

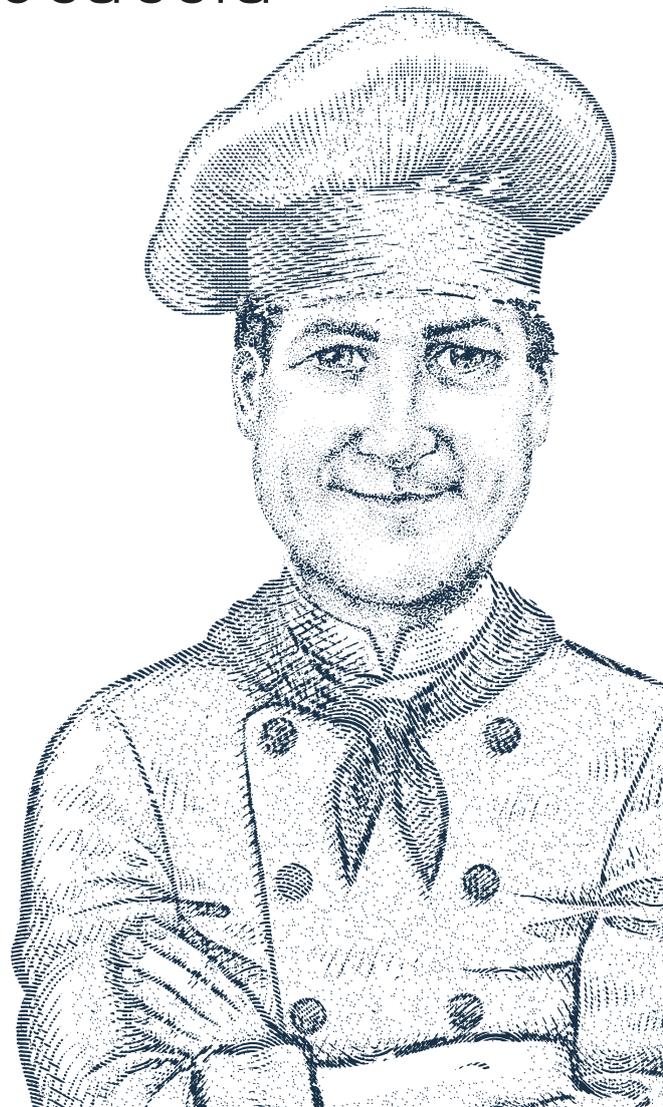
CASA DI PIETRO FINE FOOD

SPEZIALITÄTEN



HEIDER BECK

- 5** Werbemittel
für den Einsatz am POS
- 6** Platzierungsvorschläge
für Ihren Markt
- 8** Aperitivo
Aperitif Snacks
- 10** Antipasti & Pesce
Vorspeisen & Fisch
- 14** Primi Piatti
Feinkostgerichte
- 18** Pasta Fresca
Frische Nudeln
- 24** Pizza, Pinsa & Focaccia
Pizza, Pinsa & Focaccia
- 30** Formaggio
Käse
- 38** Pasticceria
feinste Konditorei



DER BECK



Fine Food

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

Casa di Pietro - L'Originale Tradizionale

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

Mediterran

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

Qualität

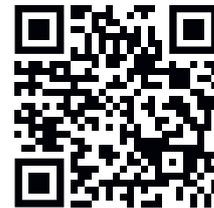
Wir achten stets auf Qualität. Unsere Food Scouts legen die Messlatte hier sehr hoch. So nehmen wir ausschließlich nur die Produkte auf, die mit besten Zutaten hergestellt werden und uns im Geschmack begeistern. Unsere Partner sind ausgewählte Hersteller, die sich mit ihren authentischen Produkten in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

Platzierung

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

Logistik

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



Autostore Film

Die Revolution der Lagerlogistik!



Stay in Touch with us!

Heiderbeck App im App Store erhältlich.

HEIDERBECK.com

NEWS

Neuigkeiten
Veranstaltungen
Produktneuheiten
www.heiderbeck.com

#casadi Pietro

Folgen Sie uns auf Social Media für die neuesten Updates und kulinarische Inspiration!



Unser Team steht Ihnen gerne für Fragen zur Verfügung:

TEAM REWE West



Isabella Heuser
Kundenbetreuerin Key Account
+49 151 20827869
isabella.heuser@heiderbeck.com



Michaela Hielscher
Kundenberaterin
+49 171 1213342
michaela.hielscher@heiderbeck.com



Petra Klinger
Kundenberaterin
+49 151 14116530
petra.klinger@heiderbeck.com

TEAM REWE Mitte



Michaela Hielscher
Kundenberaterin
+49 171 1213342
michaela.hielscher@heiderbeck.com

TEAM REWE Dortmund



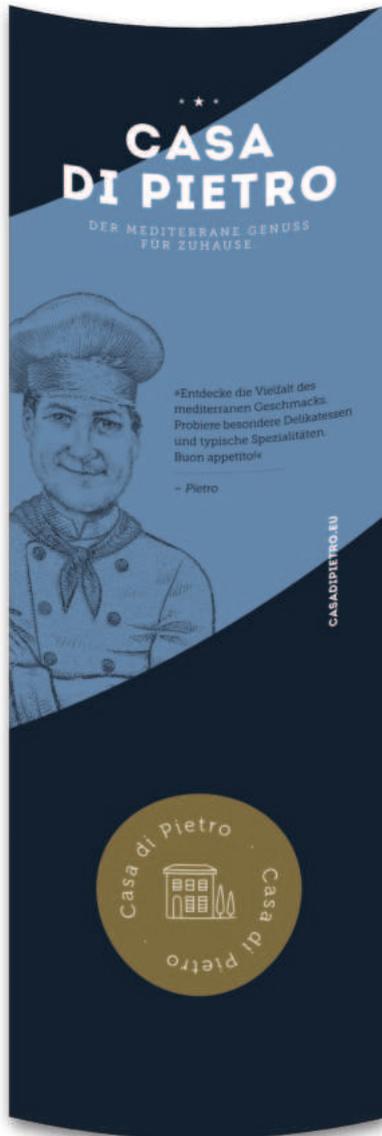
Isabella Heuser
Kundenbetreuerin Key Account
+49 151 20827869
isabella.heuser@heiderbeck.com



Sebastian Rohrmüller
Assistent Key Account Management
Tel.: +49 8142 44567-752
sebastian.rohrmueller@heiderbeck.com

POS WERBEMITTEL

Fördern Sie Ihren Abverkauf durch die Platzierung am Point of Sale mit folgenden Werbemitteln, welche wir Ihnen kostenlos als offene Druckdateien anbieten.



PLAKATE

Können im Format DIN A1, A3 und A4 als offene Dateien zur Verfügung gestellt werden.

WERBEMITTELPAKET 1:

Ellipsenaufsteller 60 x 180 cm

Art.-Nr. 09134

WERBEMITTELPAKET 2:

- Fußbodenaufkleber Ø 50 cm
- Thekenaufkleber für Blockplatzierung 125 x 10 cm
- Thekenaufkleber Ø 10 cm
- Mini Beachflag ca. 29 x 59 cm

Art.-Nr. 09133



PLATZIERUNGSVORSCHLÄGE



Mediterrane Vielfalt von der Vorspeise bis zum Dessert

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

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



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

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

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

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

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

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

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



Für Liebhaber der Italienischen Superstars

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

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



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. Aperitivo deckt den Tisch mit mediterranen Gaumenfreuden. Probieren und genießen - ob mit Freunden oder alleine - Aperitivo eröffnet jedes Fest mit vielen köstlichen Freuden.



