



DIE KUNST DER WURSTWAREN

.....
EINE ÜBER HUNDERTJÄHRIGE GESCHICHTE



ÜBER VILLANI

DAS UNTERNEHMEN

EINE STADT, BEKANNT FÜR IHR KÖSTLICHES SCHWEINEFLEISCH

Wir sind moderne Meister der italienischen Metzgerkunst. Unsere Produkte sind einerseits in der Tradition verankert und andererseits stets auf die Zukunft ausgerichtet. Qualität ist die Triebfeder unserer Arbeit. Mit großer Leidenschaft für unser Handwerk arbeiten wir ständig daran, unsere Spezialitäten zu perfektionieren, angetrieben durch den Wunsch, jeden zu überraschen und zu begeistern, der sich für unsere Produkte entscheidet. Unsere gesamten Prozesse werden von Menschen mit viel Talent, Sorgfalt und Erfahrung angeführt, wobei stets auf die Einhaltung der nötigen Produktionszeiten und die Zyklen der Natur geachtet wird.

Wir bei Villani verfolgen alle dieselbe Unternehmenskultur und dasselbe Ziel: ein perfekt gefertigtes Produkt.

Wir sind stolz darauf, ein Erbe an Wissen und Geschmack an die Welt weiterzugeben, das den stolzen Ausdruck unserer Identität darstellt.



SEIT 1886

EINE FAMILIENGESCHICHTE

Aus unseren Wurzeln in Castelnuovo Rangone
sind wir zu einem angesehenen nationalen
und internationalen Unternehmen herangewachsen.

Stets getreu der handwerklichen Tradition,
die uns auszeichnet und der Wertschätzung
gegenüber der Natur und dem Menschen.

HIER SIND WIR ENTSTANDEN

SEIT 1886 IN CASTELNUOVO RANGONE - MODENA

EINE STADT, BEKANNT FÜR IHR KÖSTLICHES SCHWEINEFLEISCH

Hier, im ländlichen Gebiet von Modena und dem Herkunftsort unserer Familie, begann die Erfolgsgeschichte von Villani. Ende des 19. Jahrhunderts gab es in dem kleinen Örtchen Castelnuove nichts, außer vier Häusern und einer Kirche.

Das Hauptgewerbe des Ortes war das Metzgerhandwerk. Schweine wurden überall gehalten: in Gärten, Häusern, oder auf dem Marktplatz. Die Metzgermeister der Stadt waren die Villanis, mit all ihren Familienangehörigen.



AUF DEM MARKTPLATZ ERZÄHLT MAN SICH...

Heute symbolisiert die Statue eines Schweins auf dem Marktplatz die langjährige Tradition der Wurstwaren in Castelnuovo.



CASA VILLANI

Noch immer befindet sich im Zentrum von Castelnuove Rangone unser Firmensitz. Hier haben wir, als Zeichen der Verbundenheit zu unseren Wurzeln, eines unserer bisher anspruchvollsten Projekte ins Leben gerufen: das MUSA, das Museum der Metzgerei.





DIE KUNST DES SCHNEIDENS

Die hervorragende Qualität unserer Produkte und das Talent unserer Metzgermeister sind vereint in einer Tiefziehschale, die den Geschmack und die Aromen unserer Wurstwaren perfekt bewahrt, um sie wie frisch aufgeschnitten auf den Tischen in der ganzen Welt zu servieren.

VERPACKUNGS- DESIGN

Seit jeher steht Villani für italienische Wurstwaren höchster Qualität. Wir verwenden keinen einfachen Plastikbehälter für unsere SB-Ware. Unsere "Affettati" kommen auf einer echten Take-away-Aufschnittplatte: Das perfekte Pendant zu den geschnittenen Wurstwaren.

SORGFÄLTIGSTE VERARBEITUNG

Jede einzelne Scheibe wird von Hand sorgsam in die Tiefziehschale gelegt. Hier sind wahre Metzgermeister am Werk!

