CASCINA
SAN CASSIANO
ALBA - ITALY

Trasparenti
con gusto.

Cascina San Cassiano S.p.a.

Cascina San Cassiano est née où se trouvait l'ancienne abbaye Bénédictine. Aujourd'hui il ne reste que sa haute tour. Dans la même place se trouve l'imposant établissement, dôté des meilleurs équipements techniques, et étudié dans les détails afin de garantir la complète salubrité du produit fini et garder intact l'indispensable goût de la tradition.

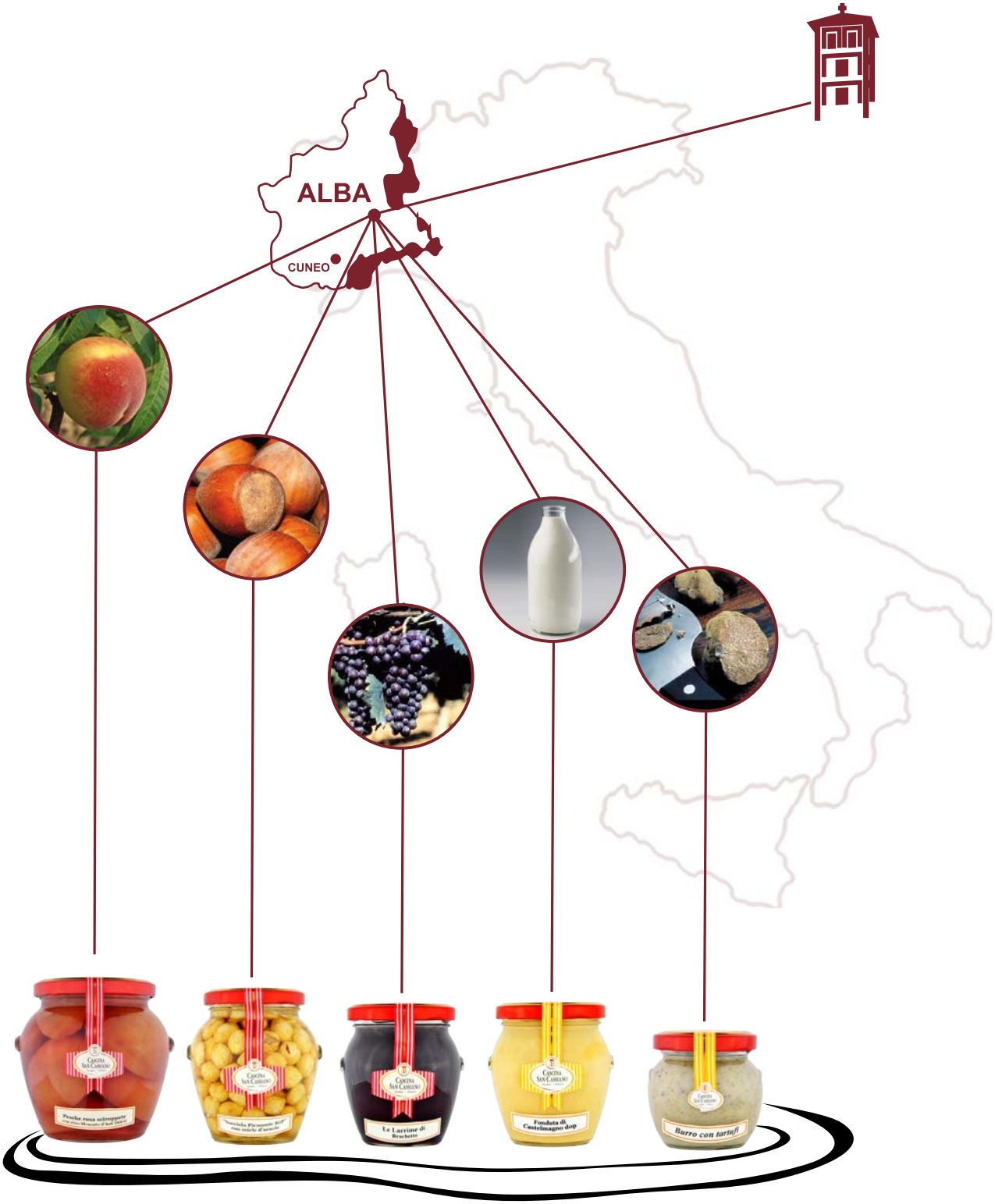
Cascina San Cassiano entstand in einer alten Benediktinerabtei, von der heute nur noch der Turm erhalten ist. An gleicher Stelle befindet sich heute ein eindrucksvoller Betrieb, der hervorragend mit einer detailliert durchdachten, technischen Anlage ausgestattet ist, um die absolute Gesundheit und Wohlbekömmlichkeit des Endproduktes zu garantieren und den unverzichtbar guten Geschmack der Tradition aufrecht zu halten.

CONTROLLATO E CERTIFICATO DA CCPB
AGRICOLTURA UE
PRODOTTO BIOLOGICO

BRC FOOD
BUREAU VERITAS
Certification

IFS
BUREAU VERITAS
Certification

MADE IN ITALY



Les valeurs à travers le terroir

Die Werte des Territoriums

Nos Présentoirs

Unsere Ausstellungsregale

TERRA

CARTONATO

CARTONATO
Dimensions - *Grösse*
largeur - *Breite:* 39 cm
hauteur - *Höhe:* 26 cm
profondeur - *Tiefe:* 28 cm

TERRA
Dimensions - *Grösse*
largeur - *Breite:* 45 cm
hauteur - *Höhe:* 175 cm
profondeur - *Tiefe:* 28 cm

www.cascinasancassiano.com

Produits
Produkte

Fruits au sirop
Früchte in leichtem Sirup

Confitures et marmelades
Konfitüren und Marmeladen

Crèmes dessert et miel
Süsse Cremes und Honig

Pâtisserie et tartes
Kekse und Torten

Dessert et sauces (dose pour une personne)
Kleine Verpackungen

Mostarda et gelées
Mostarda und Gelees

Hors d'œuvre de légumes
Antipasti aus Gemüse

Sauces, ragoûts et mayonnaises
Saucen und Mayonnaise

Sauces, ragoûts et mayonnaises 90 g
Saucen und Mayonnaise 90 g

Le Beurre
Butter

Fromage et salami
Tuma-Käse und Salami

Anchois et champignons
Sardellen und Pilze

Truffes
Trüffel

Huile et vinaigre
Öl und Essig

Riz
Reis

Pâtes
Pasta

Fruits au sirop

Früchte in leichtem syrup

Fruits au sirop
Früchte in leichtem Sirup

Cerises au sirop

Dessert, avec de la glace ou le yaourt, avec salades de fruits, pour le petit déjeuner et pour garnir les cocktails ou les tartes.

Kirschen in leichtem Sirup

Als Dessert, zur Zubereitung von Obstalat, zum Frühstück, in Joghurt, als Dekoration für Eis, Cocktails und Torten.

Code *Art Nr*	Poids net *Nettogewicht*	Pièces par carton *Stücke pro Karton*	Durée *Mdh*	Cartons/Euro palette *N° kartons/Euro palette*
2.08	580 g	12	3 ans *3 jahre*	77

Abricots au sirop

Dessert, avec de la glace ou le yaourt, avec salades de fruits, pour le petit déjeuner et pour garnir les cocktails ou les tartes.

Aprikosen in leichtem Sirup

Als Dessert, zur Zubereitung von Obstalat, zum Frühstück, in Joghurt, als Dekoration für Eis, Cocktails und Torten.

Code *Art Nr*	Poids net *Nettogewicht*	Pièces par carton *Stücke pro Karton*	Durée *Mdh*	Cartons/Euro palette *N° kartons/Euro palette*
2.29	580 g	12	3 ans *3 jahre*	77

Abricots au sirop avec vin Moscato

Dessert, avec de la glace ou le yaourt, avec salades de fruits, pour le petit déjeuner et pour garnir les cocktails ou les tartes.

Aprikosen in leichtem Sirup mit Moscato-Wein

Als Dessert, zur Zubereitung von Obstalat, zum Frühstück, in Joghurt, als Dekoration für Eis, Cocktails und Torten.

Code *Art Nr*	Poids net *Nettogewicht*	Pièces par carton *Stücke pro Karton*	Durée *Mdh*	Cartons/Euro palette *N° kartons/Euro palette*
2.22	580 g	12	3 ans *3 jahre*	77

Pêches "Puret" au sirop

Dessert, avec de la glace ou le yaourt, avec salades de fruits, pour le petit déjeuner et pour garnir les cocktails ou les tartes.

Weinbergpfirsiche "Puret" in leichtem Sirup

Als Dessert, zur Zubereitung von Obstalat, zum Frühstück, in Joghurt, als Dekoration für Eis, Cocktails und Torten.

Code *Art Nr*	Poids net *Nettogewicht*	Pièces par carton *Stücke pro Karton*	Durée *Mdh*	Cartons/Euro palette *N° kartons/Euro palette*
2.20	580 g	12	3 ans *3 jahre*	77

Pêches "Puret" au sirop avec vin Moscato

Dessert, avec de la glace ou le yaourt, avec salades de fruits, pour le petit déjeuner et pour garnir les cocktails ou les tartes.

Pfirsiche "Puret" in leichtem Sirup mit Moscato-Wein

Als Dessert, zur Zubereitung von Obstalat, zum Frühstück, in Joghurt, als Dekoration für Eis, Cocktails und Torten.

Code *Art Nr*	Poids net *Nettogewicht*	Pièces par carton *Stücke pro Karton*	Durée *Mdh*	Cartons/Euro palette *N° kartons/Euro palette*
2.10	560 g	12	3 ans *3 jahre*	77

Pêches au sirop avec vin Malvasia

Dessert, avec de la glace ou le yaourt, avec salades de fruits, pour le petit déjeuner et pour garnir les cocktails ou les tartes.

Pfirsiche in leichtem Sirup mit Malvasia-Wein

Als Dessert, zur Zubereitung von Obstalat, zum Frühstück, in Joghurt, als Dekoration für Eis, Cocktails und Torten.

Code *Art Nr*	Poids net *Nettogewicht*	Pièces par carton *Stücke pro Karton*	Durée *Mdh*	Cartons/Euro palette *N° kartons/Euro palette*
2.25	560 g	12	3 ans *3 jahre*	77

Fruits au sirop
Früchte in leichtem Sirup

Prunes au sirop

Dessert, avec de la glace ou le yaourt, avec salades de fruits, pour le petit déjeuner et pour garnir les cocktails ou les tartes.

Pflaumer in leichtem Sirup

Als Dessert, zur Zubereitung von Obstalat, zum Frühstück, in Joghurt, als Dekoration für Eis, Cocktails und Torten.

Code *Art Nr*	Poids net *Nettogewicht*	Pièces par carton *Stücke pro Karton*	Durée *Mdh*	Cartons/Euro palette *N° kartons/Euro palette*
2.26	580 g	12	3 ans *3 jahre*	77

Poires au sirop

Dessert, avec de la glace ou le yaourt, avec salades de fruits, pour le petit déjeuner et pour garnir les cocktails ou les tartes.

Birnen in leichtem Sirup

Als Dessert, zur Zubereitung von Obstalat, zum Frühstück, in Joghurt, als Dekoration für Eis, Cocktails und Torten.

Code *Art Nr*	Poids net *Nettogewicht*	Pièces par carton *Stücke pro Karton*	Durée *Mdh*	Cartons/Euro palette *N° kartons/Euro palette*
2.27	600 g	12	3 ans *3 jahre*	77

Poires au sirop avec vin Moscato

Dessert, avec de la glace ou le yaourt, avec salades de fruits, pour le petit déjeuner et pour garnir les cocktails ou les tartes.

Birnen in leichtem Sirup mit Moscato-Wein

Als Dessert, zur Zubereitung von Obstalat, zum Frühstück, in Joghurt, als Dekoration für Eis, Cocktails und Torten.

Code *Art Nr*	Poids net *Nettogewicht*	Pièces par carton *Stücke pro Karton*	Durée *Mdh*	Cartons/Euro palette *N° kartons/Euro palette*
2.28	600 g	12	3 ans *3 jahre*	77

Poires au sirop avec vin Nebbiolo

Dessert, avec de la glace ou le yaourt, avec salades de fruits, pour le petit déjeuner et pour garnir les cocktails ou les tartes.

Birnen in leichtem Sirup mit Nebbiolo-Wein

Als Dessert, zur Zubereitung von Obstalat, zum Frühstück, in Joghurt, als Dekoration für Eis, Cocktails und Torten.

Code *Art Nr*	Poids net *Nettogewicht*	Pièces par carton *Stücke pro Karton*	Durée *Mdh*	Cartons/Euro palette *N° kartons/Euro palette*
2.43	580 g	12	3 ans *3 jahre*	77

Figues noires de San Mango au sirop

Dessert, avec salades de fruits, pour garnir les tartes et pour accompagner charcuterie.

Schwarze Feigen der Sorte San Mango in leichtem Sirup

Als Dessert, zur Zubereitung von Obstalat, zum Frühstück, in Joghurt, als Dekoration für Eis, Cocktails und Torten.

Code *Art Nr*	Poids net *Nettogewicht*	Pièces par carton *Stücke pro Karton*	Durée *Mdh*	Cartons/Euro palette *N° kartons/Euro palette*
2.02	590 g	12	3 ans *3 jahre*	77

Framboises au sirop

Dessert, avec de la glace ou le yaourt, avec salades de fruits, pour le petit déjeuner et pour garnir les cocktails ou les tartes.

Himbeeren in leichtem Sirup

Als Dessert, zur Zubereitung von Obstalat, zum Frühstück, in Joghurt, als Dekoration für Eis, Cocktails und Torten.

Code *Art Nr*	Poids net *Nettogewicht*	Pièces par carton *Stücke pro Karton*	Durée *Mdh*	Cartons/Euro palette *N° kartons/Euro palette*
2.70	400 g	12	3 ans *3 jahre*	99

Fruits au sirop
Früchte in leichtem Sirup

Fruits des bois au sirop

Dessert, avec de la glace ou le yaourt, avec salades de fruits, pour le petit déjeuner et pour garnir les cocktails ou les tartes.

Waldfrüchte in leichtem Sirup

Als Dessert, zur Zubereitung von Obstalat, zum Frühstück, in Joghurt, als Dekoration für Eis, Cocktails und Torten.

Code *Art Nr*	Poids net *Nettogewicht*	Pièces par carton *Stücke pro Karton*	Durée *Mdh*	Cartons/Euro palette *N° kartons/Euro palette*
2.80	400 g	12	3 ans *3 jahre*	99

Myrtilles au sirop

Dessert, avec de la glace ou le yaourt, avec salades de fruits, pour le petit déjeuner et pour garnir les cocktails ou les tartes.

Heidelbeeren in leichtem Sirup

Als Dessert, zur Zubereitung von Obstalat, zum Frühstück, in Joghurt, als Dekoration für Eis, Cocktails und Torten.

Code *Art Nr*	Poids net *Nettogewicht*	Pièces par carton *Stücke pro Karton*	Durée *Mdh*	Cartons/Euro palette *N° kartons/Euro palette*
2.90	380 g	12	3 ans *3 jahre*	99

Mûres au sirop

Dessert, avec de la glace ou le yaourt, avec salades de fruits, pour le petit déjeuner et pour garnir les cocktails ou les tartes.

Brombeeren in leichtem Sirup

Als Dessert, zur Zubereitung von Obstalat, zum Frühstück, in Joghurt, als Dekoration für Eis, Cocktails und Torten.

Code *Art Nr*	Poids net *Nettogewicht*	Pièces par carton *Stücke pro Karton*	Durée *Mdh*	Cartons/Euro palette *N° kartons/Euro palette*
2.60	400 g	12	3 ans *3 jahre*	99

Marrons glacés au sirop

Dessert, avec dela glace ou le yaourt. Pour garnir les gâteaux à la crème.

Esskastanien in leichtem Sirup

Als Dessert, auf Joghurt, zum Garnieren von Eis und Sahnetorten.

Code *Art Nr*	Poids net *Nettogewicht*	Pièces par carton *Stücke pro Karton*	Durée *Mdh*	Cartons/Euro palette *N° kartons/Euro palette*
2.51	480 g	12	2 ans *2 jahre*	112

Marron glacés au Rhum (alcool 20%vol.)

Dessert, avec de la glace ou le yaourt, avec salades de fruits, pour le petit déjeuner et pour garnir les cocktails ou les tartes.

Esskastanien in Rum (20% Alkoholgehalt)

Als Dessert, zur Zuberitung von Obstalat, zum Frühstück, in Joghurt, als Dekoration für Eis, Cocktails und Torten.

Code *Art Nr*	Poids net *Nettogewicht*	Pièces par carton *Stücke pro Karton*	Durée *Mdh*	Cartons/Euro palette *N° kartons/Euro palette*
2.49	450 g	12		112

Cerises à la liqueur Maraschino (alcool 15%vol.)

Dessert, avec de la glace ou le yaourt, avec salades de fruits, pour le petit déjeuner et pour garnir les cocktails ou les tartes.

Kirschen in Maraschino-Likor (15% Alkoholgehalt)

Als Dessert, zur Zubereitung von Obstalat, zum Frühstück, in Joghurt, als Dekoration für Eis, Cocktails und Torten.

Code *Art Nr*	Poids net *Nettogewicht*	Pièces par carton *Stücke pro Karton*	Durée *Mdh*	Cartons/Euro palette *N° kartons/Euro palette*
2.91	370 g	12		112

Fruits au sirop
Früchte in leichtem Sirup

Cerises à l'eau-de-vie (alcool 15% vol.)

Dessert, avec de la glace ou le yaourt, avec salades de fruits, pour le petit déjeuner et pour garnir les cocktails ou les tartes.

Kirschen mit Schwips (15% Alkoholgehalt)

Als Dessert, zur Zubereitung von Obstalat, zum Frühstück, in Joghurt, als Dekoration für Eis, Cocktails und Torten.

Code *Art Nr*	Poids net *Nettogewicht*	Pièces par carton *Stücke pro Karton*	Durée *Mdh*	Cartons/Euro palette *N° kartons/Euro palette*
2.94	370 g	12		112

Clémentine à la liqueur (alcool 13%vol.)

Dessert, avec de la glace ou le yaourt, avec salades de fruits, pour le petit déjeuner et pour garnir les cocktails ou les tartes.

Klementinen in Likor (13% Alkoholgehalt)

Als Dessert, zur Zubereitung von Obstalat, zum Frühstück, in Joghurt, als Dekoration für Eis, Cocktails und Torten.

Code *Art Nr*	Poids net *Nettogewicht*	Pièces par carton *Stücke pro Karton*	Durée *Mdh*	Cartons/Euro palette *N° kartons/Euro palette*
2.92	370 g	12		112

Poires à la liqueur (alcool 13%vol.)

Dessert, avec de la glace ou le yaourt, avec salades de fruits, pour le petit déjeuner et pour garnir les cocktails ou les tartes.

Birmen in Likor (13% Alkoholgehalt)

Als Dessert, zur Zubereitung von Obstalat, zum Frühstück, in Joghurt, als Dekoration für Eis, Cocktails und Torten.

Code *Art Nr*	Poids net *Nettogewicht*	Pièces par carton *Stücke pro Karton*	Durée *Mdh*	Cartons/Euro palette *N° kartons/Euro palette*
2.93	370 g	12		112

Cerises au sirop

Dessert, avec de la glace ou le yaourt, avec salades de fruits, pour le petit déjeuner et pour garnir les cocktails ou les tartes.

Kirschen in leichtem Sirup

Als Dessert, zur Zubereitung von Obstalat, zum Frühstück, in Joghurt, als Dekoration für Eis, Cocktails und Torten.

Code *Art Nr*	Poids net *Nettogewicht*	Pièces par carton *Stücke pro Karton*	Durée *Mdh*	Cartons/Euro palette *N° kartons/Euro palette*
2.0A	3200 g	1	3 ans *3 jahre*	84

Prunes au sirop

Dessert, avec de la glace ou le yaourt, avec salades de fruits, pour le petit déjeuner et pour garnir les cocktails ou les tartes.

Pflaumer in leichtem Sirup

Als Dessert, zur Zubereitung von Obstalat, zum Frühstück, in Joghurt, als Dekoration für Eis, Cocktails und Torten.

