

NEUHEITEN
2024

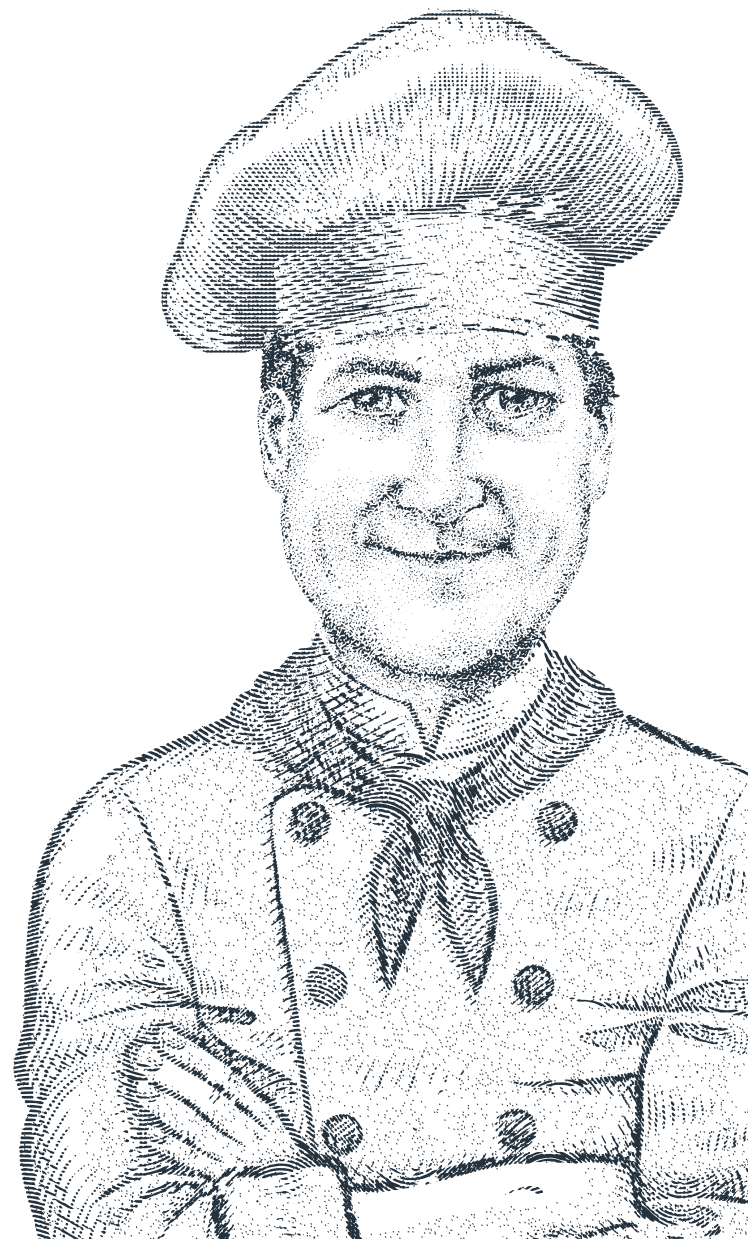
CASA DI PIETRO FINE FOOD SPEZIALITÄTEN



HEIDER BECK



- 4** Platzierungsvorschläge
für Ihren Markt
- 6** Panineria
Sandwiches
- 8** Pesto & Sugo
Nudelsoßen & frisches Pesto
- 10** Pasta Fresca
Frische Nudeln
- 11** Pizza Fresca
Frische Pizza
- 12** Gnocchi
Frische Gnocchi
- 14** Salumeria
Wurst & Schinken



DER BECK



Fine Food

Als begeisterte Liebhaber der italienischen Küche haben wir auch die Spezialitäten der Mittelmeerländer schätzen und lieben gelernt. Die mediterrane Genussskultur zeigt sich in vielen exquisiten Gewändern, von köstlichen Käse Kostbarkeiten über die große traditionelle Handwerkskunst der Schinken und Salami Produzenten, von herzhaften Antipasti bis hin zu Meeresdelikatessen. Die Superstars der italienischen Küche, wie Pizza oder Pasta dürfen dabei nicht fehlen!

