



DIE KUNST DER WURSTWAREN

.....
EINE ÜBER HUNDERTJÄHRIGE GESCHICHTE



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.

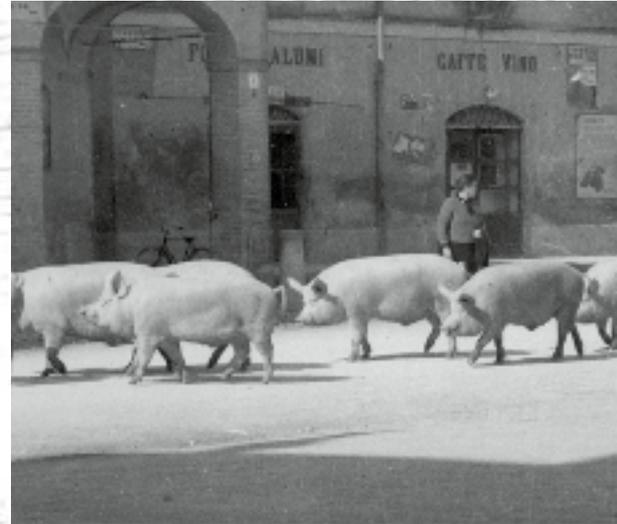
HIER SIND WIR ENTSTANDEN

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.



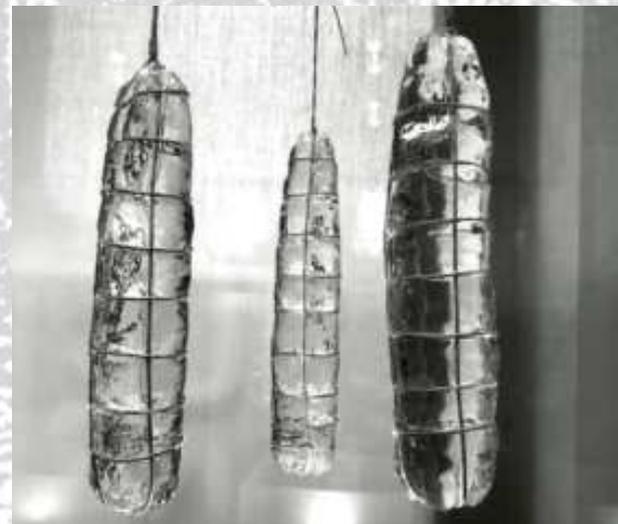
ÜBER UNS

UNSER 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.





 **MITTL. GEWICHT**
0,32 kg

 **DURCHM. etwa**
6 cm

 **LÄNGE etwa**
18 cm

 **KÖRNUNG**
mittel-fein

SALAME ABRUZZESE

Salami aus reinem Schulterfleisch, Schinken und Bauchspeck in Stücken, gewürzt mit trockenem Weißwein, fein gemahlenem weißem Pfeffer und schwarzen Pfefferkörnern. Kräftiger, pikanter und appetitlicher Geschmack. Abgefüllt in Naturdarm. Empfohlener Schnitt: von Hand, schräg, Dicke der Scheiben 2 mm.
Ohne Gluten. Ohne Milchderivate.

Art.-Nr. 427100 ca. 320 g x 4

SALAMELLA

Salami aus Stücken von Schinken und Bauchspeck. Gewürzt mit Weißwein und zerkleinertem schwarzen Pfeffer. Duft und milder Geschmack der traditionellen Salami der Emilia. Typische hufeisenartig gekrümmte Form. Abgefüllt in Naturdarm und von Hand abgebunden. Empfohlener Schnitt: von Hand, schräg, Dicke der Scheiben 2 mm.
Ohne Gluten. Ohne Milchderivate.

Art.-Nr. 427150 ca. 500 g x 6

 **MITTL. GEWICHT**
0,5 kg

 **DURCHM. etwa**
4,5 cm

 **LÄNGE etwa**
40 cm

 **KÖRNUNG**
mittel



SALAME RUBINO

Salami Rubino wird zu 100 % aus ausgewähltem italienischem Schweinefleisch hergestellt, um einen besonders hohen Anteil an magerem Fleisch zu erzielen: in der Tat hat es nur 13 % Fett. Die Mischung wird mit Weißwein und fein gemahlenem schwarzem und weißem Pfeffer gewürzt. Salami mit außergewöhnlich weicher Konsistenz und einem süßen Geschmack.
Ohne Gluten. Ohne Milchderivate.

Art.-Nr. 427162 3,5 kg x 1



 **MITTL. GEWICHT**
3,5 kg

 **DURCHM. etwa**
13 cm

 **LÄNGE etwa**
43 cm

 **KÖRNUNG**
grob

SALAME FIOCCO

Salami aus magerem Fleisch nur vom Schinken. Eine gesunde und leichte Salami, da sie nur 15% Fett enthält. Gewürzt mit natürlichen Aromen, in Rotwein mazeriert. Mit dem typischen, süßen und zarten Geschmack des Schinkens. Ideal als Carpaccio (in feinste Scheiben geschnitten) mit frischem oder gegrilltem Gemüse, gewürzt mit Olivenöl. Empfohlener Schnitt: mit der Maschine, dünne Scheiben.
Ohne Gluten. Ohne Milchderivate.

Art.-Nr. 427152 3,2 kg x 1

 **MITTL. GEWICHT**
3,2 kg

 **DURCHM. etwa**
23 cm

 **LÄNGE etwa**
24 cm

 **KÖRNUNG**
mittel-grob





 **MITTL. GEWICHT**
0,85 kg

 **DURCHM.**
etwa
7 cm

 **LÄNGE**
etwa
46 cm

 **KÖRNUNG**
mittel-grob

SALAME IL GENTILE

Salami aus Schulterfleisch, Schinken und Bauchspeck. Gewürzt mit Salz, schwarzem Pfeffer in Körnern und trockenem Weißwein, der den Duft zur Geltung bringt und prägt. Milder Geschmack. Mit leuchtender Farbe und weicher Salami. Traditionelles Aussehen, mit dem typischen Schimmel des Kellers. Abgefüllt in Naturdarm und von Hand abgebunden. Empfohlener Schnitt: von Hand, leicht schräg, Dicke der Scheiben 3 mm.
Ohne Gluten. Ohne Milchderivate.

Art.-Nr. 427154 850 g x 1

SALAME MONTANARO

Magere Salami aus Schulterfleisch, Schinken und Bauchspeck. Gewürzt mit trockenem Weißwein, etwas frischem Knoblauch und schwarzem Pfeffer. Würziger Geschmack, leicht aromatisiert. Abgefüllt in Naturdarm. Empfohlener Schnitt: von Hand, leicht schräg, Dicke der Scheiben 2-3 mm.

Ohne Gluten. Ohne Milchderivate.

Art.-Nr. 427153 2,47 kg x 2 (x2)

Art.-Nr. 427184 3,4 kg x 1

 **MITTL. GEWICHT**
2,47 kg | 3,4 kg

 **DURCHM.**
etwa
9 cm | 11 cm

 **LÄNGE**
etwa
120 cm | 49 cm

 **KÖRNUNG**
mittel-grob



 **MITTL. GEWICHT**
3,6 kg

 **DURCHM.**
etwa
11 cm

 **LÄNGE**
etwa
52 cm

 **KÖRNUNG**
fein gemahlen,
wie ein
Reiskorn

SALAME MILANO RISERVA

Salami aus fein gemahlenem Fleisch von Schulter und Hals. Aromatisiert mit etwas zerdrücktem schwarzem Pfeffer. Kräftiger Geschmack, der klassisch für die Milano-Salami ist. Kompakte Scheibe mit einer gleichmäßigen Farbe. Empfohlener Schnitt: mit der Maschine, schräg, dünne Scheiben.

Ohne Gluten. Ohne Milchderivate.

Art.-Nr. 427149 3,6 kg x 1

SALAME UNGHERESE

Ausgewähltes Schweinefleisch, natürlich geräuchert mit Buchenholz und Potpourri aus Heckenrose, Wacholder, Orangenschalen und anderen Düften. Eine geschmackvolle und traditionsreiche Salami.

Ohne Gluten. Ohne Milchderivate.

