

DELL'ORO

Treasure hunting taste since 1968

part of the **VINAL** FOOD GROUP



formaggi e salumi



I formaggi a pasta dura



Parmigiano Reggiano

NL: Een authentieke specialiteit, gekoesterd door de gulzigheid en fijnproevers.

FR: Une spécialité authentique, chérie par la gourmandise et les gourmets.

Beschikbaar in / disponible en:
spie - 20 x 250 g - Ref.: zanpr365a
flakes - 12 x 100 g - Ref.: zanpr382a

Grana Padano

NL: Grana Padano, een onmiskenbare Italiaanse kaas dat over de hele wereld geliefd is.

FR: Grana Padano, un fromage italien incomparable qui est apprécié dans le monde entier.

Beschikbaar in / disponible en:
spie - 20 x 250 g - Ref.: zangp365a
1/86 vacuum - 1 x 5 kg - Ref.: zangp212ag
grattugiato - 6 x 1 kg - Ref.: zangp641a



Gran Spicco

NL: Harde kaas.

FR: Fromage à pâte dure.

Beschikbaar in / disponible en:
spie - 20 x 250 g - Ref.: zandu331
flakes - 6 x 1 kg - Ref.: zandu383*



Granello

NL: Gemalen harde kaas mengeling.

FR: Mélange de fromage à pâte dure moulue.

Beschikbaar in / disponible en:
32 x 125 g - Ref.: zandu621



Pecorini

NL: In Italië komen pecorini-kazen uit verschillende regio's, met name centraal, zuidelijk en de eilanden. Er worden twee soorten geproduceerd in verschillende regio's: pecorino romano, die ondanks de naam wordt geproduceerd in Toscane, Lazio en Sardinië, en pecorino toscano die wordt geproduceerd in zowel Toscane als Lazio.

FR: En Italie, les fromages pecorini proviennent de différentes régions, en particulier du centre, du sud et des îles. Deux variétés sont produites dans différentes régions: le pecorino romano, qui, malgré son nom, est produit en Toscane, dans Lazio et en Sardaigne, et le pecorino toscano, qui est produit à la fois en Toscane et dans Lazio.

Beschikbaar in / disponible en:
Pecorino sardo Stagionato - 4 x 3 kg - Ref.: zanpp170
Pecorino Romano DOP - 15 x 200 g - Ref.: zanpp285



Pecorino sardo
Stagionato



Pecorino Romano
DOP





Formaggi freschi

Mozzarella

NL: Mozzarella is een verzamelnaam voor twee soorten verse kaas. De oorspronkelijk Italiaanse mozzarella is de mozzarella di bufala vervaardigd uit de melk van de waterbuffel. Later is men ook mozzarella uit koemelk gaan vervaardigen. Beide zijn wel volgens dezelfde principes vervaardigd, maar hebben een geheel eigen smaak en structuur. De mozzarella di bufala is porseleinwit (net als de buffelmelk) terwijl de koemelkmozzarella een licht gelige kleur van het in koemelk aanwezige caroteen heeft.

FR: Mozzarella est un nom collectif pour deux types de fromage frais. La mozzarella d'origine italienne est la mozzarella di bufala fabriquée à partir du lait du buffle d'eau. Plus tard, la mozzarella était également fabriquée à partir de lait de vache. Les deux sont fabriqués selon les mêmes principes, mais ont leur propre goût et structure. La mozzarella di bufala est de porcelaine blanche (tout comme le lait de bufflonne), tandis que la mozzarella au lait de vache a une couleur légèrement jaunâtre du carotène présent dans le lait de vache.

Beschikbaar in / disponible en:
Mozzarella di Vacca - 8 x 125 g - Ref.: zanfr2052a
Mozzarella di Bufala - 8 x 125 g - Ref.: zanfr301ab
Mozzarella di Bufala con Tartufo - 6 x 125 g - Ref.: zanfb301



Scamorza

NL: Scamorza is een peervormige kaas van volle koemelk. Deze kaas wordt voornamelijk in het zuiden van Italië geproduceerd, natuurf of gerookt. De kaas is vooral geschikt om te bakken.

FR: Scamorza est un fromage en forme de poire à base de lait de vache entier. Ce fromage est principalement produit dans le sud de l'Italie, naturel ou fumé. Le fromage est particulièrement adapté à la cuisson.



