

# CASA DI PIETRO FINE FOOD

## SPEZIALITÄTEN



HEIDER BECK



# APERITIVO

share it - enjoy it



Aperitif... Apéro oder besser gleich Aperitivo?

Der klassische Aperitif leitet den Abend kulinarisch mit Fingerfood und Snacks ein. Mit Aperitivo wird diese Tradition bereits zu einem mediterran opulenten Vergnügen. Mit Salami, Oliven, Käse, Snacks mit feinen Dips oder raffinierten warme Appetithäppchen deckt Aperitivo den Tisch mit mediterranen Gaumenfreuden. Probieren und genießen - ob mit Freunden oder alleine - Aperitivo eröffnet jedes Fest mit vielen köstlichen Freuden.

## Croquetas Chorizo

*Krokettchen mit Chorizo*

Liebling in spanischen Tapas-Bars!  
Pikante spanische Chorizo-Stückchen in einer cremig-feinwürzigen Sauce Bechamel, umhüllt von einer dichten Panade. Kurz frittiert ein lecker-würziger Snack.

**Art.-Nr. 280717** 140 g x 6, Stückpreis



## Duo Fuet extra & Oliven

*Luftgetrocknete Rohwurst & Knoblauch Oliven*

dúo culinario favorito!

Das ist es in der Tat, die fein aufgeschnittene spanische „Peitschensalami“ mit ihrem Ursprung in Katalonien und die knackig-würzigen grünen Oliven mit herzhaftem Knoblauch verfeinert. Eben ein kulinarisches Lieblingsduo für ihre Tapastafel.

**Art.-Nr. 280714** 145 g x 6, Stückpreis



## Duo Chorizo & Oliven

*Luftgetrocknete Rohwurst & Oliven Mediterran*

Mediterranes Spitzentaem!  
Feurig-pikante Chorizo trifft kühl-knackige Olive für abwechslungsreichen kulinarischen Genuss. Fein aufgeschnittene, luftgetrocknete Paprikawurst und harmonisch-mediterran marinierte grüne Oliven im praktischen Duo-Pack. Delicioso!

**Art.-Nr. 280715** 160 g x 6, Stückpreis



## Chorizo Röllchen

*mit Frischkäse gefüllt*

“La Matanza” - der Festtag der Chorizo!  
Ja, die Chorizo ist so beliebt, dass sie in Spanien einen eigenen Festtag hat - jedes Jahr zwischen Spätherbst und Winter. Feiner Frischkäse, ummantelt mit hauchdünn geschnittener Chorizo und mit mediterranen Kräutern harmonisch abgerundet. Ein wenig Öl, ganz bewusst, für optimalen Genuss.

**Art.-Nr. 280701** 80 g x 6, Stückpreis



# APERITIVO

## Sommertrüffelsalami

mit *Parmigiano Reggiano*

Nobel - par excellence!  
Fantastische luftgetrocknete Salami, verfeinert mit edlem Sommertrüffel und ummantelt mit fein-würzigem Parmesan - in feine mundgerechte Scheiben geschnitten, ein Hochgenuss par excellence. Diese kleine Tapa sollte auf keiner Tafel fehlen.

**Art.-Nr. 280700** 70 g x 6, Stückpreis



## Mini Salami

mit *Parmesan verfeinert*

Snack und weg!  
Aber sie lässt sich auch ganz gut teilen, mit Freunden, Bekannten, der Familie an der mehr oder weniger großen Tapas-Tafel. Feiner luftgetrockneter Salami-Snack aus Schweinefleisch mit aromatischem Parmesan überstäubt. Fantastique!

**Art.-Nr. 280705** 100 g x 6, Stückpreis



## Fuet Extra

*Luftgetrocknete Salami aus Katalonien*

Katalanisch: „Peitsche“!  
Die „Große“ kleine spanische Edelrohwrst ist wohl die bekannteste Wurstsorte der iberischen Halbinsel. Für Sie in kleine handliche Snack-Scheiben geschnitten als geschmackvolle Tapasbeilage überzeugt die Fuet mit ihrem herzhaft-leicht süßlichen Geschmack. Buen provecho!

