

FOLLER
BIO
UND
MEHR



SPEZIALITÄTEN

WEINE
SPIRITUOSEN
SPEZIALITÄTEN AUS ITALIEN

FOLLER

BIO UND MEHR

SPEZIALITÄTEN ÜBERSICHT 2026

ADRESSE

Jebensteiner Str. 26
4615 Holzhausen
AUSTRIA
ATU22668904

KONTAKT

vertrieb@bioundmehr.at
+43(0) 660 / 677 12 66

BESTELLUNGEN

bestellung@bioundmehr.at
+43(0) 660 / 677 12 66

BANKVERBINDUNGEN

Raiffeisen Landesbank OÖ
IBAN AT44 3400 0000 0600 6977
BIC RZOOAT2L

Sparkasse Neuhofen

IBAN AT14 2032 6000 0005 0732
BIC SPNKAT21XXX

WEINE
SPIRITUOSEN
GETRÄNKE
SPEZIALITÄTEN

VORWORT

Seit nun mehr als einem Jahrzehnt ist es unsere Leidenschaft, italienische BIO-Produkte zu importieren und zu vertreiben, wobei das Hauptaugenmerk auf kleine bis mittelständische Unternehmen liegt, welche die Authentizität der Produkte widerspiegeln und somit auch ein Stück italienischer Ess- und Trinkkultur darin verankern.

Zu unseren Partnern zählen Produzenten welche ihr Handwerk lieben und dieses größtenteils von vorhergegangenen Generationen übernommen, weitergeführt und -entwickelt haben.

Nicht nur die biologische und nachhaltige Arbeitsweise, sondern viel mehr die Liebe zum Detail, sowie zu den eigenen Pflanzen und Böden spiegelt sich in den Produkten wider und verleihen diesen einen einzigartigen unverfälschten Geschmack italiensicher Herkunft und Lebensfreude.

Für uns ist es wichtig, hinter die Kulissen zu blicken und die Person(en) kennen zu lernen, welche für die Herstellung verantwortlich sind, weswegen wir alle unsere Partner persönlich kennen und über die Hintergründe ihrer Arbeitsweise Bescheid wissen.

Non offriamo solo prodotti, offriamo emozioni
WIR BIETEN NICHT NUR PRODUKTE, WIR BIETEN EMOTIONEN

Wein ist mehr als ein Getränk. Wein bringt Menschen zusammen und lässt einen perfekten Moment zu einem unvergesslichen Erlebnis werden.

Wein wird erst unvergesslich, wenn die Leidenschaft und Emotion des Winzers entfesselt und weitergegeben wird. Erst dann wird aus einem vergorenen Rebensaft eine Reise an einen anderen Ort - einem Ort an dem Emotionen entstehen.

Wir möchten diese Emotionen weitergeben, die Leidenschaft und die Idee, einen perfekten Wein aus dem eigenen Weingarten herzustellen - unverfälscht, regionstypisch und terroirbezogen.

In diesem Katalog finden sich deshalb Weine, welche für die Region typisch sind und dies auch ausstrahlen!

Gleichweise gilt dies für unsere Spezialitäten, welche wir persönlich und sorgfältig ausgewählt haben um immer die bestmöglich Qualität bieten zu können.

Dies ist unser Weg -
und diesen gehen wir mit Freude und Leidenschaft weiter!

Familie Foller

INHALT

Zaccagni
Pastificio d'Abruzzo



PASTIFICIO ZACCAGNI
Pasta, Pesto & Saucen

PASTA
Liguria



PASTA DI LIGURIA
Pasta


ALICA
LA PASTA ARTIGIANALE ITALIANA



PASTIFICIO ALICA
Pasta

ALLEMANDI
LA PASTA DI CARRÙ



PASTIFICIO ALLEMANDI
Pasta


**MOLINO
BONGERMINO**



MOLINO BONGERMINO
Pasta & Mehl

AGRICOLA
AZIENDA **LODI**
GLI
NA



AZIENDA AGRICOLA LODIGIANA
Reis, Risotto

INHALT



ANTICA ENOTRIA
APULIAN ORGANIC FARM



ANTICA ENOTRIA
Antipasti, Olivenöl

NATURALMENTE BIOLOGICO

BIOORTO



BIO ORTO
Antipasti, Olivenöl

1923 - 2023

SALVAGNO
FRANTOIO PER OLIVE



NESENTE - VERONA



SALVAGNO
Olivenöl, Pasta



CARANDINI
MODENA ITALIA 1641



CARANDINI
Essig



BORBOLETTA
Pikante Kekse



BORBOLETTA



BORBOLETTA
Süße Kekse

AIELLO
DOLCEMENTE BIO



AIELLO
Süsses

PASTICCERIA
FRACCARO
1932



FRACCARO
Panettone

Zaccagni

Pastificio d'Abruzzo



Gegründet im Herzen von Abruzzo im Jahr 1946, ist Pastificio Artigianale Zaccagni ein Bezugspunkt für die Herstellung hochwertiger Pasta. Eingebettet zwischen den grünen Hügeln und den authentischen Düften der italienischen Kochtradition entstand unsere Nudelfabrik aus der Kochleidenschaft der Familie Zaccagni und dem Wunsch, italienischen und ausländischen Tischen eine Pasta zu bringen, die Ausdruck wahrer Handwerkskunst ist.



Ein uralter Genuss hergestellt aus reinem Abruzzo-Weizen



Abruzzo,
Land der Sonne, des Meeres und der Berge,
Land der Pasta,
leidenschaftliche Menschen,
typische Gerichte und Traditionen.
Hier ist alles Kunst und Kultur,
und Pasta wird aus Abruzzo-Weizen hergestellt.

Pasta Zaccagni verdankt ihren Namen dem Gründer Gianfranco Zaccagni, einem Meister-Pastahersteller, sehr auf die Geheimhaltung seiner jahrhunderte alten Rezepte war. Er gab seine Geheimnisse nur einem einzigen Lehrling weiter, der es bis heute in der Pastafabrik weitergibt.

Die Pastafabrik Zaccagni in Miglianico, umgeben von sanften Weinbergen, wurde im letzten Jahrzehnt von einem jungen Mann aus den Abruzzo übernommen. Fasziniert von den vielfältigen Möglichkeiten dieser guten Pasta, wollte er sie noch besser machen.



Bringen Sie Eleganz auf Ihren Tisch,
aus einer Region, wo Geschichte zur Kunst wird
und Kunst zum Leben.
Wo immer Sie sich auf der Welt befinden,
genießen Sie das Beste, was das Leben zu bieten hat.

So begann er auf dem Familienbetrieb „Le Prunae“ neben Weinbergen und Olivenhainen mit dem Anbau von Mischungen aus hochwertigem Weizen. Er erforschte die besten Sorten, die sich an den Boden der Abruzzo anpassen konnten, um eine Pasta von höherer Qualität als je zuvor herzustellen. Heute wird die Pasta ausschließlich aus 100 % zertifiziertem Abruzzo-Weizen und reinem Wasser aus der Majella hergestellt und bei niedrigen Temperaturen langsam und schonend getrocknet. Diese grundlegenden Elemente, kombiniert mit der Erfahrung der handwerklichen Pastamacher, verleihen dieser Pasta einen einzigartigen und authentischen Geschmack.



L'arte di vivere
Die Art des Lebens



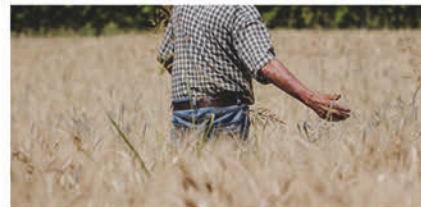
Pasta, wie sie sein sollte



Die Maschinen und Bronzeformen erzeugen die perfekte Temperatur für den Teig. Dank dieser Verarbeitungsmethode erhält die Pasta mehrere Vorteile, darunter eine bessere Bekömmlichkeit, den vollen Geschmack des Weizens, und vor allem jene echte Porosität, die das große Geheimnis für die perfekte Kombination mit jeder Sauce ist.



Das Geheimnis der Bronze Form



Nachhaltigkeit und Innovation

Unsere Pasta zeichnet sich durch die Verarbeitung mit Bronzeformen aus, die von Generation zu Generation weitergegeben wurden. Eine Technik, die der Oberfläche eine einzigartige Rauheit und bessere Verdaulichkeit verleiht. Dieser Prozess respektiert nicht nur die Tradition, sondern stellt auch sicher, dass jede Pastaform die Saucen und Gewürze bestmöglich einfängt – für ein unvergleichliches gastronomisches Erlebnis.

Die Verarbeitung erfolgt mit zertifiziertem 100 % italienischem Weizen, kaltem Bergwasser, langsamem, zartem Trocknen bei niedrigen Temperaturen, wodurch die organoleptischen Eigenschaften des Rohstoffs erhalten bleiben und ein authentischer und unverkennbarer Geschmack garantiert werden.

Aus Respekt vor dem Land, welches uns seine Früchte bringt, verpflichtet sich die Zaccagni-Handwerkspastafabrik zu einem nachhaltigen Weg. Wir investieren ständig in fortschrittliche Technologien und Produktionsprozesse, die die Umweltbelastung verringern – von der Nutzung erneuerbarer Energien bis hin zum verantwortungsvollen Management von Wasserressourcen. Wir haben eine Farm namens "Le Prunae" gegründet, von der aus wir ausschließlich Weizen mit Bio-Zertifizierung für die Produktion unserer "Bio"-Linie, EVO-Ol und Wein produzieren. Unsere Verpackung ist darauf ausgelegt, recycelbar zu sein – ein weiterer Schritt in Richtung einer grüneren Zukunft. Wir arbeiten ständig mit Universitätsforschern zusammen, um neue Weizenmischungen zu entwickeln, die Pasta herstellen, die immer mehr auf Exzellenz abzielen.



I Classici *Biologica*

Die Bio-Pasta wird aus hochwertigem Bio-Hartweizengrieß und reinem Majella-Wasser hergestellt. Langsames und schonendes Trocknen bei sehr niedrigen Temperaturen garantiert ein natürliches, gesundes Produkt mit intensivem Geschmack. Durch das Bronzeziehen erhalten sie eine raue, poröse Oberfläche, welche jede Sauce optimal aufnimmt und so authentische Aromen und Geschmacksnuancen hervorhebt.



Mezzi rigatoni	Caserecce	Fusilli	Penne rigate
12 500 gr	12 500 gr	11 500 gr	11 500 gr



ZUBEHÖR
Kochschürzen
Shopper
Stifte
Notizbücher
Notizblöcke
Verkaufsdiskay
aus Holz



GROßGEBINDE VERFÜGBAR



Spaghettoni	Spaghetti	Fettuccine
12 500 gr	10 500 gr	9 500 gr
2,6 mm	2 mm	3 mm x 13 mm



I Condimenti

Die Pasta-Saucen von Zaccagni wurden entwickelt, um jedes Pastagericht mit authentischen und traditionellen Aromen zu verfeinern. Von Fertigsaucen bis hin zu Pesto – jedes Produkt wird aus hochwertigen Zutaten hergestellt, um Geschmack und Frische in jedem Bissen zu garantieren.

Ideal für alle, die authentische italienische Küche auf einfache und natürliche Weise genießen möchten.



GROßGEBINDE VERFÜGBAR



LE PRUNAIE – DIE LANDWIRTSCHAFTLICHE SEELE VON PASTA ZACCAGNI

Aus derselben handwerklichen Leidenschaft, mit der wir unsere Pasta herstellen, entstand Azienda Agricola Le Prunaie – eine Linie, die sich dem extra nativen Bio-Olivenöl und Weinen widmet, welche das authentische Herz der Abruzzen widerspiegeln.

Wir kultivieren mit Respekt, ernten von Hand und verarbeiten mit Sorgfalt: Unser extra natives Bio-Olivenöl wird aus ausgewählten Oliven gewonnen und in unserer eigenen Ölmühle kaltgepresst, um Aromen, Duft und Nährwert zu bewahren.