Casa di Pietro - L'Originale Tradizionale

Casa di Pietro steht für beste Qualität zu marktgerechten Preisen. Für unsere Marke haben wir Produkte mit Charakter, einer hohen Wiederkauf-rate und einem attraktivem Umsatz- und Wertschöpfungspotential ausgewählt. Ein moderner und ansprechender Auftritt verleiht Casa di Pietro eine hohe Aufmerksamkeit im Markt.

Mediterran

Das mediterrane Lebensgefühl und die Genussskultur der Mittelmeerländer haben uns schon seit jeher fasziniert. Mit diesem Katalog feiern wir eine Hommage an die so vielseitige mediterrane Küche. Casa di Pietro steht für die mediterrane Lebensart und Genuss!

Qualität

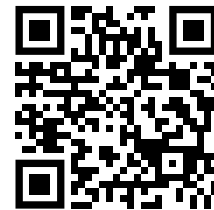
Wir achten stets auf Qualität. Unsere Food Scouts legen die Messlatte hier sehr hoch. So nehmen wir ausschließlich nur die Produkte auf, die mit besten Zutaten hergestellt werden und uns im Geschmack begeistern. Unsere Partner sind ausgewählte Hersteller, die sich mit ihren authentischen Produkten in ihrem Heimatmarkt mit großem Erfolg etabliert haben.

Platzierung

Wir empfehlen, die Produkte je nach Segment in einer Blockplatzierung in Ihren Cabrio Theken nahe der Frischebedienungsstheken zu platzieren. Ergänzend sind die einzelnen Produktgruppen im SB Regal zu Hause. Unser Vertriebsteam berät Sie gerne.

Logistik

Dank unseres vollautomatisierten Logistiksystems Autostore sind wir in der Lage, unsere Kunden auf Marktebene via Cross Docking, auf Wunsch auch täglich, zu beliefern. Supply Chain by Heiderbeck



Autostore Film

Die Revolution der Lagerlogistik!



Stay in Touch with us!

Heiderbeck App im App Store erhältlich.

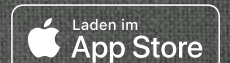
HEIDERBECK.com

NEWS

Neuigkeiten
Veranstaltungen
Produktneuheiten
www.heiderbeck.com

Erfahren Sie noch mehr.

Wir sind auch auf YouTube! Unter heiderbeck TV halten wir Sie immer am Laufenden.



PLATZIERUNGSVORSCHLÄGE



Mediterrane Vielfalt von der Vorspeise bis zum Dessert

Mit einer Doppelplatzierung können Sie ein wahres Schlaraffenland an exquisiten Produkten im Markt inszenieren. Von den Aperitivo Tapas Delikatessen und gestärkt mit köstlichem Käse führt die Reise direkt in Pietros Salumeria. Am Schluss der Reise warten die Dolci Süßgebäcke mit einer vorzüglichen Belohnung auf Sie.

Wir empfehlen eine Platzierung in der Nähe der Frischetheken. Die Vielfalt der Spezialitäten und die modern gestaltete Aufmachung lockt an und lädt zum stöbern ein. Es wird wahrlich nicht einfach sein, diese mediterrane Schlemmerinsel ohne einen Kauf zu verlassen.



Eine Spezialitäten Vernissage in Ihrem Markt und das noch in nur einer Truhe?

Für Pietro kein Problem! Auch in einer Truhe kann Pietro Ihre Kunden zum Staunen bringen und empfiehlt gleich ein ganzes Menü.

Angefangen von einer Antipasti Platte, über die Primi Piatti – einer Vorspeise, auf die niemand so wirklich verzichten möchte, bis zum leckeren Pasta Gericht oder einer reichlich belegten Pizza, die so fluffig auf geht, als würde sie Pietro Ihnen im Ristorante servieren.