Art.-Nr. 427192 3,5 kg x 1

 **MITTL. GEWICHT**
3,5 kg

 **DURCHM.**
etwa
10 cm

 **LÄNGE**
etwa
51 cm

 **KÖRNUNG**
fein gemahlen





 **MITTL. GEWICHT**
2,7 kg

 **DURCHM.**
etwa
12 cm

 **LÄNGE**
etwa
40 cm

 **KÖRNUNG**
mittel-grob

SALAME STOFELOTTO

Salami aus Schulterfleisch und Bauchspeck. Gewürzt mit Weißwein und Knoblauch. Kräftiger, typischer Geschmack der Salami von Ferrara, wird durch den Duft des frischen Knoblauchs zur Geltung gebracht. Handwerkliches Aussehen mit natürlichem Schimmel. Abgefüllt in Naturdarm. Empfohlener Schnitt: von Hand, leicht schräg, dünne Scheiben.

Ohne Gluten. Ohne Milchderivate.

Art.-Nr. 427156 2,7 kg x 1

SALAME FRIULANO

Typisch für die Region Friaul: hergestellt aus ausgesuchtem Schweinefleisch und verfeinert mit Salz und Knoblauch. Diese Salami, gefertigt nach traditioneller Machart, überzeugt mit ihrem süßlichen Geschmack.
Ohne Gluten. Ohne Milchderivate.

Art.-Nr. 427161 1,21 kg x 1

 **MITTL. GEWICHT**
1,21 kg

 **DURCHM.**
etwa
9 cm

 **LÄNGE**
etwa
35 cm

 **KÖRNUNG**
mittel-grob



 **MITTL. GEWICHT**
2 kg

 **DURCHM.**
etwa
4 cm

 **LÄNGE**
etwa
39 cm

 **KÖRNUNG**
feinkörnig mit
großen fettstücken

SPIANATA DOLCE

Ausgewähltes Schweinefleisch, gewürzt mit Pfeffer und Wein. Der magere, fein gehackte Teil wird durch die deutlicheren Schmalzstücke mild gemacht.
Ohne Gluten. Ohne Milchderivate.

Art.-Nr. 427185 2 kg x 1

SPIANATA PICCANTE

Ausgewähltes Schweinefleisch, gewürzt mit Salz und zerkleinertem Chilischoten. Typische Salami mit einem ausgesprochen scharfen Geschmack.
Ohne Gluten. Ohne Milchderivate.

Art.-Nr. 427193 2,2 kg x 1

 **MITTL. GEWICHT**
2,2 kg

 **DURCHM.**
etwa
4 cm

 **LÄNGE**
etwa
39 cm

 **KÖRNUNG**
mittel



SALAMINO AL CINGHIALE

Ausgewähltes Schweine- und Wildschweinfleisch, natürliche Aromen und ein wenig Wildfenchelsamen. Der kräftige Geschmack des Wildschweinfleisches wird mit der Köstlichkeit der Salami und der Frische des Fenchels verbunden. **Ohne Gluten. Ohne Milchderivate.**

Art.-Nr. 427307 240 g x 6

 **MITTL. GEWICHT**
0,24 kg

 **DURCHM.**
etwa
6 cm

 **LÄNGE**
etwa
17 cm

 **KÖRNUNG**
mittel-fein



SALAMINO AL BAROLO

Salami aus reinem Schulterfleisch, sowie Schinken und Bauchspeck in Stücken. Durch die Hinzugabe des Weines Barolo D.O.C.G., der sowohl den Duft als auch den Geschmack des Produktes prägt. Abgefüllt in Naturdarm. Empfohlener Schnitt: von Hand, leicht schräg, Dicke der Scheiben 2 mm. Erhältlich sowohl lose (mit natürlichem Schimmel) als auch vakuumverpackt (gewaschen). **Ohne Gluten. Ohne Milchderivate.**

Art.-Nr. 427182 200 g x 10

Art.-Nr. 427160 240 g x 6

 **MITTL. GEWICHT**
0,2 kg | 0,24 kg

 **DURCHM.**
etwa
6 cm

 **LÄNGE**
etwa
17 cm

 **KÖRNUNG**
mittel-fein



 **MITTL. GEWICHT**
0,24 kg

 **DURCHM.**
etwa
6 cm

 **LÄNGE**
etwa
17 cm

 **KÖRNUNG**
mittel-fein

SALAMINO AL PEPERONCINO

Ausgewähltes Schweinefleisch und natürliche Aromen, wozu zerkleinerte kalabrische Chilischoten hinzugefügt werden. Die Schärfe der Chili bereichert die Salami, ohne stark am Gaumen zu sein, sorgt aber für ein verlockendes aber ausgeglichenes Ergebnis. **Ohne Gluten. Ohne Milchderivate.**

Art.-Nr. 427183 240 g x 6



SALAME CACCIATORE DOP

Salami aus Schulterfleisch, Schinken und Bauchspeck. Gewürzt mit trockenem Weißwein und fein gemahlenem schwarzem Pfeffer. Süße und schmackhafte Salami zum Mitnehmen. Abgefüllt in Naturdarm. Empfohlener Schnitt: von Hand, leicht schräg, Dicke der Scheiben 2 mm. Erhältlich sowohl lose (mit natürlichem Schimmel) als auch vakuumverpackt (gewaschen). **Ohne Gluten. Ohne Milchderivate.**

Art.-Nr. 427189 160 g x 10

Art.-Nr. 427157 170 g x 10

 **MITTL. GEWICHT**
0,16 kg | 0,17 kg

 **DURCHM.**
etwa
4 cm

 **LÄNGE**
etwa
14 cm

 **KÖRNUNG**
sehr-fein





 **MITTL. GEWICHT**
0,8 kg

 **DURCHM.**
etwa
8 cm

 **LÄNGE**
etwa
35 cm

 **KÖRNUNG**
mittel-grob

SALAME VESUVIO

Vesuvio wird aus feinem italienischem Schweinefleisch zubereitet, das zerkleinert und anschließend mit Corvo-Weißwein sowie schwarzen Pfefferkörnern gewürzt wird. Mit einem süßen Geschmack, der durch den Wein verstärkt wird, und einem leichten Nachgeschmack von Rauch. Ausdruck der neapolitanischen Tradition.
Ohne Gluten. Ohne Milchderivate.

Art.-Nr. 427186 800 g x 1

SALSICCIA NAPOLI FORTE

Süß und stark! Hergestellt aus Schweinebauch und Schulterstücken vereint diese Salami fruchtig-süße Weinaromen und feurig-scharfe Chilinoten in perfekter Kombination. Leuchtend rot und von appetitanregend pikantem Duft macht sie Lust auf heiße (Urlaubs-)Tage am Golf von Neapel.

Ohne Gluten. Ohne Milchderivate.

Art.-Nr. 427164 400 g x 1

 **MITTL. GEWICHT**
0,4 kg

 **DURCHM.**
etwa
3,5 cm

 **LÄNGE**
etwa
34 cm

 **KÖRNUNG**
mittel



 **MITTL. GEWICHT**
2,5 kg

 **DURCHM.**
etwa
11,5 cm

 **LÄNGE**
etwa
42 cm

 **KÖRNUNG**
mittel-grob

SALAME VENTRICINA

Salami aus Schulterfleisch, Bauchspeck und Nackenfleisch. Gewürzt mit Paprika, zerdrücktem Chili und Fenchelsamen. Kräftiger und scharfer Geschmack, typisch für Mittel- und Süditalien. Mit leuchtend roter Scheibe. Abgefüllt in Naturdarm und von Hand abgebunden. Empfohlener Schnitt: mit der Maschine, schräg, dünne Scheiben.
Ohne Gluten. Ohne Milchderivate.

Art.-Nr. 427159 2,5 kg x 1

SALAME NAPOLI

Feines Schweinefleisch, gewürzt mit Salz, Weißwein und Pfefferkörnern. Mit rubinroter Farbe und einem leicht rauchigem Geschmack.

Ohne Gluten. Ohne Milchderivate.

Art.-Nr. 427163 2 kg x 1

 **MITTL. GEWICHT**
2 kg

 **DURCHM.**
etwa
9 cm

 **LÄNGE**
etwa
48 cm

 **KÖRNUNG**
grob





 **MITTL. GEWICHT**
0,5 kg

 **DURCHM.**
etwa
3 cm

 **LÄNGE**
etwa
55 cm

 **KÖRNUNG**
mittel-fein

SALSICCELLA

Es geht um die Wurst — um eine besonders zarte: aus der Schweineschulter und mit etwas Speck nach Art der Emilia-Romagna in der typischen Hufeisenform hergestellt. Im Naturdarm. Verfeinert mit Weißwein, Knoblauch und weißem Pfeffer.

Ohne Gluten. Ohne Milchderivate.