ACHTUNG DER WURSTWAREN

Wir legen keinen Wert auf Produktionsstraßen, die rund um die Uhr auf Hochtouren laufen. Wir ziehen es vor, unsere Produkte behutsam zu schneiden, ohne sie vorher tief zu kühlen.

EINE INNOVATIVE VERPACKUNGSLINIE...

PATENTGESCHÜTZT

Eine maßgeschneiderte Tiefziehschale
mit einzigartigen Details

ELEGANZ

Eine edle Verpackung, ideal für die
Präsentation auf Ihrem Esstisch



ORGANISCHEFORMEN

Modern und elegant in der Form,
um eine natürliche Anordnung der
Scheiben zu garantieren

EINFACHES ÖFFNEN

Das Design ermöglicht ein kinderleichtes
Öffnen der Verpackung am Villani-
gebrandeten Eck der Tiefziehschalen

...EINE ELEGANTE VERPACKUNG FÜR PRODUKT UND MARKE

INDIVIDUELLE ETIKETTEN

Jedes einzelne Produkt ist mit einem eigenen Kunstwerk verziert

PERFEKTE SICHT













Die Schalen sind durch und durch transparent, um jedes Produkt für sich selbst sprechen zu lassen



UNSER BRANDING ALS KENNZEICHNUNG

Originelle, dezente und elegante Positionierung unseres Logos

Alle Preise in Euro

<p>Vil Pros.Parma DOP 16M. 100g Art. Nr. 427101 Lagerartikel RLZ: 24T</p> <p>Liefereinheit: KT Stück pro KT: 5 Gewicht pro Stück: 0,1</p> <p>Bezeichnung: Feinkost Villani Wurst & Schinken Textur fest, saftig, zartmürbe Land Italien Geschmack aromatisch-mild, feiwürzig Reifedauer mindestens 16 Monate Besond. 1 hauchdünn aufgeschnitten Besond. 2 feine Fettmarmorierung</p>  <p>Bio <input type="checkbox"/> PLU: <input type="checkbox"/> Saison <input type="checkbox"/></p>  2164104000	<p>Vil San Daniele DOP 16M. 100g Art. Nr. 427102 Lagerartikel RLZ: 24T</p> <p>Liefereinheit: KT Stück pro KT: 5 Gewicht pro Stück: 0,1</p> <p>Bezeichnung: Feinkost Villani Wurst & Schinken Textur fest, saftig, zartmürbe Land Italien Geschmack aromatisch-mild, leicht süßlich Reifedauer mindestens 16 Monate Besond. 1 hauchdünn aufgeschnitten Besond. 2 rubinrot, feine Fettmarmorierung</p>  <p>Bio <input type="checkbox"/> PLU: <input type="checkbox"/> Saison <input type="checkbox"/></p>  3059040009
