

Spezialitäten aus ITALIEN

Delikate Salamis, original Südtiroler Markenspeck der hauseigenen Marken »Bartolino« und »di Roberto«.
Parmaschinken und San Daniele Schinken von absoluter Spitzenqualität aus den traditionellen Reifekellern von Pio Tosini, Maletti, San Dan und Levoni.

Original Mortadella Bologna, Salamispezialitäten und mehr aus den renommierten Häusern Golfera, Falorni, Salumi Triglia, Maletti, Levoni und Gelli.



Die Hausmarke Bartolino umfasst italienische Wurstpezialitäten, welche von kleinen handwerklichen Familienbetrieben liebevoll produziert werden. Einige dieser Geschäftsbeziehungen bestehen seit über 30 Jahren, woraus teilweise tolle Freundschaften entstanden sind. Die Marke Bartolino bietet in Ihrer Bedienungstheke *das gewisse Alleinstellungsmerkmal.*



138

Salami »Ungherese«

ca. 1,2 kg

leicht geräuchert



142

Parma-Salami

ca. 1,0 kg

luftgetrocknet



1302

**Ringsalami
»Classico«**

ca. 400 g

luftgetrocknet



1430

Sopressa Abruzzese

ca. 400 g

luftgetrocknet



1460

Fenchel-Salami

ca. 3,0 kg

luftgetrocknet



1466

Fenchel-Salametti

4 Stück/Kette

ca. 800 g

luftgetrocknet



139

**Mailänder Salami
»Milano Classico«**

ca. 1,0 kg

luftgetrocknet



127

**Original Südtiroler
Markenspeck**

ca. 2,0 kg

ohne Schwarte



129

**Tiroler
Bauerngeselchtes**

ca. 1,5 kg

die zünftige Brotzeit,
heiß geräucherter
Schweinebauch



Wir von Barth Feinkost sind glücklich und stolz, dass wir unsere neue italienische Hausmarke »di Roberto« etablieren konnten.

Auch für diese neuen Salamis und Schinken gilt natürlich unsere Selbstverpflichtung, Ihnen Wurst- und Schinkenwaren ausschließlich von bester Qualität anzubieten.

Unsere außergewöhnlichen Produzenten arbeiten authentisch, unverfälscht und innovativ. Jede Phase des Herstellungsprozesses ist vor Ort persönlich einsehbar. Die schmackhaften Produkte, nach alten überlieferten Rezepten und traditionellen Verarbeitungsmethoden hergestellt, werden Ihnen und Ihren Kunden das Herz (und den Gaumen) aufgehen lassen.



6601

Salame Ungherese

halbes Stück
ca. 2,5 kg



6602

Salame Milano

ca. 2,5 kg



6603

Salame Abruzzese

ca. 400 g



6604

Salame Napoli piccante

ca. 1,8 kg





6605

Salame Spianata piccante

halbes Stück
ca. 1,0 kg



6606

Salame Delizioso

ca. 1,0 kg
delikate Felinosalami



6608

Salame Molto Bene

ca. 3,0 kg
magere Schinkensalami



148

Bresaola Punta Anca

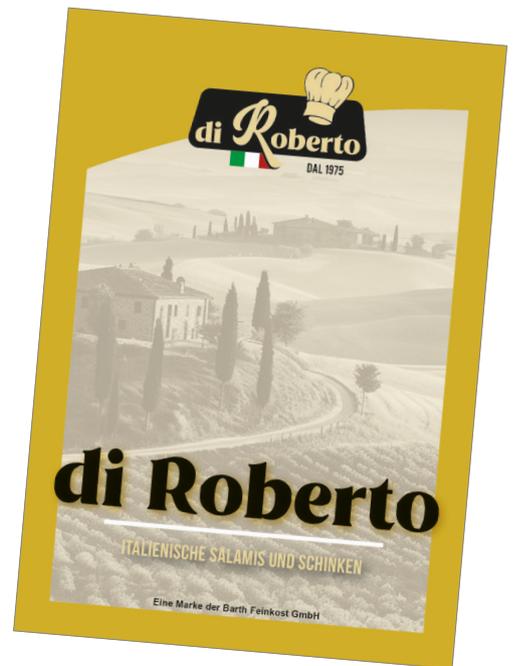
ca. 1,7 kg
luftgetrockneter Rinder-
schinken