Beschikbaar in / disponible en:
Scamorza Affumicata - 12 x 280 g - Ref.: zanfr231
Scamorza Bianca - 12 x 300 g - Ref.: zanfr232
Scamorza Affumicata sliced - 1 x 1 kg - Ref.: zanfr236d

Burrata

NL: **Burrata** is mozzarella gevuld met extra room. Het prachtige kaasje komt uit Puglia en is een ware delicatessie uit de Italiaanse keuken. Enkel de roomvulling, **Stracciatella**, is eveneens verkrijgbaar.

FR: La **Burrata** est de la mozzarella remplie de crème supplémentaire. Le beau fromage vient de Puglia et est un vrai délice de la cuisine italienne. Seule la crème, **Stracciatella**, est également disponible.

Beschikbaar in / disponible en:
Burrata - 8 x 150 g - Ref.: zanfr274a



Ricotta

NL: Ricotta is een witte zachte en frisse Italiaanse kaas van koeien- of schapenmelk met een milde en zacht zoete smaak. Ricotta bevat een laag zout- en vetgehalte.

FR: La ricotta est un fromage italien blanc à pâte molle et fraîche à base de lait de vache ou de brebis avec un goût sucré doux. La ricotta est faible en sel et en gras.

Beschikbaar in / disponible en:
Ricotta - 6 x 250 g - Ref.: zanfr501



Mascarpone

NL: Mascarpone wordt gemaakt van lichte room. Het is waarschijnlijk het bekendst als ingrediënt in tiramisù, het beroemde Italiaanse dessert. Maar het wordt ook gebruikt in plaats van boter om risotto dik te maken en te verrijken.

FR: Le mascarpone est fabriqué à partir de crème légère. Il est probablement mieux connu comme ingrédient du tiramisù, le célèbre dessert italien. Mais il est également utilisé à la place du beurre pour épaissir et enrichir le risotto.

Beschikbaar in / disponible en:
6 x 250 g - Ref.: zanms201d



Fette

NL: Het Fette gamma, heerlijke sneetjes, perfect voor op de hamburger. Verkrijgbaar in Scamorza Affumicata, Mozzarella, Provolone en Cheddar.

FR: La gamme Fette, de délicieuses tranches, parfaites pour le hamburger. Disponible en Scamorza Affumicata, Mozzarella, Provolone et Cheddar.

Beschikbaar in / disponible en:

Cheddar - 10 x 120 g - Ref.: zanfe943a*

Scamorza Affumicata - 10 x 120 g - Ref.: zanfr236a*

Mozzarella - 10 x 120 g - Ref.: zanfr298a*

Provolone Valpadana Dolce - 10 x 120 g - Ref.: zanpt585b*



Provolone

NL: Provolone Valpadana DOP, een gerijpte halfharde kaas. De oorsprong gaat terug tot het einde van de 19e eeuw en afhankelijk van de wrongel kun je de zoete of pittige versie krijgen. Zanetti heeft een fabriek in Cremona die volledig gewijd is aan productie en rijping.

FR: Provolone Valpadana DOP, un fromage demi-dur affiné. Ses origines remontent à la fin des années 1800 et selon le caillé, vous pouvez obtenir la version sucrée ou épicée. Zanetti possède une usine à Crémone entièrement dédiée à la production et à la maturation.

Beschikbaar in / disponible en:

Valpadana DOP Dolce - 16 x 250 g - Ref.: zanpt546



Gorgonzola

NL: Gorgonzola is blauwschimmelkaas van volle koemelk uit het noorden van Italië die al sinds eeuwen vervaardigd wordt.

FR: Le gorgonzola est un fromage bleu fabriqué à partir de lait de vache entier du nord de l'Italie fabriqué depuis des siècles.



Beschikbaar in / disponible en:

Dolce DOP - 12 x 200 g - Ref.: zango753

Gorgonzola Mascarpone - 12 x 200 g - Ref.: zango661



Crema ai 5 Formaggi



NL: De 5-kazenroom is samengesteld uit de beste Italiaanse kazen. Parmigiano Reggiano, Gorgonzola, Asiago, Provolone Valpadana en Pecorino vormen samen een heerlijke en verleidelijke room. De 5-kazenroom is ideaal als dressing voor alle soorten pasta, pizza en focaccia. Romig en makkelijk smeerbaar. Wordt vloeibaar bij verhitting, ideaal om mee te kruiden.