<p>Vil Speck delle Alpi affettata 110g Art. Nr. 427104 Lagerartikel RLZ: 24T</p> <p>Liefereinheit: KT Stück pro KT: 5 Gewicht pro Stück: 0,11</p> <p>Bezeichnung: Feinkost Villani Wurst & Schinken Textur fest, saftig, zartmürbe Land Italien Geschmack herzhaft, ausgewogen Reifedauer mindestens 100 Tage Veredelung mit Gewürzen Besond. 1 hauchdünn aufgeschnitten Besond. 2 feine Fettmarmorierung</p>  <p>Bio <input type="checkbox"/> PLU: <input type="checkbox"/> Saison <input type="checkbox"/></p>  2467076002	<p>Vil Culatello 12M. affettato 90g Art. Nr. 427105 Lagerartikel RLZ: 24T</p> <p>Liefereinheit: KT Stück pro KT: 5 Gewicht pro Stück: 0,09</p> <p>Bezeichnung: Feinkost Villani Wurst & Schinken Textur fest, saftig, zartmürbe Land Italien Geschmack aromatisch-mild, leicht süßlich Reifedauer mindestens 12 Monate Besond. 1 hauchdünn aufgeschnitten Besond. 2 tiefrotes Muskelfleisch, fein marmoriert</p>  <p>Bio <input type="checkbox"/> PLU: <input type="checkbox"/> Saison <input type="checkbox"/></p>  2164107009
<p>Vil Bresaola affettata 90 g Art. Nr. 427106 Lagerartikel RLZ: 24T</p> <p>Liefereinheit: KT Stück pro KT: 5 Gewicht pro Stück: 0,09</p> <p>Bezeichnung: Feinkost Villani Wurst & Schinken Textur fest, saftig, zartmürbe Land Italien Geschmack mild, intensiv-aromatisch Reifedauer mindestens 30 Tage Besond. 1 hauchdünn aufgeschnitten Besond. 2 rubinrot, fein marmoriert</p>  <p>Bio <input type="checkbox"/> PLU: <input type="checkbox"/> Saison <input type="checkbox"/></p>  2164129009	<p>Vil Prosciutto Cotto AQ 110g Art. Nr. 427107 Lagerartikel RLZ: 14T</p> <p>Liefereinheit: KT Stück pro KT: 5 Gewicht pro Stück: 0,11</p> <p>Bezeichnung: Feinkost Villani Wurst & Schinken Textur fein gegart, zartes Mundgefühl Land Italien Geschmack aromatisch-mild Besond. 1 hauchdünn aufgeschnitten Besond. 2 rosarot, perlweiße Fettmarmorierung</p>  <p>Bio <input type="checkbox"/> PLU: <input type="checkbox"/> Saison <input type="checkbox"/></p>  2164056002