Code *Art Nr*	Poids net *Nettogewicht*	Pièces par carton *Stücke pro Karton*	Durée *Mdh*	Cartons/Euro palette *N° kartons/Euro palette*
2.35	3000 g	1	3 ans *3 jahre*	84

Abricots au sirop avec vin Moscato

Dessert, avec de la glace ou le yaourt, avec salades de fruits, pour le petit déjeuner et pour garnir les cocktails ou les tartes.

Aprikosen in leichtem Sirup mit Moscato-Wein

Als Dessert, zur Zubereitung von Obstalat, zum Frühstück, in Joghurt, als Dekoration für Eis, Cocktails und Torten.

Code *Art Nr*	Poids net *Nettogewicht*	Pièces par carton *Stücke pro Karton*	Durée *Mdh*	Cartons/Euro palette *N° kartons/Euro palette*
2.23A	3100 g	1	3 ans *3 jahre*	84

Fruits au sirop
Früchte in leichtem Sirup

Pêches au sirop avec vin Malvasia

Dessert, avec de la glace ou le yaourt, avec salades de fruits, pour le petit déjeuner et pour garnir les cocktails ou les tartes.

Pfirsiche in leichtem Sirup mit Malvasia-Wein

Als Dessert, zur Zubereitung von Obstalat, zum Frühstück, in Joghurt, als Dekoration für Eis, Cocktails und Torten.

Code *Art Nr*	Poids net *Nettogewicht*	Pièces par carton *Stücke pro Karton*	Durée *Mdh*	Cartons/Euro palette *N° kartons/Euro palette*
2.19	3100 g	1	3 ans *3 jahre*	84

Poires au sirop avec vin Nebbiolo

Dessert, avec de la glace ou le yaourt, avec salades de fruits, pour le petit déjeuner et pour garnir les cocktails ou les tartes.

Birnen in leichtem Sirup mit Nebbiolo-Wein

Als Dessert, zur Zubereitung von Obstalat, zum Frühstück, in Joghurt, als Dekoration für Eis, Cocktails und Torten.

Code *Art Nr*	Poids net *Nettogewicht*	Pièces par carton *Stücke pro Karton*	Durée *Mdh*	Cartons/Euro palette *N° kartons/Euro palette*
2.46	3200 g	1	3 ans *3 jahre*	84

Di frutta - Confitures de fruits sans sucre ajouté avec Stevia

Difrutta - Fruchtkompotte mit Stevia ohne Zuckerzusatz

Di frutta avec Stevia
Difrutta mit Stevia

Difrutta con STEVIA

la douceur en **moins de 40 calories** (pour 100 gr)
la nouveau **confitures de fruits sans sucre ajouté** avec Stevia

*Süße Versuchung mit **weniger als 40 Kalorien** (Angaben pro 100 gr)*
*die neue **Fruchtkompotte** mit Stevia **ohne Zuckerzusatz***

Qu'est-ce que la Stevia

La "Stevia Rebaudiana" est une plante herbacée officinale utilisée depuis 500 années par les populations autochtones du Paraguay pour ses propriétés sucrantes. Par la Stevia dérive un extrait naturel qui a une douceur 300 fois supérieure au sucre.

Propriétés de Stevia

- zéro calories ajoutés
- à la différence des sucres traditionels, ou d'autres succédanés, par example le fructose, il ne provoque pas de carie et interdit la formation de plaque dentaire
- à la différence des aliments sucrés traditionels, il n'altère pas l'index glycémique
- il a des propriétés anti-inflammatoire, antibiotiques, antioxydants. En plus, il aide la régularisation de la pression du sang

Was ist Stevia

Die "Stevia Rebaudiana" gehört zu den krautigen Pflanzen und zur Familie der Korbblütler. Bereits vor 500 Jahren war diese Pflanze wegen ihrer süßen Blätter, bei der einheimischen Bevölkerung Paraguays sehr beliebt. Die Stevia Blätter enthalten eine natürliche Substanz, die 300 Mal sehr Süßkraft als Zucker hat.

Eigenschaften von Stevia

- *kein zusätzliche Zucker*
- *im Gegensatz zu Weißzucker oder zu andere Zuckeraustauschstoffe, verursacht Stevia weder Karies, nor trägt sie zur Bildung von Zahnbelag*
- *im Gegensatz zu den traditionellen süßen Produkte, wirkt sich Stevia nicht auf den Blutzuckerspiegel aus.*
- *es hat auch entzündnungshemmende, antibiotische und Antioxidanseigenschaften, und es hilft die Regularisierung des Blutdruckes.*

Difrutta - Cerise (confitures de fruits sans sucre ajouté avec Stevia)

A tartiner et à utiliser comme fourrage pour les croissants, les gâteaux et les tartes et pour sucrer dans le yaourt nature ou pour accompagner les fromages.

Difrutta - Sauerkirsche (Fruchtkompotte mit Stevia ohne Zuckerzusatz)

Als Brotaufstrich, als Füllung für Croissants, für die Zubereitung von Mürbeteigkuchen und Torten, zur Süssung von Naturejoghurt. Mit Käse kombinierbar.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
3.40	200 g	12	2 ans *2 jahre*	168

Difrutta - Mûre (confitures de fruits sans sucre ajouté avec Stevia)

A tartiner et à utiliser comme fourrage pour les croissants, les gâteaux et les tartes et pour sucrer dans le yaourt nature.

Difrutta - Brombeere (Fruchtkompotte mit Stevia ohne Zuckerzusatz)

Als Brotaufstrich, als Füllung für Croissants, für die Zubereitung von Mürbeteigkuchen und Torten, zur Süssung von Naturejoghurt.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
3.41	200 g	12	2 ans *2 jahre*	168

Difrutta - Myrtille (confitures de fruits sans sucre ajouté avec Stevia)

A tartiner et à utiliser comme fourrage pour les croissants, les gâteaux et les tartes et pour sucrer dans le yaourt nature.

Difrutta - Blaubeere (Fruchtkompotte mit Stevia ohne Zuckerzusatz)

Als Brotaufstrich, als Füllung für Croissants, für die Zubereitung von Mürbeteigkuchen und Torten, zur Süssung von Naturejoghurt.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
3.42	200 g	12	2 ans *2 jahre*	168

Difrutta - Fraise (confitures de fruits sans sucre ajouté avec Stevia)

A tartiner et à utiliser comme fourrage pour les croissants, les gâteaux et les tartes et pour sucrer dans le yaourt nature.

Difrutta - Erdbeere (Fruchtkompotte mit Stevia ohne Zuckerzusatz)

Als Brotaufstrich, als Füllung für Croissants, für die Zubereitung von Mürbeteigkuchen und Torten, zur Süssung von Naturejoghurt.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
3.39	200 g	12	2 ans *2 jahre*	168

Di frutta avec Stevia
Difrutta mit Stevia

28 kcal pour/pro 100 gr

Difrutta - Pêche (confitures de fruits sans sucre ajouté avec Stevia)

A tartiner et à utiliser comme fourrage pour les croissants, les gâteaux et les tartes et pour sucrer dans le yaourt nature.

Difrutta - Pfirsch (Fruchtkompotte mit Stevia ohne Zuckerzusatz)

Als Brotaufstrich, als Füllung für Croissants, für die Zubereitung von Mürbeteigkuchen und Torten, zur Süssung von Naturejoghurt.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
3.36	200 g	12	2 ans *2 jahre*	168

33 kcal pour/pro 100 gr

Difrutta - Abricots (confitures de fruits sans sucre ajouté avec Stevia)

A tartiner et à utiliser comme fourrage pour les croissants, les gâteaux et les tartes et pour sucrer dans le yaourt nature.

Difrutta - Aprikose (Fruchtkompotte mit Stevia ohne Zuckerzusatz)

Als Brotaufstrich, als Füllung für Croissants, für die Zubereitung von Mürbeteigkuchen und Torten, zur Süssung von Naturejoghurt.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
3.37	200 g	12	2 ans *2 jahre*	168

35 kcal pour/pro 100 gr

Difrutta - Orange amère
(confitures de fruits sans sucre ajouté avec Stevia)

A tartiner et à utiliser comme fourrage pour les croissants, les gâteaux et les tartes et pour sucrer dans le yaourt nature ou pour accompagner les fromages à pâte molle et ricotta.

Difrutta - Bitter Orange (Fruchtkompotte mit Stevia ohne Zuckerzusatz)

Als Brotaufstrich, als Füllung für Croissants, für die Zubereitung von Mürbeteigkuchen und Torten, zur Süssung von Naturejoghurt. Mit Weichkäse und Ricotta kombinierbar.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
3.38	200 g	12	2 ans *2 jahre*	168

Difrutta - Marron (confitures de fruits sans sucre ajouté avec Stevia)

A tartiner et à utiliser comme fourrage pour les croissants, les gâteaux et les tartes.

Difrutta - Kastanien (Fruchtkompotte mit Stevia ohne Zuckerzusatz)

Als Brotaufstrich, als Füllung für Croissants und Torten.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
3.43	200 g	12	2 ans *2 jahre*	168

Confitures et marmelades
Konfitüren und Marmeladen

Confitures et marmelades
Konfitüren und Marmeladen

RECETTE TRADITIONNELLE

TRADITIONELLEM REZEPT

fruit 45 % (average value)

Crème de marrons glacès

A tartiner et à utiliser comme fourrage pour les croissants, les gâteaux et les tartes.

Maronencreme

Als Brotaufstrich, als Füllung für Croissants und Torten.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
3.00	380 g	12	2 ans *2 jahre*	140

fruit 76 % (average value)

Confiture de fraises

A tartiner et à utiliser comme fourrage pour les croissants, les gâteaux et les tartes et pour sucrer dans le yaourt nature.

Erdbeerkonfitüre

Als Brotaufstrich, als Füllung für Croissants, für die Zubereitung von Mürbeteigkuchen und Torten, zur Süssung von Naturejoghurt.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
3.10	350 g	12	3 ans *3 jahre*	140

fruit 98 % (average value)

Confiture de pêches

A tartiner et à utiliser comme fourrage pour les croissants, les gâteaux et les tartes et pour sucrer dans le yaourt nature.

Pfirsichkonfitüre

Als Brotaufstrich, als Füllung für Croissants, für die Zubereitung von Mürbeteigkuchen und Torten, zur Süssung von Naturejoghurt.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
3.20	360 g	12	3 ans *3 jahre*	140

fruit 90 % (average value)

Confiture d'abricots

A tartiner et à utiliser comme fourrage pour les croissants, les gâteaux et les tartes et pour sucrer dans le yaourt nature.

Aprikosenkonfitüre

Als Brotaufstrich, als Füllung für Croissants, für die Zubereitung von Mürbeteigkuchen und Torten, zur Süssung von Naturejoghurt.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
3.30	350 g	12	3 ans *3 jahre*	140

RECETTE TRADITIONNELLE

TRADITIONELLEM REZEPT

Confitures de figues

A tartiner et à utiliser comme fourrage pour les croissants, les gâteaux et les tartes et pour sucrer dans le yaourt nature ou pour accompagner les fromages.

Feigenkonfitüre

Als Brotaufstrich, als Füllung für Croissants, für die Zubereitung von Mürbeteigkuchen und Torten, zur Süssung von Naturejoghurt.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
3.52	350 g	12	3 ans *3 jahre*	140

Confiture de figues noires de San Mango biologiques

A tartiner et à utiliser comme fourrage pour les croissants, les gâteaux et les tartes et pour sucrer dans le yaourt nature ou pour accompagner les fromages.

Konfitüre von schwarzer Feingen der Sorte San Mango BIO

Als Brotaufstrich, als Füllung für Croissants, für die Zubereitung von Mürbeteigkuchen und Torten, zur Süssung von Naturejoghurt.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
3.12	350 g	12	3 ans *3 jarhe*	140

Confiture de prunes

A tartiner et à utiliser comme fourrage pour les gâteaux et les biscuits et pour sucrer dans le yaourt, la glace ou les salades de fruits ainsique pour farcir les crêpes sucrées et les tartes.

Pfaumenkonfitüre

Als Brotaufstrich, mit Torten und Keksen kombinierbar, mit Joghurt, als Füllung für Crepes, auf Speiseeis, als Füllung für Torten, auf Obstsalatem.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
3.11	360 g	12	3 ans *3 jahre*	140

Confiture de groseilles

A tartiner et à utiliser comme fourrage pour les gâteaux et les biscuits et pour sucrer dans le yaourt, la glace ou les salades de fruits ainsique pour farcir les crêpes sucrées et les tartes.

Johannisbeerekonfitüre

Als Brotaufstrich, mit Torten und Keksen kombinierbar, mit Joghurt, als Füllung für Crepes, auf Speiseeis, als Füllung für Torten, auf Obstsalatem.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
3.93	360 g	12	3 ans *3 jahre*	140

Confitures et marmelades
Konfitüren und Marmeladen

RECETTE TRADITIONNELLE

TRADITIONELLEM REZEPT

Confitures de cerises griottes

A tartiner et à utiliser comme fourrage pour les croissants, les gâteaux et les tartes et pour sucrer dans le yaourt nature ou pour accompagner les fromages.

Sauerkirschenkonfitüre

Als Brotaufstrich, als Füllung für Croissants, für die Zubereitung von Mürbeteigkuchen und Torten, zur Süssung von Naturejoghurt.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
3.51	350 g	12	3 ans *3 jahre*	140

Confiture des fruits de bois

A tartiner et à utiliser comme fourrage pour les croissants, les gâteaux et les tartes et pour sucrer dans le yaourt nature.

Waldfruchtkonfitüre

Als Brotaufstrich, als Füllung für Croissants, für die Zubereitung von Mürbeteigkuchen und Torten, zur Süssung von Naturejoghurt.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
3.22	350 g	12	3 ans *3 jahre*	140

Confiture de myrtilles noires

A tartiner et à utiliser comme fourrage pour les croissants, les gâteaux et les tartes et pour sucrer dans le yaourt nature.

Blaubeerkonfitüre

Als Brotaufstrich, als Füllung für Croissants, für die Zubereitung von Mürbeteigkuchen und Torten, zur Süssung von Naturejoghurt.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
3.90	360 g	12	3 ans *3 jahre*	140

Confiture de mûres

A tartiner et à utiliser comme fourrage pour les croissants, les gâteaux et les tartes et pour sucrer dans le yaourt nature.

Brombeerkonfitüre

Als Brotaufstrich, als Füllung für Croissants, für die Zubereitung von Mürbeteigkuchen und Torten, zur Süssung von Naturejoghurt.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
3.95	350 g	12	3 ans *3 jahre*	140

RECETTE TRADITIONNELLE

TRADITIONELLEM REZEPT

Confiture de framboises

A tartiner et à utiliser comme fourrage pour les croissants, les gâteaux et les tartes et pour sucrer dans le yaourt nature.

Himbeerkonfitüre

Als Brotaufstrich, als Füllung für Croissants, für die Zubereitung von Mürbeteigkuchen und Torten, zur Süssung von Naturejoghurt.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
3.50	360 g	12	3 ans *3 jahre*	140

Confiture de sureau

A tartiner et à utiliser comme fourrage pour les gâteaux et les biscuits et pour sucrerdans le yaourt, la glace ou les salades de fruits ainsi que pour farcir les crêpes sucrées et les tartes. En accompagnement avec le gibier.

Holunderkonfitüre

Als Brotaufstrich, mit Torten und Keksen kombinierbar, mit Joghurt, als Füllung für Crepes, auf Speiseeis, als Füllung für Torten, auf Obstsalatem. Mit Wild kombinierbar.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
3.94	350 g	12	3 ans *3 jahre*	140

Confiture de poivrons rouges

Pour accompagner les viandes, les fromages ou la charcuterie.
A tartiner.

Konfitüre von roter Paprika

Mit Käse und Fleisch kombinierbar, als Brotaufstrich, mit Kochwurst.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
2.86	220 g	12	3 ans *3 jahre*	154

Confiture de poivrons jaunes

Pour accompagner les viandes, les fromages ou la charcuterie.
A tartiner.

Konfitüre von gelber Paprika

Mit Käse und Fleisch kombinierbar, als Brotaufstrich, mit Kochwurst.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
2.85	220 g	12	3 ans *3 jahre*	154

Confitures et marmelades
Konfitüren und Marmeladen

RECETTE TRADITIONNELLE

TRADITIONELLEM REZEPT

fruit 43 % (average value)

Marmelade de cédrats

A tartiner et à utiliser comme fourrage pour les gâteaux et les tartes et pour sucrer dans le yaourt nature ou pour accompagner les fromage à pâte molle et avec de la ricotta.

Zitronatzitronenmarmelade

Als Brotaufstrich, als Füllung für Croissants, für die Zubereitung von Mürbeteigkuchen und Torten, zur Süssung von Naturejoghurt. Hervorragend mit Weichkäse und Ricotta.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
3.29	360 g	12	3 ans *3 jahre*	140

fruit 45 % (average value)

Marmelade de citrons

A tartiner et à utiliser comme fourrage pour les gâteaux et les tartes et pour sucrer dans le yaourt nature ou pour accompagner les fromage à pâte molle et avec de la ricotta.

Zitronenmarmelade

Als Brotaufstrich, als Füllung für Croissants, für die Zubereitung von Mürbeteigkuchen und Torten, zur Süssung von Naturejoghurt. Hervorragend mit Weichkäse und Ricotta.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
3.26	340 g	12	3 ans *3 jahre*	140

fruit 60 % (average value)

Marmelade d'oranges

A tartiner et à utiliser comme fourrage pour les gâteaux et les tartes et pour sucrer dans le yaourt nature ou pour accompagner les fromage à pâte molle et avec de la ricotta.

Orangenmarmelade

Als Brotaufstrich, als Füllung für Croissants, für die Zubereitung von Mürbeteigkuchen und Torten, zur Süssung von Naturejoghurt. Hervorragend mit Weichkäse und Ricotta.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
3.27	360 g	12	3 ans *3 jahre*	140

Crèmes dessert et miel
Süsse Cremes und Honig

Crèmes dessert et miel
Süsse Cremes und Honig

Mousse de vin Moscato d'Asti DOCG

Pour accompagner la pâtisserie sèche, les biscuits, les tartes, la charlotte, la glace ainsi que des fromage bleus.

Mousse von Moscato d'Asti DOCG

Kombinierbar mit trockenem Gebäck, Keksen, als Löffeldessert, auf Speiseeis, in Kombination mit Schimmelkäse.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
3.08	220 g	12	2 ans *2 jahre*	154

Crème au Cappuccino

Pour accompagner la pâtisserie sèche, les biscuits, les tartes, la charlotte ou la glace.

Cappuccino Creme

Als Brotaufstrich, mit Käse, auf Speiseeis,
mit Naturjoghurt, als Zuckerersatz bei der Zubereitung von Torten und Desserts.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
3.65	190 g	12	2 ans *2 jahre*	154

Mousse de noisettes IGP (AOP) du Piémont

Pour accompagner la pâtisserie sèche, les biscuits, les tartes, la charlotte ou la glace.

Mousse von piemontesischen Haselnüssen IGP

Kombinierbar mit trockenem Gebäck, Keksen, als Löffeldessert, auf Speiseeis.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
3.99	200 g	12	2 ans *2 jahre*	154

Crèmes de noisettes et cacao

A tartiner et à utiliser comme fourrage pour les gâteaux et les biscuits et pour incorporer dans le yaourt, la glace, ainsi que pour farcir les crêpes sucrées et les tartes.

Haselnusscreme mit Kakao

Als Brotaufstrich, mit Torten und Keksen kombinierbar, mit Joghurt, als Füllung für Crepes, auf Speiseeis, als Füllung für Torten.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
14.20	200 g	12	18 mois *18 monate*	154

Crèmes au lait et noisettes

A tartiner et à utiliser comme fourrage pour les gâteaux et les biscuits et pour incorporer dans le yaourt, la glace, ainsi que pour farcir les crêpes sucrées et les tartes.

Haselnuss-Milch-Creme

Als Brotaufstrich, mit Torten und Keksen kombinierbar, mit Joghurt, als Füllung für Crepes, auf Speiseeis, als Füllung für Torten.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
14.21	200 g	12	18 mois *18 monate*	154

Crèmes de noisettes et cacao-Haselnusscreme mit Kakao

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palett
14.18	3500 g	1	18 mois *18 monate*	84

Crèmes au lait et noisettes- Haselnuss-Milch-Creme

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
14.24	3500 g	1	18 mois *18 monate*	84

Crèmes dessert et miel
Süsse Cremes und Honig

new

Crème de cacao et poires

A tartiner, avec gâteaux et biscuits, pour sucrer le yaourt nature, pour préparer des crêpes sucrées; à servir comme garniture aux glaces ou pour farcir les tartes.