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



ANTIPASTI & FISCH

Wer einmal an einer Strandpromenade in den südlichen Mittelmeerländern einen Meeresfrüchtesalat als Vorspeise genossen hat, wird die Antipasti von Casa di Pietro lieben. Die Kostbarkeiten des Mittelmeers, eingelegt in einer Marinade mit Knoblauch, Petersilie, Oliven oder Gemüse versetzen in ein gemütliches Ristorante mit Meerblick. Und Pietro tischt noch viel mehr auf: knackig gegrillte Artischocken, geröstete Peperoni, sonnengereifte getrocknete Tomaten oder Zwiebeln in Balsamico Marinade. Eine ganze Palette von vorzüglichen Aromen laden zum mediterranen Genuss ein.



Insalata di mare con verdure

Meeresfrüchtesalat mit Gemüse

Vielfalt aus dem Meer!

Einfache, unverfälschte Zutaten, veredelt durch gutes Handwerk für einen authentischen Geschmack. Eine erlesene Auswahl feinster Meeresfrüchte, knackig-fest im Biss in einer würzigen Marinade, abgerundet mit edlem Gemüse zu einer feinen Antipasto misto!

Art.-Nr. 427002 110 g x 6, Stückpreis



Polpo con olive

Oktopus mit Olive

Duo mediterraneo!

Erlasene Stücke vom Oktopus zart aber mit „Biss“, frisch aus dem Meer, arrangiert mit knackig-aromatischen Oliven in würziger Marinade-eine besonders delikate Vorspeise.

Art.-Nr. 427005 110 g x 6, Stückpreis



Polpo aglio e prezzemolo

Oktopus mit Knoblauch und Petersilie

Leckerbissen aus dem Meer!

Feinste Stücke vom Oktopus zart aber mit „Biss“ in würziger Marinade, abgerundet mit aromatischem Knoblauch und herzhafter Petersilie-eine frisch-verführerische Antipasti.

Art.-Nr. 427004 110 g x 6, Stückpreis





Seppioline con verdure

Salat vom Baby-Tintenfisch mit Gemüse

Kleiner Tintenfisch ganz groß!

Eine vorzügliche und großartige Antipasti aus kleinen Tintenfischen, verfeinert mit grünen Olivenscheiben, Knoblauch und Gemüse in einer herzhaft-würzigen Marinade.

Art.-Nr. 427003 110 g x 6, Stückpreis



Alici con aglio e prezzemolo

Anchovis in Knoblauch-Petersilien Marinade

Anchovis oder Sardellen-eigentlich egal!

Allerfeinste Sardellen von Hand sortiert und eingelegt in einer würzigen Marinade aus herzhaftem Knoblauch, abgerundet mit feinaromatischer Petersilie. Butterzart am Gaumen und intensiv würzig im Geschmack-allerfeinste Antipasti.

Art.-Nr. 427000 110 g x 6, Stückpreis



Gamberi con aglio e prezzemolo

Garnelen mit Knoblauch und Petersilie

Delicato!

Zarte Garnelen in feinwürziger Marinade, abgerundet mit herzhaftem Knoblauch und feinaromatischer Petersilie. Knackig-fest im Biss. Frisch, leicht süßlich im Geschmack, mit delikater Knoblauchnote. Als delikate Vorspeise oder zur Weiterverwendung-nicht nur in der Haute Cuisine.

Art.-Nr. 427001 110 g x 6, Stückpreis



ANTIPASTI



Carciofi

Artischockenstückchen mariniert

Grün-violett und mit spitzen Blättern!

Die Artischocke zählt in den Mittelmeerländern zu den beliebtesten Kulturpflanzen. Besonders die zarten Artischocken-Herzen sind eine beliebte Delikatesse. Sei es als Gemüse oder in feiner Marinade als Bestandteil einer mediterranen Antipasti-Platte. Vorzüglich saftig-aromatisch und reich an wichtigen Inhaltsstoffen.

Art.-Nr. 427006 110 g x 6, Stückpreis



Cipolle Borettane

Zwiebeln Borettane in Aceto Balsamico

Klein-rund-zart!

Benannt nach dem Ort Boretto in der Provinz Reggio Emilia überzeugt diese kleine, besonders zarte Borettane-Zwiebel mit ihrer milden Würze und dem angenehm süß-sauren Geschmack. Eingelegt in feiner Marinade mit Aceto Balsamico eine wahrhaft geniale Delikatesse.

Art.-Nr. 427007 110 g x 6, Stückpreis





Peperoni arrosto

gegrillte Paprika in Mariande

Fein gegrillt!

Erlesener Paprika, je nach Erntezeitpunkt von sonnen-gelb bis rubinrot, fein und schonend gegrillt, in würziger Marinade für fruchtig-aromatischen Genuss.

Art.-Nr. 427008 110 g x 6, Stückpreis



Pomodori Secchi

getrocknete Tomaten in Marinade

Sonnenverwöhnt!

Feinste Tomaten mit perfektem Reifegrad, sonnen-ge-trocknet in feiner Marinade. Köstlich-fruchtiges Tomaten- aroma und knackig-saftiger Biss-eine Verführung.

Art.-Nr. 427009 110 g x 6, Stückpreis



PRIMI PIATTI

In den mediterranen Ländern gehört die Zeit zu den wichtigsten Zutaten. Jeder Gang wird als Erlebnis zelebriert und vom Aperitif bis zur Nachspeise genossen. Die Primi Piatti sind ein lustvoller Vorgeschmack auf die eigentlichen Hauptspeisen, die zumeist aus einem Fleisch- oder Fischgericht bestehen. So warten die Primi Piatti gerne mit einigen Weltstars der italienischen Küche auf, wie Risotto, Pasta, Gnocchi oder Lasagne. Und wer Crespelle zum ersten Hauptgang gereicht bekommt, kann sich wahrlich glücklich schätzen. Eine Hommage an die mediterranen ersten Gänge sind wahrlich auch Cous Cous oder ein vortrefflicher Meerfrüchtesalat. Im Casa di Pietro sind sie eingeladen, sämtliche Vorzüge der mediterranen Genusskultur kennenzulernen.

Canelloni Ricotta e Spinaci

Canelloni mit Ricotta-Spinatfüllung

Die dicke Nudel-Röhre!
Aus frischen, einfachen und unverfälschten Zutaten hergestellte Cannelloni mit cremig-feinaromatischer Ricotta-Spinat Füllung und in sahniger Sauce Bechamel - einfach traumhaft. Buon appetito.

Art.-Nr. 426807 300 g x 4, Stückpreis



Gnocchi alla Pizzaiola

Gnocchi in Tomatensoße mit Käse

Kleiner Kloß ganz groß!

