

Don Antonio - Pasta

Puglia - Italia

„Pasta“ - eine weltbekannte Tradition der italienischen Küche. Die Marke Don Antonio bewahrt seit mehreren Jahren die Geheimnisse ihrer antiken Rezepte auf, um ein unübertreffliches Produkt zu garantieren. Aus rein natürlichen Bestandteilen wie Hartweizengriess und Wasser entstehen die handgemachten Teigwaren in den verschiedensten Formen. Bei niedrigen Temperaturen wird die Pasta für längere Zeit getrocknet bis sie den gelben Amberton erreicht. Dank der rauen Oberfläche nimmt die Pasta besonders viel Sauce auf.

Capricci Pasta	0328D	350 g Box	7.80
Pannocchie lunghe Pasta	0021D	500 g Box	7.80
Spugnette Pasta	0366D	500 g Box	7.80
Rigatoni Pasta	0182D	500 g Box	7.80
Pennoni Pasta	0168D	500 g Box	7.80
Lumaconi Pasta	0106D	400 g Box	7.80
Casereccia Pasta	0847D	500 g Box	7.80
Paccheri Pasta	0144D	450 g Box	7.80
Orecchiette Pasta	0405D	550 g Box	9.80
Penne rigate Pasta	0151D	500 g Box	7.80
Reginelle Pasta	0670D	500 g Box	7.80
Linguine Pasta	0090D	500 g Box	7.80
Spaghetti Pasta	0212D	500 g Box	7.80



Naturalmente - Reis

Abruzzo - Italia

Kanadischer Wildreis

Wilder Reis ist aus botanischer Sicht kein Reis, sondern eine Wasserpflanze. Wilder Reis gehört zwar wie Reis zu der Familie der Gräser aber nicht zur selben Gattung. Der aus Nordamerika stammende Wildreis wächst an kanadischen Seeufern und im Mississippi-Delta. Wegen dieser aufwendigen Erntemethode gehört Wildreis zu den teuren Lebensmitteln. Der Anteil an Eiweiss, Eisen, Magnesium und Zink ist wesentlich höher als bei Reis der Gattung Oryza. Beim Wildreis handelt es sich nicht um die Urform der Reispflanze, sondern um den Samen der Wasserpflanze Ziziana aquatica, ursprünglich aus der Umgebung der Great Lakes in Nordamerika. Um ihn zu ernten, müssen reife Ähren von Hand geschüttelt werden.

Wildreismischung

Besteht aus 15% kanadischer Wildreis und 85% Thaibonnet Reis aus Italien. Dieser verfügt über einen aromatischen Eigengeschmack und lässt sich körnig kochen. Er ist reich an Kalium, das den Wasserhaushalt im Körper reguliert. Die Reiskörner werden nicht poliert und sind deshalb noch von dem so genannten Silberhäutchen mit der darunter liegenden Aleuronschicht umhüllt. Somit ist er noch im Besitz des Wertvollen Keimlings. Naturreis enthält deshalb ein Vielfaches an Wertgebenden Inhaltsstoffen, besonders mehrfach gesättigte Fettsäuren, Ballaststoffe, Mineralstoffe und Vitamine.

Schwarzer Venere Reis

Und nun also der Venere, der Riso, der alles Dagewesene übertrifft. Es ist auch ein Vollkornreis, bei dem die nährstoffreiche Samenhaut nicht - wie sonst üblich - weggeschliffen wurde. Dadurch braucht er zwar länger zum Kochen, hat aber den Biss, der Spitzenköche ins Schwärmen bringt. „Diese Körner sind ein Genuss!“, lässt sich etwa im Tessin Martin Dalsass hinreissen. Der von ‚Gault Millau‘ gekürte ‚Koch des Jahres‘ kombiniert sie am liebsten mit Meeresfrüchten. Berühmt ist seine Timbale - ein ‚Köpfchen‘ -, die er mit gebratenen Jakobsmuscheln krönt: ‚die absolute Harmonie‘ jubelt er. Roter Reis