6607

Speck

ca. 2,0 kg
Spezialität von der nord-
italienischen Schinken-
straße



1250

Prosciutto Pressato

ca. 8,0 kg



1251

Prosciutto Pelatello

ca. 5,0 kg
ohne Schwarte



1252

Prosciutto Addobbo

ca. 8,0 kg
rund gebunden



1255

Prosciutto Mattonella

ca. 2,5 kg
Blockform

Seit mehr als 200 Jahren produziert die Familie Falorni im Herzen des Chianti-Gebiets hochwertiges Fleisch und Wurstwaren und gibt die *Geheimnisse alter Rezepte* und handwerklicher Verarbeitungstechniken vom Vater an den Sohn weiter.



6100

Il Salame con Toro

ca. 400 g

Salami mit Rindfleisch



6101

Il Salame Piccante

ca. 400 g

leicht mit Chili gewürzt



6102

Il Salame con Chianina

ca. 400 g

eleganter Geschmack durch Fleisch der Chianina-Rinder



6108

Finocchiona IGP

ca. 400 g

Fenchelsalami



6109

Il Salame con Cinghiale

ca. 400 g

traditionelle Salami mit Wildschwein



6110

Il Salame Montanaro

ca. 380 g

luftgetrocknete Bergsalami



6112

Il Salame all'Aroma di Tartufo

ca. 400 g

exklusiver Trüffelgeschmack



6113

Lardo »Toscano«

ca. 1,5 kg

reich an Aromen und Gewürzen



6103

Il Salame con Cinghiale

ca. 1,6 kg

traditionelle Salami mit Wildschwein



6111

Il Salame al »Vino Chianti DOCG«

ca. 2,2 kg

geschmackvoll durch Chianti-Wein



6104

La Pancetta agli Aromi

ca. 500 g

Bauchspeck mit Kräutern



6105

La Pancetta all'Aglio

ca. 500 g

Bauchspeck mit Knoblauch



6106

La Pancetta al Peperoncino

ca. 500 g

Bauchspeck mit Chili



6107

La Pancetta al Ginepro

ca. 500 g

Bauchspeck mit Wacholder

Pio Tosini



1232

Parmaschinken Pio Tosini

ca. 8,0 kg

24 Monate, ohne Knochen, rund gebunden



1204

Parmaschinken Pio Tosini

ca. 8,0 kg

30 Monate, ohne Knochen, rund gebunden



1203

Parmaschinken Pio Tosini

ca. 8,0 kg

36 Monate, ohne Knochen, rund gebunden

Parmaschinken ist eine kulinarische Kostbarkeit aus der vom einzigartigen Mikroklima geprägten Region rund um Parma. Bei Pio Tosini in Langhirano achtet man seit fünf Generationen darauf, dass *Leidenschaft, Hingabe und Erfahrung* der Menschen bei der Herstellung dieses königlichen Produktes Priorität einnehmen.



Nur zwölf Kilometer Luftlinie von der toskanischen Mittelmeerküste entfernt liegt das italienische Dörfchen Gombitelli, umgeben von Steineichen- und Kastanienwäldern. Hier führt seit Jahrhunderten die Familie Triglia die »Gombitelli Artigianale Salumificio« nach überlieferten Rezepten und handwerklichen Techniken.

Diese *alte Kunst der gluten- und laktosefreien Schweinefleischverarbeitung* begründet den großartigen Geschmack!



