



Italianità
01.07.2024 - 31.07.2024

NEU



Schaumwein

Prosecco DOC Rosé Extra Dry Millesimato

Karton à
6 x 75 cl
150282

statt
8.90

7.90 Fl.

Alkohol: 11.5% Vol.

Region: Venetien

Rebsorte: Glera, Pinot Noir

Farbe: Zartes Rosé,
feine anhaltende Perlage

Eigenschaften: Weich, samtig, mit einem harmonischen und aromatischen Nachgeschmack.

Eine innovative Version des klassischen Prosecco DOC, den Martino Biscardo persönlich kreiert hat.

Empfehlung: Passt ideal zu Aperitifs zum Anstossen, zu Vorspeisen mit rohem Fisch, Schalentieren oder Gemüse. Passt ebenso zu kalten Gerichten, weissem Fleisch und Risotto mit delikatem Aroma.

NEU



Weisswein

Soave San Lorenzo DOC Classico

Karton à
6 x 75 cl
150283

statt
6.80

6.20 Fl.

Alkohol: 13% Vol.

Region: Soave (IT Nord)

Rebsorte: Garganega und
Trebiano di Soave

Farbe: Strohgelb,
mit grünlichen Reflexen

Eigenschaften: Trocken, strukturiert und gut ausgewogen.

Zwischen den Hügeln von Soave und Monteforte, in der Nähe von Verona und auf mineralhaltigen Böden entsteht der Soave San Lorenzo.

Empfehlung: Passt ideal zu Pastagerichten oder Reisgerichten. Ist auch angenehm zu weissem Fisch oder vegetarischen Hauptgerichten.

NEU



Rotwein

Solepasso IGT Puglia Passito 100% CASATO DI MELZI

Karton à
6 x 75 cl
150279

statt
7.90

7.40 Fl.

Alkohol: 15.5% Vol.

Region: Puglia

Rebsorte: Primitivo, Negroamaro,
Malvasia Nera

Farbe: intensives Rot

Eigenschaften: Intensive Noten von getrockneten roten Beerenfrüchte. Im Geschmack warm, voll und harmonisch, mit weichen, eleganten Tanninen und angenehmer Säure.

Empfehlung: Passt ideal zu kräftigen ersten Gängen, Fleisch im allgemeinen, Wild, reife und würzige Käsesorten.

Laticini



NEU



Mozzarella Boccia Fior di Latte 45% FIT

Mozzarella Kugel Fior di Latte 45% FIT
Mozzarella Boule Fior di Latte 45% FIT

Karton à
6 x 500 g
010386

statt
8.60 **8.90** kg

0°C - 4°C

NEU



Mozzarella Boccia Fior di Latte 45% FIT

Mozzarella Kugel Fior di Latte 45% FIT
Mozzarella Boule Fior di Latte 45% FIT

Karton à
30 x 100 g
010388

statt
9.50 **8.50** kg

0°C - 4°C

NEU



Provoletta Topolino

Stück à
930 g
010387

statt
12.80 **10.70** kg

0°C - 4°C



Caciotta fresca di Capra Girgenti

Ziegenmilchkäse Girgenti
Fromage au lait de chèvre Girgenti

Stück à ca.
700 g
010195

statt
24.- **22.-** kg

4°C - 8°C



Parmigiano Reggiano DOP picchio 24 mesi

Parmigiano Reggiano DOP Stück 24 Mt.
Parmesan DOP pièce 24 mois

Stück à ca.
1 kg
010179

statt
23.- **22.-** kg

4°C - 8°C



Parmigiano Reggiano DOP picchio 22 mesi

Parmigiano Reggiano DOP Stück 22 Mt.
Parmesan DOP pièce 22 mois

Stück à ca.
4.5 kg
010156

statt
22.- **21.-** kg

4°C - 8°C



Gorgonzola Bontazola DOP dolce

Gorgonzola DOP mild (Kuhmilch)
Gorgonzola DOP douce (lait de vache)

Stück à ca.
1.5 kg
010305

statt
13.- **11.80** kg

0°C - 4°C



Taleggio DOP

Taleggio DOP Weichkäse aus Kuhmilch
Taleggio DOP fromage à pâte molle au lait de vache

Stück à ca.
2 kg
010330

statt
10.- **9.-** kg

0°C - 4°C



Burro speciale

Vorzugsbutter
Beurre de choix

Karton à
10 x 1 kg
010063

statt
15.60 **14.80** kg

NUR FÜR KARTON
GÜLTIG.

