

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 iedem Produkt steckt.

Knödel & Teigwaren
Käsespezialitäten
Sterzinger Joghurt
Back- & Brotspezialitäten

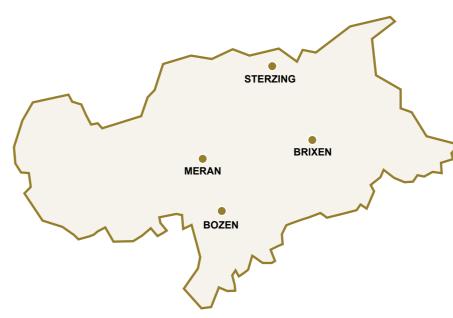














KNÖDEL & TEIGWAREN

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 q (4 x 80 q) x 4, Stückpreis



TO THE STATE OF TH

Südtiroler Rote Beete Knödel

Kleiner Brotball mal anders! Tiefrot im Aussehen, feinaromatisch 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



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





Südtiroler Spinatspätzle

Der herzhaft grüne Bruder der klassischen Eierspätzle! Spinatspatzeln 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



Südtiroler Speckknödel

Der Star der Südtiroler Küche!

Fein gerollter Brotknödel mit Südtiroler Speck g.g.A. der Extraklasse 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



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



PORCHI

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





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



KÄSESPEZIALITÄTEN AUS SÜDTIROL

Südtirol ist bekannt für seine vielfältigen und köstlichen Käsespezialitäten. Vom aromatischen Bergkäse bis zu ausgefallen affinierten 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. 017067 ca. 9 kg x 1 Art.-Nr. 269596 ca. 4,5 kg x 1 Art.-Nr. 017809 ca. 2,25 kg x 2



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 Art.-Nr. 421506 ca. 2,25 kg x 2



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



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



Schwarzenstein



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

Art.-Nr. 421581 ca. 9 kg x 1 Art.-Nr. 421582 ca. 4,5 kg x 1

Dolomit

Hartkäse aus Kuhmilch, mindestens

8 Monate gereift, hellelfenbeinfarbener Teig mit unregelmäßiger erbsengroßer Lochung und feinkristalliner Textur, zartschmelzend am Gaumen und vollmundig-würzig, charaktervoll-komplex im Geschmack.

50 % Fett i. Tr.. Südtirol

Art.-Nr. 421577 ca. 9 kg x 1 Art.-Nr. 421578 ca. 4,5 kg x 1



Südtiroler Spezialitäten in attraktiven Kleinverpackungen



Sechs Südtiroler Spezialitäten in 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 a. U.

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

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

Art.-Nr. 017801 ca. 9 kg x 1 rt.-Nr. 017808 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 Prepck 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





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 **Art.-Nr. 421569** 2 kg x 1, 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







Stilfser g.U.



Hier reift die Natur zum Hochgenuss.

Der Stilfser g.U. begeistert durch sein feinwürziges Aroma und die geschmeidig-cremige Konsistenz. Als bislang einziger Südtiroler Käse trägt er die geschützte Ursprungsbezeichnung. Diese steht für unverfälschte Qualität, Authentizität und eine lange



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-würziges Aroma, 50 % Fett i. Tr., Südtirol

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







Südtiroler leicht



Schnittkäse aus Kuhmilch, mindestens 2 Monate gereift, geschmeidiger Teig mit unregelmäßiger Lochung, feinwürzig im Geschmack,

31 % Fett i. Tr., Südtirol

Art.-Nr. 017803 ca. 9 kg x 1 Art.-Nr. 017066 ca. 4,5 kg x 1 Art.-Nr. 421507 ca. 2,3 kg x 2



Grillkäse



Bratfertiger Schnittkäse aus Kuhmilch, naturbelassener, kompakt-elastischer Teig, milchfrisch und feinaromatisch, ideal für Pfanne und Grill, praktische SB-Verpackung oder feines Thekenstück. 50 % Fett i.Tr., Südtirol

Art.-Nr. 421598 2 kg x 1 Art.-Nr. 421599 160 g (80 g x 2) x 8,





Vinschger



Schnittkäse aus Kuhmilch, mindestens 2 Monate gereift, geschmeidiger Teig mit unregelmäßiger Lochung, feinwürzig im Geschmack,

45 % Fett i. Tr., Südtirol

Art.-Nr. 017805 ca. 4,5 kg x 1



Kastelruther Spatzen Käse



Schnittkäse aus Kuhmilch, mindestens 90 Tage gereift, geschmeidiger Teig mit unregelmä-Biger Lochung, mild-aromatischer Geschmack, 50 % Fett i. Tr., Südtirol