Eine Truhe mit jeder Menge reichlicher Anregungen für einen spannenden und genussvollen Einkauf.

**Darf es ein cremiger Käse sein?
Oder ein hauchdünn geschnittener Parma Schinken?**

Vielleicht auch eine besondere Salami oder eine Meerfrüchte Variation? Und warum nicht ein Haselnuss Cannoli zum Schluss?

An einem Promotionstand von Casa di Pietro kommt man als Kunde einfach nicht vorbei. Lassen Sie Ihre Kunden gerne probieren und die Vielfalt des Sortiments kennenlernen.



Für Liebhaber der Italienischen Superstars

Pizza und Pasta sind wohl die Weltstars der italienischen Küche und ziehen alleine deshalb schon viele Fans an. Pietros Auswahl ist wie eine kulinarische Nationalmannschaft in hochwertiger Top Qualität. Denn alle Casa di Pietro Produkte haben auf dem heimischen Markt schon viele Erfolge gefeiert und freuen sich auch hierzulande Genussfreunde von Pasta und Pizza zu begeistern.

Flankiert werden die Botschafter der Italienischen Küche von der Pinsa, die im Rampenlicht von Hobbyköchen steht und sich über reichliche Belegung aus Pietros kulinarischer Schatzkiste freut.



PANINERIA



Pagnotto – Italien als Sandwich

Auf seinen Entdeckungsreisen in die kulinarische Welt des Mittelmeerraums hatte Pietro stets seinen Lieblingsbegleiter dabei: das Pagnotto. Frische knackige Zutaten, bestes Mehrkornbrot und moderne Technik hat Pagnotto zu Pietros Lieblings sandwich gemacht. Schmeckt nicht nur wie selbst gemacht, sondern hat auch echt was drauf! Prosciutto, Parmigiano, sonnengereifte Tomaten, saftige Oliven, gegrillte Auberginen – alles was in Italien Rang und Namen hat gibt sich auf Pagnotto die Ehre. Leckerer Genuss für jede Gelegenheit heißt auf Italienisch: Pagnotto!



Pagnotto Italiano

Rohschinken & Parmigiano Reggiano

Genieße den Zauber Italiens mit jedem Bissen! Der Geschmack italienischer Leidenschaft zwischen goldgelben Brotscheiben. Feinster Prosciutto Crudo, harmonisch abgestimmt mit Splitter vom Parmesan sorgen für den mediterranen Flair auf der Hand und lassen das Herz des Feinschmeckers höher schlagen.

Art.-Nr. 427400 160 g x 6



★ 4 6 0 7 1 2 2 0 0 6 ★



Pagnotto Primavera

Kochschinken & Tomate

Leicht, frisch - Frühling!
Erlebe den Frühling auf deinem Teller mit Pagnotto Primavera, unserem fantastischen Sandwich mit feinem Prosciutto Cotto und aromatischen Tomaten. Goldene Kruste, fluffiger Teig und eine Portion Leichtigkeit begeistern nicht nur den Gaumen.

Art.-Nr. 427402 160 g x 6



★ 6 1 9 5 0 1 1 0 0 5 ★





Pagnotto Mediterraneo

Thunfisch & Olive

Der Zauber des Mittelmeers - Biss für Biss!
Die goldene Kruste und der aromatische Duft verleihen diesem Brot einen unwiderstehlichen Charakter. Entdecke die Leidenschaft des Mittelmeers mit unserem fantastischen Sandwich und hole dir den Flair und die Aromen der mediterranen Küche auf den Tisch.

Art.-Nr. 427403 160 g x 6, Stückpreis



Pagnotto Ortolano

Aubergine & Zucchini

Naturgenuss mit Biss!
Frisch und herzhaft, das Beste aus der Natur zwischen zwei Brotscheiben. Genieße unser köstliches Sandwich mit einer harmonischen Symphonie aus gegrillter Aubergine, saftiger Zucchini und sonnengereiften Tomaten.
Pagnotto Ortolano – für Genießer, die das Besondere lieben!