Antipasti Facino

TOP
PREIS



Pomodori secchi in olio di girasole

Getrocknete Tomaten in Sonnenblumenöl
Tomates séchées en huile de tournesol

Schale à
1 kg
050121

statt
18.10

12.50 kg

4°C

TOP
PREIS



Carciofi grigliati con gambo in olio di girasole

Gegrillte Artischocken mit Stiel in Sonnenblumenöl
Artichauts grillés sans queue en huile de tournesol

Schale à
1 kg
050319

statt
18.50

14.80 kg

4°C

TOP
PREIS



Olive verdi grandi senza nocciolo in salamoia

Oliven grün gross ohne Stein in Salzlake
Olives vertes grandes sans noyau saumure

Karton à
12 x 250 g
050133

statt
2.80

1.90 Beutel

Herkunft: Griechenland / Italien
4°C



Cipolline Borettane arrostate in olio di girasole

Gegrillte Zwiebeln in Sonnenblumenöl
Oignons grillés en huile de tournesol

Schale à
1 kg
050098

statt
12.80

10.90 kg

4°C



Peperoni arrostiti senza pelle in olio di girasole

Gegrillte Peperoni ohne Haut in Sonnenblumenöl
Poivrons grillés sans peau en huile de tournesol

Beutel à
1 kg
050089

statt
18.70

14.90 kg

4°C



Capperi in salamoia

Kapern in Salzlake
Câpres en saumure

Beutel à
1 kg
050171

statt
11.50

9.40 kg



Olive nere alla monacale con nocciole in olio di girasole

Oliven schwarz mit Stein in Sonnenblumenöl
Olives noires avec noyau en huile de tournesol

Schale à
2 kg
050325

statt
6.40

5.20 kg

Herkunft: Ägypten
4°C



Olive Kalamata con nocciolo in olio di girasole

Oliven Kalamata mit Stein in Sonnenblumenöl
Olives Kalamata avec noyau en huile de tournesol

Beutel à
1 kg
050224

statt
13.80

9.90 kg



Novità - Bomè



L'azienda nasce nel 1962 come piccola macelleria grazie all'intuizione del fondatore Bomè Odorizio, continuando gradualmente a svilupparsi fino ad iniziare, nel 1987, per merito dei figli Silvietto, Dario e Nora, a produrre e vendere Speck di alta qualità.

Negli ultimi anni, allo scopo di garantire trasparenza e tracciabilità lungo l'intera filiera produttiva alimentare, l'azienda si è propriamente concentrata sull'ottenimento di certificazioni attestanti la qualità dei propri prodotti.

L'alta qualità dei prodotti Bomè è il risultato di un'accurata scelta delle carni, di una lavorazione artigianale qualificata rispettosa della tradizione Trentina.



Das Unternehmen entstand 1962 als kleine Metzgerei dank der Intuition des Gründers Bomè Odorizio und entwickelte sich allmählich weiter, bis es 1987 dank der Söhne Silvietto, Dario und Nora begann, hochwertigen Speck herzustellen und zu verkaufen.

Um Transparenz und Rückverfolgbarkeit entlang der gesamten Lebensmittelkette zu gewährleisten, hat sich das Unternehmen in den letzten Jahren auf den Erhalt von Zertifizierungen konzentriert, die die Qualität seiner Produkte bescheinigen.

Die hohe Qualität der Bomè-Produkte ist das Ergebnis einer sorgfältigen Auswahl des Fleisches, einer qualifizierten handwerklichen Verarbeitung, die die Trentiner Tradition respektiert.

hata
italia



Pancetta affumicata bovino 1/2

Rohesspeck geräuchert aus Rindfleisch 1/2
Lard de bœuf fumé 1/2

Stück à ca.
1.5 kg
020312

kg
38.-
0°C - 4°C



Pancetta Stufata 1/2

Bauchspeck geschmort 1/2
Lard braisé 1/2

Stück à ca.
2 kg
020314

kg
24.-
0°C - 4°C



Speck Granfetta 1/2

Trentino-Südtiroler Speck "Granfetta" 1/2
Trentino-Haut Adige Speck "Granfetta" 1/2