Der „Urvater“ ist der seit dem 1. Jahrhundert bekannte Begriff „Nocken“ und stellt sich in der Küche immer etwas anders dar. Nockerl, Nocken, Schupfnudel oder eben Gnocchi, die italienische Bezeichnung für die leckeren Kartoffelklößchen - mit sahnig mildem Edamer und aromatischem Grana Padano verfeinert, in würziger Tomatensoße. Buon appetito.

Art.-Nr. 426809 250 g x 4, Stückpreis



Lasagne al Ragú

Lasagne Bolognese

Der Pasta-Liebling aus dem Ofen!

Bekannt seit der Antike, vielfach abgewandelt und angepasst ist die Lasagne weltweit bekannt und beliebt. Einfache und authentische Zutaten, handwerklich geschickt verarbeitet und perfekt aufeinander abgestimmt garantieren ein kulinarisches Erlebnis.

Art.-Nr. 426811 300 g x 4, Stückpreis





Melanzane alla Parmigiana

gebakene Aubergine in Tomatensoße mit Parmesan

Südtaliesischer Klassiker!

Ein Gemüseauflauf der südtaliesischen Küche der sich immer größerer Beliebtheit erfreut. Bringt er doch die violettfarbene Eierfrucht mit würziger Tomatensauce, mildem Edamer und aromatischer Mozzarella zusammen - ein wahrhaft schmackhafte Partnerschaft.

Art.-Nr. 426813 300 g x 4, Stückpreis



Cous Cous

Cous Cous mit Gemüse

Immaterielles Kulturerbe der Menschheit!

In der Tat wird dieses einfache, ursprünglich als Bestandteil der nordafrikanischen Küche und mittlerweile weltweit bekannte Gericht in dieser Form geehrt und bewahrt. Einfache Zutaten, durch gutes Handwerk veredelt für einen authentischen Geschmack.

Art.-Nr. 426812 250 g x 4, Stückpreis



Pasta all'Amatriciana

Pasta in Tomatensoße mit Speck

Typisch Abuzzzen - wahrscheinlich!

Der Ursprung dieser klassisch-italienischen Zubereitungsart aus Tomaten, Speck und Zwiebel ist nicht ganz zweifelsfrei geklärt. Macht aber auch nichts. Einfach lecker die Pasta-Sticks in der herzhaft-würzigen Soße.

Art.-Nr. 426816 200 g x 4, Stückpreis



Penne all'Arrabbiata

Pasta in scharfer Tomatensoße

Die „wütende Nudel“!

Das wäre die fast wörtliche Übersetzung der aus dem Latium stammenden feurig-scharfen Sauce. Feinste Pasta aus Hartweizengrieß in einer wahrlich pikanten Sauce aus Tomaten, Zwiebel und Pepperoni in feinem Sonnen- und Olivenöl. *piccante piccante piccante!*

Art.-Nr. 426815 200 g x 4, Stückpreis



PRIMI PIATTI

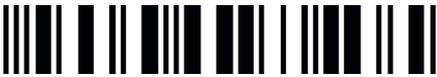


Crespelle Pomodoro e Mozzarella

Crespelle mit Tomaten-Mozzarellafüllung

Die italienische Antwort auf die französischen Crêpes! Dünne italienische „Pfannkuchen“, fein ausgebacken, mit fruchtig-aromatischen Tomaten und sahnig-cremigem Mozzarella belegt und ähnlich wie französische Crêpes zusammengelegt.

Art.-Nr. 426517 175 g x 4, Stückpreis



Crespelle ai Funghi Porcini

Crespelle mit Steinpilzfüllung

Par excellence! Fein ausgebacken ist er, der dünne italienische „Pfannkuchen“, mit einer aromatisch-leicht nussig anmutenden Steinpilzfüllung belegt und einfach leicht zusammengelegt. Als Vor- oder Hauptspeise - ein Gericht par excellence.

Art.-Nr. 426518 175 g x 4, Stückpreis





Risotto ai Carciofi

Risotto mit Artischocken

Bekannt seit der Renaissance!

Der Reis in Norditalien und damit auch alles was man aus ihm machen kann - eben feinen Risotto zum Beispiel. Wenn der Reis am Pfannenboden haften und knackt, dann fleißig rühren - sonst brennt an. Kein Problem, wir haben für sie einen perfekten Risotto zubereitet. Einfach erwärmen und genießen.

Art.-Nr. 426817 250 g x 4, Stückpreis



Insalata di Riso

Reissalat mit Gemüse

Das Beste, wenn es draußen heiß ist!

Nicht nur die „Südländer“ schätzen schmackhafte, kühle Salate auf der Terrasse, wenn die Sonne draußen „brennt“. Wer möchte da auch schon am heißen Herd stehen. Feinster Reissalat mit viel buntem und wertvollem Gemüse ist da genau das Richtige. Guten Appetit!

Art.-Nr. 426810 250 g x 4, Stückpreis



Paella Pollo e Pesce

Paella mit Fisch und Huhn

Auf die „Pfanne“, fertig - los!

Das spanische Reisgericht gilt als „Nationalgericht“ in den Regionen Valencia und Katalonien und erfreut sich mittlerweile größter Beliebtheit. Die bisher größte Paella hatte ein Fassungsvermögen von 210.000 Liter. Ganz so groß ist unsere nicht - dafür aber bestimmt genauso lecker. Buen provecho!

Art.-Nr. 426814 250 g x 4, Stückpreis



Canelloni di Carne

Canelloni mit Fleischfüllung

Wie beim Italiener!

Feinwürzig-herzhafte Fleischfüllung in meisterhaft hergestellter Röhrennudel umgeben von cremig-feinaromatischer Sauce Bechamel - kulinarisch ein himmlisches Vergnügen. Bravissimo!

Art.-Nr. 426808 300 g x 4, Stückpreis



Tortino con Zuccine

Zucchini Törtchen

Blätterteig mal anders!

Der schlanke Sommerkürbis bildet die Grundlage. Vermengt mit Ricotta, Ei, Zwiebel und Kartoffelflocken in feiner Sauce Bechamel und mit Käse verfeinert - für einige Zeit in den vorgeheizten Backofen und fertig ist eine wohlschmeckende Tortino di zucchini.

Art.-Nr. 426800 250 g x 4, Stückpreis



PASTA FRESCA

Pasta e Basta!

Wer die italienische Küche schätzt, weiß worauf es bei einem guten Pastagericht ankommt: die Qualität der Pasta. Denn Kenner wissen, dass sich auch mit schneller und einfacher Zubereitung überragende Pastagerichte zaubern lassen.

Unser Sortiment aus einer familiengeführten Manufaktur erzählt die Geschichte der magischen Alchemie von Nudelholz, Eiern und Mehl. Eine Geschichte mit vielen vorzüglichen Kapiteln, von der klassischen Pasta fresca bis zu den gefüllten Teigkunstwerken. Gute Pasta macht glücklich.



Cappelletti Prosciutto Crudo

Capelletti mit Rohschinken- & Fleischfüllung

Bekannt seit dem Mittelalter!
Kleine frische Teigtaschen in Form eines Hütchens. Traditionell aus einfachen und unverfälschten Zutaten wie von Hand hergestellt, gefüllt mit einer herzhaft-pikanten Schinken-Fleischmischung.

