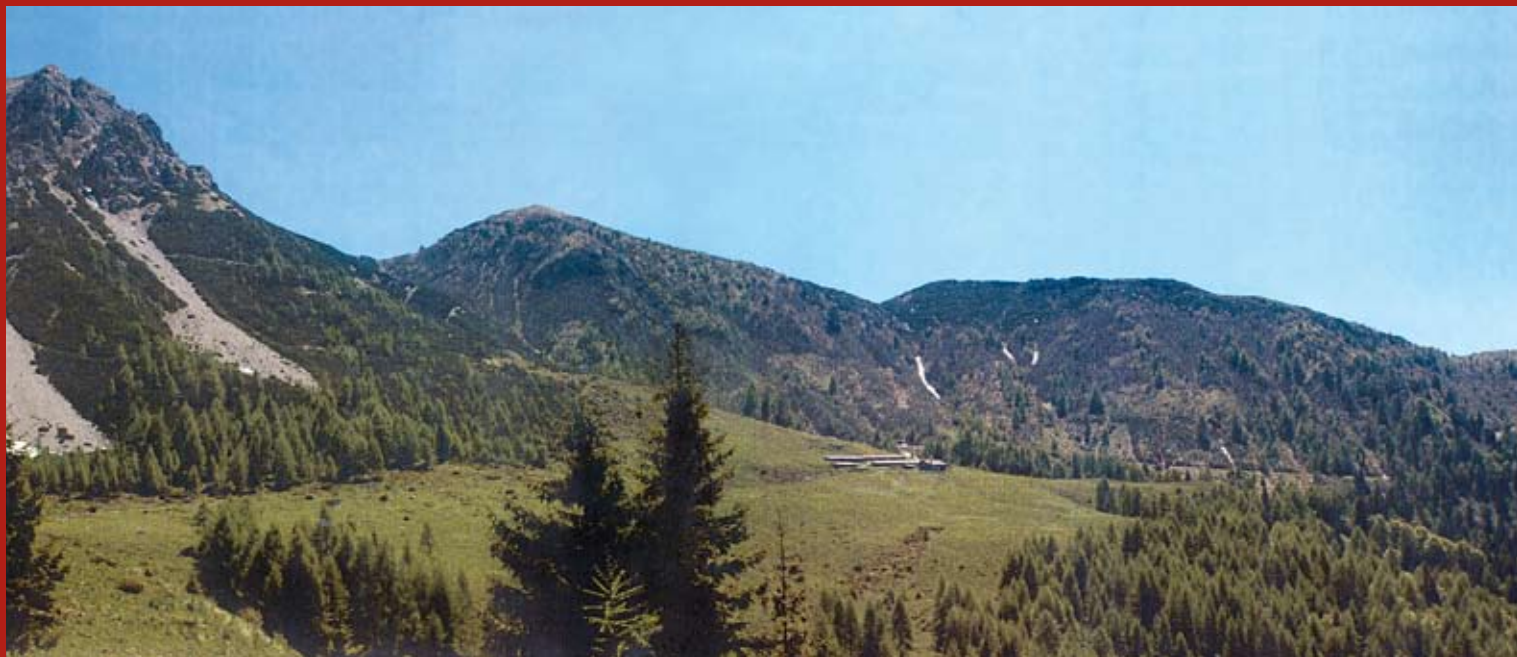




Norcineria Selvatica



Norcineria selvatica ed altri prodotti dal 2005

Wild game and delicatessen since 2005 - Wir fertigen Wildwurstwaren und andere Köstlichkeiten seit 2005



NORCINERIA SELVATICA

La Società “Le Thujae di Villa Carel”, dopo accurata ricerca, ha selezionato un’Azienda situata in oltre 180 ettari ad un’altitudine tra i 1300 e 2000 metri che accoglie innumerevoli specie di ungulati selvatici e piccola selvaggina, in particolare cinghiali, cervi e daini.

Gli animali vivono in assoluta libertà su un vasto territorio biologico e sono seguiti e controllati con costanza ed attenzione da zootecnici e veterinari ed anche da esperti di varie Università.

Su tale territorio crescono anche varie specie di erbe officinali, quali malva, timo, tarassaco, ortica, rosolaccio.

After accurate researches, “Le Thujae di Villa Carel” has selected a company, which is located at an altitude of between 1300 and 2000 m covering an area of more than 180 hectares. It holds several species of ungulate and wild game animals, especially boars, red deer and fallow deer.



Animals live in freedom in a vast biologic territory and are constantly and carefully supervised and controlled by vets, zoo technicians and other experts from several Universities. This region is rich in medicinal herbs such as mallow, thyme, taraxacum, nettle, corn-poppy.

Nach sorgfältiger Suche, hat “Le Thujae di Villa Carel” eine auf 1300-2000 m. Höhe gelegener Firma ausgewählt, die sich über 180 Hektare erstreckt. Verschiedene Arten von Klautentieren und Wildtieren, insbesondere Wildschweine, Hirsche und Damhirsche werden dort gezüchtet.

Die Tiere leben in voller Freiheit und auf einem weiten biologischen Gebiet. Sie werden von Tierärzten, Zooteknikern und Experten aus verschiedenen Universitäten sorgfältig überwacht und kontrolliert. In diesem Gebiet wachsen auch Heilkräuter wie die Malve, den Löwenzahn, den Thymian und die Brennnessel.





L'AZIENDA

Our Company - Unsere Firma

Le carni degli animali mantengono integre tutte le caratteristiche nutrizionali e organolettiche tipiche della specie, quali la scarsità di grassi, la presenza elevata di omega 3 antiossidante e antinvecchiamento e la quasi assenza di colesterolo, non soltanto per il completo rispetto di tutte le fasi di vita dell'animale, ma anche per la tempistica nella lavorazione delle carni, caratteristica che manca ai capi di cacciagione, soprattutto quelli che arrivano dall'Est Europa, molto spesso congelati, prima di essere lavorati.



The best nutritional and organoleptic properties of meats such as the low fat content, the high level of antioxidant and anti-ageing omega 3s, the lack of cholesterol, are preserved thanks to the respect for the life cycle of animals and to the particular processing schedule. Our meat is different from other game, in particular from the one coming from East-Europe, which is often frozen before being processed.

Dank der Achtung vor dem Lebenszyklus der Tiere und unserer besonderen Bearbeitungsprozesse, behält das Fleisch seine besten Ernährungs- und organoleptischen Eigenschaften wie den Fettmangel, einen hohen Gehalt an Antioxidantien und Antialterung Omega-3 und einen niedrigen Cholesterinanteil. Andere Fleische haben diese Eigenschaften nicht: z.B. die aus Osteuropa werden zuerst eingefriert und danach bearbeitet.



I PRODOTTI

Our Products - Unsere Produkte

Suino



SUINO

Pork - Schwein



Prosciutto di San Daniele

La prelibata carne di suino dal gusto delicato trova in questo prosciutto l'espressione più alta. È realizzato da uno degli ultimi artigiani di S. Daniele e non vi sono paragoni con prodotti industriali, ma esprime al massimo la purezza dei sapori di una sapiente e lunga stagionatura al naturale. Esiste nelle varianti dop intero con osso e intero senza osso.

The delicate and delicious pork meat finds its best expression in this ham. It is produced by one of the few remaining artisans from S. Daniele. This ham has nothing to do with industrial products: its genuine taste is the result of a skilful and long natural ageing. You can choose between two PDO (Protected Designation of Origin) varieties: whole with bone or whole without bone.

Das auserlesene und köstliche Schweinefleisch findet seinen besten Ausdruck in diesem Schinken. Er ist von einem der letzten Handwerker aus San Daniele hergestellt. Dieser Schinken hat mit industriellen Produkten nichts zu tun: sein reiner Geschmack entsteht aus einer erfahrenen und langen Alterung. Man kann zwei GUB (geschützte Ursprungsbezeichnung) Varietäten wählen: mit oder ohne Bein.



