

HEIDERBECK SALUMERIA





Morbidi

SIENA 1925



Die Familie Morbidi betreibt seit Generationen ein Feinkostgeschäft im historischen Zentrum von Siena und gilt für die Sienesen als Synonym für „Delikatessen und gutes Essen“. In den 1940er Jahren begann sie Schweinefleisch und später Schafsmilch nach den ältesten toskanischen Traditionen zu verarbeiten. Von einer Generation zur nächsten ist die Arbeit gewachsen und heute ist die Firma Morbidi ein modernes Unternehmen geworden, welches auf Nachhaltigkeit und Tradition achtet.

Die feinen Spezialitäten aus der Toskana produziert die Familie Morbidi in einem eigenen modernen Produktionsbetrieb vor den Toren der Stadt. Das Fleisch wird persönlich von ausgesuchten Bauernhöfen in der Toskana selektiert, welche auch das ausgezeichnete Schweinefleisch der Rassen Cinta Senese und Grigio liefern. Durch sorgfältig abgestimmte Mischungen aus Gewürzen und Kräutern erhalten die einzigartigen Wurstwaren ihre Vollendung und werden für den Reifungsprozess vorbereitet. Die Rohstücke werden so lange gelagert, bis sie die perfekte Balance von Aroma und Textur erreichen.





Finocchiona IGP

Geschützte toskanische Salamispezialität aus Schweinefleisch, handgebunden und mindestens 20 Tage im Naturdarm gereift, rosarot mit mittlerer Körnung und perlmuttweißer Fettmarmorierung, weich und geschmeidig, mit wildem Fenchelsamen verfeinert für unwiderstehlich herzhaft-ausgewogenen Geschmack.

Art.-Nr. 426852 2,7 kg x 1, vakuumverpackt, egalisiert, Stückpreis

Capocollo

Delikate Rohschinkenspezialität aus dem Schweine-nacken, leuchtend rot mit feiner perlweißen Fettmarmorierung, luftgetrocknet und mindestens 60 Tage gereift, fest, saftig und zartmürbe mit besonders zartem Mundgefühl, mild und intensiv aromatisch, hauchdünn aufgeschnitten für eleganten Genuss.

Art.-Nr. 426851 1,5 kg x 1, vakuumverpackt, egalisiert, Stückpreis



Lombo gereift

Edle Rohschinkenspezialität aus der Schweinelende, luftgetrocknet und über mehrere Wochen gereift, rosarot, sehr mager und mit feiner Fettmarmorierung, fest, saftig und zartmürbe, aromatisch-mild mit leicht süßlicher Note. Hauchdünn aufgeschnitten ein eleganter Genuss.

Art.-Nr. 426854 2,8 kg x 1, vakuumverpackt, egalisiert, Stückpreis



Soppressata

Große magere Fleischstücke von Schwein und vereinzelt kleine perlmuttweiße Fett- und Schwartenstückchen zeichnen diese Sülze aus, mit edlen Gewürzen harmonisch abgestimmt und im Jutesack abgefüllt entwickelt sich ein aromatisch-frischer, leicht säuerlicher Geschmack, attraktives Thekenstück.

Art.-Nr. 426862 8 kg x 1, vakuumverpackt, egalisiert, Stückpreis



Salame al Finocchio *

Edelsalami aus Schweinefleisch mit gleichmäßig mittlerer Körnung, mit wildem Fenchelsamen verfeinert, rubinrot mit perlmuttweißen Fettstückchen, würzig-herzhaft und harmonisch ausgewogen, kernig im Biss.

Art.-Nr. 426853 180 g x 10, vakuumverpackt, egalisiert, Stückpreis



Salame Cinghiale *

Edle Salami mit **Wildschweinefleisch** nach piemonteser Art, rubinrot, weich und geschmeidig in der Konsistenz mit mittlerer Körnung, handgebunden und ca. 30 Tage gereift, würzig-intensiver Geschmack mit feiner Schwarzwildnote.

Art.-Nr. 426850 180 g x 10, vakuumverpackt, egalisiert, Stückpreis

Salame al Peperoncino *

Pikant-würzige Salami aus Schweinefleisch mit mittlerer Körnung, handgebunden, dunkelrot mit perlmuttweißen Fettstückchen, mit pikantem Chili verfeinert für herzhaft-feurige Würze und intensives Aroma.

Art.-Nr. 426861 180 g x 10, vakuumverpackt, egalisiert, Stückpreis



Salame al Chianti DOCG *

Klassisch Toskana!

Die Kombination zweier typisch toskanischen Geschmacksrichtungen zu einem perfekten Ganzen. Feine Salami aus Schweinefleisch mit mittlerer, rubinroter Körnung und perlmuttweißen Fettstückchen, mit Chianti DOCG harmonisch affiniert, vollmundig-würzig und perfekt ausgewogen.