Art.-Nr. 426523 250 g x 6, Stückpreis





Fagottini Prosciutto Crudo

Fagottini mit Rohschinkenfüllung

Kleines Säckchen!

Frische Teigplatten zu kleinen Säckchen geformt und mit herzhaft-würzigem Schinken gefüllt. Von Hand gemacht mit besten Zutaten für einen authentischen Geschmack.

Art.-Nr. 426528 250 g x 6, Stückpreis



PASTA FRESCA



Tagliatelle

Fingerspitzengefühl und Geduld! Das sollte man haben, wenn die Tagliatelle von Hand hergestellt wird - damit der Teig keine Risse und Löcher bekommt. Sonst wird es nichts mit einer einwandfreien Bandnudel - der klassischen Pasta aus der Emilia-Romagna. Diesen Teil haben „wir“ schon übernommen - sie dürfen sich auf die Zubereitung freuen.

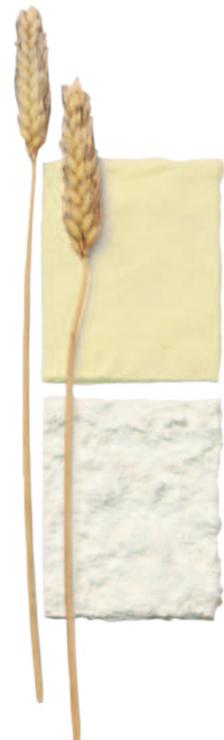
Art.-Nr. 426505 250 g x 6



Tagliolini

Schmaler als Tagliatelle & dünn wie Capellini - alles klar? Also ganz kurz. Traditionsreiche italienische Bandnudelsorte mit einer Breite von ca. 2 Millimeter. Abgeleitet vom italienischen „tagliare“ was so viel wie „schneiden“ bedeutet. Die sehr kurze Garzeit beachten, damit alles schön „al dente“ bleibt.

Art.-Nr. 426504 250 g x 6





Gnocchi di Patate

Kartoffelgnocchi

Großer Klassiker der italienischen Küche!
Der traditionelle und authentische Geschmack, verpackt in einer kleinen weichen „Kugel“. Aus besten, einfachen und unverfälschten Zutaten unter handwerklichem Geschick hergestellt ist dieser Klassiker vielseitig und auf fantasievolle Weise in der mediterranen Küche einsetzbar. Bon Appetito!

Art.-Nr. 426502 400 g x 6



Pappardelle

Die breite Nudel!
Wie von Hand gemacht und mit einer Breite von ca. 2 cm ist die Pappardelle, welche wahrscheinlich aus der Toskana stammt, die wohl breiteste Nudel aus der Familie der Bandnudeln. Zusammengedreht zu feinen Nudelnestern eine beliebte Beilage zu herzhaft-kräftigen Soßen.

Art.-Nr. 426506 250 g x 6



Spaghetti alla Chitarra

So zart wie Gitarren-Saiten!
Den Spaghetti sehr ähnlich aber im Querschnitt quadratisch und Teil der regionalen Identität der Abruzzan. Hier ist sie beheimatet. Nirgends auf der Welt sonst gibt es sie und doch ist sie in aller Munde. Vielleicht gerade deshalb und weil viel von der leckeren Soße an ihnen haften bleibt. Fantastico!

Art.-Nr. 426507 250 g x 6



PASTA FRESCA

Ravioli con Pomodoro e Mozzarella

Ravioli mit Tomaten-Mozzarellafüllung

Kulinarisches Traumpaar!

Frische, einfache Zutaten für einen authentischen Geschmack, veredelt durch gutes Handwerk. Feinste Teigtaschen, gefüllt mit aromatisch-fruchtiger Tomaten-Mozzarellamischung. Delizioso!

Art.-Nr. 426513 250 g x 6, Stückpreis

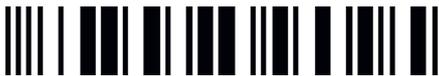


Ravioli con Spinaci e Ricotta

Ravioli mit Spinat und Ricotta

Quadrat, Halbmond, Kreis - egal, einfach Ravioli! Frische kleine Teigtasche aus einfachen und unverfälschten Zutaten, gefüllt mit einer frisch-aromatischen Ricotta-Spinatmischung. Wie von Hand gemacht nach traditioneller Rezeptur.

Art.-Nr. 426510 250 g x 6, Stückpreis





Ravioli Asparagi verdi e Crudo

Ravioli mit Spargel-Rohschinkenfüllung

Grüner Spargel trifft Rohschinken!
Frische kleine Teigtasche aus besten und unverfälschten Zutaten, gefüllt mit einer aromatisch-würzigen Mischung aus grünem Spargel und feinem Rohschinken. Buon appetito!

Art.-Nr. 426512 250 g x 6, Stückpreis



Ravioli con Funghi e Asiago DOP

Ravioli mit Pilzfüllung und Asiago DOP

Feinste Ravioli-Teigtaschen, nach traditioneller Rezeptur wie von Hand gemacht und mit aromatisch-herzhafter Pilzfüllung verfeinert. Abgerundet durch feinwürzigen Asiago DOP, ein wahrhaft delikater Genuss.

Art.-Nr. 426520 250 g x 6, Stückpreis



Ravioli con Speck

Ravioli mit Speck- & Fleischfüllung

Herzhaft-würzige Speck-Fleischfüllung ummantelt von kleiner, frischer Teigtasche. Nach traditioneller Rezeptur mit der Hingabe zum Unverfälschten und aus besten Zutaten für einen authentischen Geschmack.

Art.-Nr. 426521 Speck & Fleisch 250 g x 6, Stückpreis



PIZZA

Le Pizze di Pietro

So manchem Liebhaber der italienischen Esskultur läuft beim Wort Pizza das Wasser im Mund zusammen. Und bei unseren Pizzen wird so manch einem auch noch das Herz aufgehen. Es ist der Duft, der aus dem Ofen strömt, der knusprige Teig mit luftigem Rand, belegt mit fruchtiger Tomatensauce und feinem Mozzarella. Garniert mit köstlichen Zutaten macht es den Klassiker perfekt.

Mit Casa di Pietro wird die heimische Küche zum Ristorante.



Pizza Margherita

Pizza mit Käse

Teig, Tomaten, Käse, fertig!

Um 1780 entstand die erste Pizza des modernen Italiens - die Pizza Margherita. Um die damalige Königin Italiens zu Ehren erhielt die Pizza ihren Namen und trat ihren Siegeszug in der Welt an. Feiner, vorgebackener Boden, mit aromatischer Tomatensauce und feinem Käse - fertig ist der Pizza-Klassiker.

Art.-Nr. 426750 380 g x 4, Stückpreis



Pizza Quattro Formaggi

Pizza mit vier Käsesorten

Eines der ikonischen Gerichte Italiens! Vier verschiedene Käsesorten und Tomatensauce - am besten frisch und hausgemacht. Mozzarella ist der Grundbaustein, damit die Feuchtigkeit während des Backens erhalten bleibt. Gorgonzola sollte dabei sein, das gibt die süße Würze und dann noch ein weiteres Käse-Duo und fertig ist Ihre Pizza Quattro Formaggi.

