen und ideale Grundlage für eine zünftige Käsebrozeit

Art.-Nr. 270806 300 g x 12 Stückpreis



★ 1 1 9 1 1 1 5 0 0 9 ★



## Südtiroler Schüttelbrot

Geschüttelt, nicht gerührt! Das handgeschüttelte Brot lebt von seiner Individualität - denn locker aus dem Handgelenk auf runden Brettern geschüttelt, erhält jedes Brot seine ganz eigene Form. Verfeinert mit Fenchel und Kümmel wird es zur traditionellen Südtiroler Spezialität. Was liegt da näher, als es mit Südtiroler Käsespezialitäten zu genießen?

Art.-Nr. 270802 200 g x 12

Art.-Nr. 270803 150 g x 20 Sesam Kürbiskern  
Stückpreise



★ 8 5 6 3 0 5 0 0 7 ★



★ 3 3 0 4 9 0 3 0 0 8 ★



## Grissini

Einfach in der Form, aber nicht im Geschmack. Handgemacht sind sie, die fingerdicken mürben Brotstangen und kross gebacken. Naturbelassen oder verfeinert mit Sesam, Rosmarin oder Oliven sind diese dünnen Appetithäpchen schon längst nicht mehr nur traditioneller Bestandteil der Küche Piemonts, sondern auch in der Welt zu Hause

Art.-Nr. 270809 200 g x 10 Sesam, Stückpreis



★ 3 7 7 7 1 9 6 0 0 2 ★



## Trenker's Perlen

Klein, handlich, herzhaft - Snack!

Sie kommen direkt aus dem Herzen der Dolomiten, die kleinen runden Perlen. Mit natürlichen Zutaten und nach traditionellem Rezept hergestellt, mit Rosmarin, Saaten oder mit herzhafter Zwiebel verfeinert sind sie ein knuspriger Knabberspaß

Art.-Nr. 270813 150 g x 12 Laugen



★ 5 0 8 5 8 0 0 0 0 8 ★

Art.-Nr. 270807 150 g x 12 Saaten



★ 5 1 6 8 5 0 3 0 0 4 ★

Art.-Nr. 270810 150 g x 12 Rosmarin



★ 5 0 8 5 7 7 7 0 0 9 ★

Art.-Nr. 270814 150 g x 12 Knoblauch-Zwiebel



★ 5 1 4 9 8 1 2 0 0 4 ★

Stückpreise





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

Stand: Februar 2024 | Änderungen vorbehalten

Heiderbeck GmbH

Gewerbering 4

82140 Olching

Telefon +49 8142 44567-0

Telefax +49 8142 44567-211

[info@heiderbeck.com](mailto:info@heiderbeck.com)

2024