FR: La crème aux 5 fromages est née de la sélection des meilleurs fromages italiens. Parmigiano Reggiano, Gorgonzola, Asiago, Provolone Valpadana et Pecorino s'associent pour créer une crème savoureuse et captivante. La Crème aux 5 Fromages est idéale pour assaisonner tous types de pâtes, pizzas et focaccia. Crémeux et facile à tartiner. Lorsqu'il est chauffé, il devient fluide, idéal pour l'assaisonnement.

Beschikbaar in / disponible en:
8 x 125 g - Ref.: cal5formaggi

Crema di Brie

NL: Gemaakt met de beste brie, versterkt deze crème de karakteristieke en onmiskenbare smaak van de beroemde Franse kaas. Brie-crème is zeer veelzijdig en kan in talloze bereidingen en recepten worden gebruikt, bijvoorbeeld als vulling voor sandwiches, pizza, hartige taarten en croutons. Ook perfect om groenten en vleesgerechten mee op smaak te brengen. Romig en makkelijk smeerbaar. Wordt vloeibaar bij verhitting, ideaal om mee te kruiden.



FR: Élaborée à partir du meilleur brie, cette crème sublime le goût caractéristique et inimitable de ce célèbre fromage français. Très polyvalente, la crème de brie s'utilise dans de nombreuses préparations et recettes : garniture de sandwiches, pizzas, tourtes salées et croûtons. Elle est également idéale pour assaisonner les légumes et les plats de viande. Crémeux et facile à tartiner. Lorsqu'il est chauffé, il devient fluide, idéal pour l'assaisonnement.

Beschikbaar in / disponible en:
8 x 125 g - Ref.: calbrie



Crema di Burrata



NL: Delicaat en omhullend, onze burratacrème is een ware smaakexplosie. We selecteren de beste burrata uit Apulië voor een combinatie van verfijning en romigheid. Onze burratacrème is ideaal voor voorgerechten, bruschetta, sandwiches en pizza. Romig en makkelijk smeerbaar, perfect als topping.

FR: Délicate et onctueuse, notre crème de burrata est une explosion de saveurs. Nous sélectionnons la meilleure burrata des Pouilles pour vous offrir un mariage parfait de finesse et d'onctuosité. Notre crème de burrata est idéale pour les apéritifs, les bruschettas, les sandwiches et les pizzas. Crémeuse et facile à étaler, elle est parfaite en garniture.

Beschikbaar in / disponible en:
8 x 125 g - Ref.: calburrata



Crema di Cacio e Pepe

NL: Een van de hoekstenen van de Italiaanse keuken: Kaas en zwarte peper crème wordt gemaakt met authentieke Pecorino Romano DOP en zwarte peper. Weinig en eenvoudige ingrediënten voor een van de typische gerechten uit de Romeinse keuken, dankzij de unieke en intense smaak van Pecorino Romano en de aromatische tonen van zwarte peper. Kaas en zwarte peper crème is daarom ideaal voor het kruiden van voorgerechten en om te smeren op brood, hapjes en crouton Romig en makkelijk smeerbaar. Wordt vloeibaar bij verhitting, ideaal om mee te kruiden.



FR: Un pilier de la cuisine italienne : la crème Fromage et poivre noir est élaborée à partir d'authentique Pecorino Romano AOP et de poivre noir. Des ingrédients simples et peu nombreux pour obtenir l'un des plats typiques de la gastronomie romaine, grâce à la saveur unique et intense du Pecorino Romano et aux notes aromatiques du poivre noir. La crème Fromage et poivre noir est donc idéale pour assaisonner les entrées et à tartiner sur du pain, des canapés et des croûtons. Crémeux et facile à tartiner. Lorsqu'il est chauffé, il devient fluide, idéal pour l'assaisonnement.

Beschikbaar in / disponible en:
8 x 125 g - Ref.: calcacio

Crema Di Cheddar



NL: Calzetti selecteerde deze uitstekende cheddar rechtstreeks uit Noord-Europa om een smakelijke crème met een onmiskenbare kleur te creëren. De cheddarcrème is ideaal voor aperitiefjes op croutons, chips en nacho's. Absoluut een aanrader op hamburgers en sandwiches. Romig en makkelijk smeerbaar. Wordt vloeibaar bij verhitting, ideaal om te gebruiken als smaakmaker.