Stück à ca.
2.5 kg
020310

kg
28.-
0°C - 4°C

Novità - Bomè



Fesa di carne salada 1/2

Rindshuft gesalzen, natürlich gewürzt "Carne Salada" 1/2
Jambon de bœuf salé, assaisonnement naturel "Carne Salada" 1/2

Stück à ca.
2.7 kg
020311

kg
52.-
0°C - 4°C



Carpaccio di carne salada

Carpaccio - Rindshuft gesalzen, natürlich gewürzt,
geschnitten "Carne di Salada"

Carpaccio - Jambon de bœuf salé,
assaisonnement naturel "Carne Salada"

Karton à
18 x ca. 100 g
020313

kg
59.-
0°C - 4°C



Sottofesa all'inglese 1/2 (Roast beef)

Roastbeef nach englischer Art 1/2
Roast beef style anglais 1/2

Stück à ca.
2.3 kg
020315

kg
33.-
0°C - 4°C



Vitello cotto per tonnato 1/1

Gekochtes Kalbfleisch für "Vitello Tonnato" 1/1
Veau cuit pour "Vitello Tonnato" 1/1

Stück à ca.
1.8 kg
020316

kg
33.-
0°C - 4°C

Prosciutti & Salumi

NEU



Nduja di Spilinga Professional

Nduja - scharfe Rohwurst
Nduja - saucisse piquante crue

Stück à ca.
400 g
020317

statt
29.- **27.-** kg

0°C - 4°C

NEU



Mortadella Bologna IGP Due Torri

Stück à ca.
1 kg
020299

statt
24.- **22.-** kg

0°C - 4°C



Prosciutto di San Daniele DOP 14 mesi

San Daniele Schinken DOP 14 Mt.
Jambon San Daniele DOP 14 mois

Stück à ca.
8 kg
020235

statt
28.- **26.-** Stk.