Alle Preise in Euro

Vil Salame Abruzzese 80g**Art. Nr. 427108****Lagerartikel** RLZ: 24T

Liefereinheit: KT

Stück pro KT: 5 Gewicht pro Stück: 0,08

Bezeichnung: Feinkost Villani Wurst & Schinken

Textur fein-mittlere Körnung

Land Italien

Geschmack herzhaft-pikant

Reifedauer mindestens 25 Tage

Veredelung mit Pfeffer

Besond. 1 hauchdünn aufgeschnitten

Besond. 2 rubinrot, perlweiße Fettstückchen

Bio
PLU:Saison 

3377919001

Vil Tartufó Salame al Tartufo 80g**Art. Nr. 427109****Lagerartikel** RLZ: 24T

Liefereinheit: KT

Stück pro KT: 5 Gewicht pro Stück: 0,08

Bezeichnung: Feinkost Villani Wurst & Schinken

Textur fein-mittlere Körnung

Land Italien

Geschmack vollmundig-feine Trüffelnote

Reifedauer mindestens 50 Tage

Veredelung mit Trüffel verfeinert

Besond. 1 rubinrot, perlweiße Fettstückchen

Besond. 2 hauchdünn aufgeschnitten

Bio
PLU:Saison 

3622788006

**Vil "Fiocco" Salame 110g****Art. Nr. 427110****Lagerartikel** RLZ: 24T

Liefereinheit: KT

Stück pro KT: 5 Gewicht pro Stück: 0,11

Bezeichnung: Feinkost Villani Wurst & Schinken

Textur mittlere-grobe Körnung

Land Italien

Geschmack aromatisch-mild, leicht süßlich

Reifedauer mindestens 55 Tage

Besond. 1 hauchdünn aufgeschnitten

Besond. 2 rosarot, perlweiße Fettstückchen

Bio
PLU:Saison 

1434082004

Vil Salame Cacciatore Ital.DOP 80g**Art. Nr. 427111****Lagerartikel** RLZ: 24T

Liefereinheit: KT

Stück pro KT: 5 Gewicht pro Stück: 0,08

Bezeichnung: Feinkost Villani Wurst & Schinken

Textur fein-mittlere Körnung

Land Italien

Geschmack herzhaft, ausgewogen

Reifedauer mindestens 25 Tage

Veredelung mit Pfeffer

Besond. 1 hauchdünn aufgeschnitten

Besond. 2 rubinrot, perlweiße Fettstückchen

Bio
PLU:Saison 

2874234000

Vil Salame Milano Riserva 110g**Art. Nr. 427112****Lagerartikel** RLZ: 24T

Liefereinheit: KT

Stück pro KT: 5 Gewicht pro Stück: 0,11

Bezeichnung: Feinkost Villani Wurst & Schinken

Textur fein-mittlere Körnung

Land Italien

Geschmack würzig, feine Süße

Reifedauer mindestens 90 Tage

Besond. 1 hauchdünn aufgeschnitten

Besond. 2 rubinrot, perlweiße Fettstückchen

Bio
PLU:Saison 

2163980003

Vil Salame Montanaro affettato 110g**Art. Nr. 427113****Lagerartikel** RLZ: 24T

Liefereinheit: KT

Stück pro KT: 5 Gewicht pro Stück: 0,11

Bezeichnung: Feinkost Villani Wurst & Schinken

Textur mittlere Körnung

Land Italien

Geschmack aromatisch-würzig

Reifedauer mindestens 75 Tage

Veredelung mit Pfeffer und Weißwein

Besond. 1 hauchdünn aufgeschnitten

Besond. 2 hellrubinrot, perlweiße Fettstückchen

Bio
PLU:Saison 

3358234006

Alle Preise in Euro

Vil Salame Il Gentile affettato 80g**Art. Nr. 427114****Lagerartikel**

RLZ: 24T

Liefereinheit: KT

Stück pro KT: 5 Gewicht pro Stück: 0,08

Bezeichnung: Feinkost Villani Wurst & Schinken

Textur mittlere-grobe Körnung

Land Italien

Geschmack aromatisch-mild, leicht süßlich

Reifedauer mindestens 30 Tage

Veredelung mit Pfeffer und Weißwein

Besond. 1 hauchdünn aufgeschnitten

Besond. 2 rubinrot, perlweiße Fettstückchen

Bio
PLU:Saison 

4529200006

Vil Salame Spianata piccante 110g**Art. Nr. 427115****Lagerartikel**

RLZ: 24T

Liefereinheit: KT

Stück pro KT: 5 Gewicht pro Stück: 0,11

Bezeichnung: Feinkost Villani Wurst & Schinken

Textur mittlere-grobe Körnung

Land Italien

Geschmack pikant-vollmundig

Reifedauer mindestens 40 Tage

Veredelung mit Chili und Paprika

Besond. 1 hauchdünn aufgeschnitten

Besond. 2 hellrubinrot, perlweiße Fettstückchen

Bio
PLU:Saison 

3358253007

Vil Antipasto Italiano 120g**Art. Nr. 427116****Lagerartikel**

RLZ: 24T

Liefereinheit: KT

Stück pro KT: 5 Gewicht pro Stück: 0,12

Bezeichnung: Feinkost Villani Wurst & Schinken

Land Italien

Komp. 1 Pastorello Rohschinken 12M.