FR: Calzetti a sélectionné cet excellent cheddar directement d'Europe du Nord pour créer une délicieuse crème à la couleur incomparable. Cette crème de cheddar est idéale pour les apéritifs, servie sur des croûtons, des chips et des nachos. Elle est également fortement recommandée pour les hamburgers et les sandwiches. Onctueuse et facile à étaler, elle se liquéfie à la chaleur, ce qui la rend idéale comme assaisonnement.

Beschikbaar in / disponible en:
8 x 125 g - Ref.: calcheddar

Crema di Gorgonzola DOP

NL: Geautoriseerd door het Gorgonzola DOP-kaasconsortium. Geproduceerd met de beste Gorgonzola DOP, om een romige textuur te verkrijgen die de unieke en onmiskenbare smaak versterkt. Ideaal voor het kruiden van risotto's, pasta en soepen. Het is direct klaar voor gebruik en geeft een unieke smaak, zelfs als het simpelweg op croutons en hapjes wordt gesmeerd. Romig en gemakkelijk smeerbaar. Verwarmd wordt het vloeibaar, ideaal voor het kruiden van talrijke gerechten..

FR: Approuvé par le consortium des fromages Gorgonzola AOP. Élaboré à partir du meilleur Gorgonzola AOP, ce produit offre une texture onctueuse qui sublime sa saveur unique et incomparable. Idéal pour assaisonner risottos, pâtes et soupes. Prêt à l'emploi, il parfume délicieusement croûtons et amuse-bouche. Crémeux et facile à étaler, il se liquéfie à la cuisson, ce qui le rend parfait pour assaisonner de nombreux plats.



Beschikbaar in / disponible en:
8 x 125 g - Ref.: calgorgonzola

Crema Di Pecorino

NL: Gemaakt met de beste Italiaanse pecorino, versterkt deze crème de karakteristieke en delicate smaak en het aroma. Romig en gebruiksklaar, is deze crème ideaal voor iedereen die gekookte of rauwe groenten wil op smaak brengen met de klassieke pecorino-smaak, of als begeleiding bij vleesgerechten. De pecorino-crème is vrij van conserveringsmiddelen. Romig en makkelijk smeerbaar. Wordt vloeibaar bij verhitting, ideaal om mee te kruiden.



FR: Élaborée à partir du meilleur pecorino italien, cette crème rehausse sa saveur et son arôme délicats et caractéristiques. Onctueuse et prête à l'emploi, elle est idéale pour assaisonner les légumes cuits ou crus d'une saveur classique de pecorino, ou pour accompagner les plats de viande. Sans conservateurs, cette crème de pecorino est facile à étaler et se liquéfie à la chaleur, ce qui la rend parfaite pour l'assaisonnement.

Beschikbaar in / disponible en:
8 x 125 g - Ref.: calpecorino



Crema di Taleggio

NL: Geautoriseerd door het Taleggio DOP Kaasconsortium. Deze room, gemaakt met de beste Taleggio DOP-kaas, versterkt de intense en onmiskenbare smaak en het aroma. De Taleggio DOP-room is direct klaar voor gebruik. De room is uitstekend te gebruiken op brood, hapjes en snacks. Met een beetje creativiteit kan hij ook gebruikt worden in heerlijke gerechten die de romigheid benadrukken. Romig en makkelijk smeerbaar. Wordt vloeibaar bij verhitting, ideaal om te gebruiken als smaakmaker.

FR: Approuvée par le Consortium des Fromages Taleggio AOP, cette crème, élaborée à partir du meilleur fromage Taleggio AOP, sublime sa saveur et son arôme intenses et incomparables. Prête à l'emploi, la crème Taleggio AOP est délicieuse sur du pain, en apéritif ou en en-cas. Avec un peu de créativité, elle se prête également à de savoureuses préparations qui mettent en valeur son onctuosité. Facile à étaler, elle se liquéfie à la cuisson, ce qui la rend idéale comme assaisonnement.

Beschikbaar in / disponible en:
8 x 125 g - Ref.: caltaleggio

Crema di Parmigiano Reggiano

NL: Geautoriseerd door het Parmigiano Reggiano DOP-kaasconsortium. Deze smeerkaas, gemaakt met de beste Parmigiano Reggiano DOP, brengt de unieke en onmiskenbare smaak van de Koning der Kazen naar voren. Romig en gemakkelijk smeerbaar, is hij direct te gebruiken als garnering voor koude hapjes, fingerfood of smakelijke snacks. Verwarmd wordt hij vloeibaar en past hij perfect bij elk recept, van voorgerechten tot hoofdgerechten, zelfs pizza. Parmigiano Reggiano-smeerkaas is vrij van conserveringsmiddelen. Romig en gemakkelijk smeerbaar. Verwarmd wordt hij vloeibaar, ideaal om mee te kruiden.