0°C - 4°C



Prosciutto cotto Granblu 1/2

Gekochter Schinken "Granblu" 1/2
Jambon cuit "Granblu" 1/2

Stück à ca.
4 kg
020238

statt
22.- **20.-** kg

0°C - 4°C



Salame Ventricina Calabrese

Salami Ventricina aus Kalabrien
Salami Ventricina de Calabrie

Stück à ca.
2.5 kg
020047

statt
23.50 **22.-** kg

0°C - 4°C



Guanciale affumicato 1/2

Guanciale geräuchert 1/2
Bajoue fumée 1/2

Stück à ca.
700 g
020073

statt
30.- **28.50** kg

2°C - 5°C



Prosciutto di Parma DOP 24 mesi

Parmaschinken DOP 24 Mt.
Jambon de Parme DOP 24 mois

Stück à ca.
7 kg
020288

statt
32.- **30.-** kg

0°C - 4°C



Prosciutto crudo stagionato 10 mesi 1/1

Rohschinken 10 Mt. 1/1
Jambon cru 10 mois 1/1

Stück à ca.
6 kg
020289

statt
24.- **21.-** kg

0°C - 4°C



Pasta secca - De Cecco

TOP PREIS



Tagliatelle piccole all'uovo Nr. 104

De Cecco

Karton à
12 x 250 g
101104

statt 1.95
Pack 1.70
mit Ei / avec œuf

TOP PREIS



Tagliatelline Nr. 204

De Cecco

Karton à
8 x 500 g
101106

statt 2.60
Pack 2.10

TOP PREIS



Penne rigate Nr. 41

De Cecco

Karton à
4 x 3 kg
101341

statt 3.20
kg 2.90



Pappardelle all'uovo Nr. 101

De Cecco

Karton à
12 x 250 g
101396

statt 1.95
Pack 1.70
mit Ei / avec œuf



Fettuccine all'uovo Nr. 103

De Cecco

Karton à
12 x 250 g
101397

statt 1.95
Pack 1.70
mit Ei / avec œuf



Paccheri Rigati Nr. 130

De Cecco

Karton à
12 x 500 g
104015

statt 2.40
Pack 2.10



Lasagna all'uovo Nr. 112

De Cecco

Karton à
12 x 500 g
101112

statt 3.20
Pack 2.60
mit Ei / avec œuf



Spaghettoni Nr. 11

De Cecco

Karton à
4 x 3 kg
101392

statt 3.20
kg 2.90



Spaghettoni Nr. 412

De Cecco

Karton à
12 x 1 kg
104017

statt 3.30
kg 2.90

Pasta surgelata - Surgital

TOP
PREIS



Divine Creazioni

Pancioti con capesante e gamberi del mare del nord

Pancioti mit Jakobsmuscheln und Nordsee Garnelen
Pancioti avec coquilles Saint Jaques et crevettes de la mer Nord

Karton à
2 kg
110077

statt
25.- **22.40** kg

🕒 6' min.

TOP
PREIS



Laboratorio Tortellini

Cannelloni ricotta e spinaci

Cannelloni Ricotta und Spinat
Cannelloni ricotta et épinards

Karton à
3 kg
110065

statt
11.- **9.90** kg



TOP
PREIS



Fiordiprimi

Taglierini verdi panna e speck

Grüne Taglierini mit Rahm und Speck
Taglierini vertes avec crème et speck

Karton à
4 x 300 g
110155

statt
4.20 **3.20** Stk.



Divine Creazioni

Pancioti con melanzane e scamorza

Pancioti mit Auberginen und Scamorza
Pancioti aubergines et scamorza

Karton à
2 kg
110071

statt
15.90 **13.90** kg

🕒 6' min.



Laboratorio Tortellini

Cannelloni alla carne

Cannelloni mit Fleischfüllung
Cannelloni à la viande

Karton à
3 kg
110064

statt
11.50 **10.40** kg



Laboratorio Tortellini

Orecchiette

senza uovo / ohne Ei / sans œuf

Karton à
3 kg
110080

statt
6.90 **5.90** kg

🕒 4-5' min.



Laboratorio Tortellini

Strigoloni

senza uovo / ohne Ei / sans œuf

Karton à
1.5 kg
110016

statt
7.60 **6.80** kg

🕒 4-5' min.



Laboratorio Tortellini

Tagliatelle

all'uovo / mit Ei / avec œuf

Karton à
1.5 kg
110020

statt
6.50 **5.90** kg

🕒 3' min.



Pasta fresca - Di Lella

NEU



Gnocchi di patate

Kartoffelgnocchi
Gnocchi de pommes de terre

Schale à
2.5 kg
110205

kg
6.90

NEU



Tagliatelle all'uovo

Tagliatelle mit Ei
Tagliatelle aux oeufs

Schale à
1.5 kg
110202

kg
10.90

NEU



Tagliolini all'uovo

Tagliolini mit Ei
Tagliolini aux oeufs

Schale à
1.5 kg
110203

kg
10.90

Di Lella, fondata nel 1968 nel cuore di Bellinzona, è ancora oggi un'azienda familiare. Il pastificio è caratterizzato da un'atmosfera di tradizione e passione. **Ogni prodotto è un'opera d'arte**, realizzata con la massima cura e dedizione utilizzando solo ingredienti freschi e regionali. Dai ravioli freschi agli gnocchi, ogni ingrediente viene selezionato e lavorato con cura. Gli chef attingono a una vasta esperienza e convogliano la loro creatività in ogni piatto. Il sapore incomparabile è il risultato di anni di perfezionamento e di amore per il mestiere.

NEU



Rosette al limone

Rosette mit Zitrone
Rosette au citron

Schale à
1.5 kg
110200

kg
24.-

NEU



Rosette ricotta e spinaci

Rosette mit Ricotta und Spinat
Rosette ricotta et épinards

Schale à
1.5 kg
110206

kg
19.-

Di Lella, gegründet 1968 im Herzen Bellinzona ist auch heute noch ein Familienunternehmen. In der Pasta Manufaktur, herrscht eine Atmosphäre von Tradition und Leidenschaft. **Jedes Produkt ist ein Kunstwerk**, das mit grösster Sorgfalt und Hingabe hergestellt wird ausschliesslich aus frischen und regionalen Zutaten. Von den frischen Ravioli bis hin zu den Gnocchi – jede Zutat wird mit Bedacht ausgewählt und verarbeitet. Die Köche schöpfen aus einem reichen Erfahrungsschatz und lassen ihre Kreativität in jedes Gericht einfließen. Der unvergleichbare Geschmack ist das Resultat jahrelanger Perfektion und der Liebe zum Handwerk.