Art.-Nr. 017817 ca. 9 kg x 1 **Art.-Nr. 017821** ca. 4,5 kg x 1



KÄSESPEZIALITÄTEN AUS SÜDTIROL

Goaserle



Weichkäse aus Ziegenmilch von Südtiroler Höfen, mind. 4 Wochen im Ziegelkeller gereift, Rinde mit Rotkultur gepflegt, schneeweißer, cremiger Teig, feinwürzig mit eleganter Ziegenmilchnote. Mind. 50 % Fett i. Tr., Südtirol

Art.-Nr. 421536 ca. 200 g x 6

Ziegello



Weichkäse aus Ziegenmilch von Südtiroler Höfen, mind. 4 Wochen im Schieferkeller gereift, Rinde mit edlem Weißschimmel, schneeweißer, cremiger Teig, mildwürzig mit eleganter Ziegenmilchnote. Mind. 50 % Fett i. Tr., Südtirol

Art.-Nr. 421542 ca. 200 g x 6









Capriz steht für 100 % Passion

Capriz ist typisch Südtirol. Im Jahr 2013 erfüllte sich der Bozener Sportartikelhersteller Heiner Oberrauch einen Traum und setzte mit der Feinkäserei Capriz neue Maßstäbe. Das Bekenntnis zur Heimat, gepaart mit kulinarischer Innovationsfreude legten damals den Grundstein für den Erfolg der hochwertigen und handgeschöpften Kuh- und Ziegenkäse, welche nach französischem Vorbild gekäst und mit raffinierten und zumeist Südtiroler Zutaten veredelt wurden.

Die Feinkäserei Capriz bietet neben einem superben und innovativen Sortiment an affinierten Weichkäsespezialitäten auch höhlengereifte hochwertige Schnittkäse an. Das Team um Käsemeister Georg Jud überzeugt und überrascht dabei immer wieder aufs Neue mit kreativen Ideen und erstklassigen Käsen, die sie in der Schaukäserei in Vintl in Handarbeit herstellen.

Schüttler



Schnittkäse aus Kuhmilch von Südtiroler Höfen, mind. 3 Monate auf Fichtenholz gereift, feste Rinde mit Rotkultur gepflegt, hellgelber Teig, mit den für Schüttelbrot typischen Gewürzen: Fenchel, Kümmel, Anis und Koriander affiniert, einzigartiger und aromatisch würziger Geschmack, ein Unikat für Genießer.

Mind. 50 % Fett i. Tr., Südtirol

Art. Nr. 421539 ca. 6 kg x 1 **Art. Nr. 421546** ca. 3 kg x 1

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 Kuh ca. 200 g x 6 **Art.-Nr. 421541** Ziege ca. 200 g x 6





Trüffelo



Käsezubereitung aus Kuhmilch von Südtiroler Höfen, mind. 3 Monate auf Fichtenholz gereift, feste Rinde mit Rotkultur gepflegt, hellgelber Teig mit schwarzen Trüffeln affiniert, aromatisch würzig und mit intensiv- aromatischer Trüffelnote. Ein Käse für Feinschmecker.
Mind. 50 % Fett i. Tr., Südtirol
Art. Nr. 421540 ca. 6 kg x 1

Art. Nr. 421540 ca. 6 kg x 1 **Art. Nr. 421545** ca. 3 kg x 1



12

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! Feinester 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 feinster 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









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 yogut trapale Erdbert

Bio Joghurt Heidelbeere



Blaubeere, Schwarzbeere 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 cremigfrischen 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 feinster 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

14

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, Sonnenblumenund Kürbiskerne, Haferflocken und Honig. Ein genauso schmack- wie nahrhafter Snack für zwischendurch!

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



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



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

Bio Dinkel-Kräuter Fladen

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



Bio Dinkelblätter mit Sesam

Hauchdünne Dinkelfladen, 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



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 klingts wie in Südtirol!

Art.-Nr. 426111 200 g x 8, Stückpreis





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. Ganz ohne Zuckerzusatz aus Roggenteig und Sultaninen, Korinthen und Haselnüssen

Art.-Nr. 426112 175 g x 10 **Art.-Nr. 426113** 50 g x 20, Stückpreise



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



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







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. Frischgemahlenes Bio-Dinkelvollkornmehl wird mit Emmentaler und gerösteten Zwiebeln, Rosmarin oder sonnengetrockneten Tomaten verfeinert und knusprig gebacken. Voila: Dein neuer Lieblingssnack in drei verschiedenen Sorten

Art.-Nr. 426105 150 g x 10 Dinkel-Käse Art.-Nr. 426115 50 g x 20 Dinkel-Käse Art.-Nr. 426106 150 g x 10 Dinkel-Pizza Art.-Nr. 426116 50 g x 20 Dinkel-Pizza Art.-Nr. 426107 150 g x 10 Dinkel-Rosmarin Art.-Nr. 426117 50 g x 20 Dinkel-Rosmarin, Stückpreise











GEBÄCKSPEZIALITÄTEN AUS SÜDTIROL

Käsetaler

Hauchdünn, goldgelb und knusprig!