PASTA DI *Liguria*



Wir stellen uns vor

DAS IST UNSERE FAMILIE

Seit über 30 Jahren stellen die Brüder Minaglia in Montoggio, einem kleinen Dorf im Hinterland von Genua, handwerklich Pasta aus Hartweizen her. Mit ihrem Familienbetrieb, der seit jeher die jahrhundertealte Tradition der ligurischen Pastaherstellung bewahrt, sind Paolo und Francesco zu den wichtigsten Herstellern regionaler Pastaformate geworden, die weltweit bekannt und geschätzt sind.

Wie wir arbeiten

EIN EINZIGARTIGES PRODUKT

Alle unsere Rohstoffe sind biologisch und stammen aus Italien. Wir verwenden keinerlei Aromastoffe, um den authentischen Geschmack der besten heimischen Zutaten zu bewahren. Auch das Quellwasser aus dem Naturpark Antola trägt dazu bei, ein natürliches und unverfälschtes Produkt zu erhalten.

BEI NIEDRIGER TEMPERATUR GETROCKNET

Die Trocknung ist Entscheidend im Produktionszyklus, da diese maßgebend für die Endqualität des hergestellten Produktes ist. Wir achten darauf, alle organoleptischen Eigenschaften des Getreides und die unverwechselbare Konsistenz der hochwertigen Pasta zu erhalten.

BRONZEZEZOGEN

Das Bronzeziehen ist eines der wichtigsten Merkmale der handwerklichen Herstellung. Es verleiht der Pasta ihre unverwechselbare Rauheit und Porosität, wodurch die Sauce perfekt an ihr haften bleibt.



REINES QUELLWASSER

Das Glück, in einer unberührten Gegend am Fuße des Naturparks Antola zu leben, gibt uns die Möglichkeit, für unsere Teige nur reinstes Quellwasser aus den umliegenden Bergen zu verwenden.



HARTWEIZENGRIEB

100 % biologisch. Wir haben uns dafür entschieden, heimische Produzenten zu unterstützen, indem wir den besten biologischen Hartweizengrieb erster Pressung und ausschließlich italienischer Herkunft auswählen und so ein gesundes und unverfälschtes Produkt vom Feld bis auf den Tisch garantieren.



KASTANIENMEHL

100 % biologisch. Kastanienmehl war aufgrund seiner natürlichen Verfügbarkeit und seiner reichhaltigen Nährstoffe eines der Grundnahrungsmittel für die Bewohner des ligurischen Hinterlands. Der Wert dieses Lebensmittels wird heute wiederentdeckt.



SPINAT

Der Überfluss an Spinat und anderen Wildkräutern, die das ganze Jahr über auf den Terrassen mit Blick auf das Meer wachsen, hat dazu geführt, dass sie zu wichtigen Zutaten in der ligurischen Küche geworden sind. Unsere Pasta wird mit 100 % biologischem Spinat italienischer Herkunft angereichert.



Ligurien

ZWISCHEN MEER UND BERGEN



Ligurien, eine der kleinsten Regionen Italiens. Ein Gebiet, das von starken Kontrasten geprägt ist: die Küste (MEER) und das Hinterland (BERGE). Durch die Beschaffenheit des Gebietes, welche Produkte unterschiedlicher Art hervorbringt und dem Einfallreichtum seiner Bewohner wurde die ligurische Küche zu einer der gesündesten und ausgewogensten der Halbinsel. Die extreme Vielfalt des Klimas und der Lebensweise seiner Bewohner haben zur Entwicklung einer unterschiedlichen Küche an der Küste und im Hinterland geführt, die eine große Auswahl an schmackhaften, einfachen und unverfälschten Gerichten bietet, welche aus dem Wissen der Menschen und unter der Verwendung lokaler Zutaten entstanden sind.



CLASSICI 



Die typischen, traditionellen Pastaformate sind weltweit das Symbol der italienischen Küche. Von Groß und Klein geschätzt, für Familienessen oder besondere Gerichte ist für jeden etwas dabei. Begleitet von Tomatensoßen überzeugen sie durch ihren natürlichen Geschmack.



BUCATINI SPAGHETTI PENNE FUSILLI



MARE 



Die Riviera, bekannt für ihr mildes Klima und ihr kristallklares Meer, ist eine Region, die reich an Fisch, Wildkräutern, Zitrusfrüchten und Oliven ist. Aus den Händen der Bewohner der Küstendörfer sind einige der heute weltweit bekannten ligurischen Nudelsorten entstanden, welche mit Gerichten wie „Trofiette al Pesto“ in ihrer Einfachheit alle Aromen und Düfte der ligurischen Riviera wiedergeben.



FOGLIE D'ULIVO TRENETTE MACCHERONI TROFIETTE



MONTI 



Im Hinterland Liguriens haben die Bewohner gelernt mit den Gegebenheiten umzugehen indem sie Terrassen anlegten und das Land mit Gemüsegärten, Weinbergen und Kastanienhainen bewirtschafteten. Hier entstehen reichhaltige, schmackhafte und vor allem nahrhafte Gerichte, um die Menschen nach der harten Arbeit und dem strengen Winter satt zu machen.



TAGLIERINI FETTUCCE SIGNORINE CROXETTI





alica ist familie

Anfang der 1920er Jahre betrieb Großmutter Anna in Laurenzana, Provinz Potenza, mit Hilfe von zwei ihrer dreizehn Söhne, Rocco und Francesco, einen kleinen Laden, die direkt an örtliche Bauern verkauften. 1928 wurde das Geschäft zum Lebensmittelgroßhandel "Michele Crisci", einem der Größten im Süden Italiens.

Die Pasta kam 1999 auf den Markt und wurde aufgrund ihrer unangefochtenen Qualität sofort zum Favoriten vieler Köche, Familien und Liebhaber der Gourmetküche.

Heute wird Alica vor allem von Michele und Antonio betreut, den Enkeln der Großmutter Anna: Der erste koordiniert das gesamte Vertriebsnetz und kümmert sich um die Beziehungen zu Kunden und Lieferanten, während Antonio die gesamte Produktion überwacht und sich um die Auswahl der besten Getreide sowie um die Beziehungen zu den Landwirten kümmert. Wenn unsere Pasta so gut und begehrt ist, dann dank ihnen.



100 % basilicata

Basilicata ist reich an Tradition und Geschichte. Kunst und Kultur und trägt einen Namen, der an eine alte Legende erinnert, die von Menschen erzählt, welche nach Süden reisten und ein Land erreichten, von dem aus sie die Sonne aufgehen sehen konnten und es das "Land des Lichts" nannten.



vom land mit sorgfalt

Alle guten Dinge kommen aus der Erde, deshalb arbeiten wir jeden Tag daran, den gesamten Produktionsprozess durch den Einsatz zertifizierter, grüner Energie nachhaltiger zu gestalten - von der Beschaffung von Weizen bis zur Verpackung - innovativ, nachhaltig und gleichzeitig respektvoll gegenüber der italienischen Tradition.



rein italienisch

Pasta ist eine rein italienische Emotion; Eine Geschichte, die man von Tisch zu Tisch und von Rezept zu Rezept teilt, ohne jemals aufzuhören. Wir verwenden nur den besten, 100% italienischen, Weizen zur Produktion, wählen nur Sorten mit hohem Protein- und Glutengehalt. Wir achten kurze Lieferwege und insbesondere, dass die Arbeit lokaler Landwirte wertgeschätzt wird.



unser geheimnis

Grießpasta aus dem besten 100% italienischen Weizen, der in Basilicata und im Raum Tavoliere delle Puglie angebaut wird – das ist unser Geheimnis



Eine „rein italienische“, handwerkliche Pasta, hergestellt aus hochwertigem Bio-Weizen und Dinkel, welche in Basilikata und einem Gebiet über der „Tavoliere delle Puglia“ angebaut werden. Diese Linie ist außerdem komplett bronzegezogen und wird über fast zwei Tage langsam bei niedriger Temperatur getrocknet, sodass die gesunden Inhaltsstoffe der Pasta erhalten bleiben.



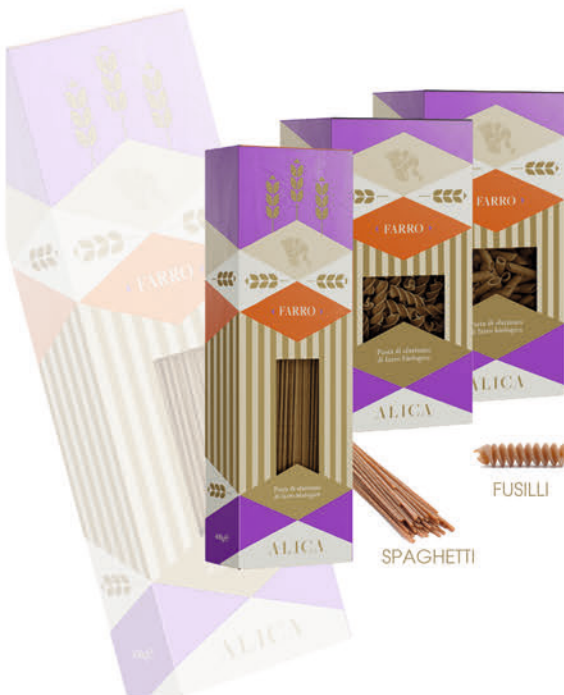
biologica

Die BIO-Pasta wird aus einer Auswahl der besten italienischen Bio-Hartweizensorten hergestellt, welche ohne Pestizide oder chemische Düngemittel angebaut werden. Die Pasta stammt aus der Basilikata, einer gesunden Region mit guter Luft und reinem Wasser, und wird stets in Bronzeformen gezogen.



integrale

Diese handwerklich hergestellte Pasta wird aus Bio-Vollkorngrieß produziert, bei dem alle Bestandteile des Getreidekorns während des Mahlvorgangs erhalten bleiben, um die wertvollen Nährstoffe zu bewahren. Vollkornpasta enthält mehr Ballaststoffe, hat einen niedrigeren glykämischen Index und kann dazu beitragen, den Körper vor Typ-2-Diabetes und anderen Krankheiten zu schützen – und das alles, ohne dabei auf den Genuss guter Pasta zu verzichten.



farro

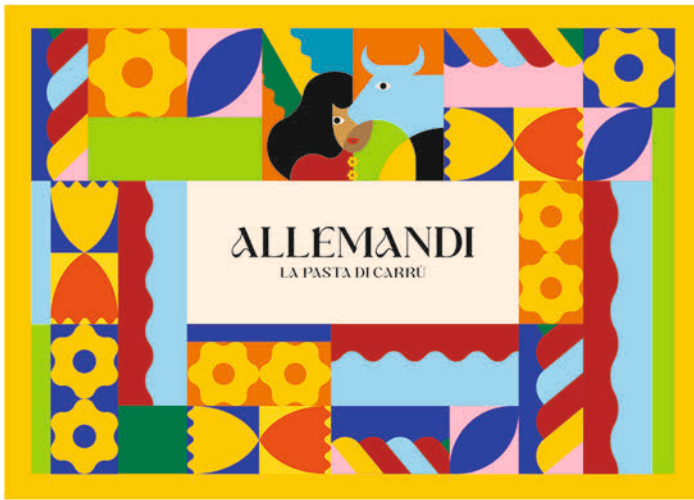
Eine Linie handgemachter Pasta aus 100 % italienischem Bio-Dinkelmehl. Dieses uralte Getreide ist ein wertvolles Lebensmittel, denn es besitzt außergewöhnliche Nährstoffeigenschaften: Es ist reich an Proteinen und Ballaststoffen, Antioxidantien und Vitaminen, insbesondere des B-Komplexes, sowie Mineralstoffen. Dinkel besitzt einen niedrigen glykämischen Index, wodurch der Blutzuckerspiegel über längere Zeit konstant bleibt. Dinkelpasta ist leichter verdaulich und bewahrt den vollen Geschmack guter italienischer Pasta.



senatore cappelli

Senatore Cappelli ist eine aus Italien stammende Hartweizensorte, die in den letzten Jahren als hervorragendes Getreide wiederentdeckt wurde. Im Gegensatz zu modernen Getreidesorten ist der Cappelli-Weizen nahrhafter und gesünder, der einen höheren Gehalts an Ballaststoffen, Polyphenolen, Weizenkeimen, Vitaminen und essentiellen Mineralien wie Eisen, Magnesium und Phosphor, welche für die Erhaltung der allgemeinen Gesundheit wichtig sind, aufweist.