Novità - Vini



Roséwein

Primitivo Salento rosato IGP

Karton à
6 x 50 cl
150319

statt
4.90

Fl.
4.50

Alkohol: 12.5% Vol.

Region: Apulien

Rebsorte: Primitivo

Farbe: himbeerrosa

Eigenschaften: Ein frischer Sommerwein mit dezentem, vielseitigem Bukett von Heidelbeere und Himbeere, dazu etwas Aprikosennoten. Leicht spritzig, süsslich, harmonisch, recht weich und füllig. Ergänzt wird sie von etwas blumigen und einer leichten BonbonNote.

Empfehlung: Passt hervorragend zu Antipasti, Wurstwaren.



Rotwein

Salice Salentino DOC 2021

Karton à
6 x 50 cl
150318

statt
4.90

Fl.
4.50

Alkohol: 14.5% Vol.

Region: Apulien

Rebsorte: Malvasia nera, Negroamaro

Farbe: granatrot mit violetter Reflexen

Eigenschaften: Bezaubert im Bukett von roter Johannisbeere, Brombeere und Vanille. Im Mund sehr aromatisch, mild und geschmeidig, mit viel Körper und einer ausgewogenen Struktur, sowie Aspekte von Gewürznelke und Lakritze.

Empfehlung: Passt hervorragend zu gegrilltem oder gebratenem Fleisch, allgemein italienische gebratenem Kalbfleisch. Küche.



Rotwein

Primitivo Salento IGP

Karton à
6 x 50 cl
150320

statt
4.90

Fl.
4.50

Alkohol: 14% Vol.

Region: Apulien

Rebsorte: Primitivo

Farbe: granatrot mit leichten violetten Reflexen

Eigenschaften: Intensive Düfte von Johannisbeere und Pflaume, im Gaumen angenehme Vanillearomen. Eine leichte Auftaktsüsse, eine ausgewogene Struktur und ein nachhaltiger, langer Abgang runden den Genuss ab.

Empfehlung: Passt hervorragend zu gegrilltem, gebratenem Fleisch, allgemein italienische gebratenem Kalbfleisch. Küche.



Rotwein

Cannonau Sardegna DOC

Karton à
6 x 50 cl
150321

statt
5.80

Fl.
5.40

Alkohol: 14% Vol.

Region: Sardinien

Rebsorte: Cannonau

Farbe: ziegelrot

Eigenschaften: Würziges Bukett von Dörrfrüchten, Pfeffer dazu Noten von Kaffee. Saftige Tannine, ein voller, geschmeidiger Körper und eine harmonische, ausgewogene Struktur sowie etwas rauchige Aromen und ein langer Abgang.

Empfehlung: Passt hervorragend zu gegrilltem, gebratenem Rindfleisch.



Rotwein

Nero d'Avola Sicilia DOC

Karton à
6 x 50 cl
150322

statt
4.90

Fl.
4.50

Alkohol: 14% Vol.

Region: Sizilien

Rebsorte: Nero D'Avola

Farbe: granatrot mit violetten Reflexen

Eigenschaften: Bukett von Brombeere, roter Johannisbeere und warmen Vanillenoten, sowie einem Hauch von Kakao und Schokolade. Im Gaumen mild, mit angenehmen Tanninen, sowie langen Abgang.

Empfehlung: Passt hervorragend zu gegrilltem, gebratenem Rindfleisch.



Vini spumanti, bianchi e rossi



Schaumwein

Ribolla Gialla Brut Millesimato

Karton à
6 x 75 cl statt **Fl. 6.40**
150261 7.20

Alkohol: 11.5% Vol.

Rebsorte: Ribolla gialla

Farbe: strohgelb, kristallklar

Eigenschaften: In der Nase zart mit einem Hauch von Blumen von Ginster und Moschus. Im Geschmack pikant, frisch, fein und ausgewogen. Feine und anhaltende Perlage.

Empfehlung: Passt hervorragend zu ersten Gängen mit Gemüse, gebratenem Fisch oder weissem Fleisch.