Salame Carnia affumicato

Sapido, profumato, il salame Carnia è ottenuto da pezzi scelti di carne suina, miscelati con sale, spezie e pepe nero. Dopo il confezionamento in un budello naturale, viene stagionato in locali ben arieggiati e affumicato con legno di faggio. La confezione si presenta sottovuoto e va mantenuta in un luogo fresco e asciutto (0/4 C°).

Tasty and sweet-smelling, the Carnia salami is obtained from selected pieces of pork meat, which are mixed with salt, spices and black pepper. It is stuffed into natural casings, the ageing takes place in ventilated rooms and it is smoked with beech-wood. Sold in vacuum packs. Keep in cool and dry place (0/4 C°).

Salami aus Carnia ist schmackhaft und wohlriechend. Sie ist mit ausgewählten Schweinefleischteilen realisiert, in Salz, Gewürze und Pfeffer eingelegt und in natürlichen Darm gefüllt. Die Alterung erfolgt in frischen und belüfteten Räumen und er wird durch Buchenholz geräuchert. Vakuumverpackung, kühl und trocken lagern. (0/4 C°).

SUINO

Pork - Schwein



Pendola di Suino

Sono fettine di carne aromatizzate con erbe di montagna, affumicate con segatura di faggio ed essiccate. Si possono degustare tagliate a pezzetti o intere. La confezione si presenta sottovuoto e va mantenuta in un logo fresco e asciutto (0/4 C°).

Meat slices flavored with mountain herbs, smoked with beech sawdust and dried. You can eat them cut in little pieces or whole. Sold in vacuum packs, Keep in cool and dry place (0/4 C°).

Fleischscheiben mit Bergkräutern gewürzt, durch Buchensägen geräuchert und dann getrocknet. Man kann sie in kleinen Stücken oder ganz genießen. Vakuumverpackung, kühl und trocken lagern. (0/4 C°).



Speck Carnia Stagionato

Si ottiene dalla lavorazione della coscia di maiale, disossata e trattata con sale, aglio e diverse miscele di spezie e di aromi, lo speck viene poi affumicato per 3 settimane in legni non resinosi come il faggio, il ginepro o il frassino e infine stagionato per 6 mesi. Il sapore è speziato ed affumicato di lunga persistenza. Confezione sottovuoto. La confezione si presenta sottovuoto e va mantenuta in un logo fresco e asciutto (0/4 C°).

It is obtained from the leg of pork, which is boned and processed with salt, garlic, herbs and spices. It is smoked for 3 weeks with not resinous wood such as beech, ash or juniper, and then aged for 6 months. It has a persistent, spicy taste. Sold in vacuum packs, Keep in cool and dry place (0/4 C°).

Der Speck aus Carnia stammt aus dem Schweinschenkel. Es wird entbeint, in Salz, Knoblauch, Kräuter und Gewürze eingelegt, für 3 Wochen durch nicht harziges Holz (Buche, Wacholder, Esche) geräuchert und dann für 6 Monate abgelagert. Es hat einen starken, gewürzten und geräucherten Geschmack. Vakuumverpackung, kühl und trocken lagern. (0/4 C°).

SUINO

Pork - Schwein



PANCETTA STESA AFFUMICATA

La pancetta, prodotta in Carnia, è un salume che si ricava dalla zona ventrale del maiale e viene mantenuta stesa e affumicata con il legno di faggio. È fondamentale in molti piatti, tra cui salse, risotti e piatti di carne. Il profumo è delicato e può variare in base alle spezie utilizzate, come il pepe e i chiodi di garofano. La confezione si presenta sottovuoto e va mantenuta in un luogo fresco e asciutto (0/4 C°).

Carnia bacon is obtained from the ventral region of pigs and is laid down and smoked with beech wood. It is a basic ingredient in many dishes such as sauces, rice and meat dishes. Its smell is delicate and can vary according to spices added. Sold in vacuum packs, Keep in cool and dry place (0/4 C°).

Der „Pancetta“ aus Carnia stammt aus den Bauchpartien des Schweins, „pancia“ auf Italienisch, daher der Name „Pancetta“. Das Fleisch wird ausgerollt und durch Buchenholz geräuchert. Er ist ein Grundzutat für viele Gerichte, wie Soßen, Reis- und Fleischgerichte. Sein Duft ist köstlich und kann nach den verwendeten Gewürzen variieren. Vakuumverpackung, kühl und trocken lagern. (0/4 C°).



LARDO ALLE ERBE DI MONTAGNA AFFUMICATO

Il lardo si ottiene dalle parti più grasse del suino massaggiate con un impasto a base di sale, aglio e erbe. Lasciato riposare in recipienti di marmo, viene infine messo ad asciugare e leggermente affumicato. Si serve tagliato sottile, proposto e abbinato con crostini caldi di pane. La confezione si presenta sottovuoto e va mantenuta in un luogo fresco e asciutto (0/4 C°).

Lard is obtained from the fattest part of the pig, which is massaged with a mix of salt, garlic and herbs. It is put in marble containers, dried up and then slightly smoked. It is served thin cut with toasted bread slices. Sold in vacuum packs, Keep in cool and dry place (0/4 C°).

Der „Lardo“ (fetter Speck) stammt aus den fettesten Partien des Schweins, die mit einer Mischung von Salz, Knoblauch und Kräutern massiert werden. Er ist in Behältern aus Marmor eingelegt, getrocknet und leicht geräuchert. Er wird sehr fein aufgeschnitten und auf geröstete Brotschnitten serviert. Vakuumverpackung, kühl und trocken lagern. (0/4 C°).

Cinghiale



CINGHIALE

Boar - Wildschwein



PROSCIUTTO DI CINGHIALE

La coscia del cinghiale viene stagionata intera. La carne, magra e asciutta, di un colore rosso acceso tendente al brunoastro, è preferibile sia affettata a mano. Il prosciutto di cinghiale ha un sapore forte e deciso, tipico della selvaggina ed ha una stagionatura di 6-8 mesi. Alquanto raro, ottenuto solo dalle cosce migliori. Non è sempre disponibile.

The whole leg of boar is aged; the meat is lean and dry, with an intense red color. Boar ham has the strong and sharp taste, typical of game. It is aged for 6-8 months. It is quite rare, therefore it isn't always available.

Das Wildschweinschenkel wird ganz abgelagert. Das Fleisch ist mager und trocken, hat eine intensive rote Farbe. Der Wildschweinschinken hat den typisch kräftigen Geschmack der Wildtiere und wird für 6-8 Monate abgelagert. Er ist ziemlich selten, deswegen nicht immer verfügbar.



LONZA DI CINGHIALE

Lombo di cinghiale aromatizzato con erbe e affumicato, non sempre disponibile perchè è una pezzatura di carne che si trova solo nei capi più strutturati. La confezione si presenta sottovuoto e va mantenuta in un luogo fresco e asciutto (0/4 C°).

Loin of boar flavored with herbs and smoked. It is not always available because very rare. Sold in vacuum packs, Keep in cool and dry place (0/4 C°).

Die Wildschweinlende wird mit Kräutern gewürzt und dann geräuchert. Nicht immer verfügbar weil ziemlich selten. Vakuumverpackung, kühl und trocken lagern. (0/4 C°).

CINGHIALE

Boar - Wildschwein



SALAME DI CINGHIALE

Ottenuto insaccando i tagli più magri della carne di cinghiale con l'aggiunta di grasso di maiale, sale, pepe e vino viene stagionato per circa 60 giorni. La confezione si presenta sottovuoto e va mantenuta in un luogo fresco e asciutto (0/4 C°).

The leanest cuts of boar are processed with pig fat, salt, pepper and wine; it is aged for about 60 days. Sold in vacuum packs, keep in cool and dry place (0/4 C°).

Die magersten Stücke des Wildschweinfleisches werden in Schweinfette, Salz, Pfeffer und Wein eingelegt. Sie werden dann für circa 60 Tage abgelagert. Vakuumverpackung, kühl und trocken lagern. (0/4 C°).



SALAMINI DI CINGHIALE

Ottenuti insaccando i tagli più magri della carne di cinghiale con l'aggiunta di grasso di maiale, sale, pepe e vino. Sono stagionati per circa 45 giorni. La confezione si presenta sottovuoto e va mantenuta in un luogo fresco e asciutto (0/4 C°).