Art.-Nr. 427158 500 g x 4

SALAME PALLE DI MULO

Feines Schweinefleisch, gewürzt mit Salz, Weißwein und Pfefferkörnern. Zarter und mild-rauchiger Geschmack.
Ohne Gluten. Ohne Milchderivate.

Art.-Nr. 427187 400 g x 4

 **MITTL. GEWICHT**
0,4 kg

 **DURCHM.**
etwa
9 cm

 **LÄNGE**
etwa
15 cm

 **KÖRNUNG**
grob



 **MITTL. GEWICHT**
0,035 kg

 **DURCHM.**
etwa
4 cm

 **LÄNGE**
etwa
5 cm

 **KÖRNUNG**
mittel-fein

BOCCONCINO

Die Masse ist mit Wein und fein gemahlenem weißen Pfeffer gewürzt. Eine milde und appetitliche Mini-Salami gemäß der emilianischen Tradition.

Ohne Gluten. Ohne Milchderivate.

Art.-Nr. 427188 35 g x ca. 42



🕒
ABHÄNGEDAUER
15 Monaten

📏
MITTL. GEWICHT
7,7 kg

📏
GRÖSSE DER SCHEIBE
etwa
25 cm

PARMA SENZ'OSSO ADDOBBO 15 M.

Verarbeitet und gereift gemäß den DOP-Spezifikationen. Ruht nach dem Salzen lange, um eine geschickte und allmähliche Reifung zu gewährleisten. Sehr sorgfältiger Ausbeinvorgang, perfekt zugeschnitten und schnittfertig dank der für den Adobbo typischen abgerundeten Scheibenform. Unvergleichliche Milde. Duft, Geschmack und Persönlichkeit sind gut ausgeprägt.
Ohne Gluten, Milchderivate und Konservierungsmittel.

Art.-Nr. 427142 7,7 kg x 1

PARMA SENZ'OSSO SPECIAL 13 M.

Verarbeitet und gereift gemäß den DOP-Spezifikationen. Ruht nach dem Salzen lange, um eine geschickte und allmähliche Reifung zu gewährleisten. Sehr sorgfältiges Entbeinen, perfekt zugeschnitten und gepresst, um eine breite, flache Scheibe zu erhalten, die der einer Keule mit Knochen ähnelt. Unvergleichliche Milde. Duft, Geschmack und Persönlichkeit sind gut ausgeprägt.
Ohne Gluten, Milchderivate und Konservierungsmittel.

Art.-Nr. 427140 6,7 kg x 1

🕒
ABHÄNGEDAUER
13 Monaten

📏
MITTL. GEWICHT
6,8 kg

📏
GRÖSSE DER SCHEIBE
etwa
30 cm



🕒
ABHÄNGEDAUER
13 Monaten

📏
MITTL. GEWICHT
5,3 kg | 1,5 kg

📏
GRÖSSE DER SCHEIBE
etwa
30 cm | 18 cm

PARMA SENZ'OSSO PRONTO E TRANCIO 13 M.

Verarbeitet und gereift gemäß den DOP-Spezifikationen. Ruht nach dem Salzen lange, um eine geschickte und allmähliche Reifung zu gewährleisten. Sehr sorgfältiges Entbeinen, perfekt zugeschnitten und gepresst, um eine breite, flache Scheibe zu erhalten, die der einer Keule mit Knochen ähnelt. Entbeint und schnittfertig oder bereits in Stücken zum Mitnehmen erhältlich. Unvergleichliche Milde. Duft, Geschmack und Persönlichkeit sind gut ausgeprägt.
Ohne Gluten, Milchderivate und Konservierungsmittel.

Art.-Nr. 427141 5,3 kg x 1

Art.-Nr. 427172 1,5 kg x 1



🕒
ABHÄNGEDAUER
24 Monaten

📏
MITTL. GEWICHT
8,5 kg

📏
GRÖSSE DER SCHEIBE
etwa
32 cm

SAN DANIELE SENZ'OSSO SPECIAL 24 M.

Verarbeitet und gereift in San Daniele del Friuli (Udine) unter Verwendung schwerer Schweinekeulen gemäß den DOP-Spezifikationen. Ruht nach dem Salzen lange, um eine geschickte und allmähliche Reifung zu gewährleisten. Sehr sorgfältiges Entbeinen, perfekt zugeschnitten und gepresst, um eine breite, flache Scheibe zu erhalten, die denen einer Keule mit Knochen ähnelt. Intensiver Duft, gekennzeichnet durch einen milden und delikaten Geschmack mit einem ausgeprägteren Nachgeschmack. Weich beim Schneiden. **Ohne Gluten, Milchderivate und Konservierungsmittel.**

Art.-Nr. 427173 8,5 kg x 1

SAN DANIELE SENZ'OSSO ADDOBBO 15 M.

Verarbeitet und gereift in San Daniele del Friuli (Udine) unter Verwendung schwerer Schweinekeulen gemäß den DOP-Spezifikationen. Ruht nach dem Salzen lange, um eine geschickte und allmähliche Reifung zu gewährleisten. Sehr sorgfältiger Ausbeinvorgang, perfekt zugeschnitten und schnittfertig dank der für den Adobbo typischen abgerundeten Scheibenform. Intensiver Duft, gekennzeichnet durch einen milden und delikaten Geschmack mit einem ausgeprägteren Nachgeschmack. Weich beim Schneiden. **Ohne Gluten, Milchderivate und Konservierungsmittel.**

Art.-Nr. 427144 7,7 kg x 1

🕒
ABHÄNGEDAUER
15 Monaten

📏
MITTL. GEWICHT
7,7 kg

📏
GRÖSSE DER SCHEIBE
etwa
23 cm



🕒
ABHÄNGEDAUER
13 Monaten

📏
MITTL. GEWICHT
6,8 kg

📏
GRÖSSE DER SCHEIBE
etwa
30 cm

SAN DANIELE SENZ'OSSO SPECIAL 13 M.

Verarbeitet und gereift in San Daniele del Friuli (Udine) unter Verwendung schwerer Schweinekeulen gemäß den DOP-Spezifikationen. Ruht nach dem Salzen, um eine geschickte und allmähliche Reifung zu gewährleisten. Sehr sorgfältiges Entbeinen, perfekt zugeschnitten und gepresst, um eine breite, flache Scheibe zu erhalten, die der einer Keule mit Knochen ähnelt. Intensiver Duft, gekennzeichnet durch einen milden und delikaten Geschmack mit einem ausgeprägteren Nachgeschmack. Weich beim Schneiden. **Ohne Gluten, Milchderivate und Konservierungsmittel.**

Art.-Nr. 427145 6,8 kg x 1

SAN DANIELE SENZ'OSSO PRONTO E TRANCIO 13 M.

Verarbeitet und gereift in San Daniele del Friuli (Udine) unter Verwendung schwerer Schweinekeulen gemäß den DOP-Spezifikationen. Ruht nach dem Salzen, um eine geschickte und allmähliche Reifung zu gewährleisten. Entbeint und schnittfertig oder bereits in Stücken zum Mitnehmen erhältlich. Intensiver Duft, gekennzeichnet durch einen milden und delikaten Geschmack mit einem ausgeprägteren Nachgeschmack. Weich beim Schneiden. **Ohne Gluten, Milchderivate und Konservierungsmittel.**

Art.-Nr. 427143 5,5 kg x 1

Art.-Nr. 427174 1,5 kg x 1

🕒
ABHÄNGEDAUER
13 Monaten

📏
MITTL. GEWICHT
5,5 kg | 1,5 kg

📏
GRÖSSE DER SCHEIBE
etwa
30 cm | 18 cm





🕒
ABHÄNGEDAUER
12 Monaten

📏
MITTL. GEWICHT
4,5 kg

📏
GRÖSSE DER SCHEIBE
etwa
22 cm

CULATELLO DIAMANTE OHNE KNOCHEN

Erzielt aus dem Kernstück des Schinkens italienischer Schweine aus ausgewählten Zuchtstätten, nur mit Hinzufügung von Salz. Langsame und sorgfältige Verarbeitung, gründliche Säuberung. Leicht ovale Form. Charakteristischer, delikater und gleichzeitig intensiver Geschmack.

Ohne Gluten, Milchderivate und Konservierungsmittel.