Birnencreme mit Kakao

Als Brotaufstrich, mit Torten und Keksen kombinierbar, mit Joghurt, als Füllung für Crepes, auf Speiseeis, als Füllung für Torten, auf Obstsalatem.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
3.64	220 g	12	3 ans *3 jahre*	154

Crème de pêches avec cacao et amaretti

A tartiner et à utiliser comme fourrage pour les gâteaux et les biscuits et pour incorporer dans le yaourt, la glace, les salades de fruits, ainsi que pour farcir les crêpes sucrées et les tartes.

Pfirsichcreme mit Kakao und Amaretti

Als Brotaufstrich, mit Torten und Keksen kombinierbar, mit Joghurt, als Füllung für Crepes, auf Speiseeis, als Füllung für Torten, auf Obstsalatem.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
3.21	340 g	12	3 ans *3 jahre*	140

Crème de figues et cacao

A tartiner et à utiliser comme fourrage pour les gâteaux et les biscuits et pour incorporer dans le yaourt, la glace, les salades de fruits, ainsi que pour farcir les crêpes sucrées et les tartes.

Feigencreme mit Kakao

Als Brotaufstrich, mit Torten und Keksen kombinierbar, mit Joghurt, als Füllung für Crepes, auf Speiseeis, als Füllung für Torten, auf Obstsalatem.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
3.01	350 g	12	3 anni *3 years*	140

Raffinate passioni - Cerises à la crème de cacao

A tartiner et à utiliser comme fourrage pour les gâteaux et les tartes et pour incorporer dans le yaourt, la glace et les salades de fruits.

Raffinate passioni - Kirschen in feiner Kakaocreme

Als Brotaufstrich, als Löffeldessert, zum Garnieren von Torten und Desserts, auf Speiseeis, auf Obstsalatem.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
3.62	220 g	12	2 ans *2 jahre*	154

Raffinate passioni - Miel d'acacia avec abricots et amandes

A utiliser comme dessert, pour accompagner les fromage ou pour incorporer dans le yaourt ou la glace.

Raffinate passioni - Akazienhonig mit Aprikosen und Mandeln

Als Dessert, mit Käse, auf Speiseeis, mit Joghurt.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
4.70	380 g	12	2 ans *2 jahre*	140

Raffinate passioni - Miel d'acacia avec figues et noix

A utiliser comme dessert, pour accompagner les fromage ou pour incorporer dans le yaourt ou la glace.

Raffinate passioni - Akazienhonig mit Feigen und Walnüssen

Als Dessert, mit Käse, auf Speiseeis, mit Joghurt.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
4.69	380 g	12	2 ans *2 jahre*	140

Crèmes dessert et miel
Süsse Cremes und Honig

Noisettes IGP (AOP) du Piémont avec miel d'acacia

A utiliser comme dessert, pour accompagner les fromage ou pour incorporer dans le yaourt ou la glace.

Haselnüsse aus Piemont IGP mit Akazienhonig

Als Dessert, mit Käse, auf Speiseeis, mit Joghurt.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
4.60	320 g	12	2 ans *2 jahre*	140

Amandes avec miel d'acacia

A utiliser comme dessert, pour accompagner les fromage ou pour incorporer dans le yaourt ou la glace.

Mandeln mit Akazienhonig

Als Dessert, mit Käse, auf Speiseeis, mit Joghurt.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
4.62	330 g	12	2 ans *2 jahre*	140

Noix avec miel d'acacia

A utiliser comme dessert, pour accompagner les fromage ou pour incorporer dans le yaourt ou la glace.

Walnüsse mit Akazienhonig

Als Dessert, mit Käse, auf Speiseeis, mit Joghurt.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
4.63	350 g	12	2 ans *2 jahre*	140

Miel d'acacia

A tartiner, pour accompagner les fromages et pour incorporer dans le yaourt ou la glace. Pour remplacer le sucre dans les tartes, gâteaux et crèmes.

Akazienhonig

Zum Süßen von Getränken, als Brotaufstrich, mit Käse, auf Speiseeis, mit Naturjoghurt, als Zuckerersatz bei der Zubereitung von Torten und Desserts.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
4.00	450 g	12	2 ans *2 jahre*	112

Miel d'acacia du Piémont

A tartiner, pour accompagner les fromages et pour incorporer dans le yaourt ou la glace. Pour remplacer le sucre dans les tartes, gâteaux et crèmes.

Akazienhonig aus Piemont

Zum Süßen von Getränken, als Brotaufstrich, mit Käse, auf Speiseeis, mit Naturjoghurt, als Zuckerersatz bei der Zubereitung von Torten und Desserts.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
4.25	220 g	12	2 ans *2 jahre*	154

Miel de merisier

A tartiner, pour accompagner les fromages et pour incorporer dans le yaourt ou la glace. Pour remplacer le sucre dans les tartes, gâteaux et crèmes.

Kirschbaumhonig

Zum Süßen von Getränken, als Brotaufstrich, mit Käse, auf Speiseeis, mit Naturjoghurt, als Zuckerersatz bei der Zubereitung von Torten und Desserts.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
4.57	220 g	12	2 ans *2 jahre*	154

Miel de rhododendron

A tartiner, pour accompagner les fromages et pour incorporer dans le yaourt ou la glace. Pour remplacer le sucre dans les tartes, gâteaux et crèmes.

Rhododendronhonig

Zum Süßen von Getränken, als Brotaufstrich, mit Käse, auf Speiseeis, mit Naturjoghurt, als Zuckerersatz bei der Zubereitung von Torten und Desserts.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
4.59	220 g	12	2 ans *2 jahre*	154

Miel de châtaignier - (Castanea sativa)

A tartiner, pour accompagner les fromages et pour incorporer dans le yaourt ou la glace. Pour remplacer le sucre dans les tartes, gâteaux et crèmes

Kastanienhonig - (Edelkastanie)

Zum Süßen von Getränken, als Brotaufstrich, mit Käse, auf Speiseeis, mit Naturjoghurt, als Zuckerersatz bei der Zubereitung von Torten und Desserts.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
4.10	450 g	12	2 ans *2 jahre*	112

Crèmes dessert et miel
Süsse Cremes und Honig

Miel d'oranger - (Citrus x sinensis)

A tartiner, pour accompagner les fromages et pour incorporer dans le yaourt ou la glace. Pour remplacer le sucre dans les tartes, gâteaux et crèmes.

Orangenhonig - (Citrus sinensis)

Zum Süßen von Getränken, als Brotaufstrich, mit Käse, auf Speiseeis, mit Naturjoghurt, als Zuckerersatz bei der Zubereitung von Torten und Desserts.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
4.30	450 g	12	2 ans *2 jahre*	112

Miel d'eucalyptus - (Eucalyptus)

A utiliser dans la glace, le lait, thé ou chocolat. En tant que dessert à la cuillère.

Eukalyptushonig - (Eucalyptus)

Löffelweise zu genießen, auf Speiseeis, zum Süßen von Tee oder Milch.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
4.40	450 g	12	2 ans *2 jahre*	112

Miel de dent-de-lion - (Taraxacum officinale)

A tartiner, pour accompagner les fromages et pour incorporer dans le yaourt ou la glace. Pour remplacer le sucre dans les tartes, gâteaux et crèmes.

Löwenzahnhonig - (Gewöh Löwenzahn)

Zum Süßen von Getränken, als Brotaufstrich, mit Käse, auf Speiseeis, mit Naturjoghurt, als Zuckerersatz bei der Zubereitung von Torten und Desserts.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
4.50	450 g	12	2 ans *2 jahre*	112

Miel mille fleurs

A tartiner, pour accompagner les fromages et pour incorporer dans le yaourt ou la glace. Pour remplacer le sucre dans les tartes, gâteaux et crèmes.

Blütenhonig "Millefiori"

Zum Süßen von Getränken, als Brotaufstrich, mit Käse, auf Speiseeis, mit Naturjoghurt, als Zuckerersatz bei der Zubereitung von Torten und Desserts.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
4.20	450 g	12	2 ans *2 jahre*	112

Pâtisserie et tartes
Kekse und Torten

Pâtisserie et tartes
Kekse und Torten

Noisettes IGP (AOP) du Piémont " rôties"

À utilisier comme dessert, avec les fromages, la glace ou le yaourt.

Geröstete haselnüsse aus Piemont IGP

Als Dessert, in Kombination mit Käse, auf Speiseeis, mit Joghurt.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
4.64	250 g	12	1 ans *1 lahre*	112

Tarte aux noisettes IGP (AOP) du Piémont

À utiliser comme dessert, petit dèjeuner our comme goûter avec lait, thé ou chocolat.

Haselnusstorte Piemont IGP

Als Dessert, als schmackhaftes Frühstück oder als Nachmittagssnack mit Tee oder Kaffee.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
14.29	300 g	12	1 ans *1 jahre*	60

Tarte aux chocolat Gianduja avec noisettes IGP (AOP) du Piemont

À utilisier comme dessert, petit dèjeuner our comme goûter avecv lait, thé ou chocolat.

Schokoladentorte Gianduja mit Haselnüssen aus Piemont IGP

Als Dessert, als schmackhaftes Frühstück oder als Nachmittagssnack mit Tee oder Kaffee.

Art. n° *Code*	Peso netto *Net Weight*	pezzi per cartone *pieces per carton*	durata *Shelf life*	N° cartoni/Euro pallet *N° cartons/Euro pallet*
14.38	300 g	12	1 ans *1 jahre*	60

Amaretti tendrs aux noisettes

À utilisier comme dessert, pour le petit-déjeuner ou avec le thé ou le café.

Weichen Haselnussmakronen

Als Dessert, für einen leckerlichen Früstück oder mit Tee oder Kaffee.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
14.08	150 g	18	8 mois *8 monate*	54

Amaretti tendrs au cappuccino

À utilisier comme dessert, pour le petit-déjeuner ou avec le thé ou le café.

Weichen Makronen mit Cappuccino

Als Dessert, für einen leckerlichen Früstück oder mit Tee oder Kaffee.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
14.06	150 g	18	8 mois *8 monate*	54

Amaretti tendrs aux myrtilles

À utilisier comme dessert, pour le petit-déjeuner ou avec le thé ou le café.

Weichen Blaubeerenmakronen

Als Dessert, für einen leckerlichen Früstück oder mit Tee oder Kaffee.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
14.17	150 g	18	8 mois *8 monate*	54

Pâtisserie et tartes
Kekse und Torten

Amaretti tendrs aux marrons

À utilisier comme dessert, pour le petit-déjeuner ou avec le thé ou le café.

Weichen Marronenmakronen

Als Dessert, für einen leckerlichen Früstück oder mit Tee oder Kaffee.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
14.07	150 g	18	8 mois *8 monate*	54

Truffes au chocolat blanc et noir

À utilisier comme dessert, pour le petit-déjeuner ou avec le thé ou le café.

Weiss oder schwarz Schokoladentrüffeln

Als Dessert, für einen leckerlichen Früstück oder mit Tee oder Kaffee.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
14.09	150 g	18	8 mois *8 monate*	54

Truffes au cappuccino

À utilisier comme dessert, pour le petit-déjeuner ou avec le thé ou le café.

Cappuccino Schokoladentrüffel

Als Dessert, für einen leckerlichen Früstück oder mit Tee oder Kaffee.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
14.03	150 g	18	8 mois *8 monate*	54

Dessert et sauces
dose pour une personne
Kleine Verpackungen

Desserts et sauces
dose pour une personne
Kleine Verpackungen

RECETTE TRADITIONNELLE

TRADITIONELLEM REZEPT

Confiture de fraises

A tartiner et à utiliser comme fourrage pour les croissants, les gâteaux, les tartes et pour sucrer dans le yaourt nature.

Erdbeerkonfitüre

Als Brotaufstrich, Füllung für Croissants, zur Herstellung von Mürbeteigkuchen und Torten, zum Süssen von Naturjoghurt.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
3.02	70 g	24	3 ans *3 jahre*	294

Confiture de pêches

A tartiner et à utiliser comme fourrage pour les croissants, les gâteaux, les tartes et pour sucrer dans le yaourt nature.

Pfirsichkonfitüre

Waldfruchtkonfitüre Waldfruchtkonfitüre
Als Brotaufstrich, Füllung für Croissants, zur Herstellung von Mürbeteigkuchen und Torten, zum Süssen von Naturjoghurt.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
3.15	70 g	24	3 ans *3 jahre*	294

Confiture de fruits des bois

A tartiner et à utiliser comme fourrage pour les croissants, les gâteaux, les tartes et pour sucrer dans le yaourt nature..

Waldfruchtkonfitüre

Als Brotaufstrich, Füllung für Croissants, zur Herstellung von Mürbeteigkuchen und Torten, zum Süssen von Naturjoghurt.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
3.04	70 g	24	3 ans *3 jahre*	294

RECETTE TRADITIONNELLE

TRADITIONELLEM REZEPT

Confiture d'abricots

A tartiner et à utiliser comme fourrage pour les croissants, les gâteaux, les tartes et pour sucrer dans le yaourt nature.

Aprikosenkonfitüre

Als Brotaufstrich, Füllung für Croissants, zur Herstellung von Mürbeteigkuchen und Torten, zum Süssen von Naturjoghurt.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
3.05	70 g	24	3 ans *3 jahre*	294

Confiture de figues

A tartiner et à utiliser comme fourrage pour les croissants, les gâteaux, les tartes et pour sucrer dans le yaourt nature ou pour accompagner les fromages.

Feigenkonfitüre

Als Brotaufstrich, Füllung für Croissants, zur Herstellung von Mürbeteigkuchen und Torten, zum Süssen von Naturjoghurt.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
3.18	70 g	24	3 ans *3 jahre*	294

Confiture de prunes

A tartiner et à utiliser comme fourrage pour les gâteaux et les biscuits et pour sucrer dans le yaourt, la glace ou les salades de fruits ainsi que pour farcir les crêpes sucrées et les tartes.

Pflaumenkonfitüre

Als Brotaufstrich, mit Torten und Keksen kombinierbar, mit Joghurt, als Füllung für Crepes, auf Speiseeis, als Füllung für Torten, auf Obstsalaten

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
3.31	70 g	24	3 ans *3 jahre*	294

Desserts et sauces
dose pour une personne
Kleine Verpackungen

Marmelade d'oranges

A tartiner et à utiliser comme fourrage pour les gâteaux et les tartes et pour sucrer dans le yaourt nature ou pour accompagner les fromages à pâte molle et avec du ricotta.

Orangenmarmelade

Als Brotaufstrich, als Füllung für Croissants, für die Zubereitung von Mürbeteigkuchen und Torten, zur Süssung von Naturjoghurt. Hervorragend mit Weichkäse und Ricotta.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
3.58	70 g	24	3 ans *3 jahre*	294

Miel d'acacia

A tartiner, pour accompagner les fromages et pour sucrer dans le yaourt ou la glace. Pour remplacer le sucre dans les tartes, gâteaux et crèmes.

Akazienhonig

Zum Süssen von Getränken, als Brotaufstrich, zum Käse, auf Speiseeis, mit Naturjoghurt, als Zuckerersatz bei der Zubereitung von Torten und Desserts.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
4.05	70 g	24	2 ans *2 jahre*	294

Miel de châtaignier - (Castanea sativa)

A tartiner, pour accompagner les fromages et pour sucrer dans le yaourt ou la glace. Pour remplacer le sucre dans les tartes, gâteaux et crèmes.

Kastanienhonig - (Wildkastanie)

Zum Süssen von Getränken, als Brotaufstrich, zum Käse, auf Speiseeis, mit Naturjoghurt, als Zuckerersatz bei der Zubereitung von Torten und Desserts.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
4.11	70 g	24	2 ans *2 jahre*	294

Miel d'oranger - (Citrus x sinensis)

A tartiner, pour accompagner les fromages et pour sucrer dans le yaourt ou la glace. Pour remplacer le sucre dans les tartes, gâteaux et crèmes.

Orangenhonig - (Citrus x sinensis)

Zum Süssen von Getränken, als Brotaufstrich, zum Käse, auf Speiseeis, mit Naturjoghurt, als Zuckerersatz bei der Zubereitung von Torten und Desserts.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
4.31	70 g	24	2 ans *2 jahre*	294

Miel d'eucalyptus - (Eucalyptus)

Enrichir la glace, sucrer le lait ou le thé. En tant que dessert à la cuillère.

Eukalyptushonig - (Eucalyptus)

Löffelweise zu genießen, auf Speiseeise oder zum Süssen von Tee und Milch.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
4.41	70 g	24	2 ans *2 jahre*	294

Miel de dent-de-lion - (Taraxacum officinale)

A tartiner, pour accompagner les fromages et pour sucrer dans le yaourt ou la glace. Pour remplacer le sucre dans les tartes, gâteaux et crèmes.

Löwenzahnhonig - (Taraxacum officinale)

Zum Süssen von Getränken, als Brotaufstrich, zum Käse, auf Speiseeis, mit Naturjoghurt, als Zuckerersatz bei der Zubereitung von Torten und Desserts.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
4.51	70 g	24	2 ans *2 jahre*	294

Desserts et sauces
dose pour une personne
Kleine Verpackungen

Mousse de vin Moscato d'Asti DOCG

Pour accompagner la pâtisserie sèche, les biscuits, les tartes, la charlotte, la glace ainsi que des fromages bleus.

Mousse von Moscato d'Asti DOCG

Zum Trockengebäck, Keksen, hausgemachten Torten, als Löffeldessert, auf Speiseeis, in Kombination mit Schimmelkäse.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
3.09	65 g	24	2 ans *2 jahre*	294

Mousse de noisettes IGP (AOP) du Piémont

Pour accompagner la pâtisserie sèche, les biscuits, les tartes, la charlotte ou la glace.

Mousse von piemontesischen Haselnüssen IGP

Zum Trockengebäck, Keksen, hausgemachten Torten, als Löffeldessert, auf Speiseeis, in Kombination mit Schimmelkäse.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
3.97	65 g	24	2 ans *2 jahre*	294

new

Crème au Cappuccino

Pour accompagner la pâtisserie sèche, les biscuits, les tartes, la charlotte ou la glace.

Cappuccino Creme

Als Brotaufstrich, mit Käse, auf Speiseeis, mit Naturjoghurt, als Zuckerersatz bei der Zubereitung von Torten und Desserts.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
3.66	65 g	24	2 ans *2 jahre*	294

Gelée au vin Moscato d'Asti DOCG

Accompagnement des les viandes, le foie gras ainsi que les salades de fruits ou de la glace.

Weingelee aus Moscato d'Asti DOCG

Zum Käse, zur Gänsepaté, in Obstsalaten, auf Speiseeis.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
2.81	65 g	24	2 ans *2 jahre*	294

Mostarda de figues et cannelle

Pour accompagner les viandes et les fromages.

Mostarda aus Feigen und Zimt

Mit Käse und Fleisch kombinierbar.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
2.78	70 g	24	2 ans *2 jahre*	294

Mostarda de pommes et gingembre

Pour accompagner la viande bouillie, les rôtis, le jambon cuit au feu, les fromages de chèvre et la scamorza fumée (fromage maigre de lait de vache).

Mostarda von Apfel und Ingwer

Mit Braten, pochiertem Fleisch, Leberkäse, Ziegen- und geräuchertem Käse kombinierbar.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
2.67	60 g	24	2 ans *2 jahre*	294

Mostarda de poivrons verts

A tartiner ou pour accompagner les viandes, le fromage ou la charcuterie.

Mostarda von grüner Paprika

Mit Käse und Fleisch kombinierbar, als Brotaufstrich, mit Kochwurst.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
2.64	65 g	24	2 ans *2 jahre*	294

Mostarda de poires Madernassa de Cuneo

A tartiner ou pour accompagner les viandes, le fromage ou la charcuterie.

Mostarda von Birnen der sorte Madernassa aus Cuneo

Mit Käse und Fleisch kombinierbar, als Brotaufstrich, mit Kochwurst.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
2.52	70 g	24	2 ans *2 jahre*	294

Desserts et sauces
dose pour une personne
Kleine Verpackungen

fruit 61 % (average value)

Confiture de poivrons rouges

Pour accompagner les viandes, les fromages ou la charcuterie. A tartiner.