6300

**Salami
mit Steinpilzen**

ca. 350 g



6301

**Salami
mit Oliven**

ca. 350 g



6302

**Salami
mit Nüssen**

ca. 350 g



6303

**Salami
mit Pistazien**

ca. 350 g



6304

**Salami
mit Pinienkernen**

ca. 350 g



6305

**Manzo ai Funghi
Porcini**

ca. 2,0 kg

mariniertes Rindfleisch
mit Steinpilzen,
luftgetrocknet



Die Firma Gelli Salumi ist spezialisiert auf typisch toskanische Produkte, wie Trüffelsalami und Wildspezialitäten.

Die *Beibehaltung traditioneller Handwerkskunst* im Produktionsprozess spielt dabei eine große Rolle für gleichbleibende Qualität.



135

Trüffelsalami

ca. 400 g

aus der Toscana



1281

Pancetta Tesa

ca. 1,5 kg

luftgetrockneter magerer Speck mit Pfeffer



1456

Salametti Cinghiale

4 Stück/Kette
ca. 800 g

Wildschweinsalametti,
20 % Wildschwein



1455

Wildschwein-Schinken

ca. 2,0 kg

luftgetrocknet



1450

Wildschwein-Salami

ca. 500 g

20 % Wildschwein



1451

Rosmarin-Kochschinken

halbes Stück
ca. 3,5 kg



1271

Guanciale al Pepe

ca. 300 g

luftgetrocknete Schweinebacke



1453

Wildschwein-Mortadella

halbes Stück
ca. 4,0 kg

20 % Wildschwein

September
bis Dezember

Seit mehr als 50 Jahren werden in der friulanischen Manufaktur »Jolanda de Colò« Gänsespezialitäten nach zum Teil über 500 Jahre alten Rezepturen hergestellt.

Die in kontrollierter Freilandhaltung aufgezogenen Gänse liefern bestes Rohmaterial, das mit ausgesuchten Kräutern und Gewürzen zu Delikatessen verarbeitet wird.

Gourmets auf der ganzen Welt sind seit Jahrzehnten begeistert.



1462

Gänsebrust

ca. 560 g

geräuchert



Foto:AdobeStock/cristianstorto



204

**Bratgans, der Gänse-
schinken (100%)**

ca. 3,2 kg

aus reinem Gänsefleisch



1486

Gänsealami

ca. 380 g

aus reinem Gänsefleisch

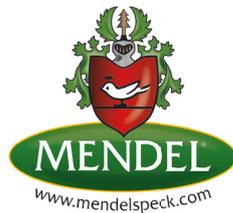


1489

**Ocadella®
Gänsemortadella**

ca. 3,4 kg

mit 43 % Gänsefleisch



Familientradition seit drei Generationen.
Kulinarischer Hochgenuss aus Südtirol.



146

Tiroler Kaminwurz

4 Stück/Packung
ca. 200 g
geräuchert



1234

Tiroler Schinken

halbes Stück
ca. 4,0 kg
gekocht, mit Kräutern



1260

»Familie Larcher« Speck

ca. 2,5 kg
der Ursprung des
Südtiroler Bauernspecks,
8 Monate gereift



1290

Lardo

ca. 2,0 kg
gereifter Rückenspeck mit
Kräutern



227

Trüffelilet

ca. 100 g
luftgetrocknet, mit
gehobeltem Trüffel
verfeinert



1263

Tiroler Speck

ca. 350 g
Südtiroler Bauernspeck,
gute Geschenkgröße



Eine Spezialität aus dem toskanisch-emilianischen Apennin, *wo die Kastanie bei vielen Lebensmitteln eine große Rolle spielt.* Hier wachsen die Schweine in riesigen von Trockensteinmauern eingefassten Weiden auf. Die Keulen dieser Schweine werden mit einer Mischung aus Meersalz, Pfeffer, Knoblauch und Weißwein gesalzen. Eingerieben mit einer Paste aus Schweineschmalz und Kastanienmehl reifen die Keulen dann in manuell belüfteten Kellern über Kastanienlaub und erhalten so ihr charakteristisches Aroma.