Art.-Nr. 427401 160 g x 6



PESTO & SUGO



Sugo all'Aglione

Tomaten- & Knoblauchsoße

Die subtile Eleganz von Knoblauch! Sonnengereifte Tomaten sorgen für Frische und eine natürliche Süße, während das Olivenöl dem Gericht eine samtige Textur verleiht, der milde Knoblauch sorgt für eine herzhaft-würzige Note ohne zu überwältigen und das frische Basilikum rundet den Geschmack mit seinen aromatischen Noten ab.

Art.-Nr. 426311 140 g x 8, Stückpreis



Sugo all'Arrabbiata

Würzige Tomatensoße

Die feurige Leidenschaft Italiens! Sonnengereifte Tomaten, extra scharfe Peperoncini, Knoblauch und hochwertiges Olivenöl verleihen dieser Sauce und damit Ihren Gerichten einen intensiven Kick. Erleben Sie die würzige Energie Italiens in einem aufregenden Geschmackserlebnis. Perfekt zu Pasta, Pizza oder als Gewürz für Fleischgerichte.

Art.-Nr. 426312 140 g x 8





Pesto fresco

Frisches Pesto mit Basilikum

Lebendige Frische!

Pesto fresco ist eine erfrischende Variante des klassischen Pesto alla Genovese mit lebendigem Grün und einem belebenden Geschmack. Egal ob als Dip, Aufstrich oder Pasta-Sauce - Pesto fresco bringt einen Hauch von Italiens Aromen auf den Tisch.

Art.-Nr. 426309 140 g x 8, Stückpreis



Pesto fresco rosso

Frisches Pesto mit getrockneten Tomaten

Mediterraner Genuss für Gaumen und Auge! Sonnengetrocknete Tomaten verleihen dem Pesto Rosso eine süße und würzige Note, während das Basilikum für Frische und Kräuteraromen sorgt. Angenehm in der Textur mit einem würzig-herzhaften Charakter verleiht diese vielseitige Sauce Ihren Gerichten einen Hauch mediterraner Genüsse."

Art.-Nr. 426313 140 g x 8, Stückpreis



Pesto fresco con Pistacchi

Frisches Pesto mit Pistazien

Elegant und geschmackvoll!

Cremige Pistazien verfeinern diese köstliche Variation des traditionellen Pestos und verleihen dieser Sauce neben ihrer delikaten Textur ein wunderbar nussiges Aroma. Eine elegante und geschmackvolle Option für Genießer, die ihre Gerichte mit einer innovativen Note bereichern möchten.

Art.-Nr. 426310 90 g x 8, Stückpreis



PASTA FRESCA

Für Liebhaber der Italienischen Superstars

Pizza und Pasta sind wohl die Weltstars der italienischen Küche und ziehen alleine deshalb schon viele Fans an. Pietros Auswahl ist wie eine kulinarische Nationalmannschaft in hochwertiger Top Qualität. Denn alle Casa di Pietro Produkte haben auf dem heimischen Markt schon viele Erfolge gefeiert und freuen sich auch hierzulande Genussfreunde von Pasta und Pizza zu begeistern.



Ravioli con Basilico e Pinoli

Ravioli mit Basilikum & Pinienkernen

Echter Genuss in feiner Hülle!

Tauche ein in einen Garten italienischer Aromen mit unserer fein gefüllten Ravioli und erlebe die aromatische Frische des Basilikums in harmonischem Zusammenspiel mit knackigen Pinienkernen. Ein mediterranes Meisterwerk, das Genuss neu definiert.

Art.-Nr. 426529 250 g x 6, Stückpreis



PIZZA



Pizza Caprese

Pizza mit Kirschtomaten & Mozzarella

Italienischer Genuss pur!