Schaumwein

Fragolino - Vino Spumante rosso

Karton à
6 x 75 cl statt **Fl. 4.90**
150250 5.10

Alkohol: 10% Vol.

Rebsorte: Sangiovese

Farbe: intensives Rubinrot mit violetten Reflexen

Eigenschaften: Charakteristische Aromen von Erdbeeren. Im Geschmack süß und lebhaft. Intensive und anhaltende Perlage.

Empfehlung: Passt hervorragend für alle Gelegenheiten, sowohl als Aperitif als auch als angenehme Beilage zu Desserts.



Schaumwein

Moscato dolce

Karton à
6 x 75 cl statt **Fl. 5.60**
150272 5.80

Alkohol: 7% Vol.

Rebsorte: Moscato.

Farbe: Leuchtendes Goldgelb

Eigenschaften: Im Bouquet intensiv, delikat und einhüllende Noten von Salbei, Pfirsich und reifer Aprikose. Im Geschmack süß, sehr ausgewogen. Zarte und reichhaltige Perlage.

Empfehlung: Passt perfekt zu trockenem und frischem Gebäck oder zu Obstsalaten.



Weisswein

Pinot Grigio delle Venezie DOC UVAM

Karton à
6 x 75 cl statt **Fl. 5.80**
150214 6.20

Alkohol: 12% Vol.

Region: Venetien

Rebsorte: Pinot Grigio

Farbe: intensives Strohgelb mit leicht grünlichen Nuancen

Eigenschaften: Im Bouquet zart, frisch, elegant fruchtig. Im Geschmack leicht mineralisch, harmonisch.

Empfehlung: Idealer Begleiter zu Vorspeisen aus Krustentieren, Meeresfrüchten oder Käse. Ebenso passend zu Fisch oder weissem Fleisch.



Rotwein

Primitivo Salento IGT Casato di Melzi

Karton à
6 x 75 cl statt **Fl. 5.80**
150210 6.20

Alkohol: 13.5% Vol.

Region: Apulien

Rebsorte: Primitivo

Farbe: Intensives Rubinrot

Eigenschaften: Aromen von Brombeeren und Schokolade, mit einer sehr angenehmen fruchtigen Süße. Das Bouquet ist intensiv und hat einen langen, kräftigen und reichen Abgang.

Empfehlung: Passt besonders zu rotem Fleisch, Wild und gereiftem Käse.



Rotwein

Eghemon Passiminto Nero D'Avola Frappato Sicilia

Karton à
6 x 75 cl statt **Fl. 7.50**
150221 8.30

Alkohol: 13% Vol.

Region: Sizilien

Rebsorte: 70% Nero d'Avola, 30% Frappato

Farbe: Leuchtendes rot

Eigenschaften: Charakteristisch, intensiv mit Anklängen an rote Beerenfrüchte. Im Geschmack warm, voll und harmonisch im Säuregehalt, mit weichen und eleganten Tanninen.

Empfehlung: Besonders geeignet zu Pastagerichten oder nicht zu reifen Käsesorten.

Pesce

NEU



Trance di pesce spada Extra 150/400

Schwertfisch Tranche Extra 150/400
Tranche d'espada Extra 150/400

Karton à
4 kg
030066
netto

statt
19.- **17.-** kg



Filetti di orata 120/160

Doradenfilet 120/160
Filet de dorade 120/160

Beutel à
800 g
030112
netto

statt
12.80 **12.-** Beutel



Salmon affumicato pretagliato

Rauchlachs geschnitten
Saumon fumé prétranché

Beutel à
1 kg
030113

statt
25.- **24.-** Beutel

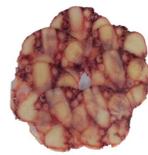


Ritagli di salmone affumicato

Rauchlachs Abschnitte
Chutes de saumon fumé

Beutel à
500 g
030114

statt
7.40 **6.90** Beutel



Carpaccio di polpo porz.

Tintenfisch Carpaccio portioniert
Carpaccio de poulpe en portions

Karton à
15 x 50 g
030106

statt
8.50 **7.50** Stk.