Traditionelle, mit Käse verfeinerte Gebäckspezialität aus Südtirol, im Waffeleisen kross gebacken. Ein schmackhafter Snack, naturbelassen oder mit herzhaften Kümmel verfeinert



Original Vinschgauer

Flach in der Form, mit hohem Krustenanteil, gewürzt mit Schabzigerklee, Koriander, Fenchel und Kümmel wird das Vinschgerle zu einem würzig herzhaften Begleiter und ideale Grundlage für eine zünftige Brotzeit.

Art.-Nr. 423409 300 g x 10, Stückpreis



Das Originale Schüttelbrot

Traditionell hergestelltes Fladenbrot, verfeinert mit Kümmel und Fenchel. Knusprig zu dünnen Fladen ausgebacken schmeckt dieses kleine Schüttelbrot als herzhafter Snack zu Schinken und ausgesuchten Käsespezialitäten

Art.-Nr. 263910 200 g x 14, Stückpreis



Schüttelbrot mit Sesam

Kleines, traditionell hergestelltes Fladenbrot, knusprig kross gebacken und mit Sesam verfeinert. Ein herzhafter Snack zu Schinken oder ausgesuchten Käsespezialitäten.

Art.-Nr. 423403 200 g x 14, Stückpreis



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



Käse Bastoncini

Der Aperitif!

L'Aperitivo Brezelperlen

Knusprig feine Perlen aus Laugenbrezelteig. Goldbraun und kross gebacken und überaus köstlich dieser außergewöhnliche Snack mit der typisch salzigen Note

Art.-Nr. 423419 100 g x 12, Stückpreis



Knusprig-leichte Gebäckstangen aus Blätterteig, verfeinert mit würzigem Käse. Perfekt zum Aperitif mit hauchdünnem Schinken oder sahnig-cremigem Käse

Art.-Nr. 263893 125 g x 14, Stückpreis





Blätterteigwürfel

Cubetti!

Würfeln nein – snacken schon. Kleine Gebäckwürfel aus Blätterteig mit würzigem Käse oder süß-nussigem Mohnsamen verfeinert. Feinwürziger Snack für zwischendurch oder als Aperitif

Art.-Nr. 423413 100 g x 6 Käse Art.-Nr. 423414 100 g x 6 Mohn, Stückpreise





Grisselli

Handgerollt!

Knusprig-aromatische Brotstangen, handwerklich hergestellt, goldgelb gebacken, mit Olivenöl verfeinert und in Sesam oder einem Mix aus Mohn, Leinsaat und Sesam gerollt. Eine italienische Spezialität zum Knabbern oder als Begleiter zu ausgesuchtem Käse

Art.-Nr. 423415 200 g x 13 Sesam Art.-Nr. 423416 200 g x 12 verschiedene Saaten, Stückpreise



Roggentaler

Die Roggentaler Minis - kleines Schüttelbrot zum, Knabbern mit herzhaftnatürlichem Geschmack und typischem Schüttelbrot Gewürz.

Art.-Nr. 423402 200 g x 10, Stückpreis



Foglie di Brezel

Kleine mundgerechte Brezel Chips, knusprig kross gebacken und mit Meersalz oder weißem und schwarzem Sesam verfeinert.



Stirati-Sesam-Stangen

Knuspig-leicht!

Ein Klassiker, die luftig-leichte Knabberspezialität "da ll Italia". Goldgelb und kross gebacken mit aromatischem Sesam verfeinert, sind die kleinen Gebäckstangen eine feinwürzige Knabberei für zwischendurch oder zu ausgesuchten Käsespezialitäten

Art.-Nr. 263891 250 g x 12, Stückpreis





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

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 Käsebrotzeit

Art.-Nr. 270806 300 g x 12 Stückpreis







Südtiroler Schüttelbrot

Geschüttelt, nicht gerührt!

Das handgeschüttelte Brot lebt von seiner Individualität – denn locker aus dem Handgelenk auf runden Brettern geschüttel, 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?

 $\mbox{\bf Art.-Nr.}$ 270802 200 g x 12 $\mbox{\bf Art.-Nr.}$ 270803 150 g x 20 Sesam und Kürbiskern Stückpreise



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 Appetithäppchen schon längst nicht mehr nur
traditioneller Bestandteil der Küche Piemonts, sondern auch in der Welt zu Hause

Art.-Nr. 270815 200 g x 10 Oliven Art.-Nr. 270809 200 g x 10 Sesam Art.-Nr. 270808 200 g x 10 Olivenöl Art.-Nr. 270811 200 g x 10 Rosmarin, Stückpreise