Hartweizengrieß

Unser Hartweizengrieß ist von höchster Qualität:

Mindestens 13g Protein pro 100g Produkt sorgen für optimale Kocheigenschaften.

Durch das Bronzziehen erhält die Pasta die perfekte Konsistenz, um jede Sauce aufzunehmen. Leicht verdaulich und mit unverwechselbarem Geschmack.



Die Zutaten werden vom Meister-Pastahersteller in Handarbeit verarbeitet.

Der Herstellungsprozess besteht ausschließlich aus Bronzziehen und langsamem Trocknen bei niedrigen Temperaturen auf Holzrahmen.



L'essiccazione

Unser Geheimnis?
Langsames Trocknen bei niedrigen Temperaturen. Immer bissfest, immer authentisch. So bewahren wir die Seele des Hartweizens, mit Hilfe der Sonne und Photovoltaik-Anlagen. Einfach, lecker, nachhaltig.



La pasta di Carrù

Carrù, das Tor zur Langhe, die Stadt, in der Handwerk und Traditionen ineinanderfließen, das Olivenöl, das mein Großvater von Tür zu Tür lieferte, das gekochte Fleisch, das in Trattorien serviert wurde und die handgemachten Tajarin, die ich aus jedem Fenster sah.



Von der Liebe zum Handwerk

Vascello d'ORO hieß der Ort, an dem sich Maurizio Allemandi geliebt und geborgen fühlte. Ein Restaurant, ein historisches Symbol seiner Kindheit, ein Synonym für Gastfreundschaft, gutes Essen und Familientraditionen. Seine Großmutter lernte ihm früh, dass die italienische Küche aus hochwertigen Zutaten, sowie viel Liebe und Hingabe besteht.

Nach vielen Jahren als Küchenchef in der Spitzengastronomie von London, Washington und St. Moriz, kehrte Maurizio nach Carrù zurück um 2005 die Pastificio Allemandi zu gründen.



La nonna

Sie war die wichtigste Person in meiner Jugend. Ich bewunderte sie, wie sie Tajarin-Nudeln zum Trocknen auf Bambusgestellen ausbreitete, Mayonnaise von Hand schlug und gekonnt Ravioli und Gnocchi in großen Mengen zubereitete. Sie weckte in mir die Liebe zu diesem Handwerk.





DIE ALLEMANDI BIO-PASTA

Besteht nur aus zwei Zutaten: Italienischem Hartweizengrieß und Wasser aus den Seealpen.

Der Hartweizengrieß wird sorgfältig ausgewählt, um die Einhaltung höchster Qualitätsstandards und die Rückverfolgbarkeit zu gewährleisten.



RIGATONI
Ø 12mm - 40mm

PENNE RIGATE
Ø 12mm - 45mm

MEZZE PENNE RIGATE
Ø 10mm - 30mm

FUSILLI
Ø 12mm - 40mm

CASERECCHE
Ø 9mm - 50mm

TRUCIOLI
Ø 8mm - 40mm

TUBETTI
Ø 12mm - 7mm

ORECCHIETTE
Ø 17mm - 20mm

TROFIE
Ø 4mm - 45mm

STELLINE
Ø 5mm - 5mm

TRECCIE
Ø 30mm - 50mm

LUMACONI
l 40mm - 50mm

PACCHERI
Ø 26,6mm - 50mm

CALAMARATA
Ø 26,6mm - 20mm

FUSILLONI
Ø 16mm - 50mm

CONCHIGLIONI
l 40mm - 73mm



SPAGHETTI

Ø 1,8mm - 260mm

SPAGHETTONI

Ø 2,2mm - 260mm

BUCATINI

Ø 2,2mm - 260mm

LINGUINE

l 2,2mm - 260mm



BIO-TOMATENSAUCE

aus 100% italienischen Tomaten



BIO-PASTABOX

TUTTO BIO 5kg



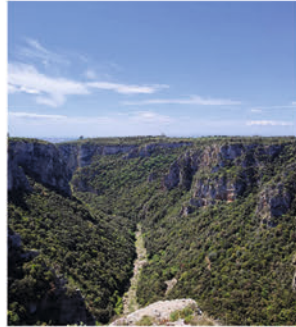
Wir stellen uns vor

QUALITÄT IST UNSERE NATUR

Unsere Wurzeln liegen tief in diesem Gebiet. Apulien, reich an Geschichte und Tradition, Düften und Aromen. Unsere größte Herausforderung entsteht aus der Liebe und tiefem Respekt vor der Natur: Tradition und Innovation kombinieren zu wollen, aber gleichzeitig auf die Qualität und die gesundheitliche Unbedenklichkeit unserer Produkte zu achten. Unser Traum wurde 2012 zum Leben erweckt und wir eröffneten die Türen zur Molino Bongermينو.

APULIEN

In diesem alten Land, das von der Sonne geküsst wird, markiert die Zeit langsam den Rhythmus der Jahreszeiten und zeichnet die Geschichte langer Tradition.



LEITBILD

Wir sind ewige Träumer, reisen durch die Zeit und bewahren alte Rezepte um neue kulinarische Köstlichkeiten zu entdecken

PHILOSOPHIE

Das Bewusstsein für eine gesunde Ernährung schärfen, durch Respekt für die Umwelt und den Menschen, mit dem Engagement diesen großen Wert an zukünftige Generationen weiterzugeben



PRODUKTE

MEHL | HÜLSENFRÜCHTE | PASTA



FILIERA PUNTO ZERO

Filiera Punto Zero ist ein Projekt von Molino Bongermينو, das sich das Ziel setzt, die höchste Qualität und Transparenz des gesamten Produktionsverfahren zu gewährleisten.



100% MADE IN ITALY

Nur italienische Rohstoffe hauptsächlich aus Apulien und Basilicata, aus zertifizierten und kontrollierten Lieferketten, ohne den Einsatz von Pestiziden und chemischen Düngemitteln



ALLES ENTSTEHT AUS DER ERDE

Wir glauben fest an eine nachhaltige Kreislaufwirtschaft, die das Wohlergehen der lokalen Gemeinschaften schützt und gleichzeitig die Biodiversität bewahrt



BIO PASTA

Die Bio-Pasta Linie mit 100 % italienischem Hartweizengrieß, welcher sorgfältig ausgewählt und aus biologischem Anbau gewonnen wird. Wir arbeiten ständig daran, um sicherzustellen, dass unsere Produktion ethischen Grundsätzen und der Umweltverträglichkeit entspricht.



FOGLIE DI ULIVO ORECCHIETTE CAPUNTI

- Aus Bio-Hartweizen, ohne Zusatzstoffe
- Der Weizen wird in Italien angebaut und gemahlen.
- Langsamer Trocknungsprozess bei niedrigen Temperaturen.
- Aus Bronzeformen gezogen, für eine raue Oberfläche.
- Aus kontrollierter und zertifizierter Lieferkette.
- Nachhaltige und vollständig wiederverwertbare Verpackung.

SENATORI CAPELLI BIO

Senatori Capelli, eine aus Italien stammende Hartweizensorte, wurde nach dem Senator Raffaele Capelli benannt, welcher eine zentrale Rolle in der Agrarreform des 20. Jahrhunderts spielte.

Der bis zu 2m hohe Weizen zeichnet sich durch hervorragende Qualitätsmerkmale wie eine hohe Anpassungsfähigkeit und wichtige organoleptische Eigenschaften aus.

Seit den 1990er Jahren wurde „CAPELLI-Weizen“ in das nationale Register für Weizensorten aufgenommen und wird aufgrund seiner positiven Eigenschaften für die Herstellung von Pasta, Brot und Pizza verwendet.

Im Gegensatz zu modernen Getreidesorten ist der Cappelli-Weizen besser verträglich und nahrhafter. Weiters weist er einen höheren Gehalt an Ballaststoffen, Polyphenolen, Weizenkeimen, Vitaminen sowie essentiellen Mineralien wie Eisen, Magnesium und Phosphor auf, welche für die Erhaltung der allgemeinen Gesundheit wichtig sind.



MACCHERONI CAPUNTI ORECCHIETTE



- Hartweizengrieß doppelt gemahlen Bio
- Hartweizengrieß Senatore Capelli BIO
- Hartweizengrieß doppelt gemahlen Senatore Capelli BIO
- Maiorca Mehl Bio TYP 550
- Hartweizengrieß Bio

BIO MEHLE

Die neuen Spezialmehle werden aus den besten ausgewählten Getreidesorten hergestellt, welche in Italien angebaut und gemahlen werden. Ideal für alle Ihre Rezepte. Unsere Produktpalette umfasst Hartweizengrieß, Mehle, Bio-Mehle die durch die hochentwickelte Zylindermühle oder durch die Steinmühle gemahlen werden.

ZUBEHÖR:
VERKAUFSDISPLAYS
AUS HOLZ



- Haferflockenmehl BIO
- Steingemahlen
- Vollkorn Hartweizengrieß
- BIO Senatore Capelli
- Dinkel-Vollkornmehl Bio
- Steingemahlen
- Buchweizenmehl Vollkorn Bio
- Steingemahlen
- Roggenvollkornmehl
- Bio Steingemahlen

Alle Mehle und Grieße sind in folgenden Größen erhältlich:
500g / 3 kg / 25 kg



AGRICOLA LODIGIANA

Wer wir sind

Unsere Marke steht für Qualität und Zuverlässigkeit.

Agricola Lodigiana ist ein Unternehmen mit Sitz in Ronsecco, nahe Vercelli.

Lodigiana stammt aus einer Bauernfamilie, die seit 1998 arbeitet und weltweit 100 % italienischen Reis liefert.

Wir arbeiten mit der neuesten Technologie, während wir die alten und starren Verarbeitungskriterien im Hinblick auf die Umgebung beibehalten.

Unsere Produkte werden mit höchster Authentizität zubereitet, ohne den Einsatz künstlicher Inhaltsstoffe.



Perfektion in jedem Korn



Qualitätskontrolle

Jedes Produkt stammt aus unserem Zuhause, was es uns ermöglicht, jeden Produktionsprozess von der Verarbeitung bis zur Verpackung zu analysieren. Um dies im Unternehmen zu gewährleisten, gibt es eine vollständige Lieferkette, die es uns ermöglicht, die Rückverfolgbarkeit aller verwendeten Rohstoffe sicherzustellen.

Zertifizierungen

Wir haben ein Qualitätssystem eingerichtet, das den europäischen Standards UNI EN ISO 9001 entspricht. Unsere Produkte respektieren das HACCP-Kontrollsystem und stellen so den Ursprung und die Rückverfolgbarkeit des Produkts sicher. Wir haben die Bio-Zertifizierung gemäß der Verordnung 834/2007 erhalten und sind Subunternehmer der biodynamischen Demeter-Methode.



AGRIENZA CON
SISTEMA DI GESTIONE QUALITÀ
CERTIFICATO DA DNV
ISO 9001



REPERSO

LA QUALITÀ NEL RISO

REPERSO ist eine neue Reissorte, die aus zehn Jahren Forschung und fünf Jahren Feldversuchen hervorgegangen ist.

Sie ist mit keiner anderen Reissorte vergleichbar und gilt daher als „nicht klassifizierbar“. Von der Pflanze bis zum Korn ist Reperso einzigartig und allen anderen überlegen. Alle zuständigen Behörden haben die Besonderheiten von Reperso bestätigt, anerkannt und sie als neu und einzigartig eingestuft.



1000g Vakupack
500g Kartontube



Eine seiner besonderen Eigenschaften ist seine Fähigkeit, beim Kochen die ideale Konsistenz zu bewahren: Er verkocht nicht und eignet sich daher perfekt für die Zubereitung eleganter Gerichte wie Risotto. Dank der perfekten Balance zwischen Bissfestigkeit und der Fähigkeit, Aromen aufzunehmen, wird Reperso-Reis sowohl von Profiköchen als auch von ambitionierten Hobbyköchen geschätzt. Er garantiert stets hervorragende Ergebnisse und bringt den authentischen Geschmack italienischer Tradition auf den Tisch.