Konfitüre von roter Paprika

Mit Käse und Fleisch kombinierbar, als Brotaufstrich, mit Kochwurst.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
2.89	65 g	24	3 ans *3 jahre*	294

fruit 60 % (average value)

Confiture de poivrons jaunes

Pour accompagner les viandes, les fromages ou la charcuterie. A tartiner.

Konfitüre von gelber Paprika

Mit Käse und Fleisch kombinierbar, als Brotaufstrich, mit Kochwurst.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
2.88	65 g	24	3 ans *3 jahre*	294

Cognà - Mostarda sucré de raisin

Pour accompagner la viandes bouillie et les fromages. À tartiner.

Cognà - Mostarda von süssen Trauben

Mit Käse und Fleisch kombinierbar, auch als Marmelade verzehrbar.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
2.87	65 g	24	3 ans *3 jahre*	294

Sauce moutarde "Gourmande"

Pour accompagner les viandes blanches, la viande grillée, le rosbif, le poisson rôti, carpaccio de poisson d'espadon.

Senfsauce "Golosa"

Mit weißem Fleisch, gegrilltem Fleisch, Roastbeef, gegrilltem Fisch und Carpaccio von Schwertfisch kombinierbar.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
2.79	60 g	24	2 ans *2 jahre*	294

Ketchup avec pommes

Pour accompagner les pommes frites, la viande rôtie ou bouillie et les oeufs à la coque.

Ketchup-Sauce mit Apfel

Als Dip zu Pommes Frittes, zu gebratenem oder gekochtem Fleisch und gekochten Eiern.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
15.18	60 g	24	2 ans *2 jahre*	294

Mayonnaise avec la truffe Tuber aestivum

Pour accompagner les viandes et les légumes.

Mayonnaise mit Trüffel Tuber aestivum

Mit Fleisch und Gemüse kombinierbar.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
15.02	60 g	24	1 ans *1 jahre*	294

Petit déjeuner de goût
Geschmackvolles Frühstück

Croissants farcis
Apportez sur votre table des croissants vides et coupez-les en moitié; après garnissez-les avec la confiture d'abricots, la confiture de pêches ou la mousse de noisettes Piémont IGP Cascina San Cassiano.

Gefüllte Croissants
Die Croissants in zwei schneiden und mit unseren Aprikosen – oder Pfirsischkonfitüre füllen. Es passt sehr gut auch mit der Mousse von piemontesischen Haselnüssen IGP Cascina San Cassiano.

Thé et miel à l'orange
Sucrez votre thé avec du miel à l'orange Cascina San Cassiano.

Tee mit Orangehonig
Sie können eine gute Tasse tee mit unseren Orangenhonig zubereiten.

Pain, beurre et confiture
Étalez sur le pain ou sur les biscottes une première couche de beurre à la cannelle, cardemone et gingembre Cascina San Cassiano et après une deuxième couche de confiture aux fraises ou à l'orange Cascina San Cassiano.

Brot, Butter und Konfitüre
Diese einfache Rezept ist mit unserer "Butter mit Zimt, Kardamom und Ingwer" und Orangenmarmelade noch leckerer.

Œufs brouillés avec du beurre aux anchois
Préparez des oeufs brouillés en les cuisinant avec du buerre aux anchois Cascina San Cassiano.

Rührei mit Sardellenbutter
Für die Zubereitung von Rührei ist Cascina San Cassiano Sardellenbutter perfekt.

Bacon et moutarde de poivrons verts
Préparez le bacon et servez-le avec la moutarde aux poivrons verts Cascina San Cassiano.

Bacon und Mostarda von grüne Paprika
Das bacon wie immer zubereiten und mit unserer Mostarda von grüne Paprika servieren.

Mostarda et gelées
Mostarda und Gelees

Mostarda et gelées
Mostarda und Gelees

Mostarda de citron (fruits en morceaux)

Pour accompagner les viandes et les fromages.

Mostarda von Zitronen (in Stücken)

Mit Käse und Fleisch kombinierbar.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
2.75	460 g	12	2 ans *2 jahre*	112

Mostarda de cédrats (fruits en morceaux)

Pour accompagner les viandes et les fromages.

Mostarda von Zitronatzitronen (Früchte in Stücken)

Mit Käse und Fleisch kombinierbar.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
2.59	460 g	12	2 ans *2 jahre*	112

Mostarda de clémentines (fruits entiers)

Pour accompagner les viandes et les fromages.

Mostarda von Mandarinen (ganze Früchte)

Mit Käse und Fleisch kombinierbar.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
2.54	460 g	12	2 ans *2 jahre*	112

Mostarda de cerises blanches (fruits entiers)

Pour accompagner les viandes et les fromages.

Mostarda von gemischten Früchten (ganze Früchte)

Mit Käse und Fleisch kombinierbar.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
2.65	460 g	12	2 ans *2 jahre*	112

new format

Mostarda de fruits variés (fruits coupés en petits dés)

Pour accompagner les viandes et les fromages.

Mostarda von gemischten Früchten (Fruchtwürfel)

Mit Käse und Fleisch kombinierbar.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
2.53A	280 g	12	2 ans *2 jahre*	154

Mostarda de fruits variés (fruits entiers)

Pour accompagner les viandes et les fromages.

Mostarda von gemischten Früchten (ganze Früchte)

Mit Käse und Fleisch kombinierbar.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
2.53	460 g	12	2 ans *2 jahre*	112

Mostarda de fruits variés (en verre)

Pour accompagner les viandes et les fromages.

Mostarda von gemischten Früchten (im Glas)

Mit Käse und Fleisch kombinierbar.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
2.59A	4050 g	1	2 ans *2 jahre*	84

Mostarda de fruits variés (en boîte)

Pour accompagner les viandes et les fromages.

Mostarda von gemischten Früchten (in der Dose)

Mit Käse und Fleisch kombinierbar.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
2.58	5600 g	2	2 ans *2 jahre*	84

Mostarda et gelées
Mostarda und Gelees

Mostarda de figues (fruits entiers)

Pour accompagner les viandes et les fromages.

Mostarda von Feigen (ganze Früchte)

Mit Käse und Fleisch kombinierbar.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
2.56	460 g	12	2 ans *2 jahre*	112

Mostarda de marrons glacés (fruits entiers)

Pour accompagner les viandes et les fromages.

Mostarda von glasierten Maronen (ganze Früchte)

Mit Braten oder Wild kombinierbar.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
2.55	460 g	12	2 ans *2 jahre*	112

Mostarda de pommes (fruits en morceaux)

Pour accompagner la viandes bouillie, les rôtis, le fromage Grana Padano ou le fromage de brebis âgé.

Mostarda von Äpfeln (Früchte in Scheiben)

Mit Braten, pochiertem Fleisch, Grana Padano und gereiftem Pecorino kombinierbar.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
2.63	460 g	12	2 ans *2 jahre*	112

Mostarda de poires Madernassa de Cuneo

Pour accompagner les viandes et les fromages.

Mostarda von Birnen der sorte Madernassa aus Cuneo

Mit Käse und Fleisch kombinierbar.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
2.72	220 g	12	2 ans *2 jahre*	154

Mostarda de figues et cannelle

Pour accompagner les viandes et les fromages.

Mostarda von Feigen und Zimt

Mit Käse und Fleisch kombinierbar.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
2.77	230 g	12	2 ans *2 jahre*	154

Cognà - Mostarda sucré de raisins

Pour accompagner la viandes bouillie et les fromages. À tartiner.

Cognà - Mostarda von süssen Trauben

Mit Käse und Fleisch kombinierbar, auch als Marmelade verzehrbar.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
2.57	210 g	12	3 ans *3 jahre*	154

Cognà - mostarda sucrée de raisins

Pour accompagner la viandes bouillie et les fromages. À tartiner.

Cognà - Mostarda von süssen Trauben

Mit Käse und Fleisch kombinierbar, auch als Marmelade verzehrbar.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
2.61	800 g	12	3 ans *3 jahre*	55

Mostarda et gelées
Mostarda und Gelees

Mostarda de pommes et gingembre

Pour accompagner la viande bouillie, les rôtis, le jambon cuit au feu, les fromages de chèvre et la scamorza (fromage maigre de lait de vache)

Mostarda von Apfel und Ingwer

Mit Braten, pochiertem Fleisch, Leberkäse, Ziegen- und geräuchertem Käse kombinierbar.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
2.66	210 g	12	2 ans *2 jahre*	154

Mostarda de potiron et gingembre

Pour accompagner la viande bouillie, les rôtis, les fromages de chévre, parmigiano, gorgonzola.

Mostarda von Kürbis und Ingwer

Mit Braten, pochiertem Fleisch, Ziegenkäse, Parmigiano, Gorgonzola.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
2.69	220 g	12	2 ans *2 jahre*	168

Sauce moutarde "Gourmande"

Pour accompagner les viandes blanches, la viande grillée, le rosbif, le poisson rôti, carpaccio d'espadon.

Senfsauce "Golosa"

Mit weißem Fleisch, gegrilltem Fleisch, Roastbeef, gegrilltem Fisch und Carpaccio von Schwertfisch kombinierbar.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
2.73	210 g	12	2 ans *2 jahre*	154

Mostarda aux oignons rouges

Pour accompagner les viandes, les fromages ou la charcuterie. A tartiner.

Mostarda von süssen Zwiebeln

Mit Käse und Fleisch kombinierbar, als Brotaufstrich, mit Kochwurst.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
2.68	230 g	12	3 ans *3 jahre*	154

Confiture de poivrons rouges

Pour accompagner les viandes, les fromages ou la charcuterie. A tartiner.

Konfitüre von roter Paprika

Mit Käse und Fleisch kombinierbar, als Brotaufstrich, mit Kochwurst.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
2.86	220 g	12	3 ans *3 jahre*	154

Confiture de poivrons jaunes

Pour accompagner les viandes, les fromages ou la charcuterie. A tartiner.

Konfitüre von gelber Paprika

Mit Käse und Fleisch kombinierbar, als Brotaufstrich, mit Kochwurst.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
2.85	220 g	12	3 ans *3 jahre*	154

Gelée au "Vinaigre balsamique de Modena IGP"

Pour accompagner les viandes, le foie gras ainsi que les salades de fruits ou de la glace.

Gelee von "Balsamessig aus Modena IGP"

Mit Käse, Gänseleberpastete, im Obstsalat, auf Speiseeis.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
2.99	230 g	12	2 ans *2 jahre*	154

Mostarda et gelées
Mostarda und Gelees

Gelée au vin Malvasia

Pour accompagner les viandes, le foie gras ainsi que les salades de fruits ou de la glace.

Weingelee von Malvasia-Wein

Mit Käse, Gänseleberpastete, im Obstsalat, auf Speiseeis.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
2.98	220 g	12	2 ans *2 jahre*	154

Gelée au vin Brachetto

Pour accompagner les viandes, le foie gras ainsi que les salades de fruits ou de la glace.

Weingelee von Brachetto-Wein

Mit Käse, Gänseleberpastete, im Obstsalat, auf Speiseeis.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
2.95	220 g	12	2 ans *2 jahre*	154

Gelée au vin Moscato d'Asti DOCG

Pour accompagner les viandes, le foie gras ainsi que les salades de fruits ou de la glace.

Weingelee von Moscato-Wein

Mit Käse, Gänseleberpastete, im Obstsalat, auf Speiseeis.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
2.96	220 g	12	2 ans *2 jahre*	154

Hors d'oeuvre de légumes
Antipasti aus Gemüse

Hors d'oeuvre de légumes
Antipasti aus Gemüse

CONRISO - condiment aux légumes à l'huile d'olive

À utiliser en hors-d'oeuvre ou condiment idéal pour les salades de légumes, ainsi que les salades de pâtes ou de riz.

CONRISO - Dressing aus Gemüse im Olivenöl

Als Vorspeise oder als Verfeinerung für Reis- und kalte Nudelgerichte. Ideal als Zutat für Salate auf Gemüsebasis.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
7.72	280 g	12	3 ans *3 jahre*	140

Artichauts coupés à l'huile d'olive

À utiliser en hors-d'oeuvre, pour garnir les plats de résistance, pour mettre sur les tartines et avec les apéritifs.

Geschnittene Artischocken in Olivenöl

Als Vorspeise, Beilage zum 2. Hauptgang, als Belag von Tartes, als Häppchen zum Aperitif.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
7.19	280 g	12	2 ans *2 jahre*	140

Artichauts entiers à l'huile d'olive

À utiliser en hors-d'oeuvre ou pour garnir les plats de résistance, pour mettre sur les tartines, et avec les apéritifs.

Ganze Artischocken in Olivenöl

Als Vorspeise, Beilage zum 2. Hauptgang, als Belag von Tartes, als Häppchen zum Aperitif.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
7.17	280 g	12	2 ans *2 jahre*	140

Tomates séchées à l'huile d'olive

À utiliser en hors-d'oeuvre ou pour garnir les plats de résistance, pour mettre sur les tartines, et avec les apéritifs.

Getrocknete Tomaten in Olivenöl

Als Vorspeise, Beilage zum 2. Hauptgang, als Belag von Tartes, als Häppchen zum Aperitif.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
6.52	280 g	12	3 ans *3 jahre*	140

Courgettes à l'huile de pépin de raisins

À utiliser en hors-d'oeuvre ou pour garnir les plats de résistance, pour mettre sur les tartines, et avec les apéritifs.

Zucchini in Traubenkernöl

Zum Aperitif, als Vorspeise, als Beilage zu Fleisch und Gemüse.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
7.46	280 g	12	3 ans *3 jahre*	140

Radicchio rouge à l'huile d'olive extra vierge

À utiliser en hors-d'oeuvre ou pour garnir les plats de résistance, pour mettre sur les tartines, et avec les apéritifs.

Roter Radicchio in Olivenöl extra vergine

Als Vorspeise, Beilage zum 2. Hauptgang, als Belag von Tartes, als Häppchen zum Aperitif.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
7.05	270 g	12	2 ans *2 jahre*	140

Hors d'oeuvre de légumes
Antipasti aus Gemüse

Oignons borettane a l'huile d'olive

À utiliser en hors-d'oeuvre ou pour garnir les plats de résistance, pour mettre sur les tartines, et avec les apéritifs.

Borettane-Zwiebelchen in Olivenöl

Als Vorspeise, Beilage zum 2. Hauptgang, als Belag von Tartes, als Häppchen zum Aperitif.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
7.16	290 g	12	3 ans *3 jahre*	140

Olives "Taggiasca" de la Riviera Ligure à l'huile d'olive extra vierge

À utiliser en hors-d'oeuvre ou pour garnir les plats de résistance, pour mettre sur les tartines, et avec les apéritifs.

Auswahl an entkernten Taggiasca-Oliven in Olivenöl extra vergine

Als Vorspeise, Beilage zum 2. Hauptgang, als Belag von Tartes, als Häppchen zum Aperitif.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
7.31	185 g	12	2 ans *2 jahre*	154

Olives noires ällа Marchigiana"

À utiliser en hors-d'oeuvre ou pour garnir les plats de résistance, pour mettre sur les tartines, et avec les apéritifs.

Schwarze Oliven ällа Marchigiana"

Als Vorspeise, Beilage zum 2. Hauptgang, als Belag von Tartes, als Häppchen zum Aperitif.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
7.35	190 g	12	2 ans *2 jahre*	154

Olives vertes piquantes dénoyautées

À utiliser en hors-d'oeuvre ou pour garnir les plats de résistance, pour mettre sur les tartines, et avec les apéritifs.

Entkernte grüne Oliven, scharf

Als Vorspeise, Beilage zum 2. Hauptgang, als Belag von Tartes, als Häppchen zum Aperitif.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
7.37	190 g	12	2 ans *2 jahre*	154

Olives vertes "Bella di Cerignola"

À utiliser en hors-d'oeuvre ou pour garnir les plats de résistance, pour mettre sur les tartines, et avec les apéritifs.

Grüne Oliven der Sorte "Bella di Cerignola"

Als Vorspeise, Beilage zum 2. Hauptgang, als Belag von Tartes, als Häppchen zum Aperitif.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
7.36	190 g	12	2 ans *2 jahre*	154

Hors-d'oeuvre king à l'huile d'olive

À utiliser en hors-d'oeuvre ou pour garnir les plats de résistance, pour mettre sur les tartines, et avec les apéritifs.

Antipasto King in Olivenöl

Als Vorspeise, Beilage zum 2. Hauptgang, als Belag von Tartes, als Häppchen zum Aperitif.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
6.90	290 g	12	3 ans *3 jahre*	140

Hors d'oeuvre de légumes
Antipasti aus Gemüse

Ail mariné à l'huile

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
7.28	280 g	12	3 ans *3 jahre*	140

Scharfer marinierter Knoblauch in Öl

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
7.49	280 g	12	3 ans *3 jahre*	140

Poivrons de Cuneo à l'huile d'olive

À utiliser en hors-d'oeuvre ou pour garnir les plats de résistance, pour mettre sur les tartines, et avec les apéritifs.

Paprika aus Cuneo in Olivenöl

Als Vorspeise, Beilage zum 2. Hauptgang, als Belag von Tartes, als Häppchen zum Aperitif.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
7.14	280 g	12	3 ans *3 jahre*	140

Piments farcis aux anchois et câpres à l'huile d'olive

À utiliser en hors-d'oeuvre ou pour garnir les plats de résistance, pour mettre sur les tartines, et avec les apéritifs.

Mit Sardellen und Kapern gefüllte Peperoni in Olivenöl

Als Vorspeise, Beilage zum 2. Hauptgang, als Belag von Tartes, als Häppchen zum Aperitif.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
7.04	170 g	12	18 mois *18 monate*	154

Flan de carottes - prêt à l'emploi

À utiliser en hors-d'oeuvre ou pour garnir les plats de résistance, pour mettre sur les tartines.

Karottenflan - ready to eat

Als Vorspeise, Beilage zum zweiten Hauptgericht, Belag von Tartes.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
6.85	85 g	12	2 ans *2 jahre*	294

Flan de poivrons - prêt à l'emploi

À utiliser en hors-d'oeuvre ou pour garnir les plats de résistance, pour mettre sur les tartines.

Paprikaflan - ready to eat

Als Vorspeise, Beilage zum zweiten Hauptgericht, Belag von Tartes.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
6.86	85 g	12	2 ans *2 jahre*	294

Antipasto méditerranéen - légumes et thon

À utiliser en hors-d'oeuvre ou pour garnir les plats de résistance, pour mettre sur les tartines, et avec les apéritifs.

Mediterrane Vorspeise - Gemüse und Thunfisch

Als Vorspeise, Beilage zum 2. Hauptgang, als Belag von Tartes, als Häppchen zum Aperitif.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
7.39	370 g	12	2 ans *2 jahre*	99

Hors d'oeuvre de légumes
Antipasti aus Gemüse

Jardinièer - Légumes à l'aigre-doux

À utiliser en hors-d'oeuvre ou pour garnir les plats de résistance, pour mettre sur les tartines, et avec les apéritifs.

Giardiniera - Süss-saures Gartengemüse

Als Vorspeise, Beilage zum 2. Hauptgang, als Belag von Tartes, als Häppchen zum Aperitif.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
7.10	570 g	12	3 ans *3 jahre*	77

Oignons de Tropea à l'aigre-doux

À utiliser en hors-d'oeuvre ou pour garnir les plats de résistance, pour mettre sur les tartines, et avec les apéritifs.

Giardiniera - Süss-saures Gartengemüse

Als Vorspeise, Beilage zum 2. Hauptgang, als Belag von Tartes, als Häppchen zum Aperitif.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
7.09	530 g	12	3 ans *3 jahre*	77

Oignons "Borettane" au "Vinaigre balsamique de Modena IGP"

À utiliser en hors-d'oeuvre ou pour garnir les plats de résistance, pour mettre sur les tartines, et avec les apéritifs.

Borettane-Zwiebelchen in "Balsamessig aus Modena IGP"

Als Vorspeise, Beilage zum 2. Hauptgang, als Belag von Tartes, als Häppchen zum Aperitif.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
7.02	300 g	12	3 ans *3 jahre*	140

Poivrons de Carmagnola à l'aigre-doux au "Vinaigre balsamique de Modena IGP"

À utiliser en hors-d'oeuvre ou pour garnir les plats de résistance, pour mettre sur les tartines, et avec les apéritifs.