Sonnengereifte Tomaten, frischer Mozzarella auf knuspi-gem Boden. Ein Genuss, der alle Sinne verführt. Einfach unwiderstehlich! Hole dir ein Stück Bella Italia direkt auf deinen Teller.

Art.-Nr. 426762 430 g x 4, Stückpreis



★ 6 1 9 9 5 2 3 0 0 5 ★



GNOCCHI

Gnocchi mit Tomatensoße & Basilikum

Kartoffelgnocchi mit Soße

Delikat mit aromatischem Kick!

Feine Gnocchi mit einer köstlichen mediterranen Sauce. Ein geschmackvolles Gericht, das die Frische von Tomaten mit dem aromatischen Kick von Basilikum kombiniert. Eine gelungene Verbindung von Einfachheit und Geschmack.

Art.-Nr. 427203 540 g x 4 (400 g Gnocchi, 140 g Soße)



★ 6 2 6 7 3 0 4 0 0 8 ★



Gnocchi mit Pesto alla Genovese

Kartoffelgnocchi mit Pesto

Pesto alla Genovese - das eigentliche Highlight!

Feine Kartoffelgnocchi vorgegart und dazu eine Basilikum-Pesto-Sauce. Im Handumdrehen eine köstliche Mahlzeit mit zarten Gnocchi und einer intensiven, würzigen Sauce. Mit frisch geriebenem Hartkäse, am besten Parmesan und Olivenöl garnieren-warm servieren und genießen.

Art.-Nr. 427208 540 g x 4 (400 g Gnocchi, 140 g Pesto)



★ 6 2 6 7 3 4 1 0 0 7 ★



Gnocchi & Bunte Gnocchi

Kartoffelgnocchi bunt oder einfarbig

Klassiker oder farbenfrohe Vielfalt?

Der einzigartige Geschmack und die fluffige Konsistenz machen die traditionellen Gnocchi zu einem beliebten Gericht der italienischen Küche.

Die Gnocchi Tricolore zaubern einen Hauch von kulinarischer Raffinesse auf den Teller und sind eine farbenfrohe und geschmackliche Abwechslung zum altbekannten Klassiker.

Art.-Nr. 427200 Gnocchi 500 g x 6

Art.-Nr. 427201 Bunte Gnocchi 500 g x 6



★ 6 2 0 4 6 7 7 0 0 2 ★



★ 6 2 6 7 3 0 5 0 0 1 ★





Gnocchi gefüllt mit Tomaten & Mozzarella

gefüllte Gnocchi

Köstliche Fusion!
Zarte Kartoffelklößchen mit der frischen Lebendigkeit von saftigen Tomaten und cremigem Mozzarella. Jeder Biss eine harmonische Mischung aus feinen italienischen Aromen. Frische Basilikumblätter und etwas Parmesan dazu verstärken das mediterrane Geschmackserlebnis.

Art.-Nr. 427204 400 g x 8



★ 6 2 0 4 6 5 7 0 0 8 ★

Gnocchi gefüllt mit Trüffel

gefüllte Gnocchi

„Der Punkt auf dem i“
Die Einfachheit von Gnocchi mit der raffinierten Note von Trüffeln kombiniert, eine wahrhaft kulinarische Harmonie. Diese feinen Kartoffelklöße werden mit einer herzhaft-würzigen Trüffelüllung zubereitet, um ein luxuriöses Geschmackserlebnis zu schaffen. Buon appetito!

Art.-Nr. 427206 400 g x 8



★ 6 2 0 4 6 9 5 0 0 0 ★



Gnocchi gefüllt mit Gorgonzola

gefüllte Gnocchi

Eine geschmackliche Offenbarung!
Gefüllt mit der intensiven Cremigkeit des Gorgonzola bieten diese kleinen Kartoffelklößchen bei jedem Biss eine köstliche Überraschung. Die Gorgonzolafüllung schmilzt zart und harmoniert perfekt mit der sanften Textur der Gnocchi. Warm serviert und etwas verfeinert mit gehackten Walnüssen-ein wahrer Genuss.