Reperso ist auch in einer Auswahl an raffinierten Fertigrisottos erhältlich, die sich perfekt für diejenigen eignen, die ein Gericht von höchster Qualität wünschen, aber wenig Zeit für die Zubereitung haben.



CARNAROLI

CLASSICO

500g Kartontube

CARNAROLI gilt als hochgeschätzter italienischer Reis und ist dank einiger seiner besonderen Eigenschaften ideal für Risotto: ausgezeichnete Kochfestigkeit, geringe Klebrigkeit und großartige Fähigkeit, Gewürze und Aromen aufzunehmen. Das Rückverfolgbarkeitssystem der Lieferkette für diese Sorte garantiert, dass es sich um Reis handelt, welcher aus Carnaroli-Samen gezogen wurde und nicht um ähnliche Sorten, die oft unter denselben Namen vermarktet werden, aber nicht die Qualitätsmerkmale des originalen Carnaroli aufweisen. **Der Zusatz „Classico“ kennzeichnet den Reis als 100% Carnaroli.**



Mit unserer hundertjährigen Erfahrung und unserer Leidenschaft für unsere Arbeit ist es uns gelungen, ein Fertigrisotto zu entwickeln, welches einfach zuzubereiten ist und immer gut schmeckt. Folgen Sie einfach den beiliegenden Anleitungen, um ein köstliches Risotto von exzellenter Qualität zu zaubern. Alle Risottos werden mit feinstem Carnaroli-Reis, getrocknetem Gemüse und Gemüsebrühe zubereitet.





ANTICA ENOTRIA

APULIAN ORGANIC FARM



CERIGNOLA
APULIEN



„Wir sind als Landwirte geboren und bleiben es auch weiterhin. 1993 gründete mein Vater Raffaele Antica Enotria mit dem Ziel, den Geschmack der Erde im Wein wiederzugeben. Die tiefe Liebe zu unseren Weinbergen und Feldern hat uns zu Respekt vor der Natur geführt. So verleiht unser tägliches Engagement unseren Produkten einen unverwechselbaren Geschmack.“

Luigi Di Tuccio

DIE FAMILIE DI TUCCIO

In der Familie Di Tuccio fließt die Liebe zum Land in den Adern. Es war erst Anfang der 90er Jahre, als Raffaele zusammen mit seiner Frau Addolorata ihre Heimatstadt Rocchetta Sant'Antonio verließ, um ein neues Leben in der Landschaft von Cerignola zu beginnen und ihren Traum von einem fruchtbaren Land zu verwirklichen, das unerwartete Früchte tragen würde. Auf diesem unberührten Land fassten sie einen Entschluss: Sie wollten 40 Hektar Weinberge und Gemüse anbauen, ohne synthetische Produkte und gentechnisch veränderte Organismen zu verwenden.

So entstand die Idee eines agrobiologischen Landwirtschaftsbetriebs.



Für die Familie Di Tuccio ist Bio eine Lebensphilosophie. Luigis oberstes Ziel ist es, die Idee des ökologischen Landbaus mit der Produktion authentischer Lebensmittel in Einklang zu bringen. Nachhaltige, chemikalienfreie, saisonale und regional erzeugte Lebensmittel gehören zu den Kernwerten des Unternehmens. Schon seit seiner Kindheit hat Luigi gelernt, die Bedürfnisse des Landes zu verstehen. Dieses Talent teilt er mit seiner Frau Valentina, die gemeinsam mit ihm die Geschäftsentwicklung des Unternehmens leitet und es an seine Kinder weitergeben wird.

ANTICA ENOTRIA

Antica Enotria liegt in Cerignola, Apulien. Die Weinberge und Felder erstrecken sich vom Hinterland bis zum Meer – eine Mischung aus sonnenverwöhnten und windgepeitschten Landschaften, die ein einzigartiges Terroir schaffen.

Das Weingut befindet sich im alten Bauernhaus der Contessa Staffa, einem herrschaftlichen Gebäude aus dem 18. Jahrhundert, das Raffaele vor 30 Jahren als Ruine erwarb. Hier produziert das Unternehmen Wein und Bio-Konserven. In den großen Steinräumen befinden sich der Weinkeller und der Fasskeller für die Weinreifung.

Der Innenhof des Bauernhauses ist das Herzstück des Unternehmens.

Die Jahreszeiten bestimmen den Ablauf: Im September findet hier die Weinherstellung statt, im Winter werden Artischocken und extra natives Olivenöl verarbeitet, und in den wärmeren Monaten Tomaten und Gemüse für den Frischverzehr.



Der Atem der Erde. Jeden Tag anders, mächtig oder zurückhaltend. Du hörst ihm zu und atmest mit ihm, folgst seinem Rhythmus.

WIE WIR HELFEN

Es werden natürliche pflanzliche, tierische oder mineralische Substanzen verwendet: Pflanzenextrakte, Gesteinsmehl und natürliche Mineralien, um die Struktur und chemische Eigenschaften des Bodens zu korrigieren oder Pflanzen vor Kryptogamen zu schützen.

KEINE CHEMISCHEN DÜNGER

Synthetische Produkte wie Düngemittel, Herbizide, Fungizide, Insektizide, Pestizide oder gentechnisch veränderte Organismen (GVO) werden nicht verwendet.

DIE NATUR HILFT DER NATUR

Der Schutz der Feldfrüchte beginnt von Anfang an. Sorgfältige Präventionsmaßnahmen werden durchgeführt, darunter die Auswahl krankheitsresistenter Arten sowie alternative Anbautechniken wie Wintergras und Überwachung des Insektenflugs.

DIE FAMILIE DI TUCCIO

Antica Enotria kultiviert ausschließlich mit natürlichen Methoden und verwendet dabei nur organische Kompostsubstanzen. Die Bodenfruchtbarkeit wird durch Gründüngung erhalten und gesteigert, indem speziell ausgesäte Pflanzen wie Klee, Senf und Hülsenfrüchte in den Boden eingearbeitet werden.



TOMATEN

Die Bio-Tomaten von Antica Enotria benötigen nur Wasser, Wind und Sonne. Auf den weiten, flachen Feldern leuchtet die braune Erde im intensiven Rot dieser biologisch angebauten Früchte. Um ihre Süße und Nährstoffe zu bewahren, werden sie nach der Ernte sofort auf den Hof gebracht, sortiert, gewaschen und gelagert.



„Unsere Bio-Tomaten werden mit Sorgfalt angebaut und zum richtigen Reifegrad geerntet. Deshalb bewahren sie die Süße der Sonne und die Frische der Winde Apuliens.“

TOMATENSAUCEN

Die Bio-Saucen von Antica Enotria werden nach den Rezepten der Familie Di Tuccio hergestellt. Deshalb behalten sie den typischen, unverfälschten Geschmack von „hausgemachten“ Produkten. Sie bringen sie den echten, authentischen Geschmack frischer Tomaten auf den Tisch.



PASSATA

„Unsere Fertigsaucen schmecken wie selbstgemacht. Sie werden ohne Konservierungsstoffe und mit Bio-Zutaten aus eigenem Anbau hergestellt und bringen den unverfälschten Geschmack frischer Tomaten auf Ihren Tisch. Die Zutaten werden nach traditionellen italienischen Rezepten kombiniert.“

EINGELEGTES

Jedes Produkt wird entsprechend der natürlichen Saison verarbeitet. Tomaten, Oliven der Sorte „Bella di Cerignola“, Gemüse wie Auberginen und Artischocken werden geerntet, sobald sie den richtigen Reifegrad erreicht haben. Auf dem Bauernhof angekommen, werden sie innerhalb weniger Stunden von erfahrenen Händen in Gläsern konserviert.



Unsere konservierten Produkte lassen vergangene Geschmacksmomente wieder aufleben. Sie werden ausschließlich auf unserem Hof hergestellt und bestehen aus regionalen Zutaten. Deshalb behalten sie ihren ursprünglichen Geschmack.



CREMES

Unsere Cremes werden nach traditionellen apulischen Rezepten hergestellt, welche seit Generationen weitergegeben werden und dem Gaumen intensive Momente althergebrachter Aromen bieten. Sie werden ausschließlich aus rohen Zutaten nach biologischen Anbaumethoden hergestellt und stammen ausschließlich von den Feldern unserer Familie.



EXTRA NATIVES OLIVENÖL

Unser natives Bio-Olivenöl extra stammt aus den Olivenhainen von Coratina und verkörpert den ganzen Charakter unserer Region. Im Geruch finden sich Kräuternoten und fruchtige Nuancen, welche die Qualität der Oliven widerspiegeln. Am Gaumen bietet es eine ausgewogene Bitterkeit und Würze, typisch für Coratina-Oliven und ist somit ein vielseitiges und angenehmes Öl für den täglichen Gebrauch.



GROßGEBINDE

NATURALMENTE BIOLOGICO

BIO ORTO



APRICENA
APULIEN



Eine Familie GESCHICHTE

Bio Orto wurde an den Hängen des Nationalparks Gargano in Apulien gegründet und ist eine der wichtigsten europäischen Organisationen für ökologischen Landbau.

Seit 2002 bietet das Unternehmen hochwertige Produkte an, die aus der perfekten Verbindung von innovativer Tradition und sorgsamem Umgang mit der Umwelt entstehen. Öle, Tomaten, Eingelegtes, frisches Obst und Gemüse – dies sind nur einige der exzellenten Produkte von Bio Orto. Sie verkörpern die Leidenschaft des Unternehmens für das Land und seine Früchte, den Wunsch, authentische Aromen aus biologischem Anbau anzubieten, und sein langjähriges Engagement für Genuss und Wohlbefinden.

DAS HERZSTÜCK DES GARTENS

Frisches Gemüse ist das Herzstück von Bio Orto. Mit Sorgfalt, Hingabe und im Einklang mit der Natur wird jedes Produkt auf den Feldern des Unternehmens an den Hängen des Gargano biologisch angebaut.

EINE SEHR KURZE LIEFERKETTE

Bio Orto überwacht direkt jeden Schritt des Produktanbaus, der Verarbeitung und des Vertriebs und verfolgt dabei einen Ansatz, der aus der natürlichen Symbiose von industrieller Handwerkskunst und einer globalen Positionierung entstanden ist.



DIE ÖLMÜHLE

Unsere Olivenölmühle liegt an den Hängen des Nationalparks Gargano, wo die Familie Passalacqua seit Generationen mit Leidenschaft Oliven anbaut. Hier erreicht unsere extrem kurze Lieferkette ihren Höhepunkt: ein Treffpunkt apulischer Landwirtschaftstradition und modernster Technologie, geschaffen mit einem einzigen Ziel: die Authentizität frisch geernteter Oliven in unserem extra nativen Bio-Olivenöl einzufangen.

FAMILIE, TRADITION & ZUKUNFTSTECHNOLOGIE

Die Geschichte von Bio Orto ist seit 1950 eng mit dem Land von Tavoliere delle Puglie verbunden. Jahrelang bewirtschafteten wir unsere Bio-Olivenhaine, bis wir uns 2016 einen Traum erfüllten: die Eröffnung unserer eigenen Ölmühle.

Diese strategische Investition ermöglicht es uns, jeden Produktionsschritt zu kontrollieren und sicherzustellen, dass die perfekt gereiften Oliven sofort verarbeitet werden. Wir entschieden uns für eine technologisch fortschrittliche, vollständig aus Edelstahl gefertigte Anlage, die maximale Hygiene und absolute Kontaminationsfreiheit gewährleistet und unseren Ansatz unterstreicht, der handwerkliches Können mit globaler Vision verbindet.





Die gelbe Datterino-Tomate von Bio Orto, angebaut an den Hängen des Gargano, ist eine der Vorzeigesorten des Unternehmens. Dank ihres süßen Geschmacks und ihrer geringen Säure bietet diese Pflaumtomate – deren leuchtende Farben an die Energie und Schönheit der Sonne erinnern – ein natürliches und reichhaltiges Geschmackserlebnis.