**Art.-Nr. 280703** 100 g x 6, Stückpreis



## Chorizo Sarta

*Luftgetrocknete Spanische Rohwurst*

picante - picante - picante!  
Das macht ihn aus, Spaniens berühmten Wurst-Klassiker. Mit scharfem und geräucherten pimentón-Paprikapulver gewürzt, vorzugsweise aus der sonnenverwöhnten Extremadura und in kleine, appetitliche Scheiben tranchiert - ein leuchtend roter und herzhaft-pikanter Tapas Snack.

**Art.-Nr. 280702** 100 g x 6, Stückpreis



share it - enjoy it

# SALUMERIA

Die Delikatessengeschäfte der mediterranen Länder bieten alles, was der Gaumen begehrt. Herzhafte gekochte Schinken, unverwechselbare Salami Wurstwaren mit einer jahrhundertelangen Handwerks-tradition, Spezialitäten wie die deftige Coppa oder die magere Bresaola. Die Superstars Mortadella und der Prosciutto di Parma dürfen niemals fehlen. Ganz zu schweigen vom Spanischen Pata Negra. Sehr raffiniert sind die mit Trüffel veredelten Klassiker, vom luftgetrockneten Rohschinken bis zur Salami. Die Emotionen, das Können und die Geduld der langen Reifezeit, die in der traditionell handwerklichen Verarbeitung dieser kostbaren Produkte stecken, erfüllen jegliches Begehren mit purer Lust am Genuss.



## 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.

**Art.-Nr. 426950** 100 g x 5, Stückpreis



## Prosciutto Cotto alle Erbe

*gekochter Schinken mit Kräutern verfeinert*

Feine Schinkenspezialität aus der Schweinekeule, 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. 426952** 100 g x 5, Stückpreis



## Mortadella

*Mortadella Wurst*

Ein Klassiker der italienischen Salumeria! Hergestellt aus einer feinen Schweinefleischmischung und fein gewürzt überzeugt sie durch ihre rosafarbene Textur mit perlmuttweißen Fettstückchen. Herzhaft delikat im Geschmack.

**Art.-Nr. 426980** 100 g x 5, 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.

**Art.-Nr. 426954** 80 g x 5, Stückpreis



## 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, in Naturdarm gefüllt und herzhaft-würzig im Geschmack sind ebenso typisch wie die Reifezeit von 80 Tagen. Hauchdünn aufgeschnitten bereichert diese feinrote Salami jeden Aperitivo.

**Art.-Nr. 426955** 80 g x 5, Stückpreis

## Strolghino

*Strolghino*

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 Rohschinken. Abgefüllt in hauchdünne Naturdärme, ca. 15 Tage gereift und fein aufgeschnitten entwickelt diese Salamispezialität ihren feinaromatischen Geschmack.

**Art.-Nr. 426956** 80 g x 5, Stückpreis



## Salame Felino IGP

*Felino Salami*

Traditionell und tief verwurzelt! Erste Erwähnungen der bekannten luftgetrockneten Salami aus erstklassigem italienischen Schweinefleisch liegen bereits über 1.600 Jahre zurück. Rubinrot, mager und gleichmäßig fein marmoriert zeigt sich die Felino beim Anschnitt. Dieser sollte immer diagonal erfolgen, so dass ovale Scheiben mit der Stärke eines Pfefferkorns entstehen. Nur so entfaltet sie ihren charakteristisch-intensiven Duft und delikaten Geschmack. Längeren Luftkontakt vermeiden-deshalb schnell genießen.