Art.-Nr. 426859 180 g x 10, vakuumverpackt, egalisiert, Stückpreis

Salame al Tartufo *

Feine Salamispezialität aus Schweinefleisch mit mittlerer bis grober Körnung, rubinrot mit perlmuttweißen Fett- und sichtbaren Trüffelstückchen, handgebunden, feinwürzig und vollmundig mit dezenter Trüffelnote.

Art.-Nr. 426860 180 g x 10, vakuumverpackt, egalisiert, Stückpreis



Die Transportverpackung kann zur Verkaufspräsentation genutzt werden.



* Kühl lagern. Verkauf außerhalb der Kühltheke möglich.



Salsiccia al Peperoncino

Kleine frische Rohwürstchen aus Schweinefleisch im Naturdarm, mittlere Körnung mit geschmeidiger Konsistenz, rubinrot mit perlweißen Fettstückchen, mit Gewürzen und pikantem Chili harmonisch abgestimmt, ideal zum Grillen, Kochen, Braten, feinwürzig im Geschmack.

Art.-Nr. 426856 (75 g x 4) x 6,
vakuumverpackt, egalisiert, Stückpreis

Salsiccia al Rosmarino

Kleine frische Rohwürstchen aus Schweinefleisch im Naturdarm, mittlere bis grobe Körnung mit geschmeidiger Konsistenz, rubinrot mit perlweißen Fettstückchen, mit Gewürzen und Rosmarin harmonisch abgestimmt, aromatisch-frisch im Geschmack, ideal zum Grillen, Kochen, Braten.

Art.-Nr. 426857 (75 g x 4) x 6,
vakuumverpackt, egalisiert, Stückpreis



Salsiccia al Finocchio

Kleine frische Rohwürstchen aus Schweinefleisch im Naturdarm, mittlere bis grobe Körnung mit geschmeidiger Konsistenz, rubinrot mit perlweißen Fettstückchen, mit Gewürzen und wildem Fenchel harmonisch abgestimmt, aromatisch-frisch im Geschmack, klar nach Fenchel, ideal zum Grillen, Kochen, Braten.

Art.-Nr. 426858 (75 g x 4) x 6,
vakuumverpackt, egalisiert, Stückpreis

Salsiccia

Kleine frische Rohwürstchen aus Schweinefleisch im Naturdarm, mittlere Körnung mit geschmeidiger Konsistenz, rubinrot mit perlweißen Fettstückchen und mit Gewürzen harmonisch abgestimmt, ideal zum Grillen, Kochen, Braten, feinwürzig im Geschmack. Historisch verankert bis ins 1. Jahrhundert v.Chr.

Art.-Nr. 426855 (75 g x 4) x 6,
vakuumverpackt, egalisiert, Stückpreis





• FAMIGLIA CHIAPPELLA •



Vor über 50 Jahren entstand der Metzger- und Feinkostladen Chiapella in der piemontesischen Langhe in der Ortschaft Carrù. Die Handwerkstradition und die Rezepte wurden von einer Generation zur nächsten innerhalb der Familie Chiapella übertragen. Heute führen Alessandro, Davide und Elisabetta Chiapella das Unternehmen.

Die piemontesische Tradition, das Handwerk, die Sorgfalt und die kulinarische Raffinesse werden in der Marke Sant'Antonio vereint. Aus dieser authentischen Handwerkstradition geht der unverwechselbare, natürliche Geschmack der Produkte hervor.

In den Produkten von Sant'Antonio wird ausschließlich das Beste, was die Langhe zu bieten hat verarbeitet: vom ausgewählten Fleisch bis hin zu den Zutaten. Barolo Wein, Haselnüsse, Trüffel aus der Langhe und Parmigiano Reggiano D.O.P. sind nur einige der Köstlichkeiten, die zur Veredelung der besonderen Salami verwendet werden.



*Präsentationskiste auf Anfrage über Ihren Ansprechpartner im Vertrieb.



Salame di Langa *

Typisch für die Gegend der Langhe!
Feine Salami aus Schweinefleisch mit grober Körnung, hellrubinrot mit perlweißen Fettstückchen, handgebunden, aromatisch-mild mit angenehm süßlicher Note.

Art.-Nr. 427450 ca. (200 g x 4) x 2, Kilopreis



Salame Razza Piemontese *

Edle Salami mit **piemonteser Rindfleisch**, dunkelrot, weich und geschmeidig in der Konsistenz mit mittlerer Körnung und wenigen perlweißen Fettstückchen, handgebunden, würzig-intensiver Geschmack, herzhaft ausgewogen mit feiner Rindfleischnote.

Art.-Nr. 427455 ca. 200 g x 8, vakuumverpackt, Kilopreis



Salame con Parmigiano Reggiano *

Edelsalami aus Schweinefleisch mit gleichmäßig mittlerer Körnung, mit Parmigiano Reggiano verfeinert, hellrubinrot mit perlmuttweißen Fettstückchen, feinwürzig-vollmundig und harmonisch ausgewogen.