TOMATEN



Die an den Hängen des Gargano angebauten Bio Orto Datterino-Tomaten zählen zu den Aushängeschildern des Unternehmens. Dank ihres süßen und delikaten Geschmacks bieten sie ein einzigartiges und natürliches Geschmackserlebnis. Die hohe Qualität des Produkts wird durch die Verwendung von nur drei natürlichen und biologischen Zutaten – Tomaten, Wasser und Salz – sowie durch das schonende Verarbeitungsverfahren gewährleistet.



TOMATEN-PÜREE



TOMATENSaucen

Bio-Rezepte, inspiriert von der mediterranen Tradition, wie Gemüsesauce, Puttanesca, Arrabbiata und Tomaten-Basilikum-Sauce. Hergestellt aus frischen Zutaten vom eigenen Feld und sorgfältig verarbeitet von erfahrenen Köchen. Ideal für ein schnelles und authentisches Gericht – diese Saucen fangen die ganze Köstlichkeit der Region in einem einfachen Rezept ein.



OLIVEN PERANZANA

mit Stein in Salzwasser eingelegt oder ohne Stein in extra nativen Olivenöl



SONNENGETROCKNETE TOMATEN

Die Tomaten werden nach apulischer Tradition von Hand gepflückt und sonnengetrocknet und anschließend im hauseigenen Peranzana EVO-Öl konserviert. Dieses hervorragende Öl eignet sich hervorragend als Würzmittel für Brot oder Bruschetta, wodurch jegliche Verschwendung vermieden wird.



PESTO & CREME

Von klassischem Basilikumpesto über rotes Pesto bis hin zu Kürbis-, Brokkoli- und Blumenkohlcreme. Vielseitige Zubereitungen aus Zutaten vom eigenen Anbau, sorgfältig verarbeitet, um Geschmack, Farbe und Nährstoffe zu bewahren. Perfekt für Bruschetta, zum Verfeinern von Pastagerichten oder um Ihren Alltagsrezepten eine besondere Note zu verleihen.

ARTISCHOCKENHERZEN

Die Artischocken werden auf den Feldern an den Hängen des Gargano angebaut und ausschließlich von Hand geerntet. Unmittelbar nach der Ernte werden sie verarbeitet, um die bestmögliche Qualität dieses Gemüses mit seinen vielen wertvollen Eigenschaften zu gewährleisten.



OLIVENÖL

Eine Geschichte von Identität, Natur und Terroir. Eine Kollektion, die die Reinheit und den Reichtum der apulischen Olivenöltradition bewahrt – mit extra nativen Bio-Ölivenölen aus einheimischen Sorten wie Ogliarola, Peranzana und Coratina. Jede Flasche entsteht in einem sorgfältigen, die Natur und die Zeit respektierenden Prozess, der nur das Beste aus frischen Früchten und Kaltpressung bietet. Ergänzt wird die Kollektion durch unseren Grand Cru, einen raffinierten Ausdruck von Ausgewogenheit und Intensität, sowie durch eine Auswahl an aromatisierten Bio-Ölen, die jedes Gericht perfekt verfeinern.

1923 – 2023



NESENTE - VERONA



VENETIEN



Die Ölkultur der Ölmühle Salvagno

UNSERE LIEBE ZUM ÖL BEGANN IM JAHR 1923, ALS UNSERE FAMILIE MIT DEM ANBAU VON OLIVEN, IM HERZEN DES TALES VALPANTENA, ZWISCHEN DEN BLÜHENDEN VERONESISCHEN HÜGELN, BEGANN.

Seit damals wird mit derselben Leidenschaft in der Ölmühle Salvagno Olivenöl hergestellt. So entsteht ein Produkt für anspruchsvolle Konsumenten, welche auf der Suche nach der Unverfälschtheit einfacher und natürlicher Lebensmittel sind.

Die perfekte Verbindung zwischen Tradition und Innovation ermöglicht uns das Erproben von alternativen Anbaumethoden, wodurch die Produktion von extra nativem Olivenöl von höchster Qualität und unzähligen anderen Produkten garantiert werden kann.



Vom Ernten zum Pressen: Ein Öl mit einzigartigem Aroma

NACH ETWA 100 JAHREN ERFAHRUNG GELANG ES UNS IN DER ÖLHERSTELLUNG DIE PERFERTE FORMEL ZU FINDEN, UM EIN ÖL MIT HOCHWERTIGEM, FRUCHTIGEM UND EINZIGARTIGEM GESCHMACK ZU PRODUZIEREN, DAS AUSSCHLIEßLICH VON HAND UND UNTER VERWENDUNG VON NATÜRLICH ANGEBAUTEN OLIVEN HERGESTELLT WIRD.

Nachdem sie mit dem perfekten Reifegrad geerntet wurden, werden die Oliven besonderen Prozessen zum Entfernen der Blätter und zum Reinigen unterzogen, um eventuelle Fremdkörper zu entfernen, bevor die Oliven kaltgepresst werden.

Unverfälschtheit ist wichtiger als alles Andere

ZUM SCHUTZ DER KONSUMENTEN TRAT 1991 EINE OFFIZIELLE METHODE ZUR SENSORISCHEN KLASSIFIKATIONSANALYSE IN KRAFT, DA LEDIGLICH DIE CHEMISCHEN EIGENSCHAFTEN NICHT AUSREICHEN, UM DIE QUALITÄT DES PRODUKTS ZU GARANTIEREN.

Um sicherzustellen, dass jedes Öl der richtigen Warenkategorie zugeordnet wird, werden auch andere organoleptische Parameter herangezogen, die von einer Gruppe zertifizierter Verkoster des COI (Consiglio Oleico Internazionale) festgelegt wurden. Das native Olivenöl extra von Salvagno entspricht mit einer organoleptischen Punktzahl von über 6,5 und einem Säuregehalt von weniger als 0,8 % allen Anforderungen an die Reinheit und gehört damit zu den Besten extra nativen Olivenölen.

Tradition und Innovation

UNSER UNTERNEHMEN FÜHRT SEIT FAST 100 JAHREN DEN GESAMTEN PRODUKTIONSZYKLUS AUS UND VEREINT TRADITIONELLE TECHNIKEN MIT EINER KONTINUIERLICHEN INVESTITION IN NEUE TECHNOLOGIEN, UM ÖL VON BESTER QUALITÄT HERZUSTELLEN.

Unser natives Olivenöl extra wird in zwei Ölmühlen hergestellt, die beide in unserem Besitz sind: Eine traditionelle und eine durchgehend in Betrieb befindliche Ölmühle, die mit Mühlesteinen aus Granit ausgestattet sind, um das Kaltpressen zu garantieren.

Nachhaltigkeit, eine absolute Priorität

DER BODEN, DER UNS DIE WERTVOLLEN FRÜCHTE SCHENKT, DIE WIR VERARBEITEN, IST FÜR UNS VON BESONDERER BEDEUTUNG. AUS DIESEM GRUND SETZEN WIR UNS KONSTANT FÜR DIE REDUKTION DER AUSWIRKUNGEN AUF DIE UMWELT EIN.

Die von unserem Unternehmen verbrauchte elektrische Energie wird fast zur Gänze intern über unsere Photovoltaikanlage erzeugt, wodurch die CO2-Emissionen in die Atmosphäre reduziert werden. Um unsere Böden mit Nährstoffen zu versorgen verwenden wir ein Bewässerungssystem mit natürlichem Dünger, der unter strenger Einhaltung der geltenden Vorschriften aus Vegetationswasser gewonnen wird. Anhand einer besonderen Verarbeitung des Tresters stellen wir natürlichen Brennstoff her, der zur Wärmeerzeugung in Öfen und Brennern verwendet wird.

AUS MECHANISCHEN VERARBEITUNGSPROZESSEN ENTSTANDEN, ENTHÄLT DAS ÖL SALVAGNO DIESELBEN EIGENSCHAFTEN UND NÄHRWERTE, DIE AUCH IN DER FRUCHT VORHANDEN SIND, WOBEI DAS AROMA UND DER GESCHMACK HERVORGEHOBEN WERDEN.

Oliven sind seit Jahrtausenden für ihre antioxidative und entzündungshemmende Wirkung bekannt, wodurch unser Organismus auf natürliche Weise gesund bleibt.

Die wohltuenden Wirkungen des Olivenöls wurden durch zahlreiche Studien bestätigt, die dieses Nahrungsmittel, welches in jeder Ernährungstradition enthalten und für die Ernährung von Kindern besonders wertvoll ist, als wahres Gesundheitselixier bezeichnen.

Mit seinem zarten und klaren Duft und seiner typischen goldgelben Farbe ist das extra native Olivenöl Salvagno ideal, um jeden Tag für eine gesunde und ausgewogene Ernährung eingesetzt zu werden.

Eine gesunde Ernährung für die ganze Familie





Großartiges Öl und *vieles mehr*

DAS EXTRA NATIVE OLIVENÖL SALVAGNO IST FÜR SEINEN INTENSIVEN GESCHMACK UND SEINE HERAUSRAGENDE QUALITÄT BEKANNT, WODURCH DAS ÖL BEREITS IN VIELE LÄNDER DER WELT GELANGT IST.

Die hochwertigsten Bio-Oliven, die naturnah und somit ohne Pestizide und chemische Düngemittel angebaut werden, sind die wichtigste Zutat für die Herstellung des BIOS-zertifizierten Bio-Olivenöls von Salvagno.

Dieses extra native Bio-Olivenöl besitzt eine natürlich klare, grüne Farbe mit goldenen Reflexen. Das Aroma ist anhaltend, vollmundig und intensiv, mit einer feinen Fruchtnote und einem Hauch von frischen Mandeln.

VERFÜGBARE GRÖßEN: 0,25L | 0,5L | 1L | 5L



Der Geschmack der Ölmühle

NEBEN EXTRA NATIVEM OLIVENÖL BIETET DIE ÖLMÜHLE AUCH EINE BREITE PALETTE VERSCHIEDENSTER KÖSTLICHKEITEN AN, WELCHE AUS DER OLIVENVERARBEITUNG GEWONNEN UND SELBST DIE ANSPRUCHSVOLLSTEN GAUMEN ZUFRIEDEN STELLEN WERDEN.



PASTA OLIVENBLÄTTER
MIT SPINAT

TAGLIATELLE MIT OLIVEN
GLUTENFREI



SCHWARZE OLIVEN OHNE STEIN | SCHWARZE OLIVEN MIT STEIN
IN EXTRA NATIVEM OLIVENÖL | IN SALZLAKE



SUGO PER BRUSCHETTA
MIT AUBERGINEN

TOMATENCREME AUS
GETROCKNETEN TOMATEN



BIO BASILIKUMPESTO
OHNE KNOBLAUCH

SALSA VERDE
PESTO AUS PETERSILIE



CARANDINI

MODENA ITALIA 1641

MODENA
EMILIA ROMAGNA



Azienda

ACETO CARANDINI

Carandinis Geschichte ist so alt wie die Geschichte vom Balsamico-Essig von Modena. Seit 1641 trägt der feinste Essig den Nachnamen Carandini, eine der ältesten Adelsfamilien Modenas.

Seine gesundheitsfördernden Eigenschaften und sein unverwechselbarer, bittersüßer, ausgewogener und harmonischer Geschmack sind das Ergebnis einer langen, handwerklichen Tradition, die von Generation zu Generation weitergegeben wurde. Von Antonio über Giuseppe bis Bianca und Emilio wurde das alte Handwerk von Vater zu Sohn weitergegeben.

1641



Antonio Carandini wird für seine herausragenden Fähigkeiten bei der Herstellung von Balsamico-Essig aus Modena erwähnt.

Carlo Carandini stellte auf der Modena Agricultural Exposition einen 360 Jahre alten Balsamico-Essig aus.

1863



1996



Das Unternehmen wird das ERSTE auf dem Markt, welches BIO-Balsamico-Essig aus Modena (PGI) und Bio-Weinessig produziert.

Die Europäische Union erkennt Balsamico-Essig von Modena offiziell als geschütztes Geographisches Indikationsprodukt (PGI) durch das Dekret Nr. 583/2009 an.