The leanest cuts of boar are processed with pig fat, salt, pepper and wine; it is aged for about 45 days. Sold in vacuum packs, keep in cool and dry place (0/4 C°).

Die magersten Stücke des Wildschweinfleisches werden in Schweinfette, Salz, Pfeffer und Wein eingelegt. Sie werden dann für circa 45 Tage abgelagert. Vakuumverpackung, kühl und trocken lagern. (0/4 C°).

CINGHIALE

Boar - Wildschwein



NOCETTO DI CINGHIALE

Simile alla culatta, si ottiene dalla noce della coscia di cinghiale. Il taglio viene salato, bagnato con vino e infine insaccato nella vescica e messo a stagionare, per un periodo di circa 3-4 mesi, in locali freschi e ventilati. In cucina, al pari della culatta si consuma tagliato sottile e servito con pane. Alcune tipologie, come l'affumicato o quello al pepe, vengono accompagnate con burro. La confezione si presenta sottovuoto e va mantenuta in un luogo fresco e asciutto (0/4 C°).

It is obtained from the leg of boars. The cut is salted, wetted with wine and then stuffed into the bladder casing and aged in cool and ventilated rooms for a period of about 3-4 months. It is served thin cut with bread. Some varieties (such as the smoked one or the one with pepper) are accompanied by butter. Sold in vacuum packs, keep in cool and dry place (0/4 C°).

„Nocetto“ stammt aus dem Wildschweinschenkel. Das Fleischstück wird gesalzt, mit Wein befeuchtet und dann in Darmhülle abgefüllt und für circa 3-4 Monate in frischen und belüfteten Räumen gelagert. Es wird fein aufgeschnitten und mit Brot serviert. Einige Sorten (wie das Geräucherte oder das mit Pfeffer) werden von Butter begleitet. Vakuumverpackung, kühl und trocken lagern. (0/4 C°).



COPPA DI CINGHIALE

Questo tradizionale salume, si ottiene con la parte muscolare del collo del cinghiale. Al taglio ha colore rosso scuro, inframezzato dal bianco del grasso; al naso è aromatica e caratteristica. Il sapore tende al dolce. Si serve tagliata mediamente sottile, meglio se al coltello, accompagnata con pane. La confezione si presenta sottovuoto e va mantenuta in un luogo fresco e asciutto (0/4 C°).

This traditional product is obtained from the muscles of boar neck. It has a dark red color and a characteristic, aromatic smell. It is sweet-tasting. It is served thin cut accompanied by bread. Sold in vacuum packs, keep in cool and dry place (0/4 C°).

Dieses typische Produkt stammt aus dem Halsstück mit Muskeln des Wildschweins. Es hat eine dunkle rote Farbe und einen charakteristischen, aromatischen Duft. Der Geschmack ist ziemlich süß. Es wird fein aufgeschnitten und mit Brot serviert. Vakuumverpackung, kühl und trocken lagern. (0/4 C°).

Daino



DAINO

Venison - Damhirsch



PROSCIUTTO DI DAINO

La coscia di daino viene stagionata intera, con lo zampetto attaccato. La carne, magra e asciutta, di un colore rosso acceso tendente al brunoastro, è preferibile sia affettata a mano. Il prosciutto di daino ha un sapore forte e deciso, tipico della selvaggina. Lo si ottiene con una leggera salatura della coscia, talvolta completata da pepe nero ed ha una stagionatura di 6-8 mesi. Alquanto raro, ottenuto solo dalle cosce migliori. Non è sempre disponibile.

The whole leg of fallow deer is aged; the meat is lean and dry, with an intense red color. Fallow deer ham has the strong and sharp taste, typical of game. It is obtained by adding a bit salt and pepper. Aged 6-8 months, it is quite rare. Not always available.

Das Schenkel des Damhirsches wird ganz abgelagert. Das Fleisch ist mager und trocken und hat eine intensive rote Farbe. Der Damhirsch-Schinken hat den typisch kräftigen Geschmack der Wildtiere. Das Schenkel wird gesalzt und für 6-8 Monate abgelagert. Er ist ziemlich selten, deswegen nicht immer verfügbar.

DAINO

Venison - Damhirsch



NOCETTO DI DAINO

Simile alla culatta, si ottiene dalla coscia di daino. Il taglio viene salato, bagnato con vino e infine insaccato nella vescica e messo a stagionare, per un periodo di circa 3-4 mesi, in locali freschi e ventilati.

In cucina, al pari della culatta si consuma tagliato sottile e servito con pane. Alcune tipologie, come l'affumicato o quello al pepe, vengono accompagnate con burro. La confezione si presenta sottovuoto e va mantenuta in un luogo fresco e asciutto (0/4 C°).

It is obtained from the leg of fallow deer. The cut is salted, wetted with wine, stuffed into bladder casing and then aged in cool and ventilated rooms for a period of about 3-4 months. It is served thin cut with bread. Some varieties (such as the smoked one or the one with pepper) are accompanied by butter. Sold in vacuum packs, keep in cool and dry place (0/4 C°).

Das „Nocetto“ stammt aus dem Schenkel des Damhirsches. Das Fleischstück wird gesalzt, mit Wein befeuchtet, in Darmhülle abgefüllt und für circa 3-4 Monate in frischen und belüfteten Räumen gelagert. Es wird fein aufgeschnitten und mit Brot serviert. Einige Sorten (wie das Geräucherte oder das mit Pfeffer) werden von Butter begleitet. Vakuumverpackung, kühl und trocken lagern. (0/4 C°).

SALAME E SALAMINI DI DAINO

Ottenuto insaccando in un budello i tagli più magri della carne di daino con l'aggiunta di grasso di maiale, sale, pepe e vino. Sono stagionati per circa 45 giorni. La confezione si presenta sottovuoto e va mantenuta in un luogo fresco e asciutto (0/4 C°).

The leanest cuts of fallow deer are processed with pig fat, salt, pepper and wine; it is aged for about 45 days. Sold in vacuum packs, keep in cool and dry place (0/4 C°).

Die magersten Stücke des Damhirsches werden in Schweinfette, Salz, Pfeffer und Wein eingelegt. Sie werden dann für circa 45 Tage abgelagert. Vakuumverpackung, kühl und trocken lagern. (0/4 C°).

Cervo



CERVO

Red Deer - Hirsch



PROSCIUTTO DI CERVO

La coscia di cervo viene stagionata intera, con lo zampetto attaccato. La carne, magra e asciutta, di un colore rosso acceso tendente al brunoastro, è preferibile sia affettata a mano. Il prosciutto di cervo ha un sapore forte e deciso, tipico della selvaggina. Lo si ottiene con una leggera salatura della coscia, talvolta completata da pepe nero ed ha una stagionatura di 6-8 mesi. Alquanto raro, ottenuto solo dalle cosce migliori. Non è sempre disponibile. Da mantenere in luogo fresco e asciutto.

The whole leg of red deer is aged; the meat is lean and dry, with an intense red color. Red deer ham has the strong and sharp taste, typical of game. It is obtained by adding a bit salt and pepper. Aged 6-8 months, it is quite rare. Not always available. Keep in cool and dry place.

Das Schenkel des Hirsches wird ganz abgelagert. Das Fleisch ist mager und trocken und hat eine intensive rote Farbe. Der Hirsch-Schinken hat den typisch kräftigen Geschmack der Wildtiere. Das Schenkel wird gesalzt und für 6-8 Monate abgelagert. Er ist ziemlich selten, deswegen nicht immer verfügbar. Kühl und trocken lagern.



NOCETTO DI CERVO

Simile alla culatta, si ottiene dalla coscia di cervo. Il taglio viene salato, bagnato con vino e infine insaccato nella vescica e messo a stagionare, per un periodo di circa 3-4 mesi, in locali freschi e ventilati.

In cucina, al pari della culatta si consuma tagliato sottile e servito con pane. Alcune tipologie, come l'affumicato o quello al pepe, vengono accompagnate con burro. La confezione si presenta sottovuoto e va mantenuta in un luogo fresco e asciutto (0/4 °C°).