Art.-Nr. 427451 ca. (200 g x 4) x 2, Kilopreis



* Kühl lagern. Verkauf außerhalb der Kühltheke möglich.



Salame al Fioccio *

Edelsalami aus Schweinefleisch mit gleichmäßig mittlerer Körnung, mit wildem Fenchelsamen verfeinert, rubinrot mit perlmuttweißen Fettstückchen, würzig-herzhaft und harmonisch ausgewogen.

Art.-Nr. 427459 ca. (200 g x 4) x 2, Kilopreis



Salame con Pistacchio *

Feine Salami aus Schweinefleisch mit mittlerer, rubinroter Körnung und perlmuttweißen Fettstückchen, mit Pistazien harmonisch affiniert, vollmundig-aromatisch im Geschmack mit unverwechselbarer Süße und fein nussigem Aromen.

Art.-Nr. 427453 ca. (200 g x 4) x 2, Kilopreis



Salame con Nocciole *

Edelsalami aus Schweinefleisch mit gleichmäßig mittlerer Körnung, mit piemonteser Haselnüssen g.g.A. verfeinert, rubinrot mit perlmuttweißen Fettstückchen, vollmundig und harmonisch ausgewogen mit deutlichen Haselnussnoten, kernig im Biss.

Art.-Nr. 427463 ca. (200 g x 4) x 2, Kilopreis



* Kühl lagern. Verkauf außerhalb der Kühltheke möglich.

Salame al Tartufo *

Feine Salamispezialität aus Schweinefleisch mit mittlerer bis grober Körnung, hellrot mit perlmuttweißen Fett- und sichtbaren Trüffelstückchen, handgebunden, feinwürzig und vollmundig mit dezenter Trüffelnote.

Art.-Nr. 427454 ca. (200 g x 4) x 2, Kilopreis



Salame di Cinghiale *

Edle Salami mit **Wildschweinefleisch** nach piemonteser Art, rubinrot, weich und geschmeidig in der Konsistenz mit mittlerer Körnung, handgebunden und ca. 30 Tage gereift, würzig-intensiver Geschmack, herzhaft ausgewogen mit feiner Schwarzwildnote.

Art.-Nr. 427458 ca. (200 g x 4) x 2, Kilopreis



Die Transportverpackung kann zur Verkaufspräsentation genutzt werden.



Salame con Peperoncino *

Pikant-würzige Salami aus Schweinefleisch mit mittlerer Körnung, handgebunden, hell-rubinrot mit perlmuttweißen Fettstückchen, mit pikantem Chili verfeinert für herzhaft-feurige Würze und intensives Aroma.

Art.-Nr. 427452 ca. (200 g x 4) x 2, Kilopreis

Salame all'Aglio *

Edle Salami aus Schweinefleisch mit mittlerer, hell-rubinroter Körnung und perlmuttweißen Fettstückchen, mit würzigem Knoblauch harmonisch affiniert, vollmundig-würzig im Geschmack und perfekt ausgewogen.

Art.-Nr. 427456 ca. (200 g x 4) x 2, Kilopreis



Salame al Barolo *

Feine Salami aus Schweinefleisch mit mittlerer, rubinroter Körnung und perlmuttweißen Fettstückchen, mit Barolowein harmonisch affiniert, vollmundig-würzig im Geschmack und perfekt ausgewogen.

Art.-Nr. 427457 ca. (200 g x 4) x 2, Kilopreis



* Kühl lagern. Verkauf außerhalb der Kühltheke möglich.



Salamella Classica

Kleine frische Rohwürstchen aus Schweinefleisch im Naturdarm, feine Körnung mit geschmeidiger Konsistenz, rubinrot mit perlweißen Fettstückchen und mit Gewürzen delikater abgestimmt, ideal zum Grillen, Kochen, Braten, feinwürzig im Geschmack.

Art.-Nr. 427460 (100 g x 2) x 8, vakuumverpackt, Stückpreis



Salamella al Finocchio

Kleine frische Rohwürstchen aus Schweinefleisch im Naturdarm, feine Körnung mit geschmeidiger Konsistenz, rubinrot mit perlweißen Fettstückchen, mit Gewürzen und Fenchelsamen harmonisch abgestimmt, aromatisch-frisch im Geschmack, ideal zum Grillen, Kochen und Braten.

Art.-Nr. 427461 (100 g x 2) x 8, vakuumverpackt, Stückpreis



Salamella Piccante

Kleine frische Rohwürstchen aus Schweinefleisch im Naturdarm, feine Körnung mit geschmeidiger Konsistenz, rubinrot mit perlweißen Fettstückchen, mit Gewürzen und pikantem Chili harmonisch abgestimmt, ideal zum Grillen, Kochen, Braten, feinwürzig im Geschmack.

Art.-Nr. 427462 (100 g x 2) x 8, vakuumverpackt, Stückpreis



www.heiderbeck.com



Heiderbeck GmbH

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