2009



2020



Carandini gewinnt den Best Pack 2019 Award beim ADI Packaging Design Award.



Im Mai 2022 bringt Carandini die neue 100%-RPET-Verpackung für seine 250ml-Glasuren auf den Markt.

2022



Nachhaltigkeit

UNSERE UMWELT- VERANTWORTUNG

Unser Engagement für ökologische Nachhaltigkeit beruht auf dem Bewusstsein, dass Nachhaltigkeit

von jedem von uns kommen muss, aus kollektiver Beteiligung, aus der Kraft des Glaubens, dass das, was wir tun, auch wenn es nur ein Tropfen auf den heißen Stein ist, einen tugendhaften Prozess auslösen kann, der einen Unterschied machen kann. Dieses Engagement zeigt sich in der Förderung von Aktivitäten auf kurz-, mittel- und langfristiger Sicht, die darauf abzielen, eine verantwortungsvolle Interaktion mit der Umwelt zu schaffen und gleichzeitig das natürliche Gleichgewicht mit den Menschen und der Gemeinschaft zu schützen.



Zertifizierte Qualität

Wir haben nie aufgehört, an Qualität zu glauben. Unsere vier Jahrhunderte Geschichte sprechen für sich, ebenso wie die Zertifikate, die wir erhalten haben. Jedes Detail unserer Produktion muss höchsten Qualitätsstandards erfüllen. Nur auf diese Weise können wir unseren Kunden höchste Qualität und Sicherheit bieten



Es war einmal die Familie Carandini.

EIN MÄRCHEN DES MODENESER GESCHMACKS



Hier gehts zum Video



Hier gehts zu
den Rezepten (EN)



Eine Reise durch die
Aromen und Traditionen
der italienischen Küche

IN JEDEM TROPFEN UNSERES ESSIGS STECKEN VIER JAHRHUNDERTE GESCHICHTE

EINE SAMMLUNG KREATIVER REZEPTE

Wir haben für Sie eine Reihe von Rezepten zusammengestellt, welche die perfekte Kombination aus Speisen und Balsamico-Essig präsentieren. Der authentische Geschmack von Balsamico-Essig harmonisiert ideal mit Speisen, hebt deren natürliche Eigenschaften hervor und intensiviert ihren Geschmack. Lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf und verleihen Sie Ihren Gerichten eine besondere Note.

Heute, wenn man Carandinis Produkte öffnet, schmeckt man nicht nur die besten Essige, sondern erlebt auch eine uralte Geschichte, die Feinschmecker auf der ganzen Welt verzaubert hat.

Condimento Bianco BIO-WEISSWEINESSIG

Dieser Bio-Condimento Bianco von Carandini wird aus Weissessig (72%) und konzentriertem Traubenmost hergestellt, und zeichnet sich durch einen delikaten Geschmack und eine angenehme Säure aus. Ideal für alle, die ihren Gerichten eine feine Note verleihen und gleichzeitig deren natürliche Farbe bewahren möchten. Hergestellt ausschließlich durch ausgewählte Bio-Trauben aus nachhaltigem Anbau.

Die perfekte Begleitung zu Salaten, Gemüse, Fleisch und Fisch.



GROSSGEBINDE VERFÜGBAR

Aceto Balsamico BIO-ROTWEINESSIG

Dieser Bio-Balsamico di Modena IGP von Carandini wird aus Weissessig und konzentriertem Traubenmost hergestellt und ist ein Produkt mit ausgewogenem und kräftigen Geschmack. Ideal für Salate, warme Gerichte und Marinaden. Hergestellt ausschließlich durch ausgewählte biologische Trauben aus nachhaltigem Anbau.

Die perfekte Begleitung zu Salaten, Gemüse, Fleisch und Fisch.



GROSSGEBINDE VERFÜGBAR

Bianca BIO-CONDIMENTO

Der Carandini BIANCA besteht aus 75% konzentriertem Traubenmost und Weissessig wodurch er angenehm zart und sich ideal für besonderen Gerichte eignet. Er harmonisiert perfekt mit einer Vielzahl von Aromen und unterstreicht sie ohne diese zu überdecken. Hergestellt durch ausschließlich biologische Zutaten aus nachhaltigem Anbau.

Der ideale Begleiter für Gemüse, Fleisch, Fisch, Eiscreme und Obst.



Emilio BIO-BALSAMICO

Der EMILIO Balsamico wird erhält durch die Reduktion des Traubenmostes seine hohe Dichte. Diese verleiht ihm eine cremige Konsistenz, eine braune Farbe und einen vollmundigen, ausgewogenen Geschmack. Er ist ein äußerst vielseitiger Balsamico-Essig und der perfekte Begleiter in der Küche, sowohl zum Kochen als auch zum Würzen von Speisen. Hergestellt ausschließlich durch biologische Trauben aus nachhaltigem Anbau.

Der ideale Begleiter für Gemüse, Fleisch, Käse, Fisch, Eiscreme und Obst.



Antonio BIO-BALSAMICO

Mit seinem kräftigen und vollmundigen Charakter reift er mindestens drei Jahre in Holzfässern, bis er seine perfekte Dichte erreicht hat. Er besticht durch einen harmonischen und ausgewogenen süß-sauren Geschmack und ein intensives, anhaltendes Aroma. Dieser geschmacksintensive Balsamico Essig passt hervorragend zu süßen und herzhaften Gerichten. Hergestellt ausschließlich durch biologische Trauben aus nachhaltigem Anbau.

Mindestens drei Jahre in Holzfässern gereift.

Der perfekte Begleiter zu Gemüse, Fleisch, Käse, Fisch, Eiscreme und Obst.





BORBOLETTA bottoncini



CRISTINA & DANIELA

Borboletta ist eine Marke für Bio-Kekse- und Süßigkeiten, die aus unserer fünfzehnjährigen Erfahrung in der Bio-Gastronomie in Rom entstanden ist.

Im Jahr 2008 haben wir unser erstes Bio-Bistro mitten in der Natur eröffnet, Vivi Villa Pamphili, im schönsten Park Roms. Unsere damals noch kleinen Kinder liebten Kekse, aber wir konnten auf dem Markt keine unverfälschten und leckeren Produkte finden, die unseren Vorstellungen entsprachen. Also haben wir begonnen, sie selbst herzustellen.

ROME
LATIUM



DIE GEBURT EINER NEUEN ZUKUNFT

Die Marke Borboletta© entstand, als wir an einem Tisch im Park saßen, darüber nachdachten wie wir unsere Kekse vermarkten könnten und sich in dem Moment ein wunderschöner Schmetterling zwischen uns niederließ.

Wir verstanden sofort, dass er unsere Welt und unsere Werte repräsentieren würde. Liebe zur Schönheit, Respekt vor der Natur, Erneuerung, Optimismus und Hoffnung auf eine bessere Welt. Auch die alchemistische Bedeutung des Schmetterlings passt perfekt zu unseren Keksen:

Die Verwandlung erstklassiger Rohstoffe in eine Explosion des Geschmacks!

PRODUKTE, WIE SIE EINST WAREN

Unsere Kuchen und Kekse werden mit hochwertigen Bio-Zutaten und einem sehr kurzen Zutatenliste zubereitet!

Wir verwenden KEINE Zusatzstoffe, Farbstoffe, Gewürze, gehärtete Fette, Eindicker, industrielle Halbfertigprodukte, Palmöl usw.

Nur organische, natürliche Zutaten und das war's!



baking
a better world...

BORBOLETTA

ist eine Lebensmittelmarke, die sich täglich für ökologische Nachhaltigkeit und die Verringerung der Umweltauswirkungen ihrer Tätigkeit einsetzt.



KURZE
ZUTATEN-
LISTE



BIO
ZUTATEN



SOLAR
ENERGIE



FRAUEN
UNTER-
NEHMEN



100%
ITALIENISCHE
ERNEUERBARE
ENERGIE



WIR SCHÜTZEN
BESTÄUBENDE
INSEKTEN



RECYCLBARE
VERPACKUNGEN



WIR
UNTERSTÜTZEN
DIE WIEDER-
AUFFORSTUNG

Borboletta biscuits

EIN FEUERWERK AN GESCHMACK UND PERSÖNLICHKEIT

Sind Sie bereit für die köstlichste Reise der Welt?

Machen Sie sich bereit, den unwiderstehlichen Geschmack der Borboletta-Kekse zu genießen und Ihre Geschmacksknospen vor Freude tanzen zu lassen!

Wir glauben, dass Kekse niemals gewöhnlich sein sollten, deshalb haben wir sorgfältig eine Reihe von Geschmacksrichtungen entwickelt, die Sie nach mehr verlangen lassen.

Unsere Kekse, die aus hochwertigen Bio-Zutaten hergestellt werden, haben eine sehr kurze Zutatenliste!

Wir verwenden keine Zusatzstoffe, Farbstoffe, Verdickungsmittel, industrielle Halbfertigprodukte, Palmöl usw.

Nur biologische, natürliche Zutaten und sonst nichts!

Unsere Rezepte, die als biologisch zertifiziert sind, wurden im Laufe der Jahre perfektioniert und von Tausenden zufriedenen Kunden getestet. Sie werden jeden Tag von unseren talentierten und leidenschaftlichen Konditoren zubereitet.

Eine Auswahl an Geschmacksrichtungen voller Charakter, aber mit einer sanften Seele:

Das ist das Rezept, welches unsere handwerklich hergestellten Köstlichkeiten wirklich außergewöhnlich macht.



JETZT NEU! NUN AUCH IN DER PIKANT-HERZHAFTEN VARIANTE ERHÄLTlich!



bottoncini

...kleine pikante Kekse, biologisch und vegan,
in drei verschiedenen Geschmacksrichtungen!



bottoncini



BORBOLETTA

...kleine pikante Kekse, biologisch und vegan,
in drei verschiedenen Geschmacksrichtungen!



DOYPACK 150g

handgemachte BOTTONCINI im Standbodenbeutel mit Zip-Verschluss aus recyclingfähigem Monomaterial



TUBE 120g

handgemachte BOTTONCINI in der edlen Design-Tube

SINGLE-PACK 30g

handgemachte Kekse in der 2 Stk. Packung



TRIS GESCHENKBOX 360g

Geschenkkarton mit edlem Soft-Touch-Finish in perfektem Design inkl. drei Design Tubes

Luxury Geschenkdose 225g

Alle drei Sorten der handgemachten BOTTONCINI in einer eleganten Dose aus geprägtem Metall vereint.



BORBOLETTA

bottoncini

Die perfekte Begleitung für Wein & Cocktails,
sowie für alle, die es herzhaft und pikant mögen!



CRISTINA & DANIELA

Borboletta ist eine Marke für Bio-Kekse- und Süßigkeiten, die aus unserer fünfzehnjährigen Erfahrung in der Bio-Gastronomie in Rom entstanden ist.

Im Jahr 2008 haben wir unser erstes Bio-Bistro mitten in der Natur eröffnet, Vivi Villa Pamphili, im schönsten Park Roms. Unsere damals noch kleinen Kinder liebten Kekse, aber wir konnten auf dem Markt keine unverfälschten und leckeren Produkte finden, die unseren Vorstellungen entsprachen. Also haben wir begonnen, sie selbst herzustellen.

ROME
LATIUM



DIE GEBURT EINER NEUEN ZUKUNFT

Die Marke Borboletta© entstand, als wir an einem Tisch im Park saßen, darüber nachdachten wie wir unsere Kekse vermarkten könnten und sich in dem Moment ein wunderschöner Schmetterling zwischen uns niederließ.

Wir verstanden sofort, dass er unsere Welt und unsere Werte repräsentieren würde. Liebe zur Schönheit, Respekt vor der Natur, Erneuerung, Optimismus und Hoffnung auf eine bessere Welt. Auch die alchemistische Bedeutung des Schmetterlings passt perfekt zu unseren Keksen:

Die Verwandlung erstklassiger Rohstoffe in eine Explosion des Geschmacks!

PRODUKTE, WIE SIE EINST WAREN

Unsere Kuchen und Kekse werden mit hochwertigen Bio-Zutaten und einem sehr kurzen Zutatenliste zubereitet! Wir verwenden KEINE Zusatzstoffe, Farbstoffe, Gewürze, gehärtete Fette, Eindicker, industrielle Halbfertigprodukte, Palmöl usw.