Art.-Nr. 426752 430 g x 4, Stückpreis



Pizza Diavola piccante

Pizza mit scharfer Salami

„höllisch“ gut! Aus kulinarischer Sicht einer der schärfsten Exporte Italiens. Feiner vorgebackener Teigboden mit würzig-pikanter Salami belegt. Tomatensauce und Mozzarella dazu - das ist klar. Ein Leckerbissen für Liebhaber scharfer Speisen.

Art.-Nr. 426754 400 g x 4, Stückpreis





Pizza Prosciutto & Funghi

Pizza mit Schinken und Pilzen

Einfach - genial & lecker!
Herzhaft-saftiger Schinken aus Schweinefleisch und aromatisch-würzige Pilze auf herzhafter Tomatensoße und natürlich Mozzarella - ein toller Belag auf dem vorgebackenen Teigboden. Eccellente Gusto!

Art.-Nr. 426756 430 g x 4, Stückpreis



Pizza Burrata al Tartufo

Pizza mit Trüffelburrata und Schinken

Mit edlem Trüffel!
Saftiger gebackener Schinken vom Schwein auf würziger Tomatensoße, verfeinert mit Mozzarella und edler Stracciatella von der Burrata mit Trüffel - ein wahrhaft exzellenter Belag auf dem fein vorgebackenem Pizzaboden. Bravissimo!

Art.-Nr. 426761 430 g x 4, Stückpreis



Pizza Mediterranea

Pizza mit Auberginen, Kirschtomaten und Basilikumkäse

Sonnenverwöhnt!
Das sind sie, die saftig-knackigen Auberginen und die kleinen, roten Kirschtomaten. Abgerundet mit würzigem Basilikumkäse und Mozzarella - als feiner Belag auf dem exzellent vorgebackenen Pizzateigboden.

Art.-Nr. 426759 440 g x 4, Stückpreis



PINSA

Immer mehr tritt die Pinsa aus dem Schatten der Pizza heraus und hat sich zu einem kulinarischen Trend entwickelt. Ein richtig lockerer, luftiger und schön knuspriger Teig wartet auf leckere Zutaten. Anders als die meist eher runde Pizza wird die mit Sauerteig gebackene Pinsa in einer länglich ovalen Form serviert, die erst nach dem Backen belegt wird. Pinsa ist ein mediterraner Lifestyle Trend und bietet viel Platz, um mit viel Liebe und delikaten Zutaten belegt zu werden.



Pinsa

Erst backen - dann belegen!
Aus besten Zutaten und nach traditioneller Rezeptur. Unsere aus Natursauerteig handgemachte und für knusprigen Genuss auf Stein vorgebackene Pinsa. Natürlich mit feinem Olivenöl veredelt. Bon Appetito!

Art.-Nr. 426716 200 g x 10, Stückpreis





PINSA SPARGEL & EI:

1. Casa di Pietro Scamorza in Scheiben auf der Pinsa verteilen & würzen
2. grünen Spargel darauflegen
3. mit nativem Olivenöl beträufeln
4. Gekochte Eier in Scheiben schneiden und auf der Pinsa verteilen
5. im vorgeheizten Backofen bei 220° C ca. 5-6 Minuten backen



PINSA LACHS & ZUCCHINI:

1. Casa di Pietro Burrata auf der Pinsa verteilen & würzen
2. Zucchini-Scheiben und -Blüten darauflegen
3. mit nativem Olivenöl beträufeln
4. im vorgeheizten Backofen bei 220° C ca. 5-6 Minuten backen
5. Scheiben vom geräuchteten Lachs auf der heißen Pinsa verteilen

PINSA ANTIPASTI:

1. Casa di Pietro Robiola auf der Pinsa verteilen & würzen
2. Anti Pasti Gemüse & Schinken darauflegen
3. mit nativem Olivenöl beträufeln
4. im vorgeheizten Backofen bei 220° C ca. 5-6 Minuten backen
5. mit frischem Salat garnieren



BEEREN PINSA:

1. im vorgeheizten Backofen bei 220° C ca. 5-6 Minuten backen
2. Casa di Pietro Ricotta mit Vanillezucker und etwas Zitronensaft mischen und auf die Pinsa streichen
3. mit frischen Beeren nach Wahl und Puderzucker garnieren



FOCACCIA

Eine ligurische Geschichte erzählt die Entstehung der Focaccia, einer der beliebtesten Brotspezialitäten Italiens. Hergestellt nach einem klassischen Rezept aus der italienischen Region rund um die Hauptstadt Genua benötigt eine gute Focaccia viel Zeit, bestes Olivenöl und Salz. Ursprünglich wurde die Focaccia in Italien zum Frühstück gereicht, heute erfreut sie gerne auch als Zwischenmahlzeit oder als Snack, bei dem das fluffig- knusprige Fladenbrot al Naturale mit Olivenöl oder auch mit anderen Zutaten garniert zum schnabulieren gereicht wird. Focaccia steht für Geselligkeit, Genuss, kulinarischen Urlaub...und für Casa di Pietro!



Focaccia Naturale

Focaccia mit Olivenöl

Ligurisches Fladenbrot!

Bekannt seit dem Altertum ist er, der feinporige, luftig gebackene Hefeteig für vielseitige Verwendung in der Küche. In der Regel erst gebacken und dann nach Belieben belegt - als herzhafter Snack oder als Beilage zu vielen mediterranen Gerichten.

Art. Nr. 426704 135 g x 6, Stückpreis





Focaccia Mediterranea con Pomodorini

Focaccia mit Kirschtomaten

Klein, rund & sonnenverwöhnt!
Das sind sie, die kleinen, ganzen Kirschtomaten im luftig gebackenen Hefeteig. Eine exzellente Beilage zu vielseitigen, mediterranen Gerichten oder einfach pur als Snack.

Art. Nr. 426700 170 g x 6, Stückpreis



Focaccia con Olive verdi

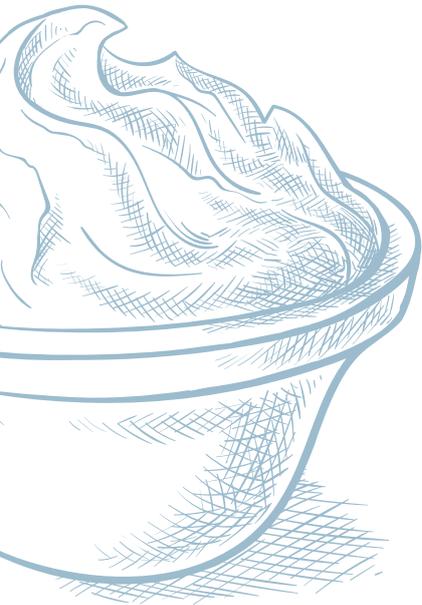
Focaccia mit grünen Oliven

Bekannt seit dem Altertum!
Feinporig und luftig gebackener Hefeteig mit knackig-aromatischen Oliven verfeinert. Ein herzhaft-würziger Snack oder eine beliebte Beilage zu vielen mediterranen Gerichten.