Roter Reis ist eine mittelkörnige Reissorte, die ursprünglich aus Indien stammt, heute aber auch in der Camargue (Frankreich) angebaut wird. Das eigentliche Reiskorn ist weiss, aber die Haut unter dem Strohmantel ist rot-braun gefärbt. Da diese Haut nicht entfernt wird, bleibt die Rotfärbung erhalten, d.h. roter Reis ist nur als unbehandelter Reis (Naturreis) erhältlich. Die beste Garmethode für roten Reis ist die Quellgarung. Die doppelte Volumenmenge Wasser ist empfehlenswert, die Garzeit beträgt etwa 40 Minuten.

Wildreis Kanada schwarz - natur	0231	200 g Aromaschutz	8.80
Venere Reis schwarz	0230	300 g Aromaschutz	7.80
Roter Reis - Riso Ermes	2892	300 g Aromaschutz	7.80
Riso Venere - Gastro	0230G	1kg Aromaschutz	22.50



Pozzo del Re - Pasta

Puglia - Italia

Pasta, dies phantastische Phänomen, das sind all die nudeligen Kreationen aus Mehl, Wasser oder Ei, Öl und Salz. Von Natur aus mit nahezu neutralem Aroma ausgestattet, entpuppen sich Macceroni & Co. in der Küche als Meister der Geschmacksvielfalt. Je zarter die Pasta, desto dezenter, leichter und feiner sollte die begleitende Sugo sein. Im Extremfall genügt auch etwas flüssige Butter oder ein Schuss Olivenöl.

Pozzo del Re - eine alte Sage berichtet, dass italienische Könige im ‚Königsbrunnen‘ feinste Spezialitäten aus dem umliegenden Bauerngütern versteckten. Nur dem König und den engsten Vertrauten war das Versteck bekannt. Auch heute noch wird für dieses Markenprodukt nur absolut erstklassige Rohware aus Apulien verwendet. Der apulische Hartweizengriess wird sehr langsam und mit Wasser in Stahlpressen geknetet. Die Masse wird so weich gepresst und in runden Zieheisen geschoben, dass die Teigwaren mit ihrer natürlichen Faltigkeit herauskommen. Anschliessend werden sie sehr geduldig bei niedriger Temperaturen rund 24 Stunden getrocknet. Sie sind so einmalig, dass die Pozzo del Re-Teigwaren im Gourmet-Führer ‚Veronelli‘ der hundert besten Produkte Italiens aufgeführt sind.

Monnezzaglia - Wochenrückblick	4630	500 g Cello	13.80
-----------------------------------	------	-------------	-------



Venturino - Pasta 'Arte nostra'

Napoli - Italia

Neapel, das klingt nach buntem Italien - chaotisch, laut, sommerlich flirrend und voll ungebremster Lebensfreude, die selbst vulkanischer Bedrohung unerschrocken trotzt. Neapolitaner, so sagt man, verfügen über ein überbordendes Temperament und ein unerschöpfliches Reservoir an guter Laune, die sie die Wechselfälle ihres alles andere als einfachen Lebens mit Ruhe meistern lässt. In der neapolitanischen Küche möchte man möglichst schnell schmackhafte Ergebnisse sehen, in Neapel lebt man hektisch und wartet deshalb nicht gerne aufs Essen. Kein Wunder, dass sich die kampanische Küche mit herrlich unkomplizierten Spezialitäten einen Namen gemacht hat. Den Hartweizen, den man zur Herstellung der weltberühmten neapolitanischen Pasta benötigt, baut man selber an oder importiert ihn aus dem nahegelegenen Apulien. Die Geschichte der Pasta Manufaktur Venturino geht zurück bis 1856. Die Venturino Teigwaren werden ausschliesslich aus erlesenem Hartweizengriess aus der Region hergestellt. Dabei verwenden die Nachfolger heute noch die traditionellen Bronzeformen und lassen der Pasta viel Zeit, um bei niedrigen Temperaturen zu trocknen. So erreichen sie den gelben Ambraton und die raue Oberfläche, die besonders gut Sauce aufnehmen kann.