Nur organische, natürliche Zutaten und das war's!



baking
a better world...



KURZE
ZUTATEN-
LISTE



BIO
ZUTATEN



SOLAR
ENERGIE



FRAUEN
UNTER-
NEHMEN



100%
ITALIENISCHE
ERNEUERBARE
ENERGIE



WIR SCHÜTZEN
BESTÄUBENDE
INSEKTEN



RECYCLBARE
VERPACKUNGEN



WIR
UNTERSTÜTZEN
DIE WIEDER-
AUFFORSTUNG

Borboletta biscuits

EIN FEUERWERK AN GESCHMACK UND PERSÖNLICHKEIT

Sind Sie bereit für die köstlichste Reise der Welt?

Machen Sie sich bereit, den unwiderstehlichen Geschmack der Borboletta-Kekse zu genießen und Ihre Geschmacksknospen vor Freude tanzen zu lassen!

Wir glauben, dass Kekse niemals gewöhnlich sein sollten, deshalb haben wir sorgfältig eine Reihe von Geschmacksrichtungen entwickelt, die Sie nach mehr verlangen lassen.

Unsere Kekse, die aus hochwertigen Bio-Zutaten hergestellt werden, haben eine sehr kurze Zutatenliste!

Wir verwenden keine Zusatzstoffe, Farbstoffe, Verdickungsmittel, industrielle Halbfertigprodukte, Palmöl usw.

Nur biologische, natürliche Zutaten und sonst nichts!

Unsere Rezepte, die als biologisch zertifiziert sind, wurden im Laufe der Jahre perfektioniert und von Tausenden zufriedenen Kunden getestet. Sie werden jeden Tag von unseren talentierten und leidenschaftlichen Konditoren zubereitet.

Eine Auswahl an Geschmacksrichtungen voller Charakter, aber mit einer sanften Seele:

Das ist das Rezept, welches unsere handwerklich hergestellten Köstlichkeiten wirklich außergewöhnlich macht.



DIE WELT VERÄNDERN, KEKS FÜR KEKS

BORBOLETTA ist eine ViVi SRL Marken Benefit Corporation, die seit 2008 im Bereich Bio-Catering aktiv ist und 2022 die begehrte internationale Bcorp (Benefit Corporation) Zertifizierung erhielt, die Unternehmen vorbehalten ist, welche die höchsten Standards in sozialer, ökologischer, verantwortungsbewusster und transparenter Leistung erfüllen.

Borboletta setzt sich mit jedem Keks dafür ein, einen positiven Beitrag zu hinterlassen.





Handgemachte Kekse aus natürlichen und biologischen Zutaten hergestellt und mit Liebe verarbeitet.



BORBOLETTA



DOYPACK 180g

handgemachte Kekse im Standbodenbeutel mit Zip-Verschluss aus recyclingfähigem Monomaterial

SINGLE-PACK 30g

handgemachte Kekse in der 2 Stk. Packung



TUBE 120g

handgemachte Kekse in der edlen Design-Tube



TRESOR 120g

handgemachte Kekse im Designkarton mit Sichtfenster und gold-schimmernder Heißfolienprägung



TRIS GESCHENKBOX 360g

Geschenkkarton mit edlem Soft-Touch-Finish in perfektem Design inkl. drei Design Tubes

Luxury Keksdose 225g

Ausgewählte, handgemachte Kekse in der eleganten Dose aus geprägtem Metall.



ROOM TEMPERATURE CAKE

Kuchen

Borboletta bietet nicht nur Kekse - jetzt die handgemachten Kuchen entdecken



Exzellenz und Tradition

AUS KALABRIEN

Tradition, Exzellenz in der Süßwarenkunst und eine sorgfältige Auswahl rein organischer und rückverfolgbarer Rohstoffe machen die Produkte von Aiello Bio in ihrer Art einzigartig.



Authentische Düfte, unverkennbare Aromen, organische Rohstoffe, ausgewählt aus dem Besten, was Italien zu bieten hat, von den Händen von Konditoren zu unseren Tischen... von ganzem Herzen.



Vom Feld direkt auf den Tisch ...

... MIT HERZ UND SEELE.

Alle Aiello-Produkte werden mit dieser Philosophie entwickelt, hergestellt und direkt auf Ihren Tisch gebracht. Dies prägt jedes einzelne Produkt. Regionalität bei der Rohstoffbeschaffung, handwerkliche Produktion nach bester Tradition, Fokus auf Bio-Produkte, vegane und glutenfreie Optionen – und das alles ohne Kompromisse beim Geschmack.



Eine Familie, deren Wurzeln in der Liebe zur Konditoreikunst liegen, hat es sich zum Ziel gesetzt, Tradition mit modernem Know-how zu bereichern und eine Identität zu festigen, die ihre Ursprünge ehrt und gleichzeitig in die Zukunft blickt. Wir erinnern uns an unsere Wurzeln und wählen nur die besten Früchte aus, welche die Grundlage für unsere Arbeit und unsere Hingabe bilden. Unser Ziel ist es, die köstlichsten Aromen Italiens in alle Welt zu tragen.



Der Wunsch, Produktionsprozesse ethisch korrekt zu gestalten, um Produkte anzubieten, die ihren authentischen Geschmack und ihre köstliche Beschaffenheit bewahren und so den Weg für eine stetig wachsende Welt ebnen. Dies sind die Grundlagen einer Philosophie, die Qualität in all ihren Formen in den Mittelpunkt stellt und für Aiello ein wichtiges Ziel darstellt.



TRADITION

Die Befolgung von Traditionen ist nicht nur eine Frage der Form: Manuelle Verarbeitung, nicht-industrielle Zubereitungszeiten und die Erfahrung unserer Konditoren, welche die Geschichte jedes einzelnen Produkts respektieren, die von Generation zu Generation weitergegeben wird, sind eine Garantie für Qualität, die ein automatisierter Prozess niemals bieten könnte.



EXZELLENZ

Das bedeutet, nur die besten Zutaten auszuwählen und zu verwenden. Eine Auswahl innerhalb der Auswahl, um nur die beste Qualität zu garantieren.

Aiello

MOVIE -->



Aiello

SPIRIT BIO

Unsere Produkte sind vollständig nach europäischen Standards, biologisch zertifiziert. Aber vor allem liegt uns der Kunde am Herzen, welcher Wert auf Qualitätsprodukte legt. Wir sind stets auf der Suche nach den neuesten Innovationen, um die Bedürfnisse jedes einzelnen Kunden zu erfüllen.



Aiello

lässt die **regionalen Traditionen Italiens** wieder aufleben und bringt einige der einfachsten und authentischsten Süßigkeiten auf den Tisch, welche zum kulturellen und gastronomischen Erbe Italiens gehören und in der ganzen Welt bekannt und berühmt sind.



CANTUCCINI

AMARETTI

Amaretti sind kleine, italienische Makronen, welche aus Eischnee, Zucker und Mandeln hergestellt werden.

Typischerweise werden Amaretti zu Espresso serviert.



BIO-DRAGEËS *Eine wahre Geschmacksexplosion.*

Die perfekte Harmonie zwischen einem knusprigen Kern und einer Hülle aus feinsten Zartbitter- oder Vollmilchschokolade. Eine harmonische Mischung aus erlesenen Zutaten und Schokolade.



Die Cremes von **Aiello** vereinen hochwertige Rohstoffe: Eine sorgfältige Auswahl der Zutaten und die raffinierten, ausgewogenen Rezepturen, welche an hausgemachte Desserts erinnern, machen diese Aufstriche geschmacklich einzigartig. Sie schmecken köstlich auf Brot, Toast, Crêpes und Pfannkuchen. Ebenso sind sie ideal für ein gesundes Frühstück oder einen Snack zwischendurch.

Weiters sind sie die perfekte Geheimzutat für leckere Füllungen.



BIO-SCHOKOLADENTRÜFFEL



Aiello KANDIERTE UND ÜBERZOGENE FRÜCHTE

Unsere kandierten und überzogenen Früchte sind der Ausdruck unserer Liebe zu unserer Heimat Kalabrien und ihren Früchten. Wir wählen die besten Früchte aus, verarbeiten sie sorgfältig nach traditionellen Rezepten und kandieren sie in einem langsamen, sorgfältigen Verfahren, um ihr volles Aroma und ihren Geschmack zu entfalten. Der Überzug mit feinsten Zartbitterschokolade macht diese Früchte zu einem wahren Genuss und einem Meisterwerk der Konditoreikunst.



PASTICCERIA FRACCARO

1932



CASTELFRANCO
VENETIEN



Seit 1932 von Generation zu Generation weitergegeben

DER AUTHENTISCHE GESCHMACK DER FESTTAGE

Seit 1932 zelebriert unsere Familie den Zauber von Weihnachten und Ostern mit der Kunst des Backens von Sauerteiggebäck. Im bezaubernden Dorf Castelfranco Veneto, im Herzen Nordostitaliens, begannen wir mit der Herstellung von Panettone und Pandoro nach traditionellen, überlieferten Methoden. Unsere Leidenschaft und Hingabe begleiten uns seit über neunzig Jahren, und auch heute noch arbeiten wir täglich daran, Ihnen weit mehr als nur ein Dessert zu bieten: Wir bieten Ihnen eine sinnliche Reise, die die Freude am Zusammensein, die magische Atmosphäre der Festtage und die schönsten Kindheitserinnerungen wieder aufleben lässt. Tradition und Innovation vereinen sich, um den authentischen Geschmack der Festtage auf Ihren Tisch zu bringen – einzigartig durch unser ständiges Streben nach Qualität und den Stolz, als erste weltweit, Bio-Panettone hergestellt zu haben.

Der Sauerteig

WIR HALTEN IHN JEDEN TAG SEIT 1932 AM LEBEN

Seit über 90 Jahren ist unser Sauerteig das Herzstück unserer Tradition, von Generation zu Generation weitergegeben. Diese wertvolle natürliche Zutat ist das Geheimnis eines Gärprozesses, der unseren Teigen eine hohe Qualität verleiht. Von Hand geknetet mit Sorgfalt und Hingabe, garantiert der Sauerteig Produkte mit einem unverwechselbaren Aroma, einem echten Geschmack und einer einzigartigen Weichheit. Darüber hinaus trägt er zu einer hervorragenden Verdaulichkeit bei. Die ständige Aufmerksamkeit, die wir der Pflege des ursprünglichen Natursauerteigs widmen, spiegelt unser Engagement bei der Herstellung von traditionellen Süßwaren von höchster Qualität wider.



WISSENSWERTES ÜBER SAUERTEIG

Der Sauerteig, auch bekannt als Mutterteig, hat antike Ursprünge und wird seit Jahrhunderten in der Brot- und Süßwarenherstellung verwendet. Im Gegensatz zu kommerziellen Hefen ist er ein lebendiger Teig, reich an Mikroorganismen, die nicht nur die Gärung fördern, sondern den Teig mit einzigartigen Aromen bereichern und die Verdaulichkeit verbessern. Die langsame Gärung ermöglicht es außerdem, die Frische der Produkte länger zu bewahren. Die Pflege des Sauerteigs erfordert große Aufmerksamkeit: er muss regelmäßig aufgefrischt werden, um ihn aktiv und ausgewogen zu halten. Genau diese Hingabe garantiert die Qualität und Authentizität der mit Sauerteig hergestellten Produkte.



Zwischen Tradition und Qualität DIE KUNST DES KNETENS

Jedes unserer Produkte ist das Ergebnis einer gewachsenen Tradition und einer sorgfältigen Auswahl der besten Zutaten. Unser Sauerteig, der täglich aufgefrischt wird, steht im Zentrum des Herstellungsprozesses und sorgt für einen zarten, duftenden Teig. In drei Tagen Verarbeitung verbinden wir natürliche Zutaten wie ätherische Öle von Zitrusfrüchten, Vanille aus Madagaskar, frische Eier und Butter – und achten dabei auf jede Phase der Zubereitung. Von der langsamen Teigführung bis zum Backen entstehen Produkte, die Qualität, Geschmack und Respekt vor der Tradition bestmöglich zum Ausdruck bringen.