Komp. 2 Salame Milano Riserva

Komp. 3 Coppa stagionata

Besond. 1 feiner Antipasti Mix

Besond. 2 hauchdünn aufgeschnitten

Bio
PLU:Saison 

2164116003

Vil Antipasti Selez.delle Alpi 140g**Art. Nr. 427117****Lagerartikel**

RLZ: 24T

Liefereinheit: KT

Stück pro KT: 5 Gewicht pro Stück: 0,14

Bezeichnung: Feinkost Villani Wurst & Schinken

Land Italien

Komp. 1 Bresaola

Komp. 2 Speck

Komp. 3 Salame Fumé

Besond. 1 feiner Antipasti Mix

Besond. 2 hauchdünn aufgeschnitten

Bio
PLU:Saison 

3296307006

Vil Antipasti Selez.Emiliana 140g**Art. Nr. 427118****Lagerartikel**

RLZ: 24T

Liefereinheit: KT

Stück pro KT: 5 Gewicht pro Stück: 0,14

Bezeichnung: Feinkost Villani Wurst & Schinken

Land Italien

Komp. 1 Prosciutto Crudo 12 M

Komp. 2 Pancetta Speck

Komp. 3 Salame Montanaro u. Modena

Besond. 1 feiner Antipasti Mix

Besond. 2 hauchdünn aufgeschnitten

Bio
PLU:Saison 

3296335001

Vil Antipasti Selez.Mediterr.140g**Art. Nr. 427119****Lagerartikel**

RLZ: 24T

Liefereinheit: KT

Stück pro KT: 5 Gewicht pro Stück: 0,14

Bezeichnung: Feinkost Villani Wurst & Schinken

Land Italien

Komp. 1 Prosciutto Crudo al Peperoncino

Komp. 2 Capocollo

Komp. 3 Spianata picc. u. Salame al Peperoncino

Besond. 1 feiner Antipasti Mix

Besond. 2 hauchdünn aufgeschnitten

Bio
PLU:Saison 

3296319009

Alle Preise in Euro

Vil Pros.Cotto al rosmarino 110g**Art. Nr. 427120****Lagerartikel**

RLZ: 14T

Liefereinheit: KT

Stück pro KT: 5 Gewicht pro Stück: 0,11

Bezeichnung: Feinkost Villani Wurst & Schinken

Textur fein gegart, zartes Mundgefühl

Land Italien

Geschmack aromatisch-mild

Veredelung mit Kräutern verfeinert

Besond. 1 hauchdünn aufgeschnitten

Besond. 2 doppelt gegart, rosarot, perlweiße

Bio
PLU:Saison 

4112361006

Vil Mortadella Bologna g.g.A 130g**Art. Nr. 427121****Lagerartikel**

RLZ: 14T

Liefereinheit: KT

Stück pro KT: 5 Gewicht pro Stück: 0,13

Bezeichnung: Feinkost Villani Wurst & Schinken

Textur fein, glatt, geschmeidig

Land Italien

Geschmack herzhaft, ausgewogen

Besond. 1 hauchdünn aufgeschnitten

Besond. 2 rosarot, perlmuttweiße Speckstückchen

Bio
PLU:Saison 

3388732006

Vil Pancetta Bauchspeck 110g**Art. Nr. 427122****Lagerartikel**

RLZ: 24T

Liefereinheit: KT

Stück pro KT: 5 Gewicht pro Stück: 0,11

Bezeichnung: Feinkost Villani Wurst & Schinken

Textur fest, saftig, zartmürbe

Land Italien

Geschmack aromatisch-mild, leicht süßlich

Reifedauer mindestens 40 Tage

Besond. 1 hauchdünn aufgeschnitten

Besond. 2 rubinrot, starke perlweiße Fettmarmorierung

Bio
PLU:Saison 

2164126000

Vil Tartufó Pros.Crudo Tartufo 100g**Art. Nr. 427123****Lagerartikel**

RLZ: 24T

Liefereinheit: KT

Stück pro KT: 5 Gewicht pro Stück: 0,1

Bezeichnung: Feinkost Villani Wurst & Schinken

Textur fest, saftig, zartmürbe

Land Italien

Geschmack vollmundig-feine Trüffelnote

Reifedauer mindestens 13 Monate

Veredelung mit Trüffel verfeinert

Besond. 1 hauchdünn aufgeschnitten

Besond. 2 tiefrotes Muskelfleisch, fein marmoriert

Bio
PLU:Saison 

3825874003