A Spilatapp - Spiralen	4261	500 g Cello mit Ähre	7.80
A Cocciula - Conchiglioni giganti schen Muscheln	4213	500 g Cello mit Ähre	7.80
A Maruzza - Lumaconi giganti	4217	500 g Cello mit Ähre	7.80
O Pacchero Trammiato - Riesenmagronen gerillt	429	500 g Cello mit Ähre	7.80
O Ffoca Monaco - Strozzapreti - Casereccia Art	4223	500 g Cello mit Ähre	7.80
Spaghetti al bronzo kurz	4285	500 g Cello mit Ähre	7.80
Pennoni gerillt - Magronen Schrägschnitt	422	500 g Cello mit Ähre	7.80



Venturino - Svizzerotti Pasta

Napoli - Italia

Die Geschichte hinter dem Namen Svizzerotti: Als kleiner Junge emigrierte ich 1965 in die Schweiz, wo ich aufwuchs. Meine ersten Freundschaften im Schokoladenland waren Italiener, welche immer von Svizzerotti sprachen. Ich hatte damals keine Ahnung, was Svizzerotti waren, erst im Laufe der Zeit wurde mir bewusst, dass damit die Schweizer gemeint waren. Es war eine gute Zeit - durch die Italiener lernte ich Pasta essen, durch die Schweizer, sie zu geniessen.

Svizerotti - Pasta	7977	500g	7.80
--------------------	------	------	------



Neuco Maison - Pasta

Alba - Italia

Unsere Tagliatelle werden seit 1968 nach langbewährter Tradition hergestellt. Wir bieten Ihnen klassische Eierntagliatelle sowie farbige Hartweizentagliatelle für den echten „al dente“-Biss. Mit Knoblauch, Basilikum, Safran etc. werden den Hartweizenspezialitäten den entsprechenden Geschmack sowie die zutreffende Färbung gegeben. Die Farbe erhält die Nudel durch die natürlichen Zutaten. Dass Nudeln dick machen, ist nur ein Vorurteil, denn 100 Gramm ungekochte pasta secca haben gerade einmal 345 bis 355 Kalorien, die gleiche Menge pasta fresca rund 140 Kalorien. Eine neue Variationsmöglichkeit für den kreativen „Pastakoch“. Es gibt sie in den Geschmacksrichtungen Basilikum, Knoblauch, Peperoncino, Safran, Tintenfisch, Zitrone, Eier.

Tagliatelle 3mm	112	500g Beutel	7.80
Basilikum Näschtli			
Tagliatelle 3mm	121	500g Beutel	7.80
Eier Näschtli			



Luna - Polpa Pronta di Pomodoro

Calabria - Italia

„Rotvorrat“ - prall gefüllt mit Sonnenernergie. Wo anders als in Italien schmecken die Tomaten am besten! Und dass sich ihr wunderbar sommerliches Aroma bewahren lässt, beweist das Polpa Pronta di Pomodoro von Luna Calabria - ein Stück Sommer auf Vorrat! Die Einsatzmöglichkeiten sind enorm, ja sogar ein bisschen Spanien lässt sich mit italienischem Salsa Pronta verwirklichen. Mischen Sie die Salsa Pronta mit geschnittener Gurke, Zwiebel, Peperone etc., stellen Sie die „Gazpacho“ für einige Zeit in den Tiefkühler. Servieren Sie die Spezialität halb gefroren mit Croûtons und gehackter Petersilie. Die drei „Kleinen“ der Luna-Saucen sind fixfertig. Arrabbiata ist hier wirklich Arrabbiata, dies zur Vorwarnung. Erst probieren, bevor Sie nachwürzen! Aber auch die beiden anderen Sorten sind sehr intensiv im Geschmack.

Sugo alla Suocera	2033	290 g Glas	6.80
Arrabbiata			
Sugo al Basilico	2034	290 g Glas	6.80
Sugo di Nonno Alfredo	2035	290 g Glas	9.80
- Pilz			