Art.-Nr. 427167 4,5 kg x 1

EMILIANO ADDOBBO

Verarbeitet und 10 Monate gereift unter Verwendung ausgewählter und kontrollierter Keulen. 100% natürlich: ohne Konservierungsmittel. Sehr sorgfältiges Entbeinen, perfekt zugeschnitten und schnittfertig dank der für den Adobbo typischen abgerundeten Scheibenform. Schmackhaft. **Ohne Gluten. Ohne Milchderivate.**

Art.-Nr. 427147 6,3 kg x 1

🕒
ABHÄNGEDAUER
10 Monaten

📏
MITTL. GEWICHT
6,3 kg

📏
GRÖSSE DER SCHEIBE
etwa
25 cm



🕒
ABHÄNGEDAUER
9 Monaten

📏
MITTL. GEWICHT
5 kg

📏
GRÖSSE DER SCHEIBE
etwa
23 cm

CRUDO DOLCE

Eine ausgewählte Schweinekeule, die vom Knochen befreit und zurechtgeschnitten wird, um die charakteristische runde Form zu erhalten. Es folgen die traditionellen Salzungs- und Ruhephasen, bevor er für mindestens 9 Monate reift. Am Ende der Reifung wird er vom Talg befreit und vakuumverpackt. Intensiver und appetitlicher Geschmack mit einem angenehmen rauchigen Nachgeschmack.

Ohne Gluten. Ohne Milchderivate.

Art.-Nr. 427180 5 kg x 1

SPECK

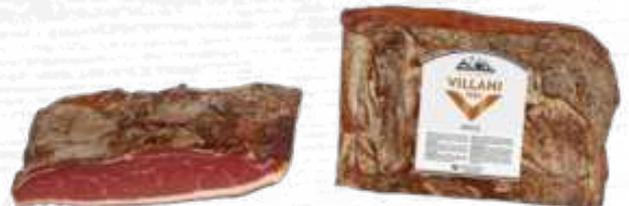
Aus ausgewählten und kontrollierten Schweinekeulen. Typische Verarbeitung dieses Produkts, gewürzt mit Zutaten wie Piment und Wacholder und anschließend leicht geräuchert. Mild und schmackhaft, mit rauchigem Nachgeschmack. **Ohne Gluten. Ohne Milchderivate.**

Art.-Nr. 427175 2,5 kg x 1

🕒
ABHÄNGEDAUER
4 Monaten

📏
MITTL. GEWICHT
2,5 kg

📏
GRÖSSE DER SCHEIBE
etwa
27 cm





 **MITTL. GEWICHT**
2,5 kg | 4 kg

 **DURCHM.**
etwa
21 cm | 19 cm

MORTADELLA LA SANTO OVALE PISTACCHIO

Hergestellt nach den Spezifikationen des Konsortiums Mortadella Bologna IGP, wobei die Schultern für die mageren Teile und die Hälse für den Schweinespeck verwendet werden. Zart, duftend und sehr bekömmlich durch das langsame Garen im Ofen und die leichte Würze von frischem Knoblauch. Ein geschicktes und einladendes Gleichgewicht der Aromen und ein einzigartiger Geschmack für ein Produkt, das man mit geschlossenen Augen erkennen kann. Handgebunden in der Ausführung in Ochsenblasen: der älteste Naturdarm, der seit dem Mittelalter zum Füllen von Mortadella verwendet wird. Eine Hülle, die ihr beim Kochen ein einzigartiges Aroma und einen einzigartigen Geschmack verleiht und dabei ihren Duft bewahrt.
Ohne Gluten. Ohne Milchderivate.

Art.-Nr. 427132 2,5 kg x 1

Art.-Nr. 427133 4 kg x 1

MORTADELLA LA SANTO VESCICA AL PISTACCHIO

Hergestellt nach den Spezifikationen des Konsortiums Mortadella Bologna IGP, wobei die Schultern für die mageren Teile und die Hälse für den Schweinespeck verwendet werden. Zart, duftend und sehr bekömmlich durch das langsame Garen im Ofen und die leichte Würze von frischem Knoblauch. Ein geschicktes und einladendes Gleichgewicht der Aromen und ein einzigartiger Geschmack für ein Produkt, das man mit geschlossenen Augen erkennen kann. **Ohne Gluten. Ohne Milchderivate.**

Art.-Nr. 427301 15 kg x 1

 **MITTL. GEWICHT**
15 kg

 **DURCHM.**
etwa
26 cm



 **MITTL. GEWICHT**
2,5 kg

 **DURCHM.**
etwa
19 cm

MORTADELLA NETTUNO OVALE AL PISTACCHIO

Hergestellt nach Tradition mit Schulter- und Magerfleischstücken von ausgewählten Schweinefleisch, sowie klassischem Speck. Appetitlicher Geschmack, typisches und umhüllendes Aroma.
Ohne Gluten. Ohne Milchderivate.

Art.-Nr. 427134 2,5 kg x 1

MORTADELLA AL PEPERONCINO

Nur die besten Rohstoffe für ein äußerst hochwertiges Produkt: gehäutete und entfettete Schweineschulter, Kehlen für den Speck und zerstoßene italienische Chilischoten. Die Köstlichkeit der Mortadella verbindet sich mit dem Geschmack von Chilipeffer für Geschmackserlebnisse, die eines großen Kenners würdig sind.
Ohne Gluten. Ohne Milchderivate.

Art.-Nr. 427302 2,5 kg x 1

 **MITTL. GEWICHT**
2,5 kg

 **DURCHM.**
etwa
19 cm



MORTADELLA



 **MITTL. GEWICHT**
10,5 kg

 **GRÖSSE DER SCHEIBE**
etwa
28 cm

PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITA' CINQUEFIORI MAXI

Cinquefiori Maxi stammt aus dem Kreislauf der Eigenproduktion von Schweinen, die in Italien geboren und gemäß den Bestimmungen der Vorschriften für geschützten Rohschinken und aufgezogen wurden. Es werden ausschließlich schwere italienische Schweinekeulen verwendet, die ein besonders leichtes, festes, kompaktes, schmackhaftes Fleisch mit guter Farbe und gleichmäßiger Fettschicht sowie einer rosa-weißen Farbe garantieren. Der mittlere Fettstern verleiht dem Produkt eine außergewöhnlich weiche Textur. Aromatisiert mit speziell zubereiteten Aufgüssen mit Kräutern und aromatischen Beeren, gemäß dem exklusiven Rezept. Zart und mild.
Ohne Gluten. Ohne Milchderivate.

Art.-Nr. 427198 10,5 kg x 1

PROSCIUTTO COTTO IL BRACE

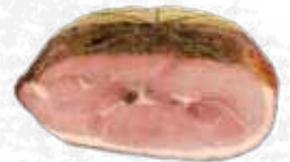
Doppelt gegerate Schweinekeule, zuerst gedämpft und dann gegrillt. Gewürzt mit frischen Kräutern und Aromen wie Lorbeer, Wacholder, weißer Pfeffer und Rosmarin. Einzigartiger Geschmack, typisch für hausgemachte Braten. Abgerundete handwerkliche Form, in der eine goldene Folie beim Erkennen der Schnittrichtung hilft. Vakuumverpackt in mit Aluminiumfolie beschichtetem Beutel.
Ohne Gluten. Ohne Milchderivate.

Art.-Nr. 427138 8,25 kg x 1

Art.-Nr. 427199 3,5 kg x 1

 **MITTL. GEWICHT**
3,5 kg | 8,25 kg
halber oder ganzer
Schinken

 **GRÖSSE DER SCHEIBE**
etwa
33 cm



IL PRAGA CON OSSO

Es handelt sich um einen Kochschinken, der aus mittelschwerem italienischem Schweinefleisch mit einem Knochengewicht von ca. 11 kg zubereitet wird. In der edelsten Version mit Knochen wird er leicht geräuchert und wie in den Herkunftsgebieten heiß und von Hand geschnitten an die Öffentlichkeit verkauft. Das Rezept des Prager Schinkens wird heute wiedergewonnen und interpretiert, wobei nur bestes Fleisch und frische Zutaten verwendet werden, um ein unvergleichliches Ergebnis zu erzielen. Der Geschmack dieses so besonderen Produkts zeichnet sich durch eine gekonnte Ausgewogenheit der Aromen aus. Frische Kräuter und frisches Gemüse lassen Raum für einen leicht rauchigen Nachgeschmack. Die Zugabe der „Dreizehnten Quelle“, dem typischen Likör der Tschechischen Republik, verleiht dem Prager Schinken von Villani einen besonderen Charakter und einen unverwechselbaren Geschmack.
Ohne Gluten. Ohne Milchderivate.