**Vil E Pros.Crud Gran Reserv 24M.70g****Art. Nr. 427124****Lagerartikel**

RLZ: 20T

Liefereinheit: KT

Stück pro KT: 8 Gewicht pro Stück: 0,07

Bezeichnung: Feinkost Villani Wurst & Schinken

Textur fest, saftig, zartmürbe

Land Italien

Geschmack aromatisch-mild, leicht süßlich

Reifedauer mindestens 24 Monate

Besond. 1 hauchdünn aufgeschnitten

Besond. 2 tiefrotes Muskelfleisch, fein marmoriert

Bio
PLU:Saison 

4210563003

Vil E Bresaola Black Angus 70g**Art. Nr. 427125****Lagerartikel**

RLZ: 20T

Liefereinheit: KT

Stück pro KT: 8 Gewicht pro Stück: 0,07

Bezeichnung: Feinkost Villani Wurst & Schinken

Textur fest, saftig, zartmürbe

Land Italien

Geschmack aromatisch-unverwechselbare Süße

Reifedauer mindestens 30 Tage

Besond. 1 hauchdünn aufgeschnitten

Besond. 2 rubinrot, fein marmoriert, vom Black Angus

Bio
PLU:Saison 

4193097007

Alle Preise in Euro

Vil E Coppa Gran Reserva 70g**Art. Nr. 427126****Lagerartikel** RLZ: 20T

Liefereinheit: KT

Stück pro KT: 8 Gewicht pro Stück: 0,07



Bezeichnung: Feinkost Villani Wurst & Schinken
 Textur fest, saftig, zartmürbe
 Land Italien
 Geschmack aromatisch-mild, leicht süßlich
 Reifedauer mindestens 6 Monate
 Besond. 1 hauchdünn aufgeschnitten
 Besond. 2 starke rosarote Marmorierung

 Bio
 PLU:
Saison 

4193095001

Vil E Salame Carrera 70g**Art. Nr. 427127****Lagerartikel** RLZ: 20T

Liefereinheit: KT

Stück pro KT: 8 Gewicht pro Stück: 0,07



Bezeichnung: Feinkost Villani Wurst & Schinken
 Textur feine Körnung
 Land Italien
 Geschmack würzig, feine Süße
 Reifedauer mindestens 40 Tage
 Veredelung mit Pfeffer und Weißwein
 Besond. 1 rubinrot, perlweiße Fettstückchen
 Besond. 2 hauchdünn aufgeschnitten

 Bio
 PLU:
Saison 

4193098000

Vil E Antipasti Selezione 70g**Art. Nr. 427128****Lagerartikel** RLZ: 20T

Liefereinheit: KT

Stück pro KT: 8 Gewicht pro Stück: 0,07



Bezeichnung: Feinkost Villani Wurst & Schinken
 Land Italien
 Komp. 1 Prosciutto Crudo 16 M
 Komp. 2 Coppa 6 M
 Komp. 3 Salame Gentile
 Besond. 1 hauchdünn geschnitten
 Besond. 2 feines Antipasti-Mix

 Bio
 PLU:
Saison 

4193074004

Vil E Pros. Cotto Tradizionale 80g**Art. Nr. 427129****Lagerartikel** RLZ: 14T

Liefereinheit: KT

Stück pro KT: 8 Gewicht pro Stück: 0,08



Bezeichnung: Feinkost Villani Wurst & Schinken
 Textur fein gegart, zartes Mundgefühl
 Land Italien
 Geschmack aromatisch-mild
 Besond. 1 hauchdünn aufgeschnitten
 Besond. 2 rosarot, perlweiße Fettmarmorierung

 Bio
 PLU:
Saison 

4193096004

Vil E Mortadella 80g**Art. Nr. 427130****Lagerartikel** RLZ: 14T

Liefereinheit: KT

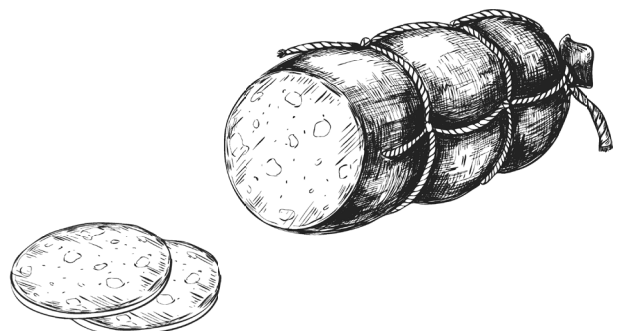
Stück pro KT: 8 Gewicht pro Stück: 0,08



Bezeichnung: Feinkost Villani Wurst & Schinken
 Textur fein, glatt, geschmeidig
 Land Italien
 Geschmack herzhaft, ausgewogen
 Besond. 1 hauchdünn aufgeschnitten
 Besond. 2 rosafarben, perlmuttweiße Speckstückchen

 Bio
 PLU:
Saison 

4193075007





01 Edeka Südwest

Heiderbeck GmbH

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

HEIDERBECK

Stand: März 2024 | Änderungen vorbehalten