Art.-Nr. 427205 400 g x 8



★ 6 2 0 4 6 9 4 0 0 7 ★



Gnocchi gefüllt mit Steinpilzen & Asiago

gefüllte Gnocchi

Die Aromen der Natur mit herzhaften Zutaten vereint!
Die kleinen Kartoffelbällchen mit einer feinen Sauce aus saftigen Steinpilzen und würzigem Asiago gefüllt. Kurz ins heiße Wasser bis sie aufsteigen und fertig ist eine raffinierte Variante des beliebten Gerichts der italienischen Küche.

Art.-Nr. 427207 400 g x 8



★ 6 2 0 4 6 7 8 0 0 5 ★



SALUMERIA

Speck

Feinste Tradition - Meisterhaft geschnitten!

Feinster Speck, kunstvoll geschnitten für höchsten Genuss. Von Meisterhand hergestellt in einer delikaten Kombination aus zarter Textur und intensivem Aroma. Verwöhne den Gaumen mit dem exquisiten Geschmack und der unvergleichlichen Qualität.

Art.-Nr. 426985 80 g x 5, Stückpreis



★ 6 2 6 7 1 7 5 0 0 2 ★



Tris di Salami

Salame Ventricina, Salame ai semi di Finocchio & Salame Milano

Salami Trio Deluxe - Dreifacher Genuss!

Erlebe die Vielfalt unseres exquisiten Antipasti Trios: Drei erlesene Salami-Variationen, kunstvoll kombiniert, um den Gaumen zu verwöhnen. Von würzig über mild bis delikater – jede Sorte erzählt ihre eigene Geschichte.

Tris di Salami - Dreifacher Genuss, dreifaches Vergnügen!

Art.-Nr. 426986 120 g x 5, Stückpreis



★ 6 2 6 7 0 0 8 0 0 3 ★



Jamón Pata Negra 100% Ibérico

Pata Negra Ibérico Schinken

Erstklassiger, luftgetrockneter Eichelschinken der Extraklasse aus der Keule vom iberischen Schwein. „Ibérico“ verspricht feinsten Jamon Pata Negra Genuss. Hauchdünn aufgeschnitten präsentiert sich eine rosarote Textur mit feiner Fettmarmorierung, zartschmelzend am Gaumen mit dem Duft frischer Eicheln und einem nussigen Geschmack.

Art.-Nr. 426976 80 g x 5, Stückpreis



★ 6 0 4 3 3 2 0 0 0 6 ★



Salame Napoli & Scamorza Affumicata

Ein verlockendes Duett!
Tauche ein in die Welt unserer exquisiten Antipasti-Kreation. Salame Napoli und Scamorza affumicata. Ein unwiderstehliches Duo, das die perfekte Balance zwischen würziger Salame und dem zart-rauchigen Geschmack der Scamorza schafft. Ein kulinarischer Genuss, der verführt!

Art.-Nr. 426982 120 g x 5, Stückpreis



* 6 2 6 7 0 2 1 0 0 6 *



Speck & Brie

Eine Liaison der Aromen!
Zarter italienischer Speck trifft auf cremigen Brie - eine ausgewählte Komposition von herzhaft und zart. Tauche ein in die Welt des Genusses und verwöhne die Sinne mit unserer exquisiten Antipasti-Kreation.

Art.-Nr. 426983 120 g x 5, Stückpreis



* 6 2 6 7 1 7 6 0 0 5 *



Spianata Picante & Scamorza Affumicata

Pikante Versuchung - Feueriger Genuss, der begeistert!
Erlebe den temperamentvollen Genuss mit unserer Antipasti-Kreation. Eine gelungene Kombination aus pikant und zart-rauchig, die deine Sinne verführt und ein wahres Geschmacksfeuerwerk entfacht - ein sinnlicher Tanz von Schärfe und Rauch.