Art.-Nr. 427195 11,2 kg x 1



 **MITTL. GEWICHT**
11,2 kg

 **GRÖSSE DER SCHEIBE**
etwa
33 cm

IL PRAGA SENZ'OSSO

Ein Kochschinken, der aus mittelschwerem italienischem Schweinefleisch mit einem Knochengewicht von ca. 11 kg zubereitet wird. Das Rezept des Prager Schinkens wird heute wiedergewonnen und interpretiert, wobei nur bestes Fleisch und frische Zutaten verwendet werden, um ein unvergleichliches Ergebnis zu erzielen. Dank der sorgfältigen Entbeinung ähnelt die Form des Schinkens einem Produkt mit Knochen und garantiert eine hohe Leistung beim Schneiden. Der Geschmack dieses so besonderen Produkts zeichnet sich durch eine gekonnte Ausgewogenheit der Aromen aus. Frische Kräuter und frisches Gemüse lassen Raum für einen leicht rauchigen Nachgeschmack. Die Zugabe der „Dreizehnten Quelle“, dem typischen Likör der Tschechischen Republik, verleiht dem Prager Schinken von Villani einen besonderen Charakter und einen unverwechselbaren Geschmack.
Ohne Gluten. Ohne Milchderivate.

Art.-Nr. 427196 4,5 kg x 1

 **MITTL. GEWICHT**
4,5 kg

 **GRÖSSE DER SCHEIBE**
etwa
30 cm



GEKOCHTER SCHINKEN




MITTL.
GEWICHT
8 kg


GRÖSSE DER
SCHEIBE
etwa
23 cm

PROSCIUTTO COTTO GRANGOURMET

Aromatischer und appetitlicher Kochschinken aus ausgewählten und kontrollierten Schweinekeulen. Ohne mittleren Fettstern und mit charakteristischem Geschmack, dank der speziell zubereiteten Würze mit aromatischen Kräutern und Beeren und dem Nachgeschmack von Rosmarin. **Ohne Gluten. Ohne Milchderivate.**

Art.-Nr. 427194 8 kg x 1

PROSCIUTTO COTTO AL ROSMARINO

Ein Kochschinken, der aus mittelschwerem italienischem Schweinefleisch mit einem Knochengewicht von ca. 11 kg zubereitet wird. Das Rezept des Prager Schinkens wird heute wiedergewonnen und interpretiert, wobei nur bestes Fleisch und frische Zutaten verwendet werden, um ein unvergleichliches Ergebnis zu erzielen. Dank der sorgfältigen Entbeinung ähnelt die Form des Schinkens einem Produkt mit Knochen und garantiert eine hohe Leistung beim Schneiden. Der Geschmack dieses so besonderen Produkts zeichnet sich durch eine gekonnte Ausgewogenheit der Aromen aus. Frische Kräuter und frisches Gemüse lassen Raum für einen leicht rauchigen Nachgeschmack. Die Zugabe der „Dreizehnten Quelle“, dem typischen Likör der Tschechischen Republik, verleiht dem Prager Schinken von Villani einen besonderen Charakter und einen unverwechselbaren Geschmack. **Ohne Gluten. Ohne Milchderivate.**

Art.-Nr. 427300 7,5 kg x 1

Art.-Nr. 427139 3,6 kg x 1


MITTL.
GEWICHT
7,5 kg | 3,6 kg


GRÖSSE DER
SCHEIBE
etwa
23 cm




MITTL.
GEWICHT
0,5 kg


KÖRNUNG
grob

COTECHINO MODENA IGP – PRECOTTO

Seit dem 16. Jahrhundert ist die Geschichte dieser Wurst in den Rezepten der Kultur Modenas festgehalten. Zubereitet mit der gleichen Mischung wie Zamponi, unterscheidet sich jedoch dadurch, dass es in Kunst Darm gefüllt ist. Hergestellt nach den Spezifikationen des Konsortiums Zamponi und Cotechino Modena I.G.P. Unverwechselbarer, pikanter und appetitlicher Geschmack.

Art.-Nr. 427306 500 g x 12

ZAMPONE MODENA IGP - PRECOTTO

Seit dem 16. Jahrhundert ist die Geschichte dieser Wurst in den Rezepten der Kultur Modenas festgehalten. Eine Masse aus Schweinefleisch, die in die Haut des Vorderbeins des Schweins gefüllt wird und aus der es seine Form annimmt. Hergestellt nach den Spezifikationen des Konsortiums Zamponi und Cotechino Modena IGP. Typisch appetitlicher und vollmundiger Geschmack.

Art.-Nr. 427303 1 kg x 6


MITTL.
GEWICHT
1 kg


KÖRNUNG
grob



GEKOCHTER SCHINKEN



 **MITTL. GEWICHT**
1,8 kg

 **DURCHM. etwa**
10 cm

 **LÄNGE etwa**
33 cm

COPPA PARMA IGP

Coppa aus ausgewähltem italienischem Schweinefleisch, das gemäß den Spezifikationen des Konsortiums Coppa di Parma IGP verarbeitet wird. Nach dem Salzen wird es in Naturdärme gefüllt und von Hand mit einem Seil umwickelt. Anschließend reift es für mindestens 70 Tage. Mild und schmackhaft. **Ohne Gluten. Ohne Milchderivate.**

Art.-Nr. 427177 1,8 kg x 1

COPPA STAGIONATA

Coppa aus italienischem Schweinefleisch. Nach dem Salzen wird es in Därme gefüllt und reift mindestens 70 Tage. Milder und vollmundiger Geschmack. **Ohne Gluten. Ohne Milchderivate.**

Art.-Nr. 427165 0,9 kg x 1

Art.-Nr. 427178 1,7 kg x 1

 **MITTL. GEWICHT**
0,9 kg | 1,7 kg

 **DURCHM. etwa**
10 cm

 **LÄNGE etwa**
15 cm | 29 cm



 **MITTL. GEWICHT**
3,5 kg

 **DURCHM. etwa**
12 cm

 **LÄNGE etwa**
37 cm

ROSSO DI COPPA

Ein entfetteter Bauchspeck umhüllt eine Coppa, beides aus italienischem Schweinefleisch. Nach dem Salzen und der Ruhephase werden sie aufgerollt, in Därme gefüllt und anschließend in ein elastisches Netz eingebunden, das sie während des gesamten Reifeprozesses kompakt hält. Das dabei entstehende Produkt ist einzigartig. Äußerst milder, wenig gewürzter Geschmack. **Ohne Gluten. Ohne Milchderivate.**

Art.-Nr. 427305 3,5 kg x 1

LUFTGETROCKNETE SPEZIALITÄTEN

**MITTL. GEWICHT**

2,8 kg
(In Hälften
geschnitten)

**DURCHM.**

etwa
15 cm

**LÄNGE**

etwa
19 cm

BRESAOLA SUPERIORE

Nur die kostbare Hüftspitze, der innerste, weiche und magere Teil des Rinderbeins. Zur Erzielung der typischen Form geschnitten, gesalzen und ohne Binden in einem Netz hängend gereift. Der edle Rohstoff und die Art seiner Verarbeitung garantieren ein gesundes und appetitliches Produkt. Es handelt sich um ein sehr nahrhaftes Wurstwarenfleisch mit dem bei weitem niedrigsten Fettgehalt, das reich an Proteinen, Eisen, Mineralsalzen und Vitaminen ist und eine hohe Verdaulichkeit aufweist. Ideal für alle, die Leichtigkeit lieben, ohne auf Geschmack zu verzichten. Halbiert und vakuumverpackt.

Ohne Gluten. Ohne Milchderivate.

Art.-Nr. 427179 2,8 kg x 1

BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP

Aus den besten Stücken der Rinderkeule und -hüfte, ausgewählt und verarbeitet gemäß den Spezifikationen des Konsortiums Bresaola della Valtellina IGP. Auf die typische Form getrimmt, gesalzen, ruhen gelassen und in Naturdärme gefüllt. Delikater, leicht aromatischer Geschmack. Halbiert und vakuumverpackt. **Ohne Gluten. Ohne Milchderivate.**

Art.-Nr. 427131 1,65 kg x 1

**MITTL. GEWICHT**

1,65 kg
(In Hälften
geschnitten)

**DURCHM.**

etwa
10 cm

**LÄNGE**

etwa
18 cm



LONZINO STAGIONATO

Italienische Schweinelende ohne Knochen, ein besonders mageres Fleischstück. Nach dem Salzen ruht er, wird dann abgefüllt und reift anschließend mindestens 50 Tage. Milder Geschmack. Halbiert und vakuumverpackt.