It is obtained from the leg of red deer. The cut is salted, wetted with wine, stuffed into bladder casings and then aged in cool and ventilated rooms for a period of about 3-4 months. It is served thin cut with bread. Some varieties (such as the smoked one or the one with pepper) are accompanied by butter. Sold in vacuum packs, keep in cool and dry place (0/4 °C°).

Nocetto stammt aus dem Schenkel des Hirsches. Das Fleischstück wird gesalzt, mit Wein befeuchtet, in Darmhülle abgefüllt und für circa 3-4 Monate in frischen und belüfteten Räumen gelagert. Es wird fein aufgeschnitten und mit Brot serviert. Einige Sorten (wie das Geräucherte oder das mit Pfeffer) werden von Butter begleitet. Vakuumverpackung, kühl und trocken lagern. (0/4 °C°).

CERVO

Red Deer - Hirsch



SALAME E SALAMINI DI CERVO

Ottenuto insaccando in un budello i tagli più magri della carne di cervo con l'aggiunta di grasso di maiale, sale, pepe e vino. Sono stagionati per circa 45 giorni. La confezione si presenta sottovuoto e va mantenuta in un luogo fresco e asciutto (0/4 C°).

The leanest cuts of fallow deer are processed with pig fat, salt, pepper and wine; it is aged for about 45 days. Sold in vacuum packs, keep in cool and dry place (0/4 C°).

Die magersten Stücke des Hirsches werden in Schweinfette, Salz, Pfeffer und Wein eingelegt. Sie werden dann für circa 45 Tage abgelagert. Vakuumverpackung, kühl und trocken lagern. (0/4 C°).



PETA DI CERVO

Da un'antica ricetta per la conservazione delle carni del Friuli Venezia Giulia la peta di cervo è una specialità senza eguali, aromatizzata da spezie e erbe di montagna viene affumicata e messa sotto vuoto per conservarne intatti la fragranza e i sapori. La confezione si presenta sottovuoto e va mantenuta in un luogo fresco e asciutto (0/4 C°).

It comes from an ancient recipes used to preserve meats in Friuli Venezia Giulia. Peta is a unique specialty, flavored with spices and mountain herbs and smoked. It is then vacuum-packed in order to keep its fragrance intact. Keep in cool and dry place (0/4 C°).

Aus einer alten Rezepte für die Konservierung des Fleisches der Region Friaul Venezia Giulia. Das Hirsch-Peta ist eine einzigartige Spezialität, mit Bergkräutern gewürzt und geräuchert. Vakuumverpackung, kühl und trocken lagern. (0/4 C°).

Risotti



RISOTTI

Rice - Reis



RISOTTO AI FUNGHI PORCINI

Riso superfino carnaroli con funghi porcini disidratati, aromi e verdure. Confezioni da 300 g.

Supreme "Carnaroli" rice, dehydrated porcini mushrooms, spices and vegetables. 300 g. pack

*Supreme "Carnaroli" Reis, dehydratisierte Steinpilze, Gewürze und Gemüse.
300 g. je Packung*



RISOTTO ALLA BOSCAIOLA

Riso superfino carnaroli con funghi misti disidratati, aromi e verdure. Confezioni da 300g.

Supreme "Carnaroli" rice, mix of dehydrated mushrooms, spices and vegetables 300 g. pack

*Supreme "Carnaroli" Reis, dehydratisierte gemischte Pilze, Gewürze und Gemüse
300 g. je Packung*

RISOTTI

Rice - Reis



RISOTTO FIOR DI ZUCCA

Riso superfino carnaroli con zucca, verdure disidratate e aromi. Confezioni da 300g.

Supreme "Carnaroli" rice, pumpkin, dehydrated vegetables, spices . 300 g. pack

Supreme "Carnaroli" Reis, Kürbis, dehydratisiertes Gemüse, Gewürze.

300 g. je Packung



RISOTTO RUCOLA E SPECK

Riso superfino carnaroli con rucola e speck disidratati, aromi e verdure. Confezioni da 300 g.

Supreme "Carnaroli" rice, dehydrated speck and rocket salad, vegetables, spices. 300 g. pack

Supreme "Carnaroli" Reis, Kürbis, dehydratisierte Speck und Rauke, Gemüse, Gewürze 300 g. je Packung

RISOTTI

Rice - Reis



RISOTTO AL CERVO

Riso superfino carnaroli con carne di cervo disidratata, aromi e verdure.
Confezioni da 300g.

Supreme "Carnaroli" rice, dehydrated venison, vegetables, spices. 300 g. pack

*Supreme "Carnaroli" Reis, dehydratisiertes Hirschfleisch, Gemüse, Gewürze
300 g. je Packung.*



RISOTTO AL CINGHIALE

Riso superfino carnaroli con carne di cinghiale disidratata, aromi e verdure.
Confezioni da 300g.

Supreme "Carnaroli" rice, dehydrated boar meat, vegetables, spices. 300 g. pack

*Supreme "Carnaroli" Reis, dehydratisiertes Wildschweinfleisch, Gemüse, Gewürze
300 g. je Packung*

RISOTTI

Rice - Reis



RISOTTO ALLA CACCIATORA

Riso superfino carnaroli con carni di cervo, cinghiali e lepre disidratate, aromi e verdure.

Supreme “Carnaroli” rice, dehydrated boar meat, venison and hare meat, vegetables, spices

300 g. pack

Supreme “Carnaroli” Reis, dehydratisiertes Wildschwein, Hirsch- und Hasenfleisch, Gemüse, Gewürze

300 g. je Packung

POLENTE

Cooking specialty - kulinarische Spezialität



POLENTE AI FORMAGGI

Specialità alimentare a base di farina di mais con formaggio ed erba cipollina disidratate.
Confezione da 350g.

Cooking specialty made with maize flour and dehydrated cheese and chive. 350 g. pack.

Diese kulinarische Spezialität wird mit Maismehl und dehydratisiertem Käse und Schnittlauch vorbereitet.

350 g. je Packung



POLENTE AI FUNGHI PORCINI

Specialità alimentare a base di farina di mais con funghi porcini disidratati.
Confezione da 350g.

Cooking specialty made with maize flour and dehydrated porcini mushrooms. 350 g. pack.

Diese kulinarische Spezialität wird mit Maismehl und dehydratisierten Steinpilzen vorbereitet.
350 g. je Packung

POLENTE

Cooking specialty - kulinarische Spezialität



POLENTE AL CINGHIALE

Specialità alimentare a base di farina di mais con carne di cinghiale disidratata.
Confezione da 350g.

*Cooking specialty made with maize flour and dehydrated boar meat.
350 g. pack.*

*Diese kulinarische Spezialität wird mit Maismehl und dehydratisiertem Wildschweinfleisch vorbereitet.
350 g. je Packung*



POLENTE BOSCAIOLA

Specialità alimentare a base di farina di mais con funghi misti disidratati.
Confezione da 350g.

*Cooking specialty made with maize flour and a mix of dehydrated mushrooms.
350 g. pack.*

*Diese kulinarische Spezialität wird mit Maismehl und dehydratisierten gemischten Pilzen vorbereitet.
350 g. je Packung*

POLENTE

Cooking specialty - kulinarische Spezialität



POLENTE AL CERVO

Specialità alimentare a base di farina di mais con carne di cervo disidratata.
Confezione da 350 g.

Cooking specialty made with maize flour and dehydrated venison. 350 g. pack

*Diese kulinarische Spezialität wird mit Maismehl und dehydratisiertem Hirschfleisch vorbereitet.
350 g. je Packung*



POLENTE ALLA CACCIATORA

Specialità alimentare a base di farina di mais con carni di cervo, cinghiale e lepre disidratate.
Confezione da 350 g.