Art.-Nr. 426984 120 g x 5, Stückpreis



* 6 2 6 7 0 1 4 0 0 8 *



Bresaola e Parmigiano Reggiano DOP e Olio d'Oliva

Antipasti Deluxe - Geschmack, der die Sinne verführt!
Zarte Bresaola, perfekt kombiniert mit dem intensiven Aroma von Parmigiano Reggiano DOP. Tauche ein in die Welt des italienischen Genusses, wo hochwertige Zutaten aufeinandertreffen, um ein unvergleichliches Geschmackserlebnis zu kreieren.

Art.-Nr. 426993 100 g x 5, Stückpreis



* 6 2 6 7 2 1 5 0 0 9 *



SALUMERIA MINI

Spianata Piccante

Spianata scharf

Typisch Südländisch! Hergestellt aus den besten Stücken vom Schwein, mit herzhaftem Speck versetzt und mit kalabrischen Chilischoten pikant gewürzt-so genießt man die Spianata im Süden Italiens. Abgeflacht in der Form, im Naturdarm abgefüllt und herzhaft-würzig im Geschmack - ebenso typisch wie die Reifezeit von 80 Tagen. Hauchdünn aufgeschnitten bereichert diese feinrote Salami jeden Aperitivo.

Praktisch im kleinen Format.

Art.-Nr. 426990 50 g x 12, Stückpreis



Strolghino

Strolghino Salami

Vorzeichen für den Culatello! Wird die Strolghino gut, so wird der Culatello noch besser. So dient die typische italienische Salami aus der Gegend um Parma, die aus den mageren Schnittresten des Culatello hergestellt wird als Gradmesser für die Reife und Qualität des berühmten italienischen Rohschinkens. Abgefüllt in hauchdünne Naturdärme, ca. 15 Tage gereift und fein aufgeschnitten, entwickelt diese Salamispezialität ihren feinaromatischen Geschmack. Praktisch im kleinen Format.

Art.-Nr. 426992 50 g x 12, Stückpreis





Coppa Stagionata

Luftgetrockneter Schweinenacken

Aus Parma kommt nicht nur erstklassiger Schinken, sondern auch hervorragende Coppa! Frisches muskulöses Nackenfleisch feingewürzt, traditionell in den Naturdarm gefüllt, von Hand abgebunden und mindestens 90 Tage gereift, begeistert die Coppa nicht nur durch ihre starke rosarote Marmorierung sondern auch durch ihren feiwürzigen Geschmack mit den typisch-zarten Speckaromen. Von edler Qualität, hauchdünn aufgeschnitten und von Hand gelegt. Praktisch im kleinen Format.

Art.-Nr. 426987 50 g x 12, Stückpreis



Salame Milano

Mailänder Salami

Ein Klassiker unter den italienischen Delikatessen! Hergestellt aus magerem Schweinefleisch, fein gewolft und mit reiskorngroßen Speckstückchen vermischt, von rubinroter Farbe mit gleichmäßiger Marmorierung und von Hand in Naturdärme abgefüllt, präsentiert sich dieser Salami-Klassiker nach ca. 80-tägiger Reife mit einem mild-leicht süßlichen Geschmack und delikaten Aromen von Walnüssen.

Praktisch im kleinen Format.

Art.-Nr. 426988 50 g x 12, Stückpreis



Prosciutto Cotto

gekochter Schinken

Saftige Schinkenspezialität aus der Schweinekeule, fein gegart, mild und ausgewogen gewürzt mit besonders zartem Mundgefühl. Hauchdünn aufgeschnitten für feinaromatischen Genuss als klassischer Aufschnitt oder als puristischer Pizza-Belag mit Mozzarella.

Praktisch im kleinen Format.