Paprika aus Carmagnola in süss-saurem "Balsamessig aus Modena IGP"

Als Vorspeise, Beilage zum 2. Hauptgang, als Belag von Tartes, als Häppchen zum Aperitif.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
7.01	560 g	12	3 ans *3 jahre*	77

Fruits de câpres

À utiliser en hors-d'oeuvre ou pour garnir les plats de résistance, pour mettre sur les tartines, et avec les apéritifs.

Kapernäpfel mit Stiel

Als Vorspeise, Beilage zum 2. Hauptgang, als Belag von Tartes, als Häppchen zum Aperitif.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
7.03	200 g	12	3 ans *3 jahre*	154

Fruits de câpres XXL - Edition limitée

À utiliser en hors-d'oeuvre ou pour garnir les plats de résistance, pour mettre sur les tartines, et avec les apéritifs.

Kapernäpfel mit XXL Stiel (limitierte Ausgabe)

Als Vorspeise, Beilage zum 2. Hauptgang, als Belag von Tartes, als Häppchen zum Aperitif.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
7.15	550 g	12	3 ans *3 jahre*	77

Hors d'oeuvre de lègumes
Antipasti aus Gemüse

Courgettes grillées à l'huile de pépin de raisins

À utiliser en hors-d'oeuvre ou pour garnir les plats de résistance, pour mettre sur les tartines, et avec les apéritifs.

Gegrillte Zucchini in Traubenkernöl

Als Vorspeise, Beilage zum 2. Hauptgang, als Belag von Tartes, als Häppchen zum Aperitif.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
7.44	280 g	12	3 ans *3 jahre*	140

Artichauts grillés à l'huile de pépin de raisins

À utiliser en hors-d'oeuvre ou pour garnir les plats de résistance, pour mettre sur les tartines, et avec les apéritifs.

Gegrillte Artischocken in Traubenkernöl

Als Vorspeise, Beilage zum 2. Hauptgang, als Belag von Tartes, als Häppchen zum Aperitif.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
7.23	280 g	12	3 ans *3 jahre*	140

Aubergines grillées à l'huile de pépin de raisins

À utiliser en hors-d'oeuvre ou pour garnir les plats de résistance, pour mettre sur les tartines, et avec les apéritifs.

Gegrillte Auberginen in Traubenkernöl

Als Vorspeise, Beilage zum 2. Hauptgang, als Belag von Tartes, als Häppchen zum Aperitif.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
7.12	270 g	12	3 ans *3 jahre*	140

Tomates séchées à l'huile d'olive

À utiliser en hors-d'oeuvre ou pour garnir les plats de résistance, pour mettre sur les tartines, et avec les apéritifs.

Getrocknete Tomaten in Olivenöl

Als Vorspeise, Beilage zum 2. Hauptgang, als Belag von Tartes, als Häppchen zum Aperitif.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
6.55	1600 g	2	3 ans *3 jahre*	99

Oignons "Borettane" à l'huile d'olive

À utiliser en hors-d'oeuvre ou pour garnir les plats de résistance, pour mettre sur les tartines, et avec les apéritifs.

Borettane-Zwiebeln in Olivenöl

Als Vorspeise, Beilage zum 2. Hauptgang, als Belag von Tartes, als Häppchen zum Aperitif.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
7.32	1600 g	2	3 ans *3 jahre*	99

Artichauts entiers à l'huile d'olive

À utiliser en hors-d'oeuvre ou pour garnir les plats de résistance, pour mettre sur les tartines, et avec les apéritifs.

Ganze Artischocken in Olivenöl

Als Vorspeise, Beilage zum 2. Hauptgang, als Belag von Tartes, als Häppchen zum Aperitif.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
7.22	3900 g	1	2 ans *2 jahre*	84

Hors d'oeuvre de légumes
Antipasti aus Gemüse

Piments farcis aux anchois et câpres à l'huile d'olive

À utiliser en hors-d'oeuvre ou pour garnir les plats de résistance, pour mettre sur les tartines, et avec les apéritifs.

Mit Sardellen und Kapern gefüllte Peperoni in Olivenöl

Als Vorspeise, Beilage zum 2. Hauptgang, als Belag von Tartes, als Häppchen zum Aperitif.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
7.0B	1450 g	2	18 mois *18 monate*	99

Hors-d'oeuvre king à l'huile d'olive

À utiliser en hors-d'oeuvre ou pour garnir les plats de résistance, pour mettre sur les tartines, et avec les apéritifs.

Antipasto King in Olivenöl

Als Vorspeise, Beilage zum 2. Hauptgang, als Belag von Tartes, als Häppchen zum Aperitif.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
6.93	3900 g	1	3 ans *3 jahre*	84

Ail mariné à l'huile d'olive

À utiliser en hors-d'oeuvre ou pour garnir les plats de résistance, pour mettre sur les tartines, et avec les apéritifs.

Marinierter Knoblauch in Öl

Als Vorspeise, Beilage zum 2. Hauptgang, als Belag von Tartes, als Häppchen zum Aperitif

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
7.42	1000 g	6	3 ans *3 jahre*	99

Olives "Taggiasca" de la Riviera Ligure à l'huile d'olive extra vierge

À utiliser en hors-d'oeuvre ou pour garnir les plats de résistance, pour mettre sur les tartines, et avec les apéritifs.

Auswahl an entkernten Taggiasca-Oliven in Olivenöl extra vergine

Als Vorspeise, Beilage zum 2. Hauptgang, als Belag von Tartes, als Häppchen zum Aperitif.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
7.38	1500 g	4	2 ans *2 jahre*	48

Delizie d'Amare est arrivé

Bald kommende . . .

Delizie d'Amare

La nouvelle création de Cascina San Cassiano

Die ganz frische Neuheit von Cascina San Cassiano

L'idée pratique et originale qu'on peut porter avec soi!

Eine praktische und originelle Idee zum Mitnehmen!

Sauces, ragoûts et mayonnaises
Saucen und Mayonnaisen

Sauces, ragoûts et mayonnaises
Saucen und Mayonnaisen

Sauce au radicchio

À utiliser sur le pain, avec les pâtes, viandes, légumes et bruschetta.

Radicchiosauce

Als Brotaufstrich, Nudelsauce, auf Bruschetta und als Beilage zu Fleisch und Gemüse.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
6.62	180 g	12	2 ans *2 jahre*	154

Crème aux poivrons avec fromage "Pecorino"

Condiment idéal pour les pâtes, les tortellini, pour enrichir les sauces. En accompagnement aux légumes et à la bourguignonne.

Paprikacreme mit Pecorino

Zum Anmachen von Pasta und Tortellini, verfeinern von Saucen und Ragout, als Beilage zu Gemüse und Boeuf Bourguignonne.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
6.05	190 g	12	2 ans *2 jahre*	154

Sauce aux topinambur et anchois

À utiliser sur le pain, en accompagnement aux viandes, légumes et bruschetta. Condiment idéal pour les pâtes

Topinambur-Sardellen-Sauce

Als Brotaufstrich, zum Anmachen von Pasta, als Beilage zu Fleisch, Fisch und gedämpften Gemüse.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
6.80	190 g	12	2 ans *2 jahre*	154

new format

Bagna caoda - crème aux anchois et ail

À utiliser sur le pain, en accompagnement aux légumes crus et cuits et avec les pâtes.

Bagna caoda - Sardellen-Knoblauch-Creme

Als Brotaufstrich, zum Anmachen von Pasta, als Beilage zu gekochtem und rohem Gemüse.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
6.20	180 g	12	2 ans *2 jahre*	168
6.20A	90 g	16	2 ans *2 jahre*	230

Pesto Génois

Condiment idéal pour les pâtes. En accompagnement aux viandes, légumes et bruschetta.

Pesto alla Genovese

Für Pasta, auf Bruschetta und als Beilage von Fleisch.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
6.41	190 g	12	2 ans *2 jahre*	154

Sauce à la roquette

À utiliser sur le pain, en accompagnement aux viandes, légumes, bruschetta et avec les pâtes.

Rucola-Sauce

Als Brotaufstrich, Nudelsauce, auf Bruschetta und als Beilage zu Fleisch und Gemüse.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
6.61	190 g	12	2 ans *2 jahre*	154

Sauces, ragouts et mayonnaises
Saucen und Mayonnaisen

Crème à la sauge et basilique

À utiliser sur le pain, en accompagnement aux viandes, légumes, bruschetta et avec les pâtes.

Salbei-Basilikum-Creme

Als Brotaufstrich, zum Anrichten von Pasta, als Beilage zu Fleisch und gekochtem Gemüse.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
6.44	180 g	12	2 ans *2 jahre*	154

Fonduta di "Bra DOP"

Condiment idéal pour les pâtes, le riz, à mettre sur le pain, les tartines et avec des raisins.

"Bra DOP" cheese fondue

Zum Anmachen von Pasta und Reis, als Brotaufstrich, für Tartes, zu Weintrauben.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
6.59	180 g	12	2 ans *2 jahre*	154

Fondue au fromage "Castelmagno DOP"

Condiment idéal pour les pâtes, le riz, à mettre sur le pain, les tartines et avec des raisins.

Käsefondue aus "Castelmagno DOP"

Zum Anmachen von Pasta und Reis, als Brotaufstrich, für Tartes, zu Weintrauben.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
6.60	180 g	12	2 ans *2 jahre*	154

Crème aux aubergines et olives "Taggiasca"

À utiliser sur le pain, en accompagnement aux viandes, légumes cuites, poissons et bruschetta. Condiment idéal pour les pâtes.

Creme aus Auberginen und Oliven "Taggiasca"

Als Brotaufstrich, zum Anrichten von Pasta, als Beilage zu Fleisch und gekochtem Gemüse.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
6.10A	180 g	12	2 ans *2 jahre*	154

Sauce aux noix

À utiliser sur le pain, en accompagnement aux viandes. Condiment idéal pour les pâtes.

Walnuss-Sauce

Als Brotaufstrich, zum Anmachen von Pasta, als Beilage zu Fleisch.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
6.18	190 g	12	2 ans *2 jahre*	154

Sauce "pesto rouge" - sauce aux tomates séchées et basilic

À utiliser sur le pain, en accompagnement aux viandes, légumes et bruschetta. Condiment idéal pour les pâtes.

Sauce aus getrockneten Tomaten und Basilikum

Als Brotaufstrich, zu Pasta, auf Bruschetta und Beilage zu Fleisch und Gemüse.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
6.19	190 g	12	2 ans *2 jahre*	154

Sauces, ragoûts et mayonnaises
Saucen und Mayonnaisen

Sauce au potiron

Condiment idéal pour les pâtes, le riz, pour remplir les tortellini et accompagnant le pain et viandes.

Kürbissauce

Zum Anmachen von Pasta, Reis, Tortellini, als Füllung von Tortellini, mit Fleisch, für Tartes.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
6.31	190 g	12	2 ans *2 jahre*	154

Sauce aux asperges

Condiment idéal pour les pâtes, le riz, pour remplir les tortellini et accompagnant le pain et viandes.

Spargelsauce

Zum Anmachen von Pasta, Reis, Tortellini, als Füllung von Tortellini, mit Fleisch, für Tartes.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
6.32	180 g	12	2 ans *2 jahre*	154

Sauce au persil

À utiliser sur le pain, en accompagnement aux viandes bouillies ou anchois à l'huile d'olive.

Salsa Verde aus Piemont

Als Brotaufstrich, als Beilage zu gekochtem Fleisch, zu Sardellen in Öl eingelegt.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
6.30	190 g	12	2 ans *2 jahre*	154

Purée aux olives noires "Taggiasca"

À utiliser sur le pain, en accompagnement aux viandes, légumes, poissons et bruschetta. Condiment idéal pour les pâtes.

Paté aus schwarzen Oliven "Taggiasca"

Als Brotaufstrich, zum Anmachen von Pasta, als Beilage zu Fisch und Fleisch.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
6.26B	185 g	12	2 ans *2 jahre*	154

Purée d'olives noires avec tomates séchées

À utiliser sur le pain, en accompagnement aux viandes, légumes, poissons et bruschetta. Condiment idéal pour les pâtes.

Paté aus schwarzen Oliven mit getrockneten Tomaten

Als Brotaufstrich, zum Anmachen von Pasta, als Beilage zu Fisch und Fleisch.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
6.24	190 g	12	2 ans *2 jahre*	154

Purée d'olives vertes

À utiliser sur le pain, en accompagnement aux viandes, légumes, poissons et bruschetta. Condiment idéal pour les pâtes.

Paté aus schwarzen Oliven mit getrockneten Tomaten

Als Brotaufstrich, zum Anmachen von Pasta, als Beilage zu Fisch und Fleisch.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
6.25	190 g	12	2 ans *2 jahre*	154

Sauce tomate avec poivrons

Condiment idéal pour les pâtes, accompagnant "polenta" ou bruschetta.

Sauce von Paprika

Auf Bruschetta, zum Anmachen von Pasta und Polenta.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
6.64	290 g	12	2 ans *2 jahre*	140

Sauce prêt à l'emploi - sauce tomate et basilique

Condiment idéal pour les pâtes, accompagnant "polenta" ou bruschetta.

Pronto Sugo - Sauce aus Tomaten mit Basilikum

Auf Bruschetta, zum Anmachen von Pasta und Polenta.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
6.51	290 g	12	2 ans *2 jahre*	140

Sauces, ragoûts et mayonnaises
Saucen und Mayonnaisen

Sauce Arrabbiata

Condiment idéal pour les pâtes, accompagnant “polenta” ou bruschetta.

Arrabbiata Sauce

Auf Bruschetta, zum Anmachen von Pasta und Polenta.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
6.15	290 g	12	2 ans *2 jahre*	140

Sauce tomate avec câpres et olives

Condiment idéal pour les pâtes, accompagnant “polenta” ou bruschetta.

Sauce mit Kapern und Oliven

Auf Bruschetta, zum Anmachen von Pasta und Polenta.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
6.48	290 g	12	2 ans *2 jahre*	140

Sauce aux champignons

Condiment idéal pour les pâtes, accompagnant “polenta” ou bruschetta.

Pilz-Sauce

Auf Bruschetta, zum Anmachen von Pasta und Polenta.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
6.04	290 g	12	2 ans *2 jahre*	140

Sauce aux artichauts et thon

Condiment idéal pour les pâtes, accompagnant “polenta” ou bruschetta.

Sauce mit Thunfisch und Artischocken

Sauce mit Thunfisch und Artischocken.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
6.65	290 g	12	2 ans *2 jahre*	140

Sauce végétarienne

Condiment idéal pour les pâtes, accompagnant "polenta" ou bruschetta.

Vegetarische Sauce

Auf Bruschetta, zum Anmachen von Pasta und Polenta.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
6.42	290 g	12	2 ans *2 jahre*	140

Sauce tomate aux cèpes et châtaignes "Garessine"

Condiment idéal pour les pâtes, accompagnant "polenta" ou bruschetta.

Sauce aus Steinpilzen und Garessine-Kastanien

Auf Bruschetta, zum Anmachen von Pasta und Polenta.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
6.01	190 g	12	2 ans *2 jahre*	154

Ragoût de viande d'Alba - boeuf piémontais

Condiment idéal pour les pâtes, accompagnant "polenta" ou bruschetta.

Fleischsauce "all'albese"

Auf Bruschetta, zum Anmachen von Pasta und Polenta.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
6.14	190 g	12	3 ans *3 jahre*	154

Ragoût de saucisse

Condiment idéal pour les pâtes, accompagnant "polenta" ou bruschetta.

Wurstsauce

Auf Bruschetta, zum Anmachen von Pasta und Polenta.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
6.70	190 g	12	3 ans *3 jahre*	168

Sauces, ragoûts et mayonnaises
Saucen und Mayonnaisen

Ragoût de viande de lapin et poivrons

Condiment idéal pour les pâtes, accompagnant “polenta” ou bruschetta.

Kaninchenragout mit Paprika

Auf Bruschetta, zum Anmachen von Pasta und Polenta.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
6.02	190 g	12	3 ans *3 jahre*	154

Ragoût de pintade

Condiment idéal pour les pâtes, le riz, pour les plats de résistance, et pour remplir les vols au vent, base pour sauce et avec le pain et la “polenta”.

Sauce vom Perlhuhn

Als 2. Gang, auf Tartes, zum Anmachen von Pasta und Reis, als Füllung von Blätterteiggebäck, als Wildsaucenbasis, mit Polenta.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
6.71	90 g	12	3 ans *3 jahre*	294

Ragoût de faisan

Condiment idéal pour les pâtes, le riz, pour les plats de résistance, et pour remplir les vols au vent, base pour sauce et avec le pain et la “polenta”.

Sauce vom Fasan

Als 2. Gang, auf Tartes, zum Anmachen von Pasta und Reis, als Füllung von Blätterteiggebäck, als Wildsaucenbasis, mit Polenta.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
6.72	90 g	12	3 ans *3 jahre*	294

Ragoût de lièvre

Condiment idéal pour les pâtes, le riz, pour les plats de résistance, et pour remplir les vols au vent, base pour sauce et avec le pain et la “polenta”.

Sauce vom Hasen

Als 2. Gang, auf Tartes, zum Anmachen von Pasta und Reis, als Füllung von Blätterteiggebäck, als Wildsaucenbasis, mit Polenta.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
6.73	90 g	12	3 ans *3 jahre*	294

Ragoût de chamois

Condiment idéal pour les pâtes, le riz, pour les plats de résistance, et pour remplir les vols au vent, base pour sauce et avec le pain et la “polenta”.

Sauce vom Gamsbock

Als 2. Gang, auf Tartes, zum Anmachen von Pasta und Reis, als Füllung von Blätterteiggebäck, als Wildsaucenbasis, mit Polenta.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
6.74	90 g	12	3 ans *3 jahre*	294

Ragoût de sanglier

Condiment idéal pour les pâtes, le riz, pour les plats de résistance, et pour remplir les vols au vent, base pour sauce et avec le pain et la “polenta”.

Sauce vom Wildschwein

Als 2. Gang, auf Tartes, zum Anmachen von Pasta und Reis, als Füllung von Blätterteiggebäck, als Wildsaucenbasis, mit Polenta.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
6.75	90 g	12	3 ans *3 jahre*	294

Sauces, ragoûts et mayonnaises
Saucen und Mayonnaisen

Sauce tartare - mayonnaise

Pour accompagner la viande bouillie (bourguignonne), le poisson ou les oeufs à la coque. Une excellente sauce pour les pommes frites, les légumes cuits à la vapeur ou avec le pain.

Salsa Tartara

Zu geniessen mit Fleisch, vor allem gekocht, wie Boeuf Bourguignonne, Fisch und gekochtene Eiern. Als Dip für Pommes Frittes, gedünstetes Gemüse und als Aufstrich für Häppchen.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
15.15	180 g	12	1 ans *1 jahre*	154

Mayonnaise avec "Vinaigre balsamique de Modena IGP"

À utiliser sur le pain, accompagnant les viande, les pommes de terre, les hors d'oeuvre, les salades, les poissons ou les crustacés.

Mayonnaise mit "Balsamessig aus Modena IGP"

Auf Brot, zu Fleisch, Bratkartoffeln oder gekochten Kartoffeln, mit rohem Gemüse, Fisch und Krustentieren.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
15.03	180 g	12	1 ans *1 jahre*	154

Sauces 90 g
Saucen 90 g

Sauces 90 g
Saucen 90 g

Sauce au radicchio

À utiliser sur le pain, avec les pâtes, viandes, légumes et bruschetta.

Radicchio-Sauce

Als Brotaufstrich, Nudelsauce, auf Bruschetta und als Beilage zu Fleisch und Gemüse.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
6.62A	90 g	16	2 ans *2 jahre*	230

Sauce aux thon et tomates

À utiliser sur le pain, avec les pâtes, viandes, légumes et bruschetta.

Tomaten-Thunfisch-Sauce

Als Brotaufstrich, Nudelsauce, auf Bruschetta und als Beilage zu-Fleisch und Gemüse.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
6.07	90 g	16	2 ans *2 jahre*	230

Sauce au thon et roquette

À utiliser sur le pain, avec les pâtes, viandes, légumes et bruschetta.

Thunfisch-Rucola-Sauce

Als Brotaufstrich, Nudelsauce, auf Bruschetta und als Beilage zu Fleisch und Gemüse.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
6.06	90 g	16	2 ans *2 jahre*	230

new format

Sauce aux asperges

Condiment idéal pour les pâtes, le riz, pour remplir les tortellini et accompagnant le pain et viandes.