Cooking specialty made with maize flour and dehydrated boar meat, venison and hare meat. 350 g. pack

*Diese kulinarische Spezialität wird mit Maismehl und dehydratisiertem Wildschwein-, Hirsch- und Hasenfleisch vorbereitet.
350 g. je Packung*

FRICHI

Cooking specialty - kulinarische Spezialität

IL FRICO è un tipico piatto friulano a base di formaggio e patate. Basta riscaldarlo fino a quando fonde e si può servire sia come antipasto che come secondo. È preparato con formaggi di diversa stagionatura, patate, olio e sale, e si presenta come una frittata, anche nelle varianti con dell'aggiunta di erbe aromatiche, cipolla, radicchio o speck. Viene servito abitualmente con polenta di mais.

Il frichetto invece è sottile e croccante e già pronto. A differenza del primo, non ha fra gli ingredienti le patate, ma è fatto di solo formaggio. Ideale per gli snack e gli aperitivi, per accompagnare un vino da meditazione nelle enoteche o nei wine bar.

FRICO is a traditional dish from Friuli Venezia Giulia. It is made with cheese and potatoes. It is ready to eat: heat it until it melts; it can be served as hors d'oeuvres or second course. It is prepared with several cheeses, potatoes, oil and salt. It looks like a frittata and can also be cooked by adding aromatic herbs, onion, chicory and speck. It is usually served with maize polenta.

FRICHETTO is thin and crispy. It is ready to eat and is only prepared with cheese. It is ideal for snacks and aperitifs. It accompanies wines in wine bars.

Das FRICO ist ein typisches Gericht aus Friaul Venezia Giulia. Es ist mit Käse und Kartoffeln vorbereitet. Es reicht es durchzuheizen und das Frico ist fertig zum Essen. Es kann als entweder Vorspeise oder zweiter Gang serviert werden. Es ist mit verschiedenen Käsesorten, Kartoffeln, Olivenöl und Salz vorbereitet. Es sieht wie eine Omelette aus. Andere Varianten sind mit dem Zusatz von Kräutern, Zwiebeln, Radicchio oder Speck. Normalerweise wird es mit Mais-Polenta serviert.

Das FRICHETTO ist dünn und knusprig und ist nur mit Käse vorbereitet. Neben Snack ist es ideal um Meditationsweine zu begleiten.

FRICHI

Cooking specialty - kulinarische Spezialität



**FRICHI ALLA CIPOLLA, ALLO SPECK,
ALLE ERBE AROMATICHE,
CLASSICO ALLE PATATE, CROCCANTE**

Confezione da 180 gr.

*Fricchi with onion, or speck, or aromatic herbs, or classic with
potatoes,
or crispy
180 gr. pack*

*FRICHI mit Zwiebeln, Speck, Kräutern, klassisch mit Kartoffeln
oder knusprig.
180 g. je Packung*

FORMAGGI

Cheeses - Käse



FORMA DI FRANT *(Solo in formato mezza forma)*

Formaggio leggermente piccante ottenuto dalla mescolanza di formaggi latteria, formaggi carnici e con l'aggiunta di panna e spezie. Si consiglia con polenta o patate, con miele, oppure con gelatina di vino verduzzo. Accompagnarlo con vini dolci o durante i pasti con vini rossi.

Formadi Frant (half cheese loaf)

This cheese tastes slightly hot. It is obtained from a mix of dairy cheeses and Carnia cheeses with the addition of cream and spices. It is served with potatoes or polenta, with honey, or with gelatine of Verduzzo wine. To be accompanied with sweet wines or, during meals, with red wines.

Forma di Frant (halber Käselaib)

Dieser Käse schmeckt leicht scharf. Er ist eine Mischung von Molkereikäsen und Käsen aus Carnia, mit dem Zusatz von Sahne und Gewürzen. Er ist mit Kartoffeln, Polenta, Honig oder mit Verduzzo-Gelatine empfohlen. Er begleitet süße Weine oder, beim Essen, Rotweine.



FORMAGGIO ALLA MENTA

Particolare, fresco e diverso si può unire a purè di patate, risotti bianchi, pane casereccio rustico e miele di acacia.

Mint Cheese

Unusual and fresh, this cheese can matches with mashed potatoes, white risotto, handmade bread and acacia honey.

Käse Mit Minze

Außergewöhnlich und frisch, es begleitet Kartoffelpürees, weiße Reisgerichte, handgemachtes Brot, Akazienhonig.

FORMAGGI

Cheeses - Käse



FORMAGGIO AL CARDOMOMO

Dal gusto pepato va servito con pane bianco, insalate di stagione, completa crêpe e omelette.

Cardamom Cheese

Pepper-tasting, it is served with white bread, fresh salads and as filling for crepes and omelets.

Käse Mit Kardamom

Pfefferartiger Geschmack. Er ist mit weißem Brot, frischen Salaten und wie Füllung für Crêpes und Omeletten empfohlen.



FORMAGGIO ALLA CALENDULA

Si abbina bene al pane poco saporito tipico toscano, se fresco si può condire con un filo d'olio, si abbina bene a ortaggi crudi, se un po' più stagionato a scarola e sedano bianco.

Calendula Cheese

It matches with not salted bread (like the one from Tuscany). If fresh, it can be dressed with a sprinkle of oil and accompanies raw vegetables. If aged, it matches with prickly lettuce and white celery.

Käse Mit Ringelblumen

Am besten begleitet es ungesalzenes Brot wie z.B. das aus Toskana. Wenn frisch, er kann mit ein bisschen Öl angemacht werden und begleitet rohes Gemüse. Wenn gereift, er kann mit Endivie oder weißer Sellerie serviert werden.

FORMAGGI

Cheeses - Käse



FORMAGGIO RICOPERTO DA FOGLIE DI NOCE

Ricoperto alle foglie di noce - Trova il suo ideale abbinamento con le noci, per accompagnare insalate e verdure con patate bollite e risotti bianchi.

Cheese Covered With Walnut Leaves

Covered with walnut leaves — it matches with walnuts, salads, vegetables with boiled potatoes and white risotto.

Käse Überzogen Mit Walnussblätter

Überzogen mit Walnussblätter - Dieser Käse begleitet am besten Walnüsse, Salaten, Gemüse mit Siedekartoffeln und weiße Reisgerichte.



FORMAGGIO UBRIACO

Stagionato in vinaccia - Formaggio ottenuto da latte vaccino, messo sotto vinacce fresche di grandi vini rossi e ammorbidito con gli stessi. Servito giovane o invecchiato, abbinato con pane e ortaggi stufati, accompagnato da noci o composte come marmellata di uva fragola o mostarde di frutta.

Drunk Cheese

This cheese is matured in marcs. It is obtained from cow's milk, placed under fresh marcs of red wines. It matches with bread and boiled vegetables and accompanied by walnuts or by compotes (like wood strawberry marmalade or fruit mustard).

Betrunkener Käse

Gereift im Trester — Aus Kuhmilch, er wird unter frische Trester gelegt. Er kann jung oder gereift serviert werden und kombiniert sich mit Brot und Schmorgemüse, begleitet von Walnüssen oder Kompotten, wie z.B. Walderdbeeren-Konfitüren oder Fruchtsenf.

FORMAGGI

Cheeses - Käse



MONTASIO D.O.P. 2 MESI O 4/8

Il montasio è sicuramente il re delle Alpi Carniche, fresco si può servire con cibi delicati come verdure al vapore. Stagionato 2 mesi o in 4/8. Può essere utilizzato nella preparazione di torte salate, pasta al forno, frittate, focacce e piatti gratinati, più stagionato per preparare un insolito pesto per insaporire le paste al forno e arricchire la besciamella. Stagionato 4/8 mesi.

Montasio PDO 2 Months Or 4/8

Montasio is for sure the king of Carnia Alps. If fresh, it can be served with delicate dishes like steamed vegetables. Matured for 2 or 4/8 months. It can be used as filling for salty cakes, oven-roasted pasta, omelets and au gratin dishes. If more aged, it can be used to prepare an unusual pesto or to enrich your béchamel. Aged for 4/8 months.