**Art.-Nr. 426957** 80 g x 5, Stückpreis

## 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 delikat – jede Sorte erzählt ihre eigene Geschichte.  
Tris di Salami - Dreifacher Genuss, dreifaches Vergnügen!

**Art.-Nr. 426986** 120 g x 5, Stückpreis



# SALUMERIA

## Bresaola

*Rinderschinken luftgetrocknet*

Kultureller Bestandteil lokaler Tradition! Beste Rinderstücke aus der Oberschale, 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 tiefröte, kompakte Textur ohne Spaltung begleitet von einem milden Duft und einem angenehm leicht aromatisch-vollmundigem Geschmack.

**Art.-Nr. 426959** 80 g x 5, Stückpreis



## Coppa Stagionata

*Luftgetrockneter Schweinenacken*

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

**Art.-Nr. 426958** 80 g x 5, Stückpreis



## Pancetta

*Pancetta*

Erstklassige italienische Spezialität aus fettarmem, trocken gesalzenem Bauchspeck vom Schwein. Feingehäutet, um ein Stück Schweinenacken gerollt, gebunden, gesalzen und mindestens 75 Tage luftgetrocknet. Fein geschnittene Scheiben mager und von unglaublich zarter Textur, aromatisch und leicht würzig im Geschmack.

**Art.-Nr. 426960** 80 g x 5, Stückpreis



## Speck

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

**Art.-Nr. 426985** 80 g x 5, Stückpreis



## Prosciutto di Parma DOP

*Parmaschinken g.U.*

Scheibe für Scheibe ein Hochgenuss! Luftgetrocknete Rohschinkenspezialität von höchster Qualität aus frischer italienischer Schweinekeule von ausgesuchten Zuchtbetrieben. Mit feinem Meersalz sparsam trocken gesalzen und mindestens 18 Monate gereift. Rosarot, von zarter Textur mit feiner Fettmaserung, mildem leicht würzigen Geschmack und hauchdünn aufgeschnitten überzeugt der Parmaschinken am Gaumen.

**Art.-Nr. 426953** 80 g x 5, Stückpreis





## Jamón Serrano Reserva g.t.S.

*Serrano Schinken*

Teil der Geschichte und Identität Spaniens! Ursprünglich in den Sierras, den spanischen Bergen gereift und Teil der Identität Spaniens ist der Serrano Schinken heute quasi in aller Munde. Hergestellt aus der Hinterkeule des weißen Schweins und über mehrere Monate luftgetrocknet entwickelt sich das arttypisch tiefrote, magere und kaum fettmariertes Muskelfleisch. Hauchdünn aufgeschnitten überzeugt der Serrano mit seinem milden und intensiv-aromatischen Geschmack.

**Art.-Nr. 426975** 80 g x 5, Stückpreis



## Jamón Pata Negra 100% Ibérico

*Pata Negra Ibérico Schinken*

Erstklassiger, luftgetrockneter Eichelschinken der Extraklasse aus der Keule vom iberischen Schwein. „Iberico“ verspricht feinsten Jamon Pata Negra Genuss. Denn die Iberico Schweine werden hauptsächlich mit Eicheln gefüttert, die dem saftigen Fleisch das einzigartig nussige Aroma verleihen. 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



## 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.

**Art.-Nr. 426951** 80 g x 5, Stückpreis



## Antipasto Italiano

*Salame Emiliano, Coppa e Crudo*

Das Beste der italienischen Salumeria! Fein zusammengestellte Antipasto-Platte typisch italienischer Spezialitäten. Die traditionsreiche, nicht zu dünn geschnittene intensiv-delicate Emiliano, der rosarote, feinwürzige und luftgetrocknete Schweinenacken und der feinaromatische, hauchdünn geschnittene Landschinken begeistern am Gaumen.