Moscardino 41/60

Moschus-Tintenfisch 41/60
Éledone musquée 41/60

Beutel à
800 g
030115
netto

statt
7.90 **6.80** Beutel



Tentacoli di polpo cotti 120/200

Tintenfischtentakel gekocht 120/200
Tentacules de poulpe cuits 120/200

Karton à
4 x 1.5 kg
030107

statt
37.50 **35.50** kg



Gamberetti per cocktail precotti 80/120

Cocktailcrevetten vorgekocht 80/120
Crevettes cocktails pré-cuits 80/120

Karton à
10 x 700 g
030094
netto

statt
9.10 **7.70** Beutel

NUR FÜR KARTON
GÜLTIG.



Tonno all'olio di oliva

Thon in Olivenöl
Thon en huile d'olive

Karton à
2 x 1.880 g
030000

statt
19.95 **16.50** kg

Dolci surgelati



NEU



Tartufo nero artigianale

Gelato al gusto cioccolato ricoperto da cacao in polvere con all'interno un cuore costituito da gelato alla nocciola e cioccolato fuso.

Schokoladeneis überzogen mit Kakaopulver, mit einem Kern aus Haselnusseis und geschmolzener Schokolade.

Glace au chocolat recouverte de poudre de cacao avec un cœur de glace aux noisettes et du chocolat fondu.

Karton à
15 x 120 g
120398

statt
2.10

Stk.
1.95

Direkt servieren.

NEU



Tartufo pistacchio e mandorla

Gelato al pistacchio ricoperto da granella di pan di Spagna, pistacchi spezzettati e granella di mandorle con all'interno un cuore costituito da gelato alla mandorla e cioccolato fuso.

Pistazieneis mit Biskuitkrümeln, gehackten Pistazien und Mandelkrümeln mit einem Kern aus Mandeleis und geschmolzener Schokolade.

Glace à la pistache recouverte de miettes de génoise, de pistaches hachées et de miettes d'amandes avec un cœur de glace aux amandes et du chocolat fondu.

Karton à
12 x 130 g
120399

statt
2.60

Stk.
2.40

Direkt servieren.

NEU



Mono Tiramisù Mascarpone

Tre savoiardi bagnati al caffè con crema di mascarpone, decorato con polvere di cacao.

Drei in Kaffee getränkte Löffelbiskuits mit Mascarponecreme, verziert mit Kakaopulver.

Trois boudoirs imbibés de café avec de la crème de mascarpone, décorés avec de la poudre de cacao.

Karton à
10 x 120 g
120578

statt
2.20

Stk.
1.90

Bei 0°C bis 4°C für
2 - 3h.

NEU



Tiramisù Mascarpone

Savoiardi bagnati al caffè con crema di mascarpone.

Vasetto vetro

Löffelbiskuits in Kaffee getränkt mit Mascarponecreme.

Glasbecher

Boudoirs imbibés de café avec de la crème de mascarpone.

Coupe en verre

Karton à
12 x 115 g
120580

statt
3.60

Stk.
3.30

Bei 0°C bis 4°C für
4h.

NEU



Maritozzo

Brioche farcita con panna.

Brioche - Brötchen mit Rahmcremefüllung.

Brioche - petit pain fourré à la crème.

Karton à
9 x 90 g
120579

statt
1.95

Stk.
1.85

Bei 0°C - 4°C
für 4 - 5h.

NEU



Torta pistacchio pretagliata

Biscotto alla nocciola con crema al pistacchio, decorato con granella di pistacchio e granella di croccante alla nocciola.

Pretagliata 14 porzioni

Biskuit mit Pistaziencreme, dekoriert mit Pistaziengranulat und Haselnusskrokant.

Vorgeschnitten 14 Portionen

Biscuit aux noisettes avec crème à la pistache, décoré de grains de pistache et de croustillant aux noisettes.

Prédécoupé 14 portions

Karton à
1 x 1.15 kg
120397

statt
21.70

Stk.
20.30

Bei 0°C - 4°C
für 4 - 5h.