Montasio Gub 2 Oder 4/8 Monate

MONTASIO ist eigentlich der König aller Käse aus Carnia. Wenn frisch, er kann mit erlesenen Gerichten wie z.B. gedünstetem Gemüse. Gereift für 2 oder 4/8 Monate. Er kann zur Vorbereitung von salzigen Kuchen, gebackene Pasta, Omeletten oder au Gratin Gerichte verwendet werden. Wenn gereift, kann er eine Zutat für einen außerordentlichen Pesto sein oder kann er die Béchamelsoße bereichern. Gereift für 4/8 Monate.



FORMAGGIO LATTERIA STRAVECCHIO STAGIONATO 2 ANNI

Grattugiato ottimo su tortelli e risotti, a scaglie su primi da guarnire come pasta al forno e insalate o da solo con pane casereccio.

Dairy Cheese - Aged 2 Years

If grated, it is delicious on tortellini and risottos. If slivered, it is perfect to enrich your main courses with pasta or salads. You can also eat it with a slice of handmade bread.

Molkereikäse - 2 Jahre Gereift

Wenn gerieben, schmeckt er lecker auf Tortellini und Reisgerichte oder man kann er zerkleinern und Pasta und Salaten anmachen oder auf eine Scheibe Brotes genießen.

FUNGHI

Mushrooms - Steinpilze



FUNGHI PORCINI SECCHI “EXTRA”

Funghi porcini secchi. (Boletus Edulis e gruppo).
40 gr

“Extra” porcini mushrooms

Dehydrated porcini mushrooms (*Boletus Edulis*)

“Extra” Steinpilze

Getrocknete Steinpilze (*Boletus Edulis*)



FUNGHI PORCINI SECCHI “SPECIALI”

Funghi porcini secchi (Boletus Edulis e gruppo).
50 gr

“Special” porcini mushrooms

Dehydrated porcini mushrooms (*Boletus Edulis*)

“Special” Steinpilze

Getrocknete Steinpilze (*Boletus Edulis*)

FUNGHI

Mushrooms - Steinpilze



FUNGHI SECCHI “GALLETTI”

Funghi finferli secchi (*Cantharellus cibarius*).

Dehydrated “Galletti” mushrooms

*Dehydrated Chanterelle mushrooms (*cantharellus cibarius*)*

Getrocknete Pfifferlinge

*Getrocknete Pfifferlinge (*cantharellus cibarius*)*



MISTO BOSCO

Selezione di funghi secchi: prataioli, geloni, shi take, porcini.
50 gr

Misto bosco

A mix of several mushroom varieties: brown wood mushrooms, oyster caps, shi take and porcini mushrooms.

Mischung aus dem Wald

A Mischung von verschiedenen Pilzsorten: Waldegerling, Austernpilz, Shi Take, Steinpilz

ANTIPASTI E SOTTOLI

Hors d'oeuvres and vegetables in oil - Vorspeisen und Konserven in Öl



PETALI D'ORTICA *Aromatizzati*

Insolito antipasto da provare anche con risotti e minestre, da un tocco particolare alle insalate, sfizioso come stuzzichino. Confezione da 314 ml. e 1700 ml.

Flavored nettle petals

An unusual hors d'oeuvres. It also accompanies risottos and soups, it gives a special touch to your salads and is an exquisite appetizer. 314 ml. or 1700 ml. pack

Brennnesselblätter

Eine außergewöhnliche Vorspeise. Sie begleitet auch Reisgerichte und Suppen, macht den Salat schmackhafter und ist ein leckerer Imbiss. 314 ml. oder 1700 ml. Packung



SCIOPET (ERBA DEL CUCCO) SOTTOLIO

IN OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA.

Ottimo come antipasto della tradizione triveneta.

Confezione da 314 ml e 1700 ml.

ScioPET (berry bearing catchfly) in oil

IN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

It is an exquisite hors d'oeuvre.

314 ml. or 1700 ml. pack

ScioPET in Öl

IN EXTRA VERGINE OLIVENÖL

Eine köstliche Vorspeise aus Triveneto Gebiet

314 ml. oder 1700 ml. Packung

ANTIPASTI E SOTTOLI

Hors d'oeuvres and vegetables in oil - Vorspeisen und Konserven in Öl



ASPARAGI BIANCHI SOTTOLIO

IN OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA
Classico antipasto della tradizione triveneta.
Confezione da 314 ml. e 1700 ml.

White Asparagus in oil
IN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
Traditional hors d'oeuvre of Triveneto area
314 ml. or 1700 ml. pack

Weißer Spargel in Öl
IN EXTRA VERGINE OLIVENÖL
Typische Vorspeise aus Triveneto Gebiet
314 ml. oder 1700 ml. Packung



RADICCHIO ROSSO AGRODOLCE

IN OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
Ottimo antipasto della tradizione trevigiana.
Confezione da 314 ml.

Sweet and sour chicory
IN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
Traditional hors d'oeuvre of Trevisan area
314 ml. or 1700 ml. pack

Süß-saurer Radicchio
IN EXTRA VERGINE OLIVENÖL
Typische Vorspeise aus Treviso
314 ml. oder 1700 ml. Packung

ANTIPASTI E SOTTOLI

Hors d'oeuvres and vegetables in oil - Vorspeisen und Konserven in Öl



RADICCHIO DI MONTAGNA SOTTOLIO

CICERBITA ALPINA.

Rarissima erba officinale protetta tipica delle alpi carniche e trentine.

Antipasto unico in confezione da 212 ml.

Mountain chicory in oil

Hors d'oeuvre. Rare officinal herb from Carnia and Trentino Alps

212 ml. pack

Berg-Radicchio in Öl

Typisches und seltenes Heilkraut aus Carnia und Südtirol Alpen.

Eine Vorspeise je Packung. 212 ml.



AGLIO AROMATIZZATO A SPICCHI SOTTOLIO

AROMATIZZATI.

Speciale antipasto, da un tocco particolare alle insalatone, sfizioso come stuzzichino.

Confezione da 314 ml. e 1700ml.

Flavored garlic cloves in oil

Hors d'oeuvre. It gives a special touch to your salads and is an exquisite appetizer.

314 ml. or 1700 ml. pack

Gewürzte Knoblauchzehen in Öl

außergewöhnliche Vorspeise, macht den Salat schmackhafter und ist ein leckerer Imbiss.

314 ml. oder 1700 ml. Packung

ANTIPASTI E SOTTOLI

Hors d'oeuvres and vegetables in oil - Vorspeisen und Konserven in Öl



TARASSACO OFFICINALIS SOTTOLIO

IN OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

Splendido antipasto, ottimo anche negli involtini alle acciughe.
Confezione da 314 ml. e 1700ml.

Officinalis taraxacum in oil

IN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Exquisite hors d'oeuvre also with roulades and anchovies.
314 ml. or 1700 ml. pack

Süß-saurer Löwenzahn

IN EXTRA VERGINE OLIVENÖL

außergewöhnliche und köstliche Vorspeise, auch mit Fisch.
314 ml. oder 1700 ml. Packung



ROSOLACCIO IN AGRODOLCE

IN OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA.

Sfizioso e insolito antipasto, ottimo anche con il pesce.
Confezione da 314 ml e 1700ml.

IN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Exquisite and unusual hors d'oeuvre also with fishes.
314 ml. or 1700 ml. pack

Süß-saurer Löwenzahn

IN EXTRA VERGINE OLIVENÖL

außergewöhnliche und köstliche Vorspeise, auch mit Fisch.
314 ml. oder 1700 ml. Packung

SUGHI

Sauces - Soßen



CIMETTE DI ORTICA SELVATICA

Sugo di ortica selvatica. 200 g.

Wild nettle

Made with wild nettle. 200 g.

Brennnessel

Brennnesselsoße. 200 g.



RADICCHIO DI MONTAGNA

Sugo di Cicerbita Alpina. 190 g.

Mountain chicory sauce

Made with alpine sow thistle

Berg-Radicchio Soße

Mit Gänsedistel aus Alpen vorbereitet. 190 g.

COMPOSTE

Vegetables Compotes - Kompotte



COMPOSTA DOLCE DI AGLIO E LAMPONI

COMPOSTA DOLCE.