FR: Approuvée par le consortium des fromages Parmigiano Reggiano AOP, cette tartinade est élaborée à partir du meilleur Parmigiano Reggiano AOP. Elle révèle la saveur unique et incomparable du roi des fromages. Onctueuse et facile à tartiner, elle est idéale pour agrémenter vos amuse-bouche, canapés et autres gourmandises. Chauffée, elle devient fluide et se marie à merveille avec toutes vos recettes, des entrées aux plats principaux, même les pizzas. Sans conservateurs, cette tartinade de Parmigiano Reggiano est onctueuse et facile à tartiner. Chauffée, elle devient fluide et parfaite pour assaisonner vos plats.



Beschikbaar in / disponible en:
8 x 125 g - Ref.: calreggiano

Crema Di Parmigiano Reggiano con Tartufo

NL: Geautoriseerd door het consortium van Parmigiano Reggiano DOP-kaas. Deze crème, gemaakt met de beste Parmigiano Reggiano DOP, versterkt de unieke en onmiskenbare smaak van de Koning der kazens dankzij de combinatie met de delicate en karakteristieke smaak van de truffel. Een smaakexplosie die in de keuken een ware schat wordt, perfect om snelle hapjes te verrijken met warme croutons en canapés.

De ideale smaakmaker voor risotto's, pasta's en soepen. De crème van Parmigiano Reggiano met truffel geeft een unieke en bijzondere smaak aan gekookte of rauwe groenten en verrijkt hoofdgerechten met vlees. Romig en makkelijk smeerbaar. Wordt vloeibaar bij verhitting, ideaal als smaakmaker.

FR: Autorisée par le consortium des fromages Parmigiano Reggiano AOP, cette crème, élaborée à partir du meilleur Parmigiano Reggiano AOP, sublime la saveur unique et incomparable du Roi des Fromages grâce à la délicate note de truffe. Une explosion de saveurs qui devient un véritable trésor en cuisine, idéale pour accompagner croutons chauds et canapés. L'assaisonnement parfait pour les risottos, les pâtes et les soupes. La crème de Parmigiano Reggiano à la truffe apporte une saveur unique et distinctive aux légumes cuits ou crus et sublime les plats de viande. Onctueuse et facile à étaler, elle se liquéfie à la chaleur, ce qui en fait un assaisonnement idéal.



Beschikbaar in / disponible en:
8 x 125 g - Ref.: calparmtartufo



RASPINI
BUONI, AUTENTICI, GENUINI

Ligna Fette

NL: Ontdek de topkwaliteit van Raspini met de Ligna Fette lijn. Gemaakt van zorgvuldig geselecteerd vlees van hoge kwaliteit, biedt elke sneetje een ongeëvenaarde zachtheid die smelt op de tong.

FR: Découvrez l'excellence de Raspini avec la gamme Ligna Fette. Élaborée à partir de viandes de haute qualité, chaque tranche offre une tendresse incomparable qui fond en bouche.

beschikbaar in / disponible en:

Girello Bollito - 6 x 90 g - Ref.: ras90896

Lingua - 6 x 85 g - Ref.: ras90894

Prosciutto Cotto Gran Paradiso - 6 x 100 g - Ref.: ras90068

Prosciutto di Parma 24 mesi - 6 x 90 g - Ref.: ras96001

Roast Beef - 6 x 90 g - Ref.: ras90077

Salame Piemonte IGP - 6 x 80 g - Ref.: ras90075

Salame della Rosa - 6 x 90 g - Ref.: ras90078

Pancetta Arrotondata - 6 x 90 g - Ref.: ras90076





RASPINI
BUONI, AUTENTICI, GENUINI

Ligua Montagne

NL: Raspini brengt traditionele Italiaanse vleeswaren op tafel met een nieuwe lijn, nu nog duurzamer! De nieuwe verpakkingen garanderen niet alleen een perfecte bewaring en behouden de smaak en organoleptische eigenschappen van elk product, maar zijn ook milieuvriendelijk. De trays, met 40 procent minder plastic en een gewicht, zijn de ideale keuze voor wie zijn milieu-impact wil verminderen zonder in te leveren op smaak en gemak.