Art. Nr. 426701 170 g x 6, Stückpreis



FORMAGGIO



Italien gehört zu den ältesten und traditionsreichsten Käseländern Europas. Schon Romulus und Remus sollen sich bei der Erbauung Roms mit einem Pecorino gestärkt haben. Die Feinschmecker dieser Welt erfreuen sich an den Superstars der italienischen Käsekessel, wie dem Parmigiano Reggiano, dem Grana Padano, dem Gorgonzola und so vielen anderen Klassikern. Unsere Käsescouts haben für Casa di Pietro ein großartiges Sortiment der Käsebotschafter Italiens zusammengestellt, dass sie mit neuen Trendprodukten und exzellenten Gustofreuden garniert haben.

Robiola Ziege

Frischkäse aus Ziegenmilch mit schneeweißem Teig und streichfähiger locker-cremiger Textur. Nach lombardischer Tradition schonend gekäst, so dass der Käse sein reiches herzhaftes Aroma voll entfalten kann. Milchfrisch mit leicht süßlicher Note und dezentem Ziegenmilcharomen.

Mind. 55 % Fett i. Tr., Lombardei

Art.-Nr. 424856 ca. 250 g x 5



Robiola

Frischkäse aus Kuhmilch mit hellelfenbeinfarbenem Teig und streichfähiger, locker-cremiger Textur. Sahnig-milchfrischer Geschmack mit aromatisch-leicht süßlicher Note. Nach lombardischer Tradition schonend gekäst, sodass der Käse sein reichhaltiges Aroma voll entfalten kann.

Mind. 75 % Fett i. Tr., Lombardei

Art.-Nr. 424855 ca. 250 g x 5



Mascarpone

Frischkäse aus frischer Kuhrahm, schneeweiße und sahnig-cremige Textur, mild im Geschmack, mit dezent süßlicher Note. Die Casa di Pietro Mascarpone wird im Eindampfungsverfahren anstatt des üblicherweise genutzten Filtrationsverfahrens hergestellt, welches sie auf natürliche Weise süßer macht. 80 % Fett i. Tr., Südtirol

Art.-Nr. 269558 500 g x 6, Stückpreis



Mini Burrata

Kleine Käsezubereitung aus einem Mozzarella aus Kuhmilch mit Kuhmilchsahne gefüllt, porzellanfarbene Oberfläche mit elfenbeinfarbenen Teig und locker-cremiger Textur, milchfrisch im Geschmack, ideal als Snack-Format.
Mind. 55 % Fett i. Tr., Venetien

Art.-Nr. 421452 150 g (50 g x 3) x 6,
Stückpreis



Schafricotta

Feinster Molkeneiweißkäse aus 100 % sardischer Schafmilchmolke mit schneeweißem Teig und lockerer Textur. Mild im Geschmack, mit der aromatischen Würze feiner Schafmilch. Ideal zur Zubereitung von Desserts, der Füllung von Teigwaren oder zum Verfeinern von Nudelgerichten.
Mind. 38 % Fett i. Tr., Sardinien

Art.-Nr. 017037 250 g x 6, Stückpreis



Burrata

Der Shootingstar der italienischen Käseszene! Burrata ist nicht nur im Heimatland hip, sondern auch bei uns ein Trendsetter. Als Solist wird sie gerne serviert mit geröstetem Brot und Olivenöl. Als Zutat wird sie gerne auf Salaten präsentiert oder in Kombination mit Pasta, Pizza, oder Grillgerichten gereicht. Sogar als Dessert glänzt die Burrata auf einem beerigen Fruchtspiegel. Ihr sahnig-milchfrischer Genuss unterstreicht den hohen Frischecharakter, der sie bei Käseliebhabern und Feinschmeckern so beliebt macht. Ob aus reiner Kuhmilch oder aus Büffelmilch hergestellt, ist es immer ein wahres Genusserlebnis, das hauchdünne Pasta Filata Säckchen anzuschneiden.



FORMAGGIO

Bufalina

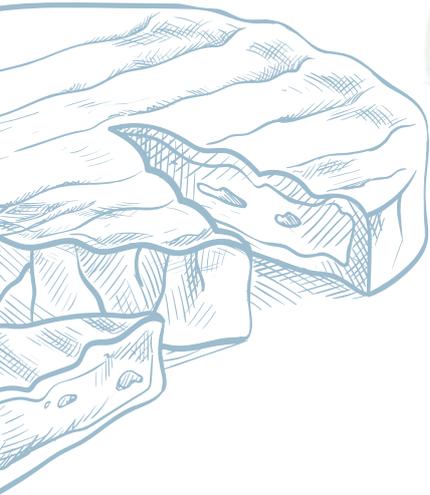
Handwerklich hergestellter Weichkäse aus edler Büffelmilch, wenige Tage gereift, edle Weißschimmelrinde umgibt hellelfenbeinfarbenen Teig mit geschmeidig-cremiger Textur, vollaromatisch mit feinwürziger Büffelmilchnote.

Mind. 64 % Fett i. Tr., Lombardei

Art.-Nr. 424851 ca. 250 g x 4



Art.-Nr. 424854 150 g x 6, Stückpreis



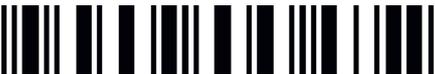
Die Innovationskunst der italienischen Käsemeister zeigt sich besonders bei den Weichkäsen. Weichkäse aus Kuhmilch werden in Italien traditionell produziert, aber auch Camemberts aus Ziegenmilch oder sogar aus Büffelmilch sind angesagt. Dabei werden überlieferte Rezepte mit modernen Methoden und Techniken kombiniert, die zu erstaunlichen Ergebnissen führen. Gekäst nach französischen Camembert-Vorbildern sind die Weichkäse von Casa di Pietro nicht nur besonders cremig, sondern drücken auch das milchfrische Aroma der jeweiligen Milchsorte mit feinwürzigen Nuancen vorzüglich und delikater aus.

Mucchina

Handwerklich hergestellter Weichkäse aus Kuhmilch mit edler Weißschimmelrinde, elfenbeinfarbener Teig mit cremig-geschmeidiger Textur, zartschmelzend am Gaumen, milchfrisch mit zarter Würze und Anklängen von Champignon Pilzen.

Mind. 58 % Fett i. Tr., Lombardei

Art.-Nr. 424850 ca. 250 g x 4



Caprella

Handwerklich hergestellter Weichkäse aus Ziegenmilch mit edler Weißschimmelrinde, porzellanfarbener Teig mit cremiger Textur und zartem Schmelz, aromatisch delikater Ziegenmilchnote mit Anklängen an hellem Karamell, Pilzen und Maroni.

Mind. 56 % Fett i. Tr., Lombardei

Art.-Nr. 424853 ca. 250 g x 4



Bufalina al tartufo

Käsezubereitung aus Büffelmilch in weißer Naturrinde, handwerklich hergestellt und wenige Tage gereift, hellelfenbeinfarbener Teig mit Trüffel affiniert, geschmeidig-cremige Textur, vollaromatisch mit feinwürziger Büffelmilchnote und edlem Trüffelaroma.