La conserva dolce di aglio e lamponi trova abbinamento sui formaggi d'alpeggio, esaltando i gusti e profumi caratteristici dei prodotti di malga. Ottima anche per le carni bollite. Confezione da 212 ml.

Sweet compote with garlic and raspberries

The sweet compote with garlic and raspberries accompanies Alps cheeses. It exalts the taste and the flavors of all alpine products. It is exquisite on boiled meats. 212 ml. pack

Süßes Kompott mit Knoblauch und Himbeeren

Das süße Kompott mit Knoblauch und Himbeeren begleitet Alpenkäsen. Es hebt den Geschmack und den Duft aller alpinen Produkte hervor. Lecker mit dem Suppenfleisch. 212 ml. je Packung



COMPOSTA DOLCE DI ASPARAGI E ORTICA

E ACETO BALSAMICO DI MODENA

La conserva dolce di asparagi e ortica trova abbinamento sui formaggi d'alpeggio, esaltando i gusti e profumi caratteristici dei prodotti di malga. Ottima anche sulla lingua salmistrata e carne alla Trentina. Confezione da 212 ml.

Sweet compote with asparagus, nettle and Modena balsamic vinegar

Sweet compote with asparagus and nettle accompanies Alps cheeses. It exalts the taste and the flavors of all alpine products. It is exquisite on cured beef tongue and "Carne alla Trentina" (typisches Rezept aus Südtirol). 212 ml. pack

Süßes Kompott mit Spargeln, Brennnessel und Modena balsamischem Essig

Das süße Kompott mit Spargeln und Brennnessel begleitet Alpenkäsen. Es hebt den Geschmack und den Duft aller alpinen Produkte hervor. Lecker mit der Pökelszunge und "Carne alla Trentina" (typisches Rezept aus Südtirol). 212 ml. je Packung

COMPOSTE

Vegetables Compotes - Kompotte



COMPOSTA DOLCE DI ORTICA E MIELE

La conserva dolce di ortica e miele si accompagna bene ai formaggi molli come stracchino ecc.

Confezione da 212 ml.

Sweet compote with nettle and honey

Sweet compote with nettle and honey accompanies soft cheeses like stracchino, etc. 212 ml. pack

Süßes Kompott mit Brennnessel und Honig

Das süße Kompott mit Brennnessel und Honig begleitet Weichkäsen wie Stracchino usw. 212 ml. je Packung



COMPOSTA DOLCE DI RADICCHIO ROSSO PRECOCE

COMPOSTA DOLCE

La conserva dolce di radicchio si accompagna bene ai formaggi molli come stracchino ecc. ma trova impiego anche nella guarnizione della sbrisolona e dolci friabili donando un gusto particolarmente ricercato. Confezione da 212 ml.

Sweet compote with red chicory

The sweet compote with red chicory accompanies soft cheeses like stracchino etc. It can also be used as ingredient for all crumbly cakes such as the "sbrisolona" (a crumbly cake from Mantua). 212 ml. Pack

Süßes Kompott mit rotem Radicchio

Das süße Kompott mit rotem Radicchio kann nicht nur Weichkäsen wie Stracchino begleiten, aber auch als Zutat in krümeligen Kuchen wie "Brisolona" (typische Torte aus Mantua) verwendet werden. 212 ml. je Packung

COMPOSTE

Vegetables Compotes - Kompotte



COMPOSTA DOLCE DI TARASSACO

COMPOSTA DOLCE

La conserva dolce di fiori di tarassaco, dal profumo intenso e balsamico, si accompagna ai formaggi come il morlacco stagionato o sul gorgonzola, donando contrasto ai sapori decisi. Confezione da 212 ml.

Sweet compote of taraxacum

The sweet compote of taraxacum flowers has an intense and balsamic smell. It accompanies aged cheeses like gorgonzola, etc. 212 ml. Pack

Süßes Löwenzahnkompott

Das süße Löwenzahnkompott hat einen intensive und balsamischen Duft. Es begleitet gereifte Käsen oder auch Gorgonzola, usw. 212 ml. je Packung



COMPOSTE DOLCE DI CREN E MELA

E ACETO COMPOSTA DOLCE.

La composta di cren e mela rassomiglia per gusto alla mostarda: per questo si accompagna bene alle carni lessate e al mascarpone o per guarnire i formaggi, donando gusto e originalità.

Confezione da 212 ml.

Compote of horseradish and apple with vinegar

Compote of horseradish and apple tastes like mustard: therefore it gives a special touch to boiled meats, mascarpone and other cheeses. 212 ml. pack

Süßes Kompott mit Meerrettich, Apfel und weißem Essig

Das Geschmack dieses süßen Kompottes erinnert ans Senfaroma, deswegen macht es Siedfleisch, Mascarpone und Käsen schmackhafter. 212 ml. je Packung

COMPOSTE

Vegetables Compotes - Kompotte



CREN ALL'ACETO PAGLIERINO

La radice del cren o rafano all'aceto paglierino è fatta per le carni lessate, dando quel gusto particolarmente intenso che ne esalta i sapori.

Confezione da 212 ml.

Horseradish with straw-yellow vinegar

Horseradish with straw-yellow vinegar accompanies boiled meats and gives them a delicious, intense aroma. 212 ml. pack

Meerrettich mit strohfarbigem Essig

Der Meerrettich mit strohfarbigem Essig begleitet Siedfleisch und gibt einen köstlichen, intensiven Geschmack. 212 ml. je Packung

CONFETTURE E MARMELLATE

Jams and marmelades - Konfitüren und Marmelade



CONFETTURA EXTRA DI ALBICOCCA SPONTANEA

Per colazioni, guarniture di dolci e in abbinamento a formaggi freschi.
Confezione da 212 ml.

Apricot Extra Jam

For breakfasts, cakes and fresh cheeses

Extra Aprikosenkonfitüre

Ideal zum Frühstück, Kuchen und Käsen



CONFETTURA EXTRA DI FRAGOLINE DI BOSCO

Per colazioni, guarniture di dolci e in abbinamento a formaggi freschi.

Wood strawberry extra jam

For breakfasts, cakes and fresh cheeses

Extra Walderdbeeren-Konfitüre

Ideal zum Frühstück, Kuchen und Käsen

CONFETTURE E MARMELLATE

Jams and marmelades - Konfitüren und Marmelade



CONFETTURA EXTRA DI FRUTTI DEL MELOGRANO

Per colazioni e in abbinamento a formaggi freschi.

Pomegranate Extra Jam

For breakfasts and fresh cheeses

Extra Granatapfel-Konfitüre

Ideal zum Frühstück und frischen Käsen



CONFETTURA EXTRA DI FRUTTI DEL SAMBUCO

Per colazioni, guarniture di dolci e in abbinamento a formaggi freschi.

Elderberry Extra Jam

For breakfasts, cakes and fresh cheeses

Extra Holunder-Konfitüre

Ideal zum Frühstück, Kuchen und frischen Käsen

CONFETTURE E MARMELLATE

Jams and marmelades - Konfitüren und Marmelade



CONFETTURA EXTRA DI LAMPONE

Per colazioni, guarniture di dolci e in abbinamento a formaggi freschi.

Raspberry Extra Jam

For breakfasts, cakes and fresh cheeses

Extra Himbeeren-Konfitüre

Ideal zum Frühstück, Kuchen und frischen Käsen



CONFETTURA EXTRA DI MORE DI GELSO

Per colazione e in abbinamento a formaggi freschi.

Mulberry Extra Jam

For breakfasts and fresh cheeses

Extra Maulbeeren-Konfitüre

Ideal zum Frühstück und frischen Käsen

CONFETTURE E MARMELLATE

Jams and marmelades - Konfitüren und Marmelade



CONFETTURA EXTRA DI PERA COTOGNA

Per colazioni e in abbinamento a formaggi stagionati.
Confezione da 212 ml.

Quince pear Extra Jam

For breakfasts and aged cheeses
212 ml. pack

Extra Quitte-Birne Konfitüre

Ideal zum Frühstück und gereiften Käsen
212 ml. pack



CONFETTURA EXTRA DI UVA FRAGOLA

Per colazioni, guarniture di dolci e in abbinamento a formaggi freschi.