FR: Raspini revisite la charcuterie italienne traditionnelle avec une nouvelle gamme, désormais encore plus durable !

Ce nouvel emballage garantit non seulement une conservation parfaite et préserve la saveur et les qualités organoleptiques de chaque produit, mais est également respectueux de l'environnement. Avec 40 % de plastique et de poids en moins, les barquettes sont le choix idéal pour ceux qui souhaitent réduire leur impact environnemental sans sacrifier le goût et la praticité.

beschikbaar in / disponible en:

Salame Milano - 10 x 80 g - Ref.: ras90407
Mortadella Bologna IGP - 10 x 110 g - Ref.: ras90411
Tacchino al Forno - 10 x 100 g - Ref.: ras90419
Antipasto Salami - 10 x 120 g - Ref.: ras90421
Antipasto all'Italiana - 10 x 120 g - Ref.: ras90422
Prosciutto Cotto - 10 x 100 g - Ref.: ras90420
Prosciutto Cotto alle Erbe - 10 x 110 g - Ref.: ras90413
Prosciutto Crudo - 10 x 100 g - Ref.: ras90418



Guanciale

NL: Ontdek het gemak en de rijke smaak van deze in handige blokjes gesneden Guanciale. Binnen enkele minuten klaar voor gebruik, brengt het de authentieke Italiaanse smaak naar uw keuken. Veelzijdig & Verfijnd: Carbonara & Amatriciana: Onmisbaar! Bak de blokjes krokant voor een authentieke, onvergetelijke basis van uw klassieke pastagerechten. Smaakvolle Vulling: De milde, maar karakteristieke smaak maakt deze Guanciale is perfect voor het vullen van hartige taarten en quiches. Salades & meer: Bak de blokjes kort in de pan voor een knapperige, zoute toevoeging aan frisse salades, of gebruik ze direct in uw favoriete recepten.

FR: Découvrez la praticité et la saveur riche de ce Guanciale coupé en dés. Prêt à l'emploi en quelques minutes, il apporte une authentique saveur italienne à votre cuisine. Polyvalent et raffiné : Carbonara et Amatriciana : Indispensables ! Faites frire les cubes jusqu'à ce qu'ils soient croustillants pour une base authentique et inoubliable pour vos plats de pâtes classiques. Garnitures savoureuses : Sa saveur douce et distinctive rend ce Guanciale parfait pour garnir tartes et quiches salées. Salades et plus : Poêlez brièvement les cubes pour une touche croquante et salée dans vos salades fraîches, ou utilisez-les directement dans vos recettes préférées.

beschikbaar in / disponible en:

12 x 120 g - Ref.: ras95701





RASPINI
BUONI, AUTENTICI, GENUINI

Ligna Fette

NL: Ontdek de topkwaliteit van Raspini met de Ligna Fette lijn. Gemaakt van zorgvuldig geselecteerd vlees van hoge kwaliteit, biedt elke sneetje een ongeëvenaarde zachtheid die smelt op de tong.

FR: Découvrez l'excellence de Raspini avec la gamme Ligna Fette. Élaborée à partir de viandes de haute qualité, chaque tranche offre une tendresse incomparable qui fond en bouche.

beschikbaar in / disponible en:

Girello Bollito - 6 x 90 g - Ref.: ras90896

Lingua - 6 x 85 g - Ref.: ras90894

Prosciutto Cotto Gran Paradiso - 6 x 100 g - Ref.: ras90068

Prosciutto di Parma 24 mesi - 6 x 90 g - Ref.: ras96001

Roast Beef - 6 x 90 g - Ref.: ras90077

Salame Piemonte IGP - 6 x 80 g - Ref.: ras90075

Salame della Rosa - 6 x 90 g - Ref.: ras90078

Pancetta Arrotondata - 6 x 90 g - Ref.: ras90076





RASPINI
BUONI, AUTENTICI, GENUINI

Ligua Montagne

NL: Raspini brengt traditionele Italiaanse vleeswaren op tafel met een nieuwe lijn, nu nog duurzamer! De nieuwe verpakkingen garanderen niet alleen een perfecte bewaring en behouden de smaak en organoleptische eigenschappen van elk product, maar zijn ook milieuvriendelijk. De trays, met 40 procent minder plastic en een gewicht, zijn de ideale keuze voor wie zijn milieu-impact wil verminderen zonder in te leveren op smaak en gemak.