Spargelsauce

Zum Anmachen von Pasta, Reis, Tortellini, als Füllung von Tortellini, mit Fleisch, für Tartes.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
6.32A	90 g	16	2 ans *2 jahre*	230

Pesto de pistache

À utiliser sur le pain, avec les pâtes, viandes, légumes et bruschetta..

Pistazienpesto

Als Brotaufstrich, zu Pasta, auf Bruschetta und Beilage zu Fleisch und Gemüse.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
6.12	90 g	16	2 ans *2 jahre*	230

Pesto de amandes

À utiliser sur le pain, avec les pâtes, viandes, légumes et bruschetta.

Mandelnpesto

Als Brotaufstrich, zu Pasta, auf Bruschetta und Beilage zu Fleisch und Gemüse.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
6.13	90 g	16	2 ans *2 jahre*	230

new

Pesto génois

À utiliser sur le pain, avec les pâtes, viandes et bruschetta.

Pesto alla Genovese

Für Pasta, auf Bruschetta und als Beilage von Fleisch.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
6.41A	90 g	16	2 ans *2 jahre*	230

Pesto sans ail

À utiliser sur le pain, avec les pâtes, viandes et bruschetta.

Pesto ohne Knoblauch

Für Pasta, auf Bruschetta und als Beilage von Fleisch.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
6.03	90 g	16	2 ans *2 jahre*	230

new

Sauces 90 g
Saucen 90 g

Sauce "pesto rouge" - sauce aux tomates séchées et basilique

À utiliser sur le pain, avec les pâtes, viandes, légumes et bruschetta.

Sauce aus getrockneten Tomaten und Basilikum

Als Brotaufstrich, zu Pasta, auf Bruschetta und Beilage zu Fleisch undGemüse.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
6.19A	90 g	16	2 ans *2 jahre*	230

Sauce à la roquette

À utiliser sur le pain, avec les pâtes, viandes, légumes et bruschetta.

Rucola-Sauce

Als Brotaufstrich, Nudelsauce, auf Bruschetta und als Beilage zu Fleisch und Gemüse.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
6.61A	90 g	16	2 ans *2 jahre*	230

new recipe

Sauce à l'ortie - nouvelle recette

À utiliser sur le pain, avec les pâtes, viandes, légumes et bruschetta.

Brennessel-Sauce - neue Rezepte

Als Brotaufstrich, Nudelsauce, auf Bruschetta und als Beilage zu Fleisch und Gemüse.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
6.09	90 g	16	2 ans *2 jahre*	230

new format

Sauce à la sauge et basilique

À utiliser sur le pain, avec les pâtes, viandes, légumes et bruschetta.

Salbei-Basilikum-Sauce

Als Brotaufstrich, zu Pasta, auf Bruschetta und Beilage zu Fleisch und Gemüse.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
6.44A	90 g	16	2 ans *2 jahre*	230

Ketchup avec pommes

Pour accompagner les pommes frites, la viande rôtie ou bouillie et les oeufs à la coque.

Ketchup-Sauce mit Apfel

Als Dip zu Pommes Frittes, zu gebratenem oder gekochtem Fleisch und gekochten Eiern.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
15.12	90 g	16	2 ans *2 jahre*	230

Sauce au thon

À utiliser sur le pain, avec les pâtes, viandes, légumes et bruschetta.

Thunfisch-Sauce (Salsa tonnata)

Als Brotaufstrich, zu Pasta, auf Bruschetta und Beilage zu Fleisch und Gemüse.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
15.10	90 g	16	2 ans *2 jahre*	230

Sauce aux poivrons de Carmagnola

À utiliser sur le pain, avec les pâtes, viandes, légumes et bruschetta.

Paprika-Sauce aus Carmagnola

Auf Bruschetta, zum Anmachen von Pasta und Polenta.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
6.45	90 g	16	2 ans *2 jahre*	230

Sauce aux noix et champignons

À utiliser sur le pain, avec les pâtes, viandes, légumes et bruschetta.

Walnuss-Pilz-Paté

Als Brotaufstrich, zu Pasta, auf Bruschetta und Beilage zu Fleisch und Gemüse.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
6.16	90 g	16	2 ans *2 jahre*	230

Sauces 90 g
Saucen 90 g

Bruschetta contadina - sauce rustique

À utiliser sur le pain, avec les pâtes, viandes, légumes et bruschetta.

Bruschetta Contadina"

Als Brotaufstrich, zu Pasta, auf Bruschetta und Beilage zu Fleisch und Gemüse.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
15.11	90 g	16	2 ans *2 jahre*	230

Purée aux olives noires "Taggiasca"

À utiliser sur le pain, en accompagnement aux viandes, légumes, poissons bruschetta. Condiment idéal pour les pâtes.

Paté aus schwarzen Oliven "Taggiasca"

Als Brotaufstrich, zum Anmachen von Pasta, als Beilage zu Fisch und Fleisch.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
6.26C	90 g	16	2 ans *2 jahre*	230

Purée aux olives mones avec tomates séchées

À utiliser sur le pain, en accompagnement aux viandes, légumes, poissons bruschetta. Condiment idéal pour les pâtes.

Paté of black olives with dried tomatoes

Als Brotaufstrich, zum Anmachen von Pasta, als Beilage zu Fisch und Fleisch.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
6.24A	90 g	16	2 ans *2 jahre*	230

Purée aux olives vertes

À utiliser sur le pain, en accompagnement aux viandes, légumes, poissons bruschetta. Condiment idéal pour les pâtes.

Paté of green olives

Als Brotaufstrich, zum Anmachen von Pasta, als Beilage zu Fisch und Fleisch.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
6.25A	90 g	16	2 ans *2 jahre*	230

Sauce piquante

À utiliser sur le pain, avec les pâtes, viandes, légumes et bruschetta.

Pikante Sauce

Als Brotaufstrich, Nudelsauce, auf Bruschetta und als Beilage zu Fleisch und Gemüse.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
6.11	90 g	16	2 ans *2 jahre*	230

Sauce aux artichauts

À utiliser sur le pain, avec les pâtes, viandes, légumes et bruschetta.

Artischocken-Sauce

Als Brotaufstrich, mit Pasta, auf Bruschetta und als Beilage zu Fleisch und Gemüse.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
6.27	90 g	16	2 ans *2 jahre*	230

Sauce aux câpres

À utiliser sur le pain, avec les pâtes, viandes, légumes et bruschetta.

Kapern-Sauce

Als Brotaufstrich, mit Pasta, auf Bruschetta und als Beilage zu Fleisch und Gemüse.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
6.28	90 g	16	2 ans *2 jahre*	230

new

Sauce aux anchois aromatisée à la truffe

Pour accompagner viandes et légumes à l'eau, avec les œufs.

Sauce aux anchois aromatisée à la truffe

in Kombination mit Fleisch und Gemüse.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
6.23	90 g	16	2 ans *2 jahre*	230

Les Beurre
Butter

Les Beurre
Butter

Beurre avec fraise et citron

À tartiner avec pain ou biscotte. Pour préparer des gâteaux.

Butter mit Erdbeere und Zitronen

Als Brotaufstrich und für die Zubereitung von Kuchen und Torten.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
6.69	80 g	16	1 ans *1 jahre*	230

Beurre avec cannelle, cardamome et gingembre

À tartiner avec pain ou biscotte. Pour préparer des gâteaux.

Butter mit Zimt, Kardamom und Ingwer

Als Brotaufstrich und für die Zubereitung von Kuchen und Torten.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
6.37	80 g	16	1 ans *1 jahre*	230

Beurre avec orange

À tartiner avec pain ou biscotte. Pour préparer des gâteaux. Pour assaisonner les viandes ou les poissons.

Orangenbutter

Als Brotaufstrich, für die Zubereitung von Kuchen. Es passt auch mit Fleisch oder Fisch.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
6.36	80 g	16	1 ans *1 jahre*	230

Beurre avec la truffe Tuber aestivum et Tuber albidum Pico

Condiment idéal pour les pâtes, le riz, les viandes et à tartiner sur le pain.

Trüffelbutter Tuber aestivum und Tuber albidum Pico

Zur Zubereitung von Bruschetta, zum Verfeinern von Pasta und Reis, auf Fleisch.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
6.35	80 g	16	1 ans *1 jahre*	230

Beurre avec sauge

À tartiner, pour assaisonner les pâtes, avec les viandes, les poissons ou les légumes.

Butter with sage

Als Brotaufstrich, Nudelsauce, auf Bruschetta und als Beilage zu Fleisch und Gemüse.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
6.33	80 g	16	1 ans *1 jahre*	230

Beurre avec anchois

À tartiner, pour assaisonner les pâtes, avec les viandes, les poissons ou les légumes.

Sardellenbutter

Als Brotaufstrich, Nudelsauce, auf Bruschetta und als Beilage zu Fleisch und Gemüse.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
6.39	80 g	16	1 ans *1 jahre*	230

Beurre avec ciboulette

À tartiner, pour assaisonner les pâtes, avec les viandes, les poissons ou les légumes.

Butter mit Schnittlauch

Als Brotaufstrich, Nudelsauce, auf Bruschetta und als Beilage zu Fleisch und Gemüse.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
6.68	80 g	16	1 ans *1 jahre*	230

Beurre avec ail des ours

À tartiner, pour assaisonner les pâtes, avec les viandes, les poissons ou les légumes.

Butter mit Bärlauch

Als Brotaufstrich, Nudelsauce, auf Bruschetta und als Beilage zu Fleisch und Gemüse.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
6.40	80 g	16	1 ans *1 jahre*	230

Happy Hour avec Cascina San Cassiano
Happy Hour mit Cascina San Cassiano

Brochettes épicées
Enfilez dans un long cure-dents, en les alternant, une tranche de salami au vin Barbaresco, une pièce de tume (fromage) avec piment à l'huile d'olive Cascina San Cassiano, un petit carré de pain intégrale.

Scharfe Spiesschen
Die Spiesschen mit einem Stück Salami mit Barbaresco Wein, einem Stück Käse in Olivenöl mit scharfer Paprika und einem Stück Vollbrot zubereiten

Brochettes gourmandes
Enfilez dans un long cure-dents, en les alternant, une tranche de salami au vin Barolo, un petite oignon au vinaigre balsamique.

Schmackhafte Spiesschen
Die Spiesschen mit einem Stück Salami mit Barolo Wein und einem Borettana Zwiebelchen zubereiten.

Sandwich à l'huile relevée
Étalez sur un sandwich de la mayonnaise tartare Cascina San Cassinao sur lequelle vous disposerez un peu de giardiniera et des câpres Cascina San Cassiano, ajoutez un peu de thun.

Geschmackvolles Brot
Unsere Salsa Tartara auf dem Brot ausstreichen, dann die gemischte "Giardiniera" Gemüse, Kaper und Thunfisch hinzufügen.

Sandwich à 'huile aux trois saveurs
Farcissez le sandwich avec des tomates séchées, des aubergines grillées et des anchoix avec sauce au persil Cascina San Cassiano.

Brötchen mit drei Geschmack
Das Brötchen mit getrockneten Tomaten, gegrillten Aubergine und Sardellen zubereiten.

Fromage et salami
Tume (käse) und Salami

Fromage et salami
Tume (käse) und Salami

Tume (fromage) avec raisins secs et noix à l'huile d'olive

À utiliser en hors-d'oeuvre, pour mettre sur les tartines, ou avec les légumes ou à l'apéritif.

Tume (käse) mit Sultaninen und Walnüssen in Olivenöl

Als Vorspeise, als Gemüsebegleitung, zum Füllen von Tartes, zum Aperitif.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
9.17	180 g	12	1 ans *1 jahre*	154

Tume (fromage) avec cépes à l'huile d'olive

À utiliser en hors-d'oeuvre, pour mettre sur les tartines, ou avec les légumes ou à l'apéritif..

Tume (käse) mit Steinpilzen aromatisiert in Olivenöl

Als Vorspeise, als Gemüsebegleitung, zum Füllen von Tartes, zum Aperitif.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
9.04	180 g	12	1 ans *1 jahre*	154

Tume (fromage) aromatisé à la truffe avec Tuber aestivum à l'huile d'olive

À utiliser en hors-d'oeuvre, pour mettre sur les tartines, ou avec les légumes ou à l'apéritif.

Tume (Käse) mit Trüffelaroma und Tuber aestivum (Sommertrüffel) in Olivenöl

Als Vorspeise, als Gemüsebegleitung, zum Füllen von Tartes, zum Aperitif.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
9.13	180 g	12	1 ans *1 jahre*	154
9.25	470 g	12	1 ans *1 jahre*	77

Tume (fromage) avec sauce à la roquette à l'huile d'olive

À utiliser en hors-d'oeuvre, pour mettre sur les tartines, ou avec les légumes ou à l'apéritif.

Tume (käse) mit Rucola-Sauce in Olivenöl

Als Vorspeise, als Gemüsebegleitung, zum Füllen von Tartes, zum Aperitif.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
9.10	180 g	12	1 ans *1 jahre*	154

Tume (fromage) avec piment à l'huile d'olive

À utiliser en hors-d'oeuvre, pour mettre sur les tartines, ou avec les légumes ou à l'apéritif.

Tume (käse) mit Peperoni in Olivenöl

Als Vorspeise, als Gemüsebegleitung, zum Füllen von Tartes, zum Aperitif.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
9.12	180 g	12	1 ans *1 jahre*	154

Tume con Tume (fromage) avec origan, câpres et poivre rose à l'huile d'olive

À utiliser en hors-d'oeuvre, pour mettre sur les tartines, ou avec les légumes ou à l'apéritif.

Tume (käse) mit Oregano, Kapern und rosa Pfeffer in Olivenöl

Als Vorspeise, als Gemüsebegleitung, zum Füllen von Tartes, zum Aperitif.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
9.31	180 g	12	1 ans *1 jahre*	154
9.26	470 g	12	1 ans *1 jahre*	77

Fromage et salami
Tume (käse) und Salami

Tume (fromage) à l'huile d'olive

À utiliser en hors-d'oeuvre, pour mettre sur les tartines, ou avec les légumes ou à l'apéritif.

Tume (Käse) in Olivenöl

Als Vorspeise, als Gemüsebegleitung, zum Füllen von Tartes, zum Aperitif.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
9.28	180 g	12	1 ans *1 jahre*	154

Tume (fromage) à l'huile d'olive

À utiliser en hors-d'oeuvre, pour mettre sur les tartines, ou avec les légumes ou à l'apéritif.

Tume (Käse) in Olivenöl

Als Vorspeise, als Gemüsebegleitung, zum Füllen von Tartes, zum Aperitif.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
9.50	470 g	12	1 ans *1 jahre*	77

Tranches de tume (fromage) avec origan, câpres et poivre rose à l'huile d'olive

À utiliser en hors-d'oeuvre, pour mettre sur les tartines, ou avec les légumes ou à l'apéritif.

Tume-Stücke mit Oregano, Kapern und rosa Pfeffer in Olivenöl

Als Vorspeise, als Gemüsebegleitung, zum Füllen von Tartes, zum Aperitif.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
9.39	4000 g	1	1 ans *1 jahre*	84

Tranches de tume (fromage) aromatisé à la truffe avec Tuber aestivum à l'huile d'olive

À utiliser en hors-d'oeuvre, pour mettre sur les tartines, ou avec les légumes ou à l'apéritif.

Tume mit Trüffelaroma und Tuber aestivum (Sommertrüffel) in Olivenöl

Als Vorspeise, als Gemüsebegleitung, zum Füllen von Tartes, zum Aperitif.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
9.82	4000 g	1	1 ans *1 jahre*	84

Tranches de tume (fromage) aux champignons "Porcini" avec l'huile d'olive

À utiliser en hors-d'oeuvre, pour mettre sur les tartines, ou avec les légumes ou à l'apéritif.

Tume-Stücke mit Steinpilzen aromatisiert in Olivenöl

Als Vorspeise, als Gemüsebegleitung, zum Füllen von Tartes, zum Aperitif.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
9.45	4000 g	1	1 ans *1 jahre*	84

Tranches de tume (fromage) avec poivre à l'huile d'olive

À utiliser en hors-d'oeuvre, pour mettre sur les tartines, ou avec les légumes ou à l'apéritif.

Tume-Stücke mit Pfeffer in Olivenöl

Als Vorspeise, als Gemüsebegleitung, zum Füllen von Tartes, zum Aperitif.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
9.43	4000 g	1	1 ans *1 jahre*	84

Fromage et salami
Tume (käse) und Salami

Tranches de tume (fromage) avec piment à l'huile d'olive

À utiliser en hors-d'oeuvre, pour mettre sur les tartines, ou avec les légumes ou à l'apéritif.

Tume-Stücke mit Peperoncino in Olivenöl

Als Vorspeise, Beilage zum 2. Hauptgang, als Belag von Tartes, als Häppchen zum Aperitif.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
9.52	4000 g	1	1 ans *1 jahre*	84

Tranches de tume (fromage) avec la sauce de roquette à l'huile d'olive

À utiliser en hors-d'oeuvre, pour mettre sur les tartines, ou avec les légumes ou à l'apéritif.

Tume-Stücke mit Rucolasauce in Olivenöl

Als Vorspeise, Beilage zum 2. Hauptgang, als Belag von Tartes, als Häppchen zum Aperitif.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
9.44	4000 g	1	1 ans *1 jahre*	84

Tranches de tume (fromage) à l'huile d'olive

À utiliser en hors-d'oeuvre, pour mettre sur les tartines, ou avec les légumes ou à l'apéritif.

Tume-Stücke in Olivenöl

Als Vorspeise, Beilage zum 2. Hauptgang, als Belag von Tartes, als Häppchen zum Aperitif.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
9.40	4000 g	1	1 ans *1 jahre*	84

Salami au vin Barolo à l'huile d'olive

À utiliser en hors-d'oeuvre, pour mettre sur les tartines, ou à l' apéritif.

Salami mit Barolo-Wein in Olivenöl

Als Vorspeise oder 2. Hauptgang. Zum Aperitif.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
10.00	490 g	12	1 ans *1 jahre*	77
10.13	280 g	12	1 ans *1 jahre*	140

Salami de porc au vin Barbaresco à l'huile d'olive

À utiliser en hors-d'oeuvre, pour mettre sur les tartines, ou à l' apéritif.

Salamihäppchen mit Barbaresco-Wein in Olivenöl

Als Vorspeise oder 2. Hauptgang. Zum Aperitif.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
10.17	280 g	12	1 ans *1 jahre*	140

Salami de sanglier à l'huile d'olive

À utiliser en hors-d'oeuvre, pour mettre sur les tartines, ou à l' apéritif.

Wildschweinsalami in Olivenöl

Als Vorspeise oder 2. Hauptgang. Zum Aperitif.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
10.0B	280 g	12	1 ans *1 jahre*	140

Salami aromatisés à la truffe avec Tuber aestivum à l'huile d'olive

À utiliser en hors-d'oeuvre, pour mettre sur les tartines, ou avec les légumes ou à l'apéritif.

Salami mit Trüffelaroma und Tuber aestivum (Sommertrüffel) in Olivenöl

Als Vorspeise oder 2. Hauptgang. Zum Aperitif.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
10.28	280 g	12	1 ans *1 jahre*	140

Salami aromatisés à la truffe avec Tuber aestivum à l'huile d'olive

À utiliser en hors-d'oeuvre, pour mettre sur les tartines, ou avec les légumes ou à l'apéritif.

Salami mit Trüffelaroma und Tuber aestivum (Sommertrüffel) in Olivenöl

Als Vorspeise oder 2. Hauptgang. Zum Aperitif.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
10.26	4000 g	1	1 ans *1 jahre*	84

Salami au vin Barolo à l'huile d'olive

À utiliser en hors-d'oeuvre, pour mettre sur les tartines, ou avec les légumes ou à l'apéritif.

Salami mit Barolo-Wein in Olivenöl

Als Vorspeise oder 2. Hauptgang. Zum Aperitif.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
10.11	4000 g	1	1 ans *1 jahre*	84

Salami avec piment à l'huile d'olive

À utiliser en hors-d'oeuvre, pour mettre sur les tartines, ou avec les légumes ou à l'apéritif.

Salami mit Peperoncino in Olivenöl

Als Vorspeise oder 2. Hauptgang. Zum Aperitif

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
10.12	4000 g	1	1 ans *1 jahre*	84

Salami de sanglier à l'huile d'olive

À utiliser en hors-d'oeuvre, pour mettre sur les tartines, ou avec les légumes ou à l'apéritif.