Concord grape Extra Jam

For breakfasts, cakes and fresh cheeses

Extra Erdbeertrauben- Konfitüre

Ideal zum Frühstück, Kuchen und frischen Käsen

GELATINE

Gelatines - Gelatinen



GELATINA DI VINO REFOSCO

GELATINA DI VINO A BASE DI VINO ROSSO REFOSCO.

Si abbina a formaggi di media stagionatura o stravecchi. 100 gr

Refosco gelatine - Gelatine made up of "Refosco" red wine. It accompanies medium aged or very aged cheeses

Refosco Gelatine - "Refosco" Rotwein Gelatine. Sie begleitet halb-gereifte und sehr gereifte Käse



GELATINA DI VINO TRAMINER

GELATINA DI VINO A BASE DI VINO BIANCO TRAMINER.

Si abbina a formaggi delicati. 100 gr

Traminer gelatine - Gelatine made up of "Traniber" white wine. It accompanies delicate cheeses

Traminer Gelatine - "Traniber" Weisswein Gelatine. Sie begleitet milde Käse



GELATINA DI VINO VERDUZZO

GELATINA DI VINO A BASE DI VINO BIANCO VERDUZZO.

Si abbina a formaggi delicati e di media stagionatura. 100 gr

Verduzzo gelatine - Gelatine made up of "Verduzzo" white wine. It accompanies delicate or medium aged cheeses

Verduzzo Gelatine - "Verduzzo" Weisswein Gelatine. Sie begleitet milde oder halb-gereifte Käse

MIELI

Honey - Honig



MIELE AI FRUTTI DI BOSCO

Miele di acacia italiano con succo di mirtillo, fragoline di bosco, more e uva spina. Si abbina a formaggi freschi. 250 gr

Honey with wild berries

Italian acacia honey with blueberry juice. It matches with fresh cheeses. 250 g. Pack

Waldbeerenhonig

*Italienischer Akazienhonig mit Heidelbeersanft. Er begleitet frische Käse
250 g. je Packung*



MIELE AI MIRTILLI

Miele di acacia italiano con mirtilli. Si abbina a formaggi freschi. 250 gr

Blueberry Honey

Italian acacia honey with blueberries. It matches with fresh cheeses. 250 g. Pack

Heidelbeerhonig

Italienischer Akazienhonig mit Heidelbeeren. Er begleitet frische Käse. 250 g. je Packung



MIELE ALLE FRAGOLINE DI BOSCO

Miele di acacia italiano con fragoline di bosco. Si abbina a formaggi freschi e delicati. 250 gr

Wood strawberry honey - Italian acacia honey with wood strawberries. It matches with fresh and delicate cheeses

250 g. each Pack

Walderdbeerenhonig - Italienischer Akazienhonig mit Walderdbeeren. Er begleitet frische und milde Käse. 250 g. je Packung

DOLCI

Honey - Kuchen



LA GUBANA PASTICCERIA (in scatola)

LA GUBANA è un dolce friulano tipico delle Valli del Natisone. Leggera e nutriente, è ideale per la prima colazione o per l'ora del tè. Conclude in maniera ideale un pranzo. Può essere servita in abbinamento ad un vino bianco amabile e di notevole struttura ed importanza, ideale con Verduzzo meglio se di Ramandolo. Fatta di pasta lievitata, avvolta su se stessa per prendere la tipica forma a chiocciola, racchiude al suo interno un ripieno di uva sultanina, nocciole, biscotti maretti, noci e pinoli. In totale gli ingredienti sono 18, amalgamati con antica sapienza. Assolutamente priva di coloranti mantiene inalterate fragranza e bontà per mesi, se conservata in luogo fresco e asciutto.

PRODOTTO TIPICO DELLE VALLI DEL NATISONE. Confezione in scatola 850 gr

LA GUBANA (in box). GUBANA is a traditional cake from Natisone-Valleys (Friuli). It is nutrient and light, ideal for breakfast, with thee and a delicious dessert. It can accompany sweet white wines like Verduzzo of Ramandolo. GUBANA is made of wrapped leavened dough and featuring the typical snail shape. Its filling is very tasty, with sultanas, walnuts, macaroons, pine nuts and hazelnuts. In total there are 18 ingredients, that are amalgamated by skilful hands. It is made without preservatives and its fragrance remains intact if it is kept in cool and dry places. TRADITIONAL PRODUCT FROM NATISONE-VALLEY (FRIULI). 850 g. each Pack

LA GUBANA (in Schachtel). GUBANA ist ein typischer Kuchen aus Natisone-Thal (Friaul). Er ist nahrhaft und leicht. Ideal zum Frühstück oder zum Tee. Er ist ein köstliches Dessert. Dieser Kuchen kann mit süße Weißweine wie z.B. der Verduzzo aus Ramandolo serviert werden. Er ist einer Butter-Hefe-Schnecken-Kuchen gefüllt mit Sultaninen, Haselnüsse, Amarettobrüsel, Walnüsse und Pinienkerne. Insgesamt sind 18 Zutaten, die durch erfahrene Hände vermengen werden. Er ist ohne Farbstoffe gebackt. Kühl und trocken lagern. TYPISCHES PRODUKT AUS NATISONE-THAL (FRIAUL). 50 g. je Packung

DOLCI

Honey - Kuchen



STRUCCHI FRIULANI PASTICCERIA (in sacchetto trasp.)

GLI STRUCCHI a base di pasta lievitata con ripieno di frutta secca. Dalla tradizione delle Valli del Natisone, Pasticceria Friulana propone gli Strucchi, dolcetti ripieni, cotti al forno, leggeri e gustosi, perfetti in ogni momento della giornata, ideali con il caffè. Prodotto di altissima qualità, lavorati con sapienza artigianale secondo tradizione. Buoni come una volta ma più leggeri e digeribili, perchè rivisitati secondo le esigenze della moderna alimentazione: meno grassi, meno calorie, cottura al forno, non fritti e sempre con lo stesso ricco sapore.

PRODOTTO TIPICO DELLE VALLI DEL NATISONE. 500 gr

STRUCCHI FRIULANI (in transparent bag). STRUCCHI are traditional biscuits from Natisone-Valleys (Friuli) made of leavened dough filled with dried fruits and nuts and baked. They are light and tasty and can be eaten at every moment of the day, ideal with coffee. High quality product processed according the ancient artisan tradition. As good as once they were but lighter and more digestible: less fats, less cholesterol, baked and always with the same delicious flavor.
TRADITIONAL PRODUCT FROM NATISONE-VALLEY (FRIULI). 450 g. each Pack

STRUCCHI FRIULANI (in Beutel). STRUCCHI sind aus Hefeteig gefüllt mit Trockenfrüchten. Typische Gebäcke aus Natisone-Thal (Friaul), gefüllt und gebackt. Sie sind leicht und wohlschmeckend und können zu jeder Zeit des Tages genießen werden. Es ist ein hochwertiges Produkt, nach der alten handwerklichen Tradition hergestellt. Sie schmecken so gut wie einmal, aber sind leichter und verdaulicher: weniger Fette, weniger Kalorien, im Ofen gebackt und immer mit denselben köstlichen Geschmack.
TYPISCHES PRODUKT AUS NATISONE-THAL (FRIAUL). 500 g. je Packung



STRUCCHI FRIULANI PASTICCERIA (in scatola)

Deliziosi dolci ripieni con gli ingredienti della gubana e cotti al forno.

Confezione in scatola. 300 gr

STRUCCHI FRIULANI (in box)

Delicious biscuits filled with the same ingredients as GUBANA and baked.
300 g. each box.

STRUCCHI FRIULANI (in Schachtel)

Leckere Gebäcke gefüllt und gebackt. In STRUCCHI sind dieselben Zutaten wie in GUBANA.
300 g. je Schachtel





Le Thujae di Villa Carel S.r.l.

Via Marco da Benevento, 6 - 82100 Benevento - Cell. +39.333.4156060

www.lethujaedivillacarel.it - info@lethujaedivillacarel.it - lethujae@legalmail.it