Ohne Gluten. Ohne Milchderivate.

Art.-Nr. 427176 1,25 kg x 20

**MITTL. GEWICHT**

1,25 kg
(In Hälften
geschnitten)

**DURCHM.**

etwa
8 cm

**LÄNGE**

etwa
10 cm

LUFTGETROCKNETE SPEZIALITÄTEN




**MITTL.
GEWICHT**
4 kg
(In Hälften
geschnitten)


DURCHM.
etwa
12 cm


LÄNGE
etwa
40 cm

PANCETTA STECCATA DOLCE CON COTENNA

Italienischer Bauchspeck mit Schwarte. Nach dem traditionellen Salzen ruht er, wird dann gewürzt und gebunden, um ihn vor der Reifung zwischen zwei Holzstücken zu pressen. Zeichnet sich durch seine unverwechselbare Milde aus. **Ohne Gluten. Ohne Milchderivate.**

Art.-Nr. 427304 4 kg x 1

PANCETTA DELICATESSE

Ausgewählter Bauchspeck, der nach dem Salzen und Ruhen geputzt und gepresst wird und schließlich reift. Ein mildes und duftendes Produkt dank des leichten Aromas. **Ohne Gluten. Ohne Milchderivate.**

Art.-Nr. 427135 1,5 kg x 1


**MITTL.
GEWICHT**
1,5 kg
(In Hälften
geschnitten)


**GRÖSSE DER
SCHEIBE**
etwa
20 cm




**MITTL.
GEWICHT**
1,5 kg

GEREIFTE GUANCIALE

Nach dem traditionellen Salzen von Hand und der anschließenden Ruhephase reift die italienische Schweinebacke für mindestens 80 Tage. Das Produkt hat die charakteristische Form eines Schildes, es ist dank der natürlichen Aromen und des gemahlene Pfeffers schmackhaft. Perfekt, um in Scheiben geschnitten verzehrt zu werden, aber vor allem für die Zubereitung einzigartiger Rezepte. **Ohne Gluten. Ohne Milchderivate.**

Art.-Nr. 427136 1,5 kg x 1



PROSCIUTTO CRUDO AL TARTUFO

Nach dem Salzen wird der Schinken sorgfältig entbeint und gereinigt, wobei das Fett, alle dunklen Teile des Muskels und das Schmalz entfernt werden. Dann wird eine Füllung auf Basis von Sommertrüffeln hinzugefügt und der Schinken in eine Form gegeben. Zart, aber charakteristisch, mit der Zugabe von ganzen Trüffelstücken, die beim Schneiden sichtbar sind. **Ohne Gluten Ohne Milchderivate.**

Art.-Nr. 427146 6,8 kg x 1



MITTL.
GEWICHT
6,8 kg



GRÖSSE DER
SCHEIBE
etwa
30 cm



PROSCIUTTO COTTO AL TARTUFO

Ausgewählter Kochschinken, aus mittelschwerem Schweinefleisch, ca. 12 kg, mit Knochen. Das Entbeinen erfolgt sehr genau, identisch wie beim Culatello, d.h. es werden die Unterschale, der Schenkel und ein Teil der Schwarte entfernt und nur das Herz des Schinkens übrig gelassen. Anschließend folgt die Zubereitung wie bei traditionellem Kochschinken, mit süßer Salzlösung, angereichert mit Sommertrüffeln, auch in der Mitte der Keule. Weiches Fleisch, der authentische Geschmack der Trüffel. **Ohne Gluten Ohne Milchderivate.**

Art.-Nr. 427137 3,7 kg x 1



MITTL.
GEWICHT
3,7 kg



GRÖSSE DER
SCHEIBE
etwa
20 cm

MORTADELLA AL TARTUFO

Hergestellt aus den besten Rohstoffen, für ein Produkt von höchster Qualität: frische Schweineschulter ohne Schwarte und Fett, Kehlen für die Speckwürfel und Sommertrüffellocken erster Wahl. Hochwertige Mortadella kombiniert mit Trüffeln ergibt eine Geschmacks Mischung, die die feinsten Gaumen befriedigt. **Ohne Gluten Ohne Milchderivate.**

Art.-Nr. 427166 2,5 kg x 1



MITTL.
GEWICHT
2,5 kg



DURCHMESSER
etwa
19 cm



TRÜFFEL

AUF DER SUCHE NACH DEM TRÜFFEL

Die "Jagd" nach Trüffeln ist ein echtes Ritual. Ein Spaziergang mit Hunden umgeben von Eichen, Buchen und Haselnusssträuchern. Der Reiz des Waldes durchdringt die Seele, das Geräusch der Schritte klingt wie eine süße Musik. Und plötzlich, wie durch Zauberei, riechen die Hunde etwas und fangen an zu graben. Da ist er: duftend, einzigartig und geheimnisvoll ... der Trüffel!



**MITTL.
GEWICHT**
1 kg



DURCHM.
etwa
7,5 cm



LÄNGE
etwa
40 cm



KÖRNUNG
mittel-grob

SALAME AL TARTUFO

Schweinefleisch erster Wahl, gefüllt mit Trüffelflocken. Einzigartiger und ausgewogener Geschmack, den Liebhabern der kostbaren Knolle gewidmet. Abgefüllt in Naturdarm. Von Hand geschnitten, Dicke der Scheiben 2/3 mm. **Ohne Gluten Ohne Milchderivate.**

Art.-Nr. 427168 1 kg x 1

SALAMINO AL TARTUFO

Ausgewähltes Schweinefleisch, dem Sommertrüffelstücke beigefügt werden. Einzigartiger und ausgewogener Geschmack, der den Liebhabern der kostbaren Knolle gewidmet ist. **Ohne Gluten Ohne Milchderivate.**

Art.-Nr. 427181 200 g x 10

Art.-Nr. 427151 240 g x 6



**MITTL.
GEWICHT**
0,2 kg | 0,24 kg



DURCHM.
etwa
6 cm



LÄNGE
etwa
17 cm



KÖRNUNG
mittel-fein



TRÜFFEL



UNSERE SB-SPEZIALITÄTEN

.....

AROMENVIELFALT VERPACKT IN EINER TIEFZIEHSCHALE



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



ORGANISCHE FORMEN

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



PARMA DOP 16 M.

Der Schinken ist 16 Monate in unserer Produktionsstätte in Pastorello di Langhirano (PR) nach den strengen DOP-Vorschriften des Konsortiums gereift. Nach dem Einsalzen ruht er für lange Zeit in unseren dunklen Kellern.

**Ohne Gluten. Ohne Milchderivate.
Ohne Konservierungsstoffe.**

Art.-Nr. 427101 100 g x 5

SAN DANIELE DOP 16 M.

Der Schinken ist mindestens 16 Monate in unserer Produktionsstätte in San Daniele del Friuli (UD) nach den strengen DOP - Vorschriften des Konsortiums gereift. Nach dem Einsalzen folgt eine lange Ruhezeit, in der die Schinken unter sorgfältiger Beobachtung reifen.

**Ohne Gluten. Ohne Milchderivate.
Ohne Konservierungsstoffe.**

Art.-Nr. 427102 100 g x 5



CULATELLO

Von den ausgewählten Keulen italienischer Schweine, werden für den Culatello nur die edelsten Fleischstücke verwendet. Süßlich-mild im Geschmack. Herrlich duftend und himmlisch zart durch den schonenden Reifeprozess.

**Ohne Gluten. Ohne Milchderivate.
Ohne Konservierungsmittel.**

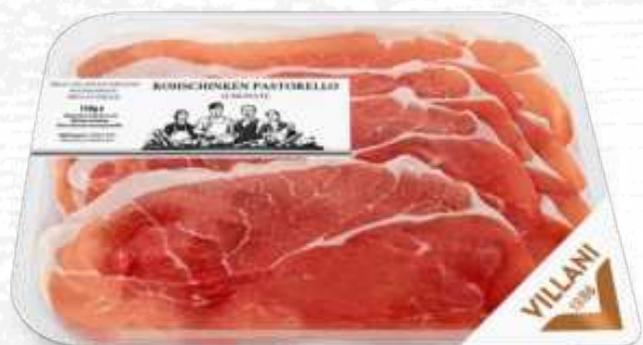
Art.-Nr. 427105 90 g x 5

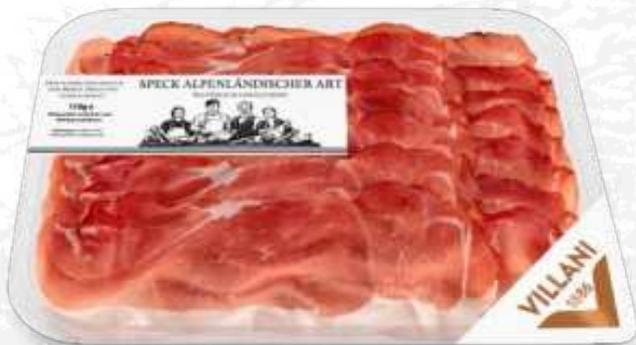
ROHSCHINKEN PASTORELLO

Der Schinken aus ausgewählten Schweinekeulen reift bei Villani in Langhirano für mindestens 12 Monate und erhält so seinen unvergleichlichen, delikaten Geschmack.