**Art.-Nr. 426961** 110 g x 5, Stückpreis



## Antipasto Milano

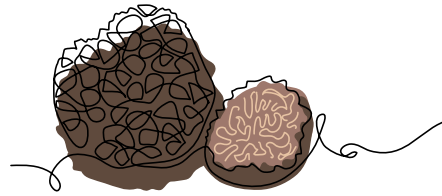
*Crudo, Milano e Coppa*

Das Beste der italienischen Salumeria! Fein zusammengestellte Antipasti-Platte typisch italienischer Spezialitäten. Der Klassiker, die rubinrote, fein marmorierte Milano mit ihren typischen Aromen von Walnüssen, der rosarote, feinwürzige und luftgetrocknete Schweinenacken und der feinaromatische, hauchdünn geschnittene Landschinken begeistern am Gaumen. Edle Qualität, fein geschnitten und von Hand gelegt.

**Art.-Nr. 426977** 110 g x 5, Stückpreis



# SALUMERIA



## Mortadella con Tartufo

*Mortadella mit Trüffel*

Die Myrtenbeere stand Pate für den Namen! Mit denen (lt. Myrtadella) wurde sie früher anstelle von Pfeffer verfeinert und als Wiege der Mortadella gilt die italienische Stadt Bologna. Früher noch mit Eselsfleisch hergestellt wird heute eine feine Schweinefleischmischung verwendet. Fein gewürzt, mit edlem Sommertrüffel verfeinert und gegart überzeugt diese Brühwurst mit einer gleichmäßig-rosafarbenen Textur, kleinen schwarzen Trüffel- und feinen perlmuttweißen Fettstückchen. Ausgewogen herzhaft-aromatisch im Geschmack.

**Art.-Nr. 426974** 80 g x 5, Stückpreis



## Salame con Tartufo

*Salami mit Trüffel*

Hergestellt aus frischem Schweinefleisch, fein gewolft und mit edlem Trüffel affiniert, abgefüllt im Naturdarm und einige Zeit luftgetrocknet. Rubinrot in der Farbe und feinemarmoriert überzeugt die Salame di Tartufo mit ihrem aromatisch-herzhaften Geschmack mit den eleganten Trüffelnoten. Edle Qualität, fein geschnitten und von Hand gelegt.

**Art.-Nr. 426973** 80 g x 5, Stückpreis



## Prosciutto Crudo con Tartufo

*Rohschinken mit Trüffel*

Einzigartig! Edler Trüffel trifft feinen Rohschinken. Langgereifter italienischer Rohschinken von hervorragender Qualität aus der Schweinekeule. Mit feinem Meersalz trocken gesalzen und edlem Trüffel affiniert. Tiefrotes Muskelfleisch, hauchdünn aufgeschnitten, von Hand gelegt für einzigartig-zarten und feinaromatischen Genuss.

**Art.-Nr. 426972** 80 g x 5, Stückpreis



## Prosciutto Cotto con Tartufo

*Kochschinken mit Trüffel*

Delikate Schinkenspezialität aus der Schweinekeule, fein gegart, mild und ausgewogen gewürzt mit edlem Trüffel verfeinert und besonders zartem Mundgefühl. Hauchdünn aufgeschnitten für feinaromatisch-eleganten Genuss. Edle Qualität, fein geschnitten und von Hand gelegt.

**Art.-Nr. 426971** 80 g x 5, Stückpreis



## 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



## 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

## 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



## 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

# 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 Salamispzialität 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



## 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



## 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



## Bio Mortadella

*Bio Mortadella*

Die Myrtenbeere stand Pate für den Namen! Als Wiege der Mortadella gilt die italienische Stadt Bologna. Früher noch mit Esselfleisch 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



## 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





[www.casadipietro.eu](http://www.casadipietro.eu)

Heiderbeck GmbH

Gewerbering 4  
82140 Olching  
Telefon +49 8142 44567-0  
Telefax +49 8142 44567-211  
[info@heiderbeck.com](mailto:info@heiderbeck.com)

2024

Stand: Juli 2024 | Änderungen vorbehalten