FR: Raspini revisite la charcuterie italienne traditionnelle avec une nouvelle gamme, désormais encore plus durable ! Ce nouvel emballage garantit non seulement une conservation parfaite et préserve la saveur et les qualités organoleptiques de chaque produit, mais est également respectueux de l'environnement. Avec 40 % de plastique et de poids en moins, les barquettes sont le choix idéal pour ceux qui souhaitent réduire leur impact environnemental sans sacrifier le goût et la praticité.

beschikbaar in / disponible en:
Salame Milano - 10 x 80 g - Ref.: ras90407
Mortadella Bologna IGP - 10 x 110 g - Ref.: ras90411
Tacchino al Forno - 10 x 100 g - Ref.: ras90419
Antipasto Salami - 10 x 120 g - Ref.: ras90421
Antipasto all'Italiana - 10 x 120 g - Ref.: ras90422
Prosciutto Cotto - 10 x 100 g - Ref.: ras90420
Prosciutto Cotto alle Erbe - 10 x 110 g - Ref.: ras90413
Prosciutto Crudo - 10 x 100 g - Ref.: ras90418



Guanciale

NL: Ontdek het gemak en de rijke smaak van deze in handige blokjes gesneden Guanciale. Binnen enkele minuten klaar voor gebruik, brengt het de authentieke Italiaanse smaak naar uw keuken. Veelzijdig & Verfijnd: Carbonara & Amatriciana: Onmisbaar! Bak de blokjes krokant voor een authentieke, onvergetelijke basis van uw klassieke pastagerechten. Smaakvolle Vulling: De milde, maar karakteristieke smaak maakt deze Guanciale is perfect voor het vullen van hartige taarten en quiches. Salades & meer: Bak de blokjes kort in de pan voor een knapperige, zoute toevoeging aan frisse salades, of gebruik ze direct in uw favoriete recepten.

FR: Découvrez la praticité et la saveur riche de ce Guanciale coupé en dés. Prêt à l'emploi en quelques minutes, il apporte une authentique saveur italienne à votre cuisine. Polyvalent et raffiné : Carbonara et Amatriciana : Indispensables ! Faites frire les cubes jusqu'à ce qu'ils soient croustillants pour une base authentique et inoubliable pour vos plats de pâtes classiques. Garnitures savoureuses : Sa saveur douce et distinctive rend ce Guanciale parfait pour garnir tartes et quiches salées. Salades et plus : Poêlez brièvement les cubes pour une touche croquante et salée dans vos salades fraîches, ou utilisez-les directement dans vos recettes préférées.



beschikbaar in / disponible en:
12 x 120 g - Ref.: ras95701



RASPINI
BUONI, AUTENTICI, GENUINI

Salame Rasinotto

NL: Ontdek de Rasinotto van Raspini, een onweerstaanbare salami bereid met het beste varkensvlees van 100% Italiaanse komaf. Met zijn perfecte balans tussen magere en vette delen is elke hap een genot. Dankzij de innovatieve verpakking kan de Rasinotto uit de koelkast bewaard worden, ideaal voor elk moment. Verkrijgbaar in diverse smaken, zoals: De klassieke, originele smaak, met pittige peperoncino (chilipeper) of met verfijnde truffel. Glutenvrij en vrij van melk en derivaten. Een must-try voor liefhebbers van authentieke Italiaanse delicatessen!

FR: Découvrez le Rasinotto de Raspini, un salami irrésistible élaboré à partir du meilleur porc 100 % italien. Avec son équilibre parfait entre maigre et gras, chaque bouchée est un délice. Grâce à son emballage innovant, le Rasinotto se conserve hors du réfrigérateur, parfait en toute occasion. Disponible en plusieurs saveurs, telles que : la saveur classique et originale, au peperoncino épicé (piment) ou à la truffe raffinée. Sans gluten, sans produits laitiers ni dérivés. Un incontournable pour les amateurs de spécialités italiennes authentiques !

beschikbaar in / disponible en:

Classico - 10 x 150 g - Ref.: rasi0335

Peperoncino - 10 x 150 g - Ref.: rasi0336

Tartufo - 10 x 150 g - Ref.: rasi0337



Dell'oro
Krijtersveld 5
2160 Wommelgem

Tel: 03/354 36 01
Fax: 03/354 10 75
info@delloro.be

www.delloro.be