**Ohne Gluten. Ohne Milchderivate.
Ohne Konservierungsstoffe.**

Art.-Nr. 427103 110 g x 5





SPECK ALPENLÄNDISCHER ART

Aus frisch entbeinten Schweinekeulen hergestellt und sorgsam mit Meersalz und natürlichen Gewürzen, wie Wacholder verfeinert. Authentischer Geschmack für ein Produkt aus den Bergen, dank der Räucherung auf Buchenholz.
Ohne Gluten. Ohne Milchderivate.

Art.-Nr. 427104 110 g x 5

SALAME FIOCCO

Ausschließlich aus feinstem italienischem Schweinefleisch hergestellt. Mit 50 % weniger Fett als bei herkömmlichen Salamis*, ist diese besonders leicht und gesund. Zart und mild, mit einem unverwechselbaren schinkenähnlichen Geschmack. Ideal als Carpaccio mit frischem oder gegrilltem Gemüse.
Ohne Gluten. Ohne Milchderivate.

Nährwerttabelle zum Vergleich für 100 g des Produktes

Salami Fiocco Villani

Durchschnitt Italienischer Salami
(<https://www.crea.gov.it>)

Durchschnittliche Nährwerte für: 100 g		Durchschnittliche Nährwerte für: 100 g	
Energie	1074 kJ - 257 kcal	Energie	1633 kJ - 390 kcal
Fette	15 g	Fette	31 g
Davon gesättigte Fettsäuren	6,0 g	Davon gesättigte Fettsäuren	11 g
Kohlenhydrate	0,5 g	Kohlenhydrate	1,0 g
davon Zucker	0,5 g	davon Zucker	1,0 g
Eiweiß	30 g	Eiweiß	27 g
Salz	3,6 g	Salz	4,2 g

* Im Vergleich zum Durchschnitt der Salamis Offizielle Daten von CREA - Council for Research in Agriculture and the Analysis of Agricultural Economics.



Art.-Nr. 427110 110 g x 5



SALAME SPIANATA PICCANTE

Hergestellt aus edlem Schweinefleisch. Aromatischer und kräftiger Geschmack, typisch für den Süden Italiens. Die zerstoßenen Chilischoten und die gemahlene Paprika verleihen der Salami ihre charakteristische leuchtend rote Farbe.

Ohne Gluten. Ohne Milchderivate.

Art.-Nr. 427115 110 g x 5

SALAME MILANO RISERVA

Aus feinstem italienischem Schweinefleisch hergestellt. Süßlich im Geschmack, typisch für die Mailänder Salami. Kompakte Textur mit einheitlicher Farbe, dank der langsamen und sorgsam Reifung.
Ohne Gluten. Ohne Milchderivate.

Art.-Nr. 427112 110 g x 5





SALAME MONTANARO

Typische Salami aus Modena. Süßlich im Geschmack und himmlisch weich in der Textur. Verfeinert mit trockenem Weißwein, frischem Knoblauch und schwarzem Pfeffer.
Ohne Gluten. Ohne Milchderivate.

Art.-Nr. 427113 110 g x 5

SALAME IL GENTILE

Aus ausgewähltem italienischem Schweinefleisch. Mit Salz, schwarzen Pfefferkörnern und trockenem Weißwein verfeinert. Charakteristisches, süßliches Aroma, leuchtend in der Farbe und weich in der Textur.
Ohne Gluten. Ohne Milchderivate.

Art.-Nr. 427114 80 g x 5



SALAME CACCIATORE DOP

Nach den strengen Vorschriften des Konsortiums ausschließlich aus italienischem Schweinefleisch hergestellt. Die Salami zeichnet sich durch ihre weiche Textur und ihren typisch süßlich delikaten Geschmack aus, den sie durch trockenen Weißwein und fein gemahlene schwarzen Pfeffer erhält.
Ohne Gluten. Ohne Milchderivate.

Art.-Nr. 427111 80 g x 5



SALAME ABRUZZESE

Aus italienischem Schweinefleisch hergestellt. Ausgezeichnet durch ihren kräftigen und delikaten Geschmack, den sie durch die Verfeinerung mit Wein und weißem Pfeffer erhält.
Ohne Gluten. Ohne Milchderivate.

Art.-Nr. 427108 80 g x 5



ANTIPASTO ITALIANO



Das Beste aus der Metzgerei Villani: **Coppa stagionata, Salame Milano Reserva und 12 Monate gereifter Rohschinken Pastorello**. Servieren Sie mit dieser Aufschnitt-Variation ein Symbol italienischer Tradition auf Ihrer Antipasti-Platte.
Ohne Gluten. Ohne Milchderivate.

Art.-Nr. 427116 120 g x 5

SCHWEINEHALS "COPPA"

Zarter Schweinehals aus ausgewählten, mageren Stücken. Süßlich im Geschmack, mit unverwechselbarem Charakter.
Ohne Gluten. Ohne Milchderivate.

Art.-Nr. 427169 110 g x 5



BAUCHSPECK "PANCETTA"

Hergestellt aus frischem italienischem Bauchspeck. Mit traditionell delikatem Geschmack.
Ohne Gluten. Ohne Milchderivate.

Art.-Nr. 427122 110 g x 5



RINDERSCHINKEN "BRESAOLA"

Die Bresaola zeichnet sich durch ihren milden und appetitlichen Geschmack aus. Hervorragend mit etwas Öl und Zitrone und derzeit überall sehr beliebt.
Ohne Gluten. Ohne Milchderivate.

Art.-Nr. 427106 90 g x 5





GEKOCHTER SCHINKEN

Kochschinken von hoher Qualität

Hergestellt aus schweren Schweinekeulen. Große Scheiben von feiner rosaner Farbe und einer schmackhaften Marmorierung aus Fett durchzogen, die dem Schinken seine unglaubliche Süße und Zartheit verleiht. Sehr delikats, durch den Sud aus verschiedenen ausgewählten Kräutern und Beeren, in dem der Schinken nach altem Familienrezept gart.
Ohne Gluten. Ohne Milchderivate. Ohne Glutamat.

Art.-Nr. 427107 110 g x 5

KOCHSCHINKEN MIT ROSMARIN

Kochschinken von hoher Qualität

Zart und schmackhaft, dank des doppelten Garvorgangs im Dampfgarer und auf dem Grill. Verfeinert mit frischen Kräutern und natürlichen Aromen erhält der Schinken seinen einzigartigen Geschmack, wie er typisch für hausgemachte Braten ist.
Ohne Gluten. Ohne Milchderivate. Ohne Glutamat.

Art.-Nr. 427120 110 g x 5



IL PRAGA

Hergestellt aus schweren italienischen Schweinekeulen, verfeinert mit Aufgüssen von frischem Gemüse, Gewürzen und der Zugabe der "Dreizehnten Quelle" (Becherovka), einem typischen Likör der Tschechischen Republik, der mit 20 Heilkräutern destilliert wird und in Eichenfässern reift. Große Scheiben mit bräunlicher Kruste, unglaublich zart in der Textur. Einzigartiger Geschmack, mit feiner rauchiger Note im Abklang. Eine exzellente Schinkenspezialität nach einem uralten Rezept, das von Villani wiederentdeckt und neu interpretiert wurde.
Ohne Gluten. Ohne Milchderivate.

Art.-Nr. 427308 110 g x 5



LA SANTO

Mortadella Bologna IGP

Eine der beliebtesten Mortadellas in Italien. Charakteristisches Aroma, angenehm süßlicher Geschmack, mit einem Hauch von frischem Knoblauch.
Ohne Gluten. Ohne Milchderivate. Ohne Glutamat.