Pasticceria Fraccaro

DER ERSTE BIO-PANETTONE DER WELT

1999 schrieb Pasticceria Fraccaro ein wichtiges Kapitel in der Geschichte der Konditorei und wurde zum ersten Hersteller von Bio-Panettone weltweit. Diese Pionierentscheidung entspringt der tiefen Überzeugung: Eine gesunde Ernährung ist die erste Medizin. Seitdem bleiben wir diesem Prinzip treu und wählen ausschließlich hochwertige biologische Zutaten, um ein authentisches und umweltfreundliches Produkt zu gewährleisten.





PASTICCERIA
FRACCARO
1932

**MINI PANETTONE
CLASSICO
BIO**



PANDORO CLASSICO BIO

Ein weicher, butterreicher Teig mit feiner Textur, welcher ein angenehmes, zartes Mundgefühl vermittelt.



PANETTONE CLASSICO BIO

Weicher, flaumiger Teig mit Rosinen und kandierten Orangenschalen für eine perfekte Balance der Aromen.

**PANETTONE
GLUTENFREI BIO**

Glutenfreier Bio-Panettone mit Rosinen und kandierten Orangenschalen,



**PANDORO
GLUTENFREI BIO**

Luftiger Bio-Pandoro, glutenfrei, ICEA-zertifiziert und von hoher Qualität.

HANDGEFERTIGTE VERPACKUNG

Die Panettoni werden in Handarbeit in elegante und raffinierte Verpackungen mit handgezeichneten Illustrationen verpackt, welche einen Hauch von Exklusivität vermitteln und mit farbigen, auf die Verpackung abgestimmten Schleifen veredelt. Perfekt als Geschenk oder um der weihnachtlichen Tafel eine fröhliche Note zu verleihen. Das dominierende Tannengrün ruft sofort die Wärme und Magie der Feiertage hervor.

**PANETTONE
Antico**

Nach dem alten Rezept des Mailänder Panettone, dem Inbegriff des Weihnachtskuchens: 48 Stunden Gärung, Honig, süße australische Rosinen und kandierte, frische Zitronenschale.

ERHÄLTlich BIS ZU 5KG



Unser Panettone trifft auf Zartbitterschokoladentropfen und schafft eine einzigartige Verbindung. Die Harmonie von Düften und Aromen verschmilzt zu einem süßen Erlebnis und macht diesen Panettone zu einem unwiderstehlichen Genuss, den man zu jedem Anlass genießen kann.

PANETTONE MIT SCHOKOTROPFEN BIO



Die Orangencreme mit ihrem frischen, zitrusfruchtigen Geschmack verbindet sich mit dem weichen Panettone-Teig zu einem mediterranen Geschmackserlebnis, das bei jedem Bissen Frische und Süße schenkt.

PANETTONE MIT ORANGENCREME BIO



Unser Standort



WO WIR SIND

Unser Standort befindet sich in mitten von Oberösterreich, zwischen den Städten LINZ und WELS, und liegt somit an einem zentralen Punkt welcher aus ganz Österreich gut zu erreichen ist.



Eingang Büro Foller GmbH

Adresse: Foller GmbH
Jebensteiner Str. 26
4615 Holzhausen
Austria

VON WELS KOMMEND

auf der B1 - Wiener Bundesstraße Richtung Linz bis nach Marchtrenk fahren - in Marchtrenk auf die Eichenstraße einbiegen, durch die Unterführung die B1 queren und den folgenden Kreisverkehr an der zweiten Ausfahrt verlassen - dem Straßenverlauf Richtung Oftring auf der L1227 - Paschinger Straße folgen bis die Ortseinfahrt von Jebenstein - Gemeinde Holzhausen erreicht ist - nach der Ortseinfahrt in die erste Straße auf der rechten Seite einfahren.

VON LINZ KOMMEND

auf der B1 - Salzburger Straße Richtung Wels bis nach Marchtrenk fahren - in Marchtrenk auf die Eichenstraße einbiegen und den folgenden Kreisverkehr an der zweiten Ausfahrt verlassen - dem Straßenverlauf Richtung Oftring auf der L1227 - Paschinger Straße folgen bis die Ortseinfahrt von Jebenstein - Gemeinde Holzhausen erreicht ist - nach der Ort- Einfahrt in die erste Straße auf der rechten Seite einfahren.



Lagergebäude

BIO

UND NACHHALTIG

Biologische und nachhaltige Lebens- und Arbeitsweise wird bei uns groß geschrieben. Unser Standort ist von Wiesen und Feldern umgeben und unser Bürogebäude befindet sich ein einem naturbelassenen Holzblockhaus, welches ohne zusätzliche Isolierung auskommt.



Das gesamte Lagergebäude ist mit einer Photovoltaik Anlage ausgestattet, welche unseren Standort mit Strom versorgt und den Rest ins Netz einspeist. Die temperaturgeregelte Lagerhalle sowie das gesamte Bürogebäude werden mit einer energieeffizienten Luftwärmepumpe geheizt bzw. gekühlt.



FOLLER GMBH IST BIOS ZERTIFIZIERT

BIOS-Biokontrollservice Österreich ist seit 1994 eine staatlich anerkannte Zertifizierungsstelle und in allen Bundesländern Österreichs tätig. Diese führen Kontrollen auf landwirtschaftlichen Betrieben, bei Verarbeitern, Handels- und Gastronomiebetrieben sowie Importkontrollen durch. BIOS ist durch das Bundesministerium für Arbeit und Wirtschaft sowohl für den gesamten Biobereich als auch für das Qualitätsmerkmal Gentechnikfrei und Heumilch gTS. zuletzt per Bescheid vom 09. Februar 2024 akkreditiert. Weiters zertifizieren sie zahlreiche private Standards von Verbänden und Handelsorganisationen als auch der Agrarmarkt Austria. *

*Quelle: <https://www.bios-kontrolle.at/ueber-uns/>

IMPRESSUM

Foller GmbH
Jebensteiner Strasse 26
A-4615 Holzhausen

+43(0)660 / 677 12 66
vertrieb@bioundmehr.at

www.bioundmehr.at

UID
ATU22668904

Firmenbuchnummer
FN 85254 z

Firmengericht
Wels

Bankverbindung
Raiffeisen Landesbank OÖ
IBAN AT44 3400 0000 0600 6977
BIC RZOOAT2L

Sparkasse Neuhofen
IBAN AT14 2032 6000 0005 0732
BIC SPNKAT21XXX

Für den Inhalt verantwortlich:
Foller GmbH
Fotos: Foller GmbH, Freepik
Redaktion: Foller GmbH

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

GERICHTSSTAND

Als Gerichtsstand wird das sachlich zuständige Gericht Wels vereinbart.

ALLGEMEINES

Aufträge werden ausschließlich unter Geltung der AGB's der Foller GmbH angenommen und ausgeführt. Unser Angebot ist freibleibend. Preis-, Konditions- und Sortimentsänderungen, sowie Zwischenverkauf bleiben vorbehalten. Bei nicht mehr verfügbaren Jahrgängen wird der Folgejahrgang geliefert, sofern dieser in Preis und Qualität gleichwertig ist.

PREISE

Sofern nicht anders angegeben, verstehen sich die angeführten Preise in Euro zuzüglich der gesetzlichen MwSt. (Bei Schaumwein zzgl. Schaumweinsteuer). Druckfehler und Irrtümer vorbehalten.

ZAHLUNG

Sofern nicht anders vereinbart, ist die Zahlung der Lieferung sofort ohne Abzug nach Rechnungserhalt fällig. Die Zahlung kann durch Vorkassa oder nach Erhalt der Ware mittels Überweisung erfolgen. Ebenfalls ist eine SEPA Lastschrift möglich, wobei die Frist zum Einzug des Betrages ca. 5 Tage nach Rechnungslegung beträgt. Für den Fall des Zahlungsverzuges werden Verzugszinsen in der Höhe von 6% verrechnet. Weiters hat der Kunde alle mit der Betreuung der Forderung verbundenen Aufwendungen von Foller GmbH in der tatsächlichen Höhe zu begleichen.

LIEFERUNG

Die Lieferung erfolgt Österreichweit ab einem netto Bestellwert von € 350,- frei Haus. Bei Bestellungen unterhalb des Betrages werden die effektiven Fracht- bzw. Lieferkosten mit mind. € 5,- bis zu einem max. Betrag von € 25,- verrechnet.

Die Lieferung nach Deutschland (ausg. Inseln) erfolgt ab einem netto Bestellwert von € 500,- frei Haus. Bei Bestellungen unterhalb des Betrages werden die effektiven Fracht- bzw. Lieferkosten mit mind. € 10,- bis zu einem max. Betrag von € 35,- verrechnet.

Mehrkosten für Eillieferungen und Zusatzservice sind auf jeden Fall vom Käufer zu tragen. Der Versand der Ware erfolgt ausschließlich mit den Vertragspartnern der Foller GmbH, bei Abholung der Ware durch den Kunden oder durch Dritte geht die Gefahr der Beschädigung und des Untergangs mit Aushändigung der Ware an den Kunden über.

LIEFERMÄNGEL

Liefermängel, welche Beschädigungen oder Fehlmengen betreffen, können nur anerkannt werden, wenn diese beim Empfang auf den Transportdokumenten vermerkt werden. Weiters ist eine unverzügliche Kontaktaufnahme mit Foller GmbH notwendig. Nachträgliche Beanstandungen können nicht anerkannt werden. Für den Fall von höherer Gewalt, behördlicher Maßnahmen oder Betriebsstörungen ist die Foller GmbH von jeglicher Lieferpflicht entbunden.

EIGENTUMSVORBEHALT

Foller GmbH behält sich das Eigentum an den gelieferten Waren bis zur vollständigen Bezahlung vor. Bei Zahlungsverzug sind wir berechtigt die unter Eigentumsvorbehalt stehende Ware abzuholen ohne damit vom Vertrag zurückzutreten. Eine Verfügung über unter Eigentumsvorbehalt stehender Ware ist dem Kunden nur im üblichen Geschäftsverkehr gestattet. Die Forderungen des Käufers aus einer Weiterveräußerung der Vorbehaltsware gelten an uns abgetreten.

GEWÄHRLEISTUNG, GARANTIE, HAFTUNG

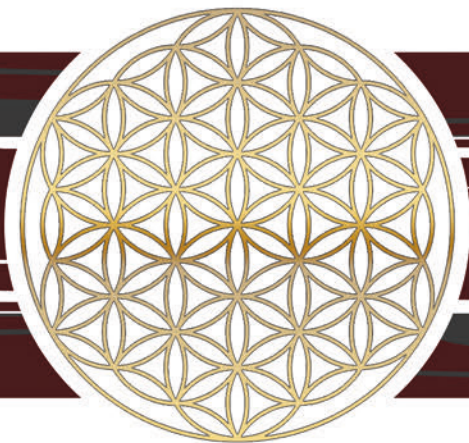
Für Lebensmittel und Getränke jeglicher Art kann keine Garantie angeboten werden, da es sich um verderbliche Ware handelt. Für Accessoires und jegliche sonstige Artikel geben wir die allenfalls vom Hersteller bzw. Importeur vorgegebene Garantie auf Produktions- und Materialfehler.

KORKFEHLER

Für Korkfehler in üblicher Größenordnung wird ein Ersatz durch eine Flasche bzw. eine Gutschrift geleistet. Ausgenommen sind Großflaschen über 1,5l Inhalt. Als Voraussetzung gilt der Ersatz vom Winzer, die volle Flasche inkl. Originalverschluss, sowie ein Nachweis über den Kauf bei Foller GmbH.

SONSTIGES

Druck- und Satzfehler, Irrtümer, sowie Preisänderungen vorbehalten. Das jeweils letzte Angebot hebt alle vorherigen auf. Preise gültig ab April 2025.



FOLLERGMBH

JEBENSTEINER STRASSE 26 | A-4615 HOLZHAUSEN | VERTRIEB@BIOUNDMEHR.AT | +43(0)660 / 677 12 66