Mind. 64 % Fett i. Tr., Lombardei

Art.-Nr. 424860 150 g x 6, Stückpreis



Robiola fiorita

Weichkäse aus Kuhmilch mit feiner Naturrinde, ca. 2 Wochen gereift, hellelfenbeinfarbener Teig mit sahnig-weicher Textur, milchfrisch-mild mit feinaromatischer Note, typischer Weichkäse in lombardischer Tradition.
Mind. 58 % Fett i. Tr., Lombardei

Art.-Nr. 424857 ca. 300 g x 4



Pagliavera

Weichkäse aus Kuhmilch mit edler Weißschimmelrinde, elfenbeinfarbener Teig mit cremig-geschmeidiger Textur, mit weiterer Reifung cremifizierend, milchfrischer Geschmack mit arttypischer Champignonnote und delikaten Anklängen von Haselnuss.
Mind. 56 % Fett i. Tr., Piemont

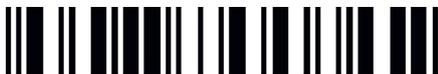
Art.-Nr. 424950 200 g x 8, Stückpreis



Tradizionali

Käsezubereitung oder halbfester Schnittkäse aus Kuh- und Schafmilch, hellgelber Teig, affiniert mit Peperoncino, Walnuss, Trüffel oder Oliven, geschmeidig-elastische Textur, zartschmelzend am Gaumen, mildaromatisch mit feinwürziger Note und eleganten Schafmilchnuancen.
Mind. 45 % Fett i. Tr., Marken

Art.-Nr. 424955 160 g x 8 Peperoncino



Art.-Nr. 424956 160 g x 8 Walnuss



Art.-Nr. 424957 160 g x 8 Trüffel



Art.-Nr. 424958 160 g x 8 Olive, Stückpreise



FORMAGGIO

Mini Scamorzine

Pasta Filata Käse aus Kuhmilch mit naturbelassenem Buchenholz geräuchert, hellgelber Teig mit elastischer Textur, aromatisch-würzig mit zart rauchiger Note, ideales Snackformat oder zur Verwendung als Topping für Salate.
Mind. 41 % Fett i. Tr., Apulien

Art.-Nr. 423933 120g (30 x ca. 4 g) x 8,
Stückpreis



Scamorza Pasta Pfanne

Rezept für 4 Personen

Zutaten

300 g Scamorza Kugel Casa di Pietro,
in dünne Scheiben geschnitten
400 g Tagliatelle
1 EL Olivenöl
2 Schalotten fein gehackt
1 Knoblauchzehe, zerdrückt und fein gehackt
100 g pürierte Tomaten
Salz
Pfeffer
Frische Basilikumblätter
Kirschtomaten

Zubereitung

Kirschtomaten bei 180° im vorgeheizten Backofen für ca. 15 Minuten in einer Auflaufform schmelzen lassen.

Tagliatelle in gesalzenem Wasser al dente kochen und abgießen. In einer erhitzten Pfanne Olivenöl eingießen, gehackte Schalotten und Knoblauchzehe dazugeben und goldbraun anbraten. Pürierte Tomaten und die Kirschtomaten dazugeben und einrühren.

Pasta dazugeben und durchschwenken. Pfanne mit dünn geschnittenen Scamorza Scheiben bedecken und bei mittlerer Hitze einschmelzen lassen.

Mit Salz und Pfeffer würzen und mit gewaschenen Basilikumblättern drapieren.



Scamorzine affumicate Snack

Pasta Filata Käse aus Kuhmilch, hellbraune Naturrinde über naturbelassenem Buchenholz zart geräuchert, hellgelber Teig mit elastischer Textur, aromatisch-würzig mit zart rauchiger Note, ideales Snackformat oder zur Verwendung als Topping für Salate.
Mind. 40 % Fett i. Tr., Venetien

Art.-Nr. 423701 150 g (30 x ca. 5 g) x 10,
Stückpreis



Scamorza affumicata

Pasta Filata Käse aus Kuhmilch, goldgelbe Naturrinde über naturbelassenem Buchenholz zart geräuchert, hellgelber Teig mit elastisch-kompakter Textur, mildaromatisch mit arttypisch zartwürziger Rauchnote.
Mind. 40 % Fett i. Tr., Lombardei

Art.-Nr. 019985 1,2 kg
(300 g x 4) x 4



Scamorza affumicata

Pasta Filata Käse aus Kuhmilch, goldgelbe Naturrinde über naturbelassenem Buchenholz zart geräuchert, hellstrohgelber Teig mit elastisch-kompakter Textur, mildaromatisch mit arttypisch zartwürziger Rauchnote.
Mind. 33 % Fett i. Tr., Kampanien

Art.-Nr. 425100 150 g x 10, Stückpreis



Formaggio al Tartufo

Käsezubereitung aus Schnittkäse aus Schaf- und Kuhmilch, hellgelber Teig mit Trüffel affiniert, vollmundig-aromatisch.

Mind. 52 % Fett i. Tr., Italien

Art.-Nr. 425511 110 g x 8, Stückpreis



Formaggio Fantasia

Halbfeste Schnittkäsescheiben aus Schaf- und Kuhmilch, elastischer-zart-schmelzender Teig, verfeinert mit Chili und Basilikum, aromatisch-würzig.

Mind. 50% Fett i. Tr, Italien

Art.-Nr. 425516 110 g x 8, Stückpreis



Formaggio al Peperoncino

Käsezubereitung aus Schnittkäse aus Schaf- und Kuhmilch, hellgelber Teig mit Gewürzen affiniert, vollmundig-pikant.

Mind. 52 % Fett i. Tr., Italien

Art.-Nr. 425512 110 g x 8, Stückpreis



Asiago DOP fresco

Hartkäsescheiben aus Kuhmilch, mindestens 20 Tage gereift, hellgelber kompakter Teig mit Schlitzlochung, mildfrisch-sahnig mit arttypisch feinsäuerlicher Note.

Mind. 44 % Fett i. Tr., Norditalien-DOP Regionen

Art.-Nr. 425510 110 g x 8, Stückpreis



Delizioso Italiano

Feine Schnittkäsescheiben aus Kuhmilch, mindestens 60 Tage gereift, hellgelblich-weiß, geschmeidiger Teig mit zartem Schmelz, milchfrisch-sahnig.

Mind. 52 % Fett i. Tr., Italien

Art.-Nr. 425513 110 g x 8, Stückpreis



Montasio DOP

Schnittkäsescheiben aus Kuhmilch, mindestens 60 Tage gereift, hellgelber geschmeidiger Teig mit arttypischer Bruchlochung, milchfrisch-fruchtig.

Mind. 40 % Fett i. Tr., Norditalien-DOP Regionen

Art.-Nr. 425509 110 g x 8, Stückpreis

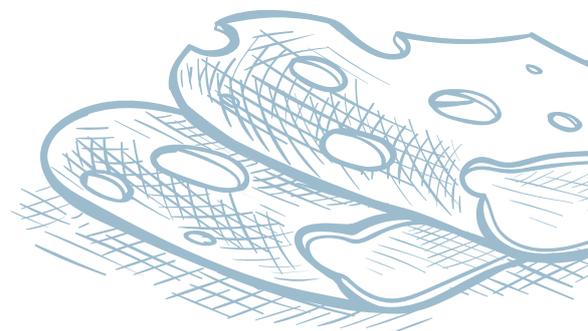


Scamorza

Feine Scheiben vom rauchigen Pasta Filata Käse aus Kuhmilch, hellgelber kompakter Teig mit feinem Schmelz, aromatisch-mild.