Art.-Nr. 427121 130 g x 5



DIE WURSTSPEZIALITÄTEN MIT TRÜFFEL

Eine köstliche Linie **italienischer Wurstwaren**, die durch die Zugabe bester **Sommertrüffel** veredelt wurde. Der raffinierte Geschmack dieser kostbaren Zutat trifft auf die **Exzellenz unserer Wurstwaren**, woraus eine Kombination aus feinstem Geschmack und Aroma für jeden Trüffelliebhaber entsteht.



ROHSCHINKEN MIT TRÜFFEL

Wie unsere hochwertigsten Schinken aus ausgewählten Schweinekeulen hergestellt, von Hand mit edlem Salz eingerieben und für eine lange Zeit in unseren Kellern gereift. Durchzogen mit edler Sommertrüffel, deutlich sichtbar in jeder Scheibe. Einzigartiges Aroma und einladender, kräftiger Geschmack.
Ohne Gluten. Ohne Milchderivate. Ohne Konservierungsmittel.

Art.-Nr. 427123 100 g x 5

COTTO TARTUFO

Ein Herz aus edler Sommertrüffel, deutlich sichtbar in der Mitte der Schinkenscheiben. Zart und dennoch charakterstark im Geschmack.
Ohne Gluten. Ohne Milchderivate. Ohne Konservierungsmittel.

Art.-Nr. 427197 110 g x 5



SALAMI MIT TRÜFFEL

Himmliches Aufeinandertreffen der Zartheit unserer Villani-Salami und der Raffinesse der Sommertrüffel.
Ohne Gluten. Ohne Milchderivate. Ohne Konservierungsmittel.

Art.-Nr. 427109 80 g x 5



Tartufo'



Antipasti d'Italia



AUSWAHL DER ALPEN

eine Hommage an die Dolomiten

Willkommen zu dieser gastronomischen Reise durch die Alpen. Wir beginnen bei der Bresaola, unserer luftgetrockneten Spezialität aus den besten Stücken des Rinds. Perfekt mit etwas Öl und Zitrone! Unsere Reise geht weiter zum auf Buchenholz geräucherten Speck, mit dem Sie die appetitliche Geschmackspalette der Berge genießen können. Kommen wir zum Schluss zu unserer Salame Fumé, einer Räuchersalami, die Ihnen mit ihrem köstlichen Geschmack nach Wacholder und Hagebutte das Wasser im Munde zusammenlaufen lässt.
Ohne Gluten. Ohne Laktose.

Art.-Nr. 427117 140 g x 5





AUSWAHL DER EMILIA

Hommage an die Plätze der Emilia

Willkommen zu dieser gastronomischen Reise durch die Region Emilia-Romagna. Genießen Sie den milden Geschmack und die zarte Textur unserer Salame Modena, die auf traditionelle Weise schräg in dicke Scheiben geschnitten wurde. Lassen Sie sich verführen von unserem Prosciutto Crudo, der 12 Monate lang in unseren dunklen, feuchten Kellern reifen durfte. Kosten Sie unseren Pancetta-Speck mit seinem einzigartigen Geschmack und überzeugen Sie sich von unserer Salame Montanaro, einer wahren Delikatesse aus den Hügeln der Emilia-Romagna, die einen Hauch von Knoblauch und Weißwein transportiert. **Ohne Gluten. Ohne Laktose.**

Art.-Nr. 427118 140 g x 5

AUSWAHL DES MITTELMEERRAUMES

Hommage an den Vesuv

Willkommen zu dieser gastronomischen Reise durch den Mittelmeerraum. Gestartet wird bei unserem Capocollo Pökelfleisch, hergestellt nach einem uralten traditionellen Rezept. Weiter gehts zu unserem pikanten Prosciutto Crudo al Peperoncino, veredelt mit kräftigen Chilischoten. Genau so scharf folgt unsere Spianata Piccante, eine Spezialität mit einer charakteristischen flachen Form. Zum Abschluss treffen wir noch auf die Salame al Peperoncino, die mit edlem Chilipeffer verfeinert und traditionell schräg geschnitten ist. **Ohne Gluten. Ohne Laktose.**

Art.-Nr. 427119 140 g x 5





PROSCIUTTO GRAN RISERVA 24 M.

Beste Keulen mit besonders festem und würzigem Fleisch, Meersalz, Luft und sehr viel Zeit: Das sind alle Zutaten, die dieser zarte, äußerst delikate Rohschinken benötigt.
Ohne Gluten. Ohne Milchderivate. und Konservierungsmittel.

Art.-Nr. 427124 70 g x 8



PROSCIUTTO COTTO TRADIZIONALE

Erstklassiger Kochschinken aus sorgfältig ausgewählten Keulen italienischer Schweine. Nach dem Reifen von Hand gesalzen und schonend gegart. So bleiben wertvolle Proteine erhalten und das Fleisch bleibt herrlich saftig.
Ohne Gluten. Ohne Milchderivate. und Konservierungsmittel.

Art.-Nr. 427129 80 g x 8



BRESAOLA BLACK ANGUS

Angus (gälisch: Aonghas) bedeutet so viel wie „erste Wahl“. Und das ist diese Bresaola von Villani! Aus der mageren Lende von Black Angus Rindern, mit Salz, Pfeffer und Kräutern gewürzt und anschließend luftgetrocknet. Fein marmoriert und leicht süßlich im Geschmack.
Ohne Gluten und Milchderivate.

Art.-Nr. 427125 70 g x 8





COPPA GRAN RISERVA

Edle Interpretation der traditionellen italienischen Spezialität aus dem Schweinenacken. Mit einer Prise Meersalz verfeinert, von Hand gebunden und über 6 Monate im Naturdarm gereift. Eine echte Delikatesse.
Ohne Gluten und Milchderivate.

Art.-Nr. 427126 70 g x 8

SALAME CARRERA

Mit nur 13 % Fettanteil äußerst fettarm. Aus magerstem Schweinefleisch, abgeschmeckt mit Weißwein und Pfeffer. Zart und delikater im Geschmack.
Ohne Gluten und Milchderivate.

Art.-Nr. 427127 70 g x 8



MORTADELLA DELICATA

Eine Mortadella par excellence! Zartrosa in der Farbe und von betörendem Duft überzeugt sie am Gaumen durch ihren fein-würzigen Geschmack. Besonders schonend gegart.
Ohne Gluten, Milchderivate und Glutamat.

Art.-Nr. 427130 80 g x 8

ANTIPASTO SELEZIONE

Aller guten Dinge sind Drei: delikater Rohschinken (16 Monate gereift), milde Salami aus dem Parmagebiet und besonders zarter Schweinenacken (6 Monate gereift).
Ohne Gluten, Milchderivate und Glutamat.

Art.-Nr. 427128 70 g x 8



DIE GESAMTE PRODUKTPALETTE

PARMA DOP 16 M.



SAN DANIELE DOP 16 M.



CULATELLO



ROHSCHINKEN PASTORELLO



SPECK ALPENLÄNDISCHER ART



SALAME FIOCCO



SALAME SPIANATA PICCANTE



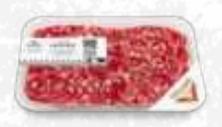
SALAME MILANO RISERVA



SALAME MONTANARO



SALAME IL GENTILE



SALAME CACCIATORE DOP



SALAME ABRUZZESE



ANTIPASTO ITALIANO



SCHWEINEHALS "COPPA"



BAUCHSPECK "PANCETTA"



RINDERSCHINKEN "BRESAOLA"



GEKOCHTER SCHINKEN



KOCHSCHINKEN MIT ROSMARIN



IL PRAGA



LA SANTO





PROSCIUTTO COTTO TRADIZIONALE



BRESAOLA BLACK ANGUS



PROSCIUTTO GRAN RISERVA 24 M.



COPPA GRAN RISERVA



SALAME CARRERA



MORTADELLA DELICATA



ANTIPASTO SELEZIONE



Tartufo

KOCHSCHINKEN MIT TRÜFFEL



SALAMI MIT TRÜFFEL



ROHSCHINKEN MIT TRÜFFEL



Antipasti d'Italia

AUSWAHL DER ALPEN



AUSWAHL DER EMILIA



AUSWAHL DES MITTELMEERRAUMES





HEIDERBECK

Heiderbeck GmbH - Gewerbering 4 - 82140 Olching
Telefon +49 8142 44567-0 | Telefax +49 8142 44567-211 | info@heiderbeck.com
Vertrieb exklusiv durch Heiderbeck