Wildschweinsalami in Olivenöl

Als Vorspeise oder 2. Hauptgang. Zum Aperitif

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
10.0F	4000 g	1	1 ans *1 jahre*	84

Salami de porc au vin Barbaresco à l'huile d'olive

À utiliser en hors-d'oeuvre, pour mettre sur les tartines, ou avec les légumes ou à l'apéritif.

Salamihäppchen mit Barbaresco-Wein in Olivenöl

Als Vorspeise oder 2. Hauptgang. Zum Aperitif

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
10.15	4000 g	1	1 ans *1 jahre*	84

Combinaisons avec fromages
Kombination mit käse

Confi ture de fraises	Caciotta
Confiture d'abricots	Fromage de chévre
Confiture de figues	Brie Formage de fossa Parmigiano affiné Pecorino (fromage frais de brebis) Pecorino (from. semi-affinè de brebis) Pecorino affiné
Confiture de myrtilles	Fromage de chévre
Confiture de mures	Caciotta Fromage de chévre
Marmelade d'oranges	Fromage de chévre Gorgonzola Parmigiano affiné Pecorino (from. semi-affinè de brebis) Pecorino affiné Taleggio Tome affiné
Mostarda de cedrats	Fromage Long affinage
Confiture de poivrons jaunes Confiture de poivrons rouges	Fromages bleus Fromages demi-affinés Pecorino (fromage fraise de brebis) Pecorino (from. semi-affinè de brebis)
Cognà	Fromages frais Parmigiano Parmigiano affiné Tome fromages piémontais
Mostarda douce aux oignons rouges	Caciocavallo Fromages fraise Fromages bleus Fromages semi-affinés Gorgonzola Parmigiano affiné Pecorino frais Ricotta fraîche Tome affiné
Mostarda de fi gues et cannelle Mostarda de poires Madernassa de Cuneo	Brie Fromages bleus Fromages semi-affinés Fromage de fossa Gorgonzola Robiola Ricotta fraîche
Mostarda de pommes et gingembre	Fromages de chévre
Mostarda de poivrons verts	Fromages bleus Fromages semi-affinés
Mostarda de citrons	Asiago Tome affinè
Mostarda de clémen-tines	Fromages bleus Fromages seni-affinés
Mostarda de cerises blanches	Fromages bleus Fromages semi-affinés
Mostarda de fruits variés	Fromages bleus Fromages frais Fromages semi-affinés
Mostarda de marrons glacés	Taleggio
Mostarda de figues	Fromages bleus Fromages semi-affinés
Gelée au vinaigre balsamique, Moscato, Brachetto, Malvasia	Fromages frais

Konfi türe von Erdbeeren	*Caciotta*
Konfi türe von Aprikosen	*Ziegenkäse*
Konfi türe von Feigen	*Brie* *Höhlenkäse* *Gut gereifter Parmigiano* *Frischer Pecorino* *Mittlelalter Pecorino* *Gut gereifter Pecorino*
Konfi türe von Blaubeeren	*Ziegenkäse*
Konfi türe von Brombeeren	*Caciotta* *Ziegenkäse*
Orangenmarmelade	*Ziegenkäse* *Gorgonzola* *Gut gereifter Parmigiano* *Mittlelalter Pecorino* *Gut gereifter Pecorino* *Taleggio* *Gut gereifter Toma*
Mostarda von Zitronatzitronen	*Gut gereifte Käsesorten*
Konfi türe von Gelber Paprika Konfi türe von Roter Paprika	*Blauschimmelkäse* *Mittelalte Käsesorten* *Frischer Pecorino* *Mittlelalter Pecorino*
Cognà	*Frischkäse* *Parmigiano* *Gut gereifter Parmigiano* *Piemontesischer Toma*
Mostarda von süssen Zwiebeln	*Caciocavallo* *Frischkäse* *Blauschimmelkäse* *Mittelalte Käsesorten* *Gorgonzola* *Gut gereifter Parmigiano* *Frischer Pecorino* *Frischer Ricotta* *Gut gereifter Toma*
Mostarda von Feigen und Zimt *Mostarda von Birnen der sorte Madernassa aus Cuneo*	*Brie* *Blauschimmelkäse* *Mittelalte Käsesorten* *Höhlenkäse* *Gorgonzola* *Robiola* *Frischer Ricotta*
Mostarda von Apfel und Ingwer	*Ziegenkäse*
Mostarda von grüner Paprika	*Blauschimmelkäse* *Mittelalte Käsesorten*
Mostarda von Zitronen	*Asiago* *Gut gereifter Toma*
Mostarda von Mandarinen	*Blauschimmelkäse* *Mittelalte Käsesorten*
Mostarda von Weißen Kirschen	*Blauschimmelkäse* *Mittelalte Käsesorten*
Mostarda von gemischten Früchten	*Blauschimmelkäse* *Frischkäse* *Mittelalte Käsesorten*
Mostarda von glasierten Maronen	*Taleggio*
Mostarda von Feigen	*Blauschimmelkäse* *Mittelalte Käsesorten*
Gelee von Aceto Balsamico, Weingelee von Moscato, Brachetto, Malvasia	*Frischkäse*

Anchois et champignons
Sardellen und Pilze

Anchois et champignons
Sardellen und Pilze

Filets d'anchois à l'huile d'olive

À utiliser en hors-d'oeuvre, pour garnir les plats de résistance, à tartiner, à l'apéritif et avec des poivrons rôtis.

Sardellenfilets in Olivenöl

Als Vorspeise, Beilage zum 2. Hauptgericht, als Belag von Tartes, als Häppchen zum Aperitif, auf gerösteter Paprika.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
12.42	200 g	12	2 ans *2 jahre*	154

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
12.43	100 g	16	2 ans *2 jahre*	230

Filets d'anchois aromatisée a la truffe à l'huile d'olive

À utiliser en hors-d'oeuvre, pour garnir les plats de résistance, à tartiner, à l'apéritif et avec des poivrons rôtis.

Sardellenfilets in Olivenöl

Als Vorspeise, Beilage zum 2. Hauptgericht, als Belag von Tartes, als Häppchen zum Aperitif, auf gerösteter Paprika.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
12.12	200 g	12	2 ans *2 jahre*	154

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
12.13	100 g	16	2 ans *2 jahre*	230

Filets d'anchois avec sauce au persil et à l'huile d'olive

À utiliser en hors-d'oeuvre, pour garnir les plats de résistance, à tartiner, à l'apéritif et avec des poivrons rôtis.

Sardellenfilets mit grüner Sauce in Olivenöl

Als Vorspeise, Beilage zum 2. Hauptgericht, als Belag von Tartes, als Häppchen zum Aperitif, auf gerösteter Paprika.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
12.22	200 g	12	2 ans *2 jahre*	154

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
12.23	100 g	16	2 ans *2 jahre*	230

Filets d'anchois avec pistaches à huile d'olive

À utiliser en hors-d'oeuvre, pour garnir les plats de résistance, à tartiner, à l'apéritif et avec des poivrons rôtis.

Sardellenfilets mit Pistazien in Olivenöl

Als Vorspeise, Beilage zum 2. Hauptgericht, als Belag von Tartes, als Häppchen zum Aperitif, auf gerösteter Paprika.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
12.08	106 g	16	18 mois *18 monate*	230

Filets d'anchois avec piment à l'huile d'olive

À utiliser en hors-d'oeuvre, pour garnir les plats de résistance, à tartiner, à l'apéritif et avec des poivrons rôtis.

Sardellenfilets mit Peperoncino in Olivenöl

Als Vorspeise, Beilage zum 2. Hauptgericht, als Belag von Tartes, als Häppchen zum Aperitif, auf gerösteter Paprika.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
12.33	100 g	16	2 ans *2 jahre*	230

Filet d'anchois avec amandes à l'huile d'olive

À utiliser en hors-d'oeuvre, pour garnir les plats de résistance, à tartiner, à l'apéritif et avec des poivrons rôtis.

Sardellenfilets mit Mandeln in Olivenöl

Als Vorspeise, Beilage zum 2. Hauptgericht, als Belag von Tartes, als Häppchen zum Aperitif, auf gerösteter Paprika.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
12.07	106 g	16	18 mois *18 monate*	230

Anchois et champignons
Sardellen und Pilze

Cépes entiers à huile d'olive (Acidifiés avec citron, sans vinaigre)

À utiliser en hors-d'oeuvre, pour garnir les plats de résistance, à tartiner ou à l'apéritif.

Ganze Steinpilze in Olivenöl (Mit Zitronensaft gesäuert, ohne Weinessig)

Als Vorspeise, Beilage zum 2. Hauptgericht, als Belag von Tartes, als Häppchen zum Aperitif.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
11.20	290 g	12	2 ans *2 jahre*	140

Cépes coupés à huile d'olive (Acidifiés avec citron, sans vinaigre)

À utiliser en hors-d'oeuvre, pour garnir les plats de résistance, à tartiner ou à l'apéritif.

Geschnittene Steinpilze in Olivenöl (Mit Zitronensaft gesäuert, ohne Weinessig)

Als Vorspeise, Beilage zum 2. Hauptgericht, als Belag von Tartes, als Häppchen zum Aperitif.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
11.10	290 g	12	2 ans *2 jahre*	140

Champignons variété "chiodini" à l'huile d'olive

À utiliser en hors-d'oeuvre, pour garnir les plats de résistance, à tartiner ou à l'apéritif.

Stockschwämmchen in Olivenöl

Als Vorspeise, Beilage zum 2. Hauptgericht, als Belag von Tartes, als Häppchen zum Aperitif.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
11.70	290 g	12	2 ans *2 jahre*	140

Champignons "de bois" mixts à l'huile d'olive

À utiliser en hors-d'oeuvre, pour garnir les plats de résistance, à tartiner ou à l'apéritif.

Stockschwämmchen in Olivenöl

Als Vorspeise, Beilage zum 2. Hauptgericht, als Belag von Tartes, als Häppchen zum Aperitif.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
11.30	290 g	12	2 ans *2 jahre*	140

Cépes sechés

Pour assaisonner les pâtes ou le riz. À manger avec les viandes.

Getrocknete Steinpilzen

Als Nudel-order Reissauce. Mit Fleisch.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
11.02	50 g	12	1 ans *1 jahre*	77

Mélange de champignons sechés

Pour assaisonner les pâtes ou le riz. À manger avec les viandes.

Gemischten getrocknete Pilze

Als Nudel-order Reissauce. Mit Fleisch.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
11.03	100 g	16	1 ans *1 jahre*	54

Anchois et champignons
Sardellen und Pilze

Cépes coupés à huile d'olive (Acidifiés avec citron, sans vinaigre)

À utiliser en hors-d'oeuvre, pour garnir les plats de résistance, à tartiner ou à l'apéritif.

Geschnittene Steinpilze in Olivenöl (Mit Zitronensaft gesäuert, ohne Weinessig)

Als Vorspeise, Beilage zum 2. Hauptgericht, als Belag von Tartes, als Häppchen zum Aperitif.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
11.14	3900 g	1	2 ans *2 jahre*	84

Cépes entiers à huile d'olive (Acidifiés avec citron, sans vinaigre)

À utiliser en hors-d'oeuvre, pour garnir les plats de résistance, à tartiner ou à l'apéritif.

Ganze Steinpilze in Olivenöl (Mit Zitronensaft gesäuert, ohne Weinessig)

Als Vorspeise, Beilage zum 2. Hauptgericht, als Belag von Tartes, als Häppchen zum Aperitif.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
11.24	3900 g	1	2 ans *2 jahre*	84

Truffe
Trüffel

Truffe
Trüffel

Crème avec la truffe Tuber magnatum Pico et Tuber albidum Pico

Condiment idéal pour les pâtes, le riz, les viandes et à tartiner sur le pain.

Trüffelcreme Tuber magnatum Pico und Tuber albidum Pico

Für die Zubereitung von Bruschetta, zum Verfeinern von Pasta und Reis, auf Fleisch.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
6.34	90 g	16	2 ans *2 jahre*	230

Beurre avec la truffe Tuber aestivum et Tuber albidum Pico

Condiment idéal pour les pâtes, le riz, les viandes et à tartiner sur le pain.

Trüffelbutter Tuber aestivum und Tuber albidum Pico

Für die Zubereitung von Bruschetta, zum Verfeinern von Pasta und Reis, auf Fleisch.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
6.35	80 g	16	1 ans *1 jahre*	230

new

Sauce aux anchois aromatisée à la truffe

Pour accompagner viandes et légumes à l'eau, avec les œufs.

Sardellensauce mit Trüffelaroma

in Kombination mit Fleisch und Gemüse.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
6.23	90 g	16	2 ans *2 jahre*	230

Mayonnaise avec la truffe Tuber aestivum

Pour accompagner viandes et légumes.

Trüffelmayonnaise Tuber aestivum

in Kombination mit Fleisch und Gemüse.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
15.01	90 g	16	1 ans *1 jahre*	230

Sel aromatisé à la truffe avec Tuber aestivum

Pour saler la viande, les poissons grillés, les oeufs à la coque. Idéal pour décorer et donner du goût au pain, à la focaccia", au flan de légumes ou aux omelettes.

Salz mit Trüffelaroma und Tuber aestivum (Sommertrüffel)

Zum Salzen von gegrilltem Fleisch oder Fisch, als Würze für weichgekochte Eier. Ideal zum dekorieren und würzen von Focaccia, Brot, Gemüseflan und Omlettes.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
15.04	100 g	12	2 ans *2 jahre*	294

Miel aromatisé à la truffe avec Tuber aestivum

À utiliser avec les fromages à pâte dure ou les fromages bleus.

Akazienhonig mit Trüffelaroma und Tuber aestivum (Sommertrüffel)

in Kombination mit Hartkäse oder Schimmelkäsesorten.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
4.06	120 g	16	2 ans *2 jahre*	230

Truffe
Trüffel

Fondue avec la truffe Tuber aestivum

Condiment idéal pour les pâtes, le riz, les viandes et à tartiner sur le pain.

Käsefondue mit Trüffel Tuber aestivum

Zum Anrichten von Reis und Pasta, als Brotaufstrich, zur Herstellung von Tartes, in Kombination mit Eiern.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
6.38	180 g	12	2 ans *2 jahre*	154

Salami aromatisés à la truffe avec Tuber aestivum à l'huile d'olive

À utiliser en hors-d'oeuvre, à tartiner, à l'apéritif ou avec légumes.

Salami mit Trüffelaroma und Tuber aestivum (Sommertrüffel) in Olivenöl

Als Vorspeise oder 2. Gang, zum Cocktail und Aperitif.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
10.28	280 g	12	1 ans *1 jahre*	140

Filets d'anchois aromatisés à la truffe avec Tuber aestivum à l'huile d'olive

À utiliser en hors-d'oeuvre, pour garnir les plats de résistance, à tartiner, à l'apéritif.

Sardellenfilets mit Trüffelaroma und Tuber aestivum (Sommertrüffel) in Olivenöl

Als Vorspeise, Beilage zum 2. Hauptgericht, als Belag von Tartes, als Häppchen zum Aperitif.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
12.12	200 g	12	2 ans *2 jahre*	154

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
12.13	100 g	16	2 ans *2 jahre*	230

Tume (fromage) aromatisé à la truffe avec Tuber aestivum à l'huile d'olive

À utiliser en hors-d'oeuvre, à tartiner, à l'apéritif ou avec des légumes.

Tume mit Trüffelaroma und Tuber aestivum (Sommertrüffel) in Olivenöl

Als Vorspeise, als Gemüsebegleitung, zum Füllen von Tartes, zum Aperitif.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
9.13	180 g	12	1 ans *1 jahre*	154
9.25	470 g	12	1 ans *1 jahre*	77

Tagliolini avec la truffe Tuber aestivum (en boîte)

Assaisonner avec les sauces et ragoût Cascina San Cassiano.

Tagliolini mit Trüffel Tuber aestivum (im Karton)

Als erster Gang.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
1.54	250 g	12	2 ans *2 jahre*	54

Huile d'olive aromatisée à la truffe avec Tuber aestivum

Condiment idéal pour les pâtes, le riz et la viande crue.

Olivenöl mit Trüffelaroma und Tuber aestivum (Sommertrüffel)

Zum Anmachen von Pasta, Reis und rohem Fleisch.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
5.91	200 ml	12	18 mois *18 monate*	80
5.90	100 ml	12	18 mois *18 monate*	80

Truffe recettes
Trüffel Rezept

Bruschetta à la truffe

Ingrédients
Bruschetta, gousses d'ail, huile aromatisée à la truffe avec Tuber aestivum.

Préparation
Mettre dans un bol une grosse gousse d'ail avec 3 cuillères d'huile. Pressez l'ail de façon à d'obtenir une pâte, à servir sur la bruschetta et sale.

Trüffel-Bruschetta

Zutaten
Geröstete Weißbrotscheiben, Knoblauchzehen, Trüffelöl.

Zubereitung
Auf eine Knoblauchzehe kommen jeweils 3 TL Trüffelöl. Den Knoblauch mit dem Öl in einer Schüssel verrühren und mit einer Gabel zerquetschen. Diese Sauce wird auf den gerösteten Weißbrotscheiben verteilt.

Jambon et beurre avec la truffe

Ingrédients
Tartines, jambon, beurre avec la truffe, mozzarella.

Préparation
Mettre sur les tartines une petite couche de beurre et truffe, une tranche de jambon et puis le mozzarella. Mettre les tartines sur une plaque à four et laisser gratiner.

Crostini mit gekochtem Schinken und Trüffel

Zutaten für 4 Personen
8 Scheiben Toastbrot, 150 g Scheiben gekochter Schinken, 1 Glas Trüffelbutter, 150 g Mozzarella.

Zubereitung
Toastbrot in Dreiecke schneiden und in einer eingeölten Pfanne anbraten. Die feinen Schinkenscheiben zu Röllchen formen und auf das Brot legen. Den Mozzarella schneiden und auf den Schinken legen. Trüffelbutterfl ocken auf den Mozzarella geben und im Ofen überbacken, bis der Mozzarella geschmolzen ist. Die Crostini warm servieren.

Filet à la truffe

Ingrédients
4 tranches de filets, 50 g de beurre, 2 cuillères de fondue avec la truffe.

Préparation
Cuire les filets dans un poêle avec le beurre et enfin saler. A mi-cuisson ajoutez la fondue avec la truffe. Faites cuire pendant quelques minutes.

Filet Mignon al Tartufo

Zutaten für 4 Personen
4 kleine Scheiben Filet, Salz und Pfeffer, 50 g Butter, 2 EL Trüffelcreme.

Zubereitung
Das Fleisch in einer Pfanne in Butter von beiden Seiten braten. Salzen und pfeffern. Bei mittlerer Hitze die Trüffelcreme hinzugeben. Nochmals für weitere 2 Minuten kochen lassen und sofort servieren. Alternativ zum Filet kann jedes beliebige Stück Fleisch verwendet werden.

Pommes de terre sous la cendre à la truffe

Ingrédients
6 grosses pommes de terre, 30 gr de sauce avec la truffe, 60 gr de beurre avec la truffe, 60 gr de crescenza, sel.

Préparation
Mettre sur la braise les grosses pommes de terre enroulées dans du papier aluminium. En attendant, préparez un mélange avec le beurre, la crème avec la truffe et la crescenza. Coupez en deux les grosses pommes de terre et remplissez-les avec la crème.

Getrüffelte Ofenkartoffeln

Zutaten
6 große Kartoffeln, 30 g Trüffelcreme, 60 Trüffelbutter, 60 g Crescenza-Käse, Salz.

Zubereitung
Die in Alufolie eingewickelten Kartoffeln auf einen glühenden Grill legen. In der Zwischenzeit eine Creme aus Trüffelcreme, Trüffelbutter und dem weichen Käse anmischen. Die Kartoffel ein wenig aushöhlen und mit der Trüffelcreme füllen.

Huile et vinaigre
Öl und Essig

Huile et vinaigre
Öl und Essig

Huile d'olive extra vierge enroulée de papier doré

Olivenöl Extravergine (umhüllt in Folie)

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
5.95A	750 ml	12	18 mois *18 monate*	50
5.96	250 ml	12	18 mois *18 monate*	114

Primoglio® - huile d'olive extra vierge première pression

Primoglio® - Olivenöl Extravergine aus Erstpressung

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
5.89	500 ml	6	18 mois *18 monate*	156

Huile d'olive extra vierge de la "Riviera Ligure" DOP

DOP extra virgin olive oil from the Ligurian Riviera

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
5.97	500 ml	6	18 mois *18 monate*	156

Huile d'olive extra vierge biologique

Biologisches Olivenöl Extravergine

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
5.98	500 ml	6	18 mois *18 monate*	156

"Vinaigre balsamique de Modena IGP" biologique

À utiliser avec de la viande, les poissons, la glace.