1240

Prosciutto Castagnolo

ca. 8,0 kg
16 Monate, pressato,
ohne Knochen,
Kastanienhäuten



Maletti, gegründet 1867, produziert delikate Salami noch heute nach alten Rezepturen auf handwerkliche Weise *mit unverwechselbaren Aromen und Düften, die an die Vergangenheit erinnern.*



140
Salami Abruzzese
ca. 400 g



130
Nocetta Schinkensalami
ca. 3,0 kg
max. 11 % Fett



1420
Salami Montanaro lungo
ca. 1,2 m
ca. 2,5 kg



1421
Salametti Finochietto Selvatico
ca. 220 g
mit Wildfenchelsamen



1422
Salametti Cinghiale
ca. 220 g
25 % Wildschwein



1423
Salametti Peperoncino
ca. 240 g
mit kalabrischer Chili



1435
Salametti al Barolo
ca. 220 g
mit 3 % Barolo Wein



1436
Salametti al Tartufo
ca. 220 g
mit 3 % Sommertrüffel



147
Cacciatori Salami
5 Stück/Kette
ca. 900 g



1431
Sopressa Veneto
ca. 3,0 kg
Salami mit Knoblauch und Weißwein, grob



1426
Salame al Tartufo
ca. 1,2 kg
Salami mit 2 % schwarzem Trüffel



1320
Salamella Nostrana
ca. 500 g



141
Mailänder Salami
»Tradizione«
ca. 3,0 kg



149
Coppa
ca. 1,5 kg



1441
Mortadella Bologna
IGP
halbes Stück
ca. 3,0 kg
mit Pistazien



1220
Prosciutto di Parma
»Pelatello«
ca. 5,0 kg
Parmaschinken,
14 Monate, ohne Knochen,
Bein und Schwarte



1225
Prosciutto di Parma
Blockform
ca. 2,5 kg
Parmaschinken,
14 Monate, ohne Schwarte



1139
Prosciutto Cotto
halbes Stück
ca. 3,5 kg
italienischer Kochschinken



1314
Prosciutto Cacciatori
di Toscana
halbes Stück
ca. 4,0 kg
gegrillter Kochschinken
mit Rosmarin
*auch als ganzes Stück
erhältlich (s. Preisliste)*



1211
Parmaschinken
ca. 8,0 kg
18 Monate, ohne Knochen



124
Prosciutto Crudo
Landschinken
ca. 6,0 kg
ohne Knochen



1236
Prosciutto Crudo
»Tartufo«
ca. 6,0 kg
Trüffel-Rohschinken, ohne
Knochen



1235
Prosciutto di San
Daniele
ca. 6,0 kg
16 Monate, ohne Knochen



Seit drei Generationen bringt das Familienunternehmen San Dan den authentischen Geschmack italienischer San Daniele Schinken auf den Tisch.

Das Fleisch stammt von kontrollierten italienischen Bauernhöfen.

San Daniele del Friuli bietet für die Reifung des Schinkens ideale klimatische Bedingungen.

Die Brisen der Adria kombiniert mit den Winden aus den Alpen geben dem Produkt seinen typischen Geschmack.



1223

San-Daniele-Schinken

ca. 7,5 kg

16 Monate, ohne Knochen



1224

San-Daniele-Schinken »Addobbo«

ca. 8,0 kg

16 Monate, ohne Knochen, rund gebunden

Golferia



Traditionell geführtes Familienunternehmen in dritter und vierter Generation. Hersteller der Golfetta Schinkensalami. Einzigartig original zubereitet aus ausgewählten italienischen Schinken und im Baumwolltuch gereift.

Leicht und lecker erfüllt sie die ernährungsspezifischen Ansprüche an der modernen Bedienungstheke.



1400

Golferia Schinkensalami

ca. 3,0 kg

max. 12% Fett



134

Prosciutto Cotto

halbes Stück
ca. 4,0 kg

gekochter Schinken aus Parma

auch als ganzes Stück erhältlich (s. Preisliste)



1310

Trüffelkochschinken

halbes Stück
ca. 4,0 kg



1444

Mortadella Tartufo

halbes Stück
ca. 3,0 kg
mit Trüffeln

Levoni-Spezialitäten



Die zu 100% italienischen Wurstsorten von Levoni entstehen aus erstklassigem Fleisch von in Italien geborenen, aufgezogenen und verarbeiteten Schweinen.