Art.-Nr. 426989 50 g x 12, Stückpreis



Prosciutto Crudo

Rohschinken

Langgereifter italienischer Rohschinken von hervorragender Qualität aus der Schweinekeule. Mit feinem Meersalz trocken gesalzen und mindestens 10 Monate gereift. Tiefrotes Muskelfleisch, hauchdünn aufgeschnitten, von Hand gelegt für zarten, feinaromatischen Genuss. Praktisch im kleinen Format.

Art.-Nr. 426991 50 g x 12, Stückpreis



SALUMERIA BIO

Bio Salame Milano

Bio Mailänder Salami

Ein Klassiker unter den italienischen Delikatessen! Hergestellt aus magerem Schweinefleisch von Betrieben mit ökologischer Haltung, fein gewolft und mit reiskorngroßen Speckstückchen vermischt, von rubinroter Farbe mit gleichmäßiger Marmorierung und von Hand in Naturdärme abgefüllt, präsentiert sich dieser Salami-Klassiker nach 40-50-tägiger Reife mit einem mild-leicht süßlichen Geschmack und delikaten Aromen von Walnüssen.

Art.-Nr. 426962 80 g x 5, Stückpreis



★ 6 1 3 3 3 7 3 0 0 2 ★

Bio Prosciutto Crudo

Bio Rohschinken

Langgereifter italienischer Rohschinken von hervorragender Qualität aus der Schweinekeule von Betrieben mit ökologischer Haltung. Mit feinem Meersalz trocken gesalzen und mindestens 10 Monate luftgetrocknet. Edle Qualität, hauchdünn auf-geschnitten, von Hand gelegt für zarten, fein-aromatischen Genuss.

Art.-Nr. 426966 80 g x 5, Stückpreis



★ 6 1 3 3 3 5 4 0 0 1 ★

Bio Bresaola

Bio Rinderschinken luftgetrocknet

Beste Rinderstücke aus der Oberschale von Betrieben mit ökologischer Haltung, perfekt zugeschnitten, feingewürzt und über mehrere Tage sanft ins Fleisch einmassiert beginnt diese Spezialität ihre lange Reifezeit-luftgetrocknet, das versteht sich. Nach dem hauchdünnen Anschnitt präsentiert sich eine gleichmäßig rote, kompakte Textur ohne Spaltung begleitet von einem milden Duft und einem angenehm leicht aromatisch-vollmundigem Geschmack.

Art.-Nr. 426979 80 g x 5, Stückpreis



★ 6 1 3 3 3 6 2 0 0 2 ★



Bio Mortadella

Bio Mortadella

Die Myrtenbeere stand Pate für den Namen! Als Wiege der Mortadella gilt die italienische Stadt Bologna. Früher noch mit Esel Fleisch hergestellt wird heute eine feine Schweinefleischmischung aus ökologischer Haltung verwendet. Fein gewürzt und gegart überzeugt diese Brühwurst mit einer gleichmäßig-rosafarbenen Textur und feinen perlmuttweißen Fettstückchen. Ausgewogen herzhaft im Geschmack.

Art.-Nr. 426968 80 g x 5, Stückpreis



★ 6 1 3 3 3 6 3 0 0 5 ★



Bio Prosciutto Cotto alle Erbe

Bio gekochter Schinken mit Kräutern verfeinert

Feine Schinkenspezialität aus der Schweinekeule von Betrieben mit ökologischer Haltung, ausgewogen mit mediterranen Kräutern gewürzt, fein gegart mit besonders zartem Mundgefühl, elegant zartrosa marmoriert. Hauchdünn aufgeschnitten für feinaromatischen Genuss. Als klassischer Aufschnitt oder zu feinem Spargel.

Art.-Nr. 426970 80 g x 5, Stückpreis



★ 6 1 3 7 6 9 7 0 0 7 ★





www.casadipietro.eu

Edeka Nordbayern

Heiderbeck GmbH

Gewerbering 4
82140 Olching
Telefon +49 8142 44567-0
Telefax +49 8142 44567-211
info@heiderbeck.com

Stand: Mai 2024 | Änderungen vorbehalten