Pizza & Pinsa

NEU



Mozzarella Julienne
Fior di latte 45% FiT

BEUTEL À 1 kg

Karton à
4 x 1.5 kg
010392

statt 6.90 **6.70** kg

2° C - 6°C



Mozzarella Julienne
Fior di latte di Agerola 45% FiT

Schale à
3 kg
010393

statt 8.80 **8.10** kg

2° C - 6°C



Prosciutto di Parma DOP
mattonella 14 mesi

Parmaschinken Block 14 Mt.
Jambon de Parme bloc 14 mois

Stück à ca.
3 kg
020266

statt 36.- **33.-** kg

0° C - 4°C



Prosciutto di coscia

Hinterschinken - Modelschinken (CH)
Jambon arrière

Stück à ca.
5 kg
020321

statt 16.90 **15.90** kg

max. 5°C



Pancetta affumicata
da arrostire

Kochspeck geräuchert (CH)
Lard fumé à rôtir

Stück à ca.
3 kg
020323

statt 15.40 **14.90** kg

max. 5°C

TOP
PREIS



Cartone per pizza 32 x 32 x 3 cm

Pizzakarton 32 x 32 x 3 cm
Boîte à pizza 32 x 32 x 3 cm

Karton à
100 Stk.
140004

statt 27.- **22.-** Karton

NEU



Farina Tipo 0 "Aria" per
teglia, pala e pinsa

Mehl Typ 0 "Aria" für Pinsa
Farine Type 0 "Aria" pour Pinsa

Karton à
10 x 1 kg
090030

statt 2.90 **2.70** kg

W 300 - 320



Aria wird ausschliesslich aus Weizen mit
Sauerteig hergestellt. Garantiert hochhydrierte Teige,
die leicht, knusprig und einfach zu verarbeiten sind.



Farina Tipo 0 "Aria" per
teglia, pala e pinsa

Mehl Typ 0 "Aria" für Pinsa
Farine Type 0 "Aria" pour Pinsa

Sack à
25 kg
090020

statt 2.50 **2.25** kg

W 300 - 320

Take Away

NEU



Pala Pizza Napoli

Pizzaschaufel Napoli
Pelle à pizza Napoli

Masse
36 x 36 cm
Stiel 120 cm
990058

Stk.
statt 142.-
124.-

NEU



Pala per pizza rettangolare forata in alluminio Gold

Pizzaschaufel rechteckig Alu-Gold
Pelle à pizza rectangulaire perforée en aluminium Gold

Masse
33 x 33 cm
Stiel 150 cm
990057

Stk.
statt 154.-
136.-

NEU



Portapale con base in marmo, per 4 pezzi

Pizzaschaufelträger mit Marmorsockel, für 4 Stück
Porte-pelle avec base en marbre, pour 4 pièces

1 Stück
990053

Stk.
statt 158.-
142.-

NEU



Oliera Inox

Ölkanne Edelstahl
Huillier en acier inox

Fassungs-
vermögen 1 L
990052

Stk.
statt 21.40
18.80

NEU



Spatola flessibile

Teigspachtel aus Polymer flexibel
Spatule flexible en polymère

Masse
12 cm
990054

Stk.
statt 9.40
7.80

NEU



Portacomande a sfera

Bonleiste Aluminium
Porte-fiches aluminium

Masse
46 cm
990051

Stk.
statt 11.80
9.90

NEU



Borsa termica alto isolamento per cartoni pizza

Thermotasche für Pizzakarton
Sac isotherme pour cartons de pizza

für 5 Karton
à 33 cm
990055

Stk.
statt 29.-
27.-

NEU



Borsa termica alto isolamento per cartoni pizza

Thermotasche für Pizzakarton
Sac isotherme pour cartons de pizza

für 4 Karton
à 40 cm
990056

Stk.
statt 34.-
32.-



Industriestrasse 27
5303 Würenlingen

T+41 (0)56 241 14 94
info@caporaso.ch

Caporaso AG
www.caporaso.ch



Novità



Salsiccia Toscana

- Peperoncino
- Classica
- Finocchio

Pack à je ca. 1 kg

CHF 22.- / Kg statt 23.-

IT L'offerta è valida fino ad esaurimento scorte, cambiamenti così come errori di battitura sono consentiti. I prezzi sono IVA esclusa.

DE Alle Angebote nur solange der Vorrat reicht, Änderungen sowie Satz- und Tippfehler vorbehalten. Preise verstehen sich exkl. MwSt.

FR Tous les offres sont valables dans la limite des stocks disponibles, sous réserve de modifications et de fautes de frappe. Les prix sont hors TVA.