Für die Rezepturen verarbeitet Levoni täglich frisch die erlesensten Gewürze, Kräuter und natürliche Aromastoffe aus aller Welt. Es entstehen einzigartige Duft- und Geschmackserlebnisse, welche die Qualität des Fleisches zur vollen Geltung bringen. So werden etwa Bronte-Pistazien, sizilianisches Meersalz, Marsala superiore DOP, Zimt, Pfeffer, frischer Knoblauch zum Geheimnis des einzigartigen Geschmacks. Die Raucharomen werden verstärkt durch die spezifische Holz Auswahl, welche den Wurstwaren das besondere Etwas verleihen.

Um niemanden von diesem Genusslebnis auszuschließen, sind *alle Spezialitäten gluten- und laktosefrei.*



1354

Salami Abruzzese piatto

ca. 350 g

feine Körnung



1355

Salami »Levonetto Rustico«

ca. 220 g

mittlere Körnung, Cello



1356

Salami »Levonetto Amabile«

ca. 250 g

feine Körnung, Cello



1301

Salami Napoli piccante

6 x ca. 400 g

pikant, mit Paprika



1321

Salsiccia Romagnola

ca. 500 g

mittlere Körnung, mild



1330

Sopressa Veneta Knoblauchsalami

ca. 4,0 kg

grobe Körnung, mit Knoblauch



1332

Levonetto Curvo Ringsalami

ca. 400 g

mittlere Körnung, herzhaft



1313

Salami Scudetto Schinkensalami

ca. 3,0 kg

max. 11 % Fett



136

Salami Venticina

ca. 3,0 kg

grobe Körnung, pikant,
mit Paprika



1300

Salami Parma

ca. 900 g

mittlere Körnung, mild



1336

Salami Ungherese

ca. 1,2 kg

feine Körnung, leicht
geräuchert



1337

Salami Milano

ca. 1,2 kg

feine Körnung, mild



1350

Salami Finocchiona Fenchelsalami

ca. 4,0 kg

mittlere Körnung, mit
Fenchelsamen



1352

Salsiccia Mediterranea piccante

ca. 1,0 kg

mittlere Körnung, scharf



1470

Salami Mignon

2 x ca. 500 g

Mini-Salami-Kette



1312

Guanciale

ca. 800 g

geräucherte Schweine-
backe



40880

Ochsenzunge

ca. 1,0 kg

gegart



1291

Lardo Pancettato

ca. 4,0 kg

mit Thymian



1280

Pancetta Magretta

ca. 2,5 kg

luftgetrockneter magerer
Speck, gerollt



1282

Pancetta Coppata

ca. 3,0 kg

Schweinebauch mit
Nacken



1443

Mortadella Bologna IGP

halbes Stück
ca. 4,0 kg
mit Pistazien, vollmundig



1440

Mortadella Levonella

halbes Stück
ca. 4,0 kg
mit Pistazien, delikat



1331

Prosciutto Cotto Alfieri

ca. 10,0 kg
traditioneller Kochschinken



1338

Kochschinken Jolly

ca. 4,5 kg
saftig, mager



1222

San-Daniele-Schinken »Addobbo«

ca. 8,0 kg
16 Monate, ohne Knochen, rund gebunden



1230

San-Daniele-Schinken »Pelatello«

ca. 5,0 kg
14 Monate, ohne Knochen, Bein und Schwarte



1201

Culatta

ca. 4,0 kg
Schinken aus der Schweinenuss, ohne Knochen, mild



121

Parmaschinken DOP

ca. 7,0 kg
14 Monate, ohne Knochen



1200

Parmaschinken DOP

ca. 8,0 kg
16 Monate, ohne Knochen, rund gebunden



1