Biologischer "Balsamessig aus Modena IGP"

Ideal zu Fleisch, Fisch und Speiseeis.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
13.03	250 ml	6	3 ans *3 jahre*	270

Condiment balsamique blanc

À utiliser avec la viande et les poissons.

Condimento balsamico bianco - weisse Balsamessigzubereitung

Ideal zu Fleisch und Fisch.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
13.06	500 ml	12	5 ans *5 jahre*	90

"Vinaigre balsamique de Modena IGP" et mise en bouteille arrondie

À utiliser avec de la viande, les poissons et la glace.

"Balsamessig aus Modena IGP"

Ideal zu Fleisch, Fisch und Speiseeis.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
13.01	500 ml	12	5 ans *5 jahre*	70

"Vinaigre balsamique de Modena IGP" vieilli et mise en bouteille carrée

À utiliser avec de la viande, les poissons, la glace et les salades de fruits.

Gut gereifter "Balsamessig aus Modena IGP"

Ideal zu Fleisch, Fisch, Speiseeis und Obstsalaten mit frischen oder in Sirup eingelegten Früchten.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
13.02	500 ml	12	5 ans *5 jahre*	90

MADE IN ITALY
Riso Carnaroli
primavera con verdure
CASCINA SAN CASSIANO
ALBA - ITALY

Riz
Reis

Riz
Reis

Riz Carnaroli avec courgettes et safran

Risotto prêt à l'emploi.

Carnaroli Reis mit Zucchini und Safran

Risotto bereit zum Kochen.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
17.05	250 g	20	18 mois *18 monare*	140

Riz Carnaroli avec truffe en pièces

Risotto prêt à l'emploi.

Carnaroli Reis mit Trüffeln

Risotto bereit zum Kochen.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
17.02	250 g	20	18 mois *18 monate*	140

Riz Carnaroli "Primavera" avec légumes

Risotto prêt à l'emploi.

Carnaroli Reis mit Gemüse

Risotto bereit zum Kochen.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
17.01	250 g	20	18 mois *18 monate*	140

Riz Carnaroli avec asperges

Risotto prêt à l'emploi.

Carnaroli Reis mit Spargel

Risotto bereit zum Kochen.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
17.03	250 g	20	18 mois *18 monate*	140

Riz Carnaroli avec cèpes

Risotto prêt à l'emploi.

Carnaroli rice with Porcini mushroomsReis Carnaroli mit Steinpilze

Risotto bereit zum Kochen.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
17.04	250 g	20	18 mois *18 monate*	140

Specialità
ai sapori
Cascina
San Cassiano
Specialité 2 color
Two colour specialty

Pâtes
Pasta

Pâtes
Pasta

Tagliolini aux oeufs (en boîte)

Assaisonner avec les sauces et ragoût Cascina San Cassiano.

Taglioni aus Ei (im Karton)

Mit den Saucen und Ragouts von Cascina San Cassiano kombinierbar.

ACode Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
1.21	250 g	12	2 ans *2 jahre*	54

Tagliolini aux oeufs avec romarin (en boîte)

Assaisonner avec les sauces et ragoût Cascina San Cassiano.

Taglioni mit Rosmarinnadeln (im Karton)

Mit den Saucen und Ragouts von Cascina San Cassiano kombinierbar.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
1.84	250 g	12	2 ans *2 jahre*	54

Tagliolini aux oeufs avec la truffle Tuber aestivum (en boîte)

Assaisonner avec les sauces et ragoût Cascina San Cassiano.

Taglioni mit Trüffel Tuber aestivum (im Karton)

Mit den Saucen und Ragouts von Cascina San Cassiano kombinierbar.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
1.54	250 g	12	2 ans *2 jahre*	54

Lasagne aux deux couleurs

Assaisonner avec les sauces et ragoût Cascina San Cassiano.

Zweifarbige Lasagne

Mit den Saucen und Ragouts von Cascina San Cassiano kombinierbar.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
1.79	250 g	20	2 ans *2 jahre*	88

Mafalde aux deux couleurs

Assaisonner avec les sauces et ragoût Cascina San Cassiano.

Zweifarbige Mafalde

Mit den Saucen und Ragouts von Cascina San Cassiano kombinierbar.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
1.83	250 g	14	2 ans *2 jahre*	88

Farfalle: Le Stagioni - Primavera (Printemps)

Assaisonner avec les sauces et ragoût Cascina San Cassiano.

Farfalle: Le Stagioni - Primavera (Frühling)

Mit den Saucen und Ragouts von Cascina San Cassiano kombinierbar.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
1.72	250 g	18	2 ans *2 jahre*	54

Farfalle: Le Stagioni - Estate (Été)

Assaisonner avec les sauces et ragoût Cascina San Cassiano.

Farfalle: Le Stagioni - Estate (Sommer)

Mit den Saucen und Ragouts von Cascina San Cassiano kombinierbar.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
1.73	250 g	18	2 ans *2 jahre*	54

Farfalle: Le Stagioni - Autunno (Automne)

Assaisonner avec les sauces et ragoût Cascina San Cassiano.

Farfalle: Le Stagioni - Autunno (Herbst)

Mit den Saucen und Ragouts von Cascina San Cassiano kombinierbar.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
1.74	250 g	18	2 ans *2 jahre*	54

Farfalle: Le Stagioni - Inverno (Hiver)

Assaisonner avec les sauces et ragoût Cascina San Cassiano.

Farfalle: Le Stagioni - Inverno (Winter)

Mit den Saucen und Ragouts von Cascina San Cassiano kombinierbar.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
1.75	250 g	18	2 ans *2 jahre*	54

Pâtes
Pasta

Caserecce au citron et poivre

Assaisonner avec les sauces et ragoût Cascina San Cassiano.

Caserecce mit Zitrone und Pfeffer

Mit den Saucen und Ragouts von Cascina San Cassiano kombinierbar.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
1.67	500 g	12	2 ans *2 jahre*	20

Caserecce au curcuma et encre de sèche

Assaisonner avec les sauces et ragoût Cascina San Cassiano.

Caserecce mit Kurkuma und Sepiatinte

Mit den Saucen und Ragouts von Cascina San Cassiano kombinierbar.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
1.56	500 g	12	2 ans *2 jahre*	20

Pappardelle à l'oeuf et épinards

Assaisonner avec les sauces et ragoût Cascina San Cassiano.

Pappardelle Paglia e Fieno

Mit den Saucen und Ragouts von Cascina San Cassiano kombinierbar.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
1.64	250 g	12	2 ans *2 jahre*	20

Strozzapreti Bruschetta (tomates, épinards et piment)

Assaisonner avec les sauces et ragoût Cascina San Cassiano.

Strozzapreti Bruschetta (Tomaten, Spinat und Peperoni)

Mit den Saucen und Ragouts von Cascina San Cassiano kombinierbar.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
1.77	500 g	12	2 ans *2 jahre*	20

Tagliolini à l'oeuf avec tomates et épinards

Assaisonner avec les sauces et ragoût Cascina San Cassiano.

Tagliolini mit Tomate und Spinat

Mit den Saucen und Ragouts von Cascina San Cassiano kombinierbar.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
1.69	500 g	12	2 ans *2 jahre*	20

Tagliatelle au vin Barolo

Assaisonner avec les sauces et ragoût Cascina San Cassiano.

Tagliatelle mit Barolo-Wein

Mit den Saucen und Ragouts von Cascina San Cassiano kombinierbar.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
1.14	250 g	16	23 mois *23 monate*	20

Pâtes
Pasta

Tagliatelle à l'ail et piment

Assaisonner avec les sauces et ragoût Cascina San Cassiano.

Tagliatelle alla diavola

Mit den Saucen und Ragouts von Cascina San Cassiano kombinierbar.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
1.16	250 g	16	23 mois *23 monate*	20

Tagliatelle aux asperges

Assaisonner avec les sauces et ragoût Cascina San Cassiano.

Tagliatelle mit Spargel

Mit den Saucen und Ragouts von Cascina San Cassiano kombinierbar.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
1.17	250 g	16	23 mois *23 monate*	20

Tagliolini aux oeufs

Assaisonner avec les sauces et ragoût Cascina San Cassiano.

Tagliolini mit Ei

Mit den Saucen und Ragouts von Cascina San Cassiano kombinierbar.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
1.18	250 g	16	23 mois *23 monate*	20

Tagliolini au safran

Assaisonner avec les sauces et ragoût Cascina San Cassiano.

Tagliolini mit Safran

Mit den Saucen und Ragouts von Cascina San Cassiano kombinierbar.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
1.85	250 g	16	23 mois *23 monate*	20

Tagliolini aux champignon

Assaisonner avec les sauces et ragoût Cascina San Cassiano.

Tagliolini mit Pilzen

Mit den Saucen und Ragouts von Cascina San Cassiano kombinierbar.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
1.39	250 g	16	23 mois *23 monate*	20

Tagliolini au saumon

Assaisonner avec les sauces et ragoût Cascina San Cassiano.

Tagliolini mit Lachs

Mit den Saucen und Ragouts von Cascina San Cassiano kombinierbar.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
1.60	250 g	16	23 mois *23 monate*	20

Pâtes
Pasta

Penne aux cinq couleurs

Assaisonner avec les sauces et ragoût Cascina San Cassiano.

Fünffarbige Penne

Mit den Saucen und Ragouts von Cascina San Cassiano kombinierbar.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
1.50	500 g	16	23 mois *23 monate*	36

Rigatoni aux cinq couleurs

Assaisonner avec les sauces et ragoût Cascina San Cassiano.

Fünffarbige Rigatoni

Mit den Saucen und Ragouts von Cascina San Cassiano kombinierbar.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
1.58	500 g	16	23 mois *23 monate*	36

Fusilli aux cinq couleurs

Assaisonner avec les sauces et ragoût Cascina San Cassiano.

Fünffarbige Fusilli

Mit den Saucen und Ragouts von Cascina San Cassiano kombinierbar.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
1.59	500 g	16	23 mois *23 monate*	36

Stelle alpine aux cinq couleurs

Assaisonner avec les sauces et ragoût Cascina San Cassiano.

Fünffarbige Stelle Alpine

Mit den Saucen und Ragouts von Cascina San Cassiano kombinierbar.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
1.53	500 g	16	23 mois *23 monate*	36

Cuoricini aux cinq couleurs

Assaisonner avec les sauces et ragoût Cascina San Cassiano.

Fünffarbige Cuoricini

Mit den Saucen und Ragouts von Cascina San Cassiano kombinierbar.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
1.91	500 g	16	23 mois *23 monate*	36

Riccioli aux cinq couleurs

Assaisonner avec les sauces et ragoût Cascina San Cassiano.

Fünffarbige Riccioli

Mit den Saucen und Ragouts von Cascina San Cassiano kombinierbar.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
1.40	500 g	12	23 mois *23 monate*	36

Pâtes
Pasta

Caserecce aux cinq couleurs

Assaisonner avec les sauces et ragoût Cascina San Cassiano.

Fünffarbige Caserecce

Mit den Saucen und Ragouts von Cascina San Cassiano kombinierbar.

A*Code* Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
1.63	500 g	12	2 ans *2 jahre*	20

Tagliatelle aux cinq couleurs

Assaisonner avec les sauces et ragoût Cascina San Cassiano.

Fünffarbige Tagliatelle

Mit den Saucen und Ragouts von Cascina San Cassiano kombinierbar.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
1.13	250 g	16	23 mois *23 monate*	20

Spaghetti à l'encre de sèche

Assaisonner avec les sauces et ragoût Cascina San Cassiano.

Spaghetti mit Sepiatinte

Mit den Saucen und Ragouts von Cascina San Cassiano kombinierbar.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
1.5	500 g	12	2 ans *2 jahre*	57

Penne à l'encre de seiches

Assaisonner avec les sauces et ragoût Cascina San Cassiano.

Penne mit Sepiatinte

Mit den Saucen und Ragouts von Cascina San Cassiano kombinierbar.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
1.55	500 g	12	2 ans *2 jahre*	52

Spaghetti au piment

Assaisonner avec les sauces et ragoût Cascina San Cassiano.

Spaghetti mit Peperoncino

Mit den Saucen und Ragouts von Cascina San Cassiano kombinierbar.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
1.11	500 g	12	2 ans *2 jahre*	57

Penne au piment

Assaisonner avec les sauces et ragoût Cascina San Cassiano.

Penne mit Peperoncino

Mit den Saucen und Ragouts von Cascina San Cassiano kombinierbar.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
1.47	500 g	12	2 ans *2 jahre*	52

Pâtes
Pasta

Spaccatelli au cacao et menthe

Assaisonner avec les sauces et ragoût Cascina San Cassiano.

Spaccatelli mit Kakao und Minze

Mit den Saucen und Ragouts von Cascina San Cassiano kombinierbar.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
1.66	500 g	12	2 ans *2 jahre*	20

Chiacchiere aux trois couleurs

Assaisonner avec les sauces et ragoût Cascina San Cassiano.

Dreifarbige Chiacchiere

Mit den Saucen und Ragouts von Cascina San Cassiano kombinierbar.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
1.68	1000 g	12	2 ans *2 jahre*	20

Spaghetti aux trois couleurs

Assaisonner avec les sauces et ragoût Cascina San Cassiano.

Dreifarbige Spaghetti

Mit den Saucen und Ragouts von Cascina San Cassiano kombinierbar.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
1.10	500 g	12	2 ans *2 jahre*	57

Maccheroni aux trois couleurs

Assaisonner avec les sauces et ragoût Cascina San Cassiano.

Dreifarbige Maccheroni

Mit den Saucen und Ragouts von Cascina San Cassiano kombinierbar.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
1.36	500 g	12	2 ans *2 jahre*	52

Ruote aux trois couleurs

Assaisonner avec les sauces et ragoût Cascina San Cassiano.

Dreifarbige Ruote

Mit den Saucen und Ragouts von Cascina San Cassiano kombinierbar.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
1.12	500 g	12	2 ans *2 jahre*	50

Lumaconi aux trois couleurs

Assaisonner avec les sauces et ragoût Cascina San Cassiano.

Dreifarbige Lumaconi

Mit den Saucen und Ragouts von Cascina San Cassiano kombinierbar.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
1.45	500 g	12	2 ans *2 jahre*	32

Pâtes
Pasta

Penne aux trois couleurs

Assaisonner avec les sauces et ragoût Cascina San Cassiano.

Dreifarbige Penne

Mit den Saucen und Ragouts von Cascina San Cassiano kombinierbar.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
1.33	500 g	12	2 ans *2 jahre*	52

Strozzapreti aux trois couleurs

Assaisonner avec les sauces et ragoût Cascina San Cassiano.

Dreifarbige Strozzapreti

Mit den Saucen und Ragouts von Cascina San Cassiano kombinierbar.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
1.44	500 g	12	2 ans *2 jahre*	52

Conchiglioni aux trois couleurs

Assaisonner avec les sauces et ragoût Cascina San Cassiano.

Dreifarbige Conchiglioni

Mit den Saucen und Ragouts von Cascina San Cassiano kombinierbar.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
1.41	500 g	12	2 ans *2 jahre*	36

Penne géantes aux trois couleurs

Assaisonner avec les sauces et ragoût Cascina San Cassiano.

Dreifarbige Penne Giganti

Mit den Saucen und Ragouts von Cascina San Cassiano kombinierbar.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
1.30	500 g	12	2 ans *2 jahre*	32

Tacconi aux trois couleurs

Assaisonner avec les sauces et ragoût Cascina San Cassiano.

Dreifarbige Tacconi

Mit den Saucen und Ragouts von Cascina San Cassiano kombinierbar.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
1.25	500 g	12	2 ans *2 jahre*	36

Spugnette aux trois couleurs

Assaisonner avec les sauces et ragoût Cascina San Cassiano.

Dreifarbige spugnette

Mit den Saucen und Ragouts von Cascina San Cassiano kombinierbar.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
1.26	500 g	12	2 ans *2 jahre*	36

Pâtes
Pasta

Spugnette pâtes au bronze

Assaisonner avec les sauces et ragoût Cascina San Cassiano.

Spugnette al bronzo - Mit einer Ähre

Mit den Saucen und Ragouts von Cascina San Cassiano kombinierbar.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
1.31	500 g	8	2 ans *2 jahre*	66

Eliche pâtes au bronze

Assaisonner avec les sauces et ragoût Cascina San Cassiano.

Eliche al bronzo - Mit einer Ähre

Mit den Saucen und Ragouts von Cascina San Cassiano kombinierbar.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
1.37	500 g	6	2 ans *2 jahre*	66

Tacconi pâtes au bronze

Assaisonner avec les sauces et ragoût Cascina San Cassiano.

Tacconi al bronzo - Mit einer Ähre

Mit den Saucen und Ragouts von Cascina San Cassiano kombinierbar.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
1.46	500 g	8	2 ans *2 jahre*	66

Lasagne pâtes au bronze

Assaisonner avec les sauces et ragoût Cascina San Cassiano.

Lasagne al bronzo - Mit einer Ähre

Mit den Saucen und Ragouts von Cascina San Cassiano kombinierbar.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
1.27	500 g	12	2 ans *2 jahre*	60

Lumaconi blancs

Assaisonner avec les sauces et ragoût Cascina San Cassiano.

Lumaconi bianchi

Mit den Saucen und Ragouts von Cascina San Cassiano kombinierbar.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
1.35	500 g	12	3 ans *3 jahre*	24

Spaghetti blancs

Assaisonner avec les sauces et ragoût Cascina San Cassiano.

Spaghetti bianchi

Mit den Saucen und Ragouts von Cascina San Cassiano kombinierbar.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
1.1	500 g	12	2 ans *2 jahre*	57

Pâtes
Pasta

Penne blanches biologiques

Assaisonner avec les sauces et ragoût Cascina San Cassiano.

Organic white penne pasta

Mit den Saucen und Ragouts von Cascina San Cassiano kombinierbar.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
1.94	500 g	12	3 ans *3 jahre*	50

Lumaconi blancs biologiques

Assaisonner avec les sauces et ragoût Cascina San Cassiano.

Lumaconi bianchi BIO

Mit den Saucen und Ragouts von Cascina San Cassiano kombinierbar.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
1.95	500 g	12	3 ans *3 jahre*	24

Fusillotti blancs biologiques

Assaisonner avec les sauces et ragoût Cascina San Cassiano.

Fusillotti bianchi BIO

Mit den Saucen und Ragouts von Cascina San Cassiano kombinierbar.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
1.96	500 g	12	3 ans *3 jahre*	50

Spaghetti blancs biologiques

Assaisonner avec les sauces et ragoût Cascina San Cassiano..

Organic white spaghetti pasta

Mit den Saucen und Ragouts von Cascina San Cassiano kombinierbar.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
1.97	500 g	12	3 ans *3 jahre*	100

Orge pâtes biologiques

Assaisonner avec les sauces et ragoût Cascina San Cassiano.

Organic orzo pasta

Mit den Saucen und Ragouts von Cascina San Cassiano kombinierbar.

Code Art.Nr	*Poids net* Nettogewicht	*Pièces par carton* Stücke pro Karton	*Durée* Mdh	*Cartons/Euro palette* N°kartons/Euro palette
1.98	500 g	12	3 ans *3 jahre*	100

Legénde
Legende

ASSAISONNEMENT
VERFEINERN

HORS-D'OEUVRE
ANTIPASTI

COCKTAIL
COCKTAIL

À ETALER
AUFSTRICH

PETIT DÉJEUNER
FRÜHSTÜCK

AVEC VIANDE
FLEISCH

GARNITURE
BEILAGEN

AVEC FROMAGE
MIT KÄSE

AVEC GLACE
MIT SPEISEEIS

DESSERT
SÜSSSPEISEN

PLAT DE RESISTANCE
HERZHAFTE GERICHTE

SALADE DE FRUITS
OBSTSALAT

AVEC LES PATES
MIT PASTA

AVEC POISSON
MIT FISCH

AVEC RIZ
MIT REIS

AVEC CHARCUTERIE
MIT WURST

PRODUIT TYPIQUE PIÉMONTAIS
TYPISCH PIEMONTESISCHES PRODUKT

BIOLOGIQUE
BIOLOGISCHE