Mind. 44 % Fett i. Tr., Italien

Art.-Nr. 425514 110 g x 8, Stückpreis

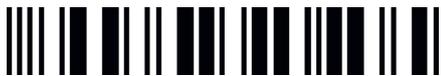


FORMAGGIO

Gran d'Oro

Hartkäse aus Kuhmilch, mindestens 12 Monate gereift, feste goldgelbe Rinde, strohgelber Teig mit feinkörniger Textur, feinaromatisch mit fruchtigen Nuancen, ideal zur Verwendung in der warmen Küche. Mind. 32 % Fett i. Tr., Venetien

Art.-Nr. 269515 200 g x 15, Stückpreis



Gran Tartufo

Käsezubereitung mit Kuhrohmilch hergestellt und mit edlem Trüffel affiniert, hellgelber leicht körniger Teig mit feinem Schmelz, aromatisch.

Mindestens 48 % Fett i. Tr., Italien

Art.-Nr. 425800 100 g x 12, Stückpreis

Art.-Nr. 425801 ca. 1 kg x 4





Bubalus

Halbfester Schnittkäse aus bulgarischer Büffel­milch, 25 Tage in Salzlake gereift, schnittfester Teig, aromatisch im Geschmack mit salzigen Nuancen und feiner Büffel­milchnote, ideal als Topping für Salate. Mind. 48% Fett i. Tr., Karlovo Bulgarien

Art.-Nr. 307850 200 g x 12, Stückpreis



PASTICCERIA

Ein süßer Duft strömt aus der Backstube. Die Hauptdarsteller sind Eier, Mehl und Zucker, phantasievoll kombiniert mit Fruchtmarmeladen, Mandeln, Kakao und Cremes, die in handwerklicher Kunstfertigkeit zu feinen Dolci Spezialitäten geformt werden. Heißgeliebt sind die Cannoli, die knusprig frittierten Teigrollchen mit Vanille- oder Haselnusscreme. Als „kleine Koffer“ werden die gefüllten Bauletti Teigtaschen gerne bezeichnet, die ihre delikate Füllung, wie eine süße Limonencreme oder eine köstliche Aprikosenkonfitüre sicher zum Gaumen transportieren. Ein Espresso, Cappuccino oder Latte Macchiato wird mit dem feinen Mandorlini Mandelgebäck zur Reminiszenz an das Dolce Vita.

Cannoli Crema Pasticceria

Cannoli mit Vanillecreme

Cannoli-köstliches, sizilianisches Dessertröllchen! Womöglich zu Zeiten der Römer erfunden, von den Haremfrauen der Araber und später in den Klöstern weiterentwickelt, zu Karneval als Dessertspezialität gereicht, ist heute die Cannoli wenn möglich zu jeder Zeit in aller Munde. Feines, goldgelb gebackenes Blätterteigröllchen mit feinaromatischer Vanillecreme gefüllt-eine wahrhaft süße Köstlichkeit.

Art.-Nr. 426409 150 g x 6, Stückpreis



Bauletti Albicocca

Bauletti mit Aprikosenkonfitüre

Allerfeinster Mürbeteig!

Die Zutaten sind einfach - die Kunst liegt darin diese richtig zu dosieren. Feinstes Mürbeteiggebäck, von Hand geformt, mit fruchtiger Aprikosenkonfitüre gefüllt, knusprig-kross gebacken und mit Puderzucker überstäubt-nicht nur Ofenwarm eine süße Köstlichkeit.

Art.-Nr. 426402 150 g x 6, Stückpreis



Cannoli Gianduja

Cannoli mit Haselnusscreme

Cannolo, von „canna di fiume“- kleines Schilfrohr!

Namensgeber war das Schilfrohr über dem früher der Teig gerollt wurde. Feines, goldgelb gebackenes Blätterteigröllchen mit edler Haselnusscreme gefüllt, knusprig kross und köstlich süß-einfach himmlisch.

Art.-Nr. 426401 150 g x 6, Stückpreis



Bauletti Crema Limone

Bauletti mit Zitronencreme

Allerfeinster Mürbeteig - von Hand geknetet!
Feinstes Mürbeteiggebäck mit fruchtiger Limonencreme von Hand gefüllt, knusprig-kross gebacken und mit Puderzucker überstäubt - eine wahrhaft knusprige und fruchtig-süße Verführung.

Art.-Nr. 426403 150 g x 6, Stückpreis



Cuscini Ciok

Cuscini mit Haselnusscreme

Knusprig zartes Mürbeteigkissen!
Feinster Mürbeteig von Hand geknetet und mit edler Kakao-Haselnusscreme gefüllt, zu kleinen Kissen geformt und knusprig gebacken, noch Ofenwarm mit Puderzucker überstäubt-einfach zum dahinschmelzen.

Art.-Nr. 426405 150 g x 6, Stückpreis



Occhio di Bue Ciok

Occhio di Bue mit Haselnusscreme

Knusprig-kross - feinste Konditorei!
Edles, von Hand geknetetes Mürbeteiggebäck mit feinsten Haselnusscreme gefüllt, knusprig-kross gebacken - zergeht buchstäblich genussvoll auf der Zunge. Bravissimo!

Art.-Nr. 426408 160 g x 6, Stückpreis



Delize Albicocca

Delize mit Aprikosenkonfitüre

Nach sizilianischer Tradition!
Aus einfachen, ursprünglichen und authentischen Zutaten handwerklich hergestellt. Feinstes Mandelgebäck mit fruchtiger Aprikosenkonfitüre gefüllt, fein gebacken und mit Puderzucker überstäubt. Delikates Mandelaroma-zum dahinschmelzen. Fein-knusprige Hülle umgibt weichen und saftigen Kern-ein unwiderstehliches Genusserebnis.

Art.-Nr. 426404 150 g x 6, Stückpreis



Mandorlini

Mandelgebäck

Außen knusprig - innen weich!
Traditionelles Mandelgebäck aus Sizilien, das keineswegs nur zu Weihnachten gegessen wird. Am besten immer und überall, zusammen mit einer Tasse feinem Espresso genießen. Feinste Mandelpaste zu kleinen Stangen geformt, in Mandelsplittern gewälzt und knusprig gebacken. Außen kross und innen ganz weich und saftig-eine süße Offenbarung.

Art.-Nr. 426407 150 g x 6, Stückpreis



Ricciarelli

Mandelgebäck

Toskanische Mandelkekse - das wäre zu einfach!
Geschätzt seit dem Mittelalter, von Reisenden und Händlern, von Grafen und Herzögen, ebenso wie von Bauern und Bankdirektoren gelten sie als „Non plus Ultra“ der sienesischen Konditortradition und Ikone der Stadt Siena in der Welt. Feinste gemahlene Mandeln mit Puderzucker und Eiweiß zu einer glatte Paste vermennt, fein gebacken überzeugt das traditionsreiche Gebäck mit einem soften, an Marzipan erinnernden Kern. Ein Must-have - nicht nur zur Weihnachtszeit.

Art.-Nr. 426406 140 g x 6, Stückpreis





www.casadipietro.eu

Heiderbeck GmbH

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

2024

Stand: Februar 2024 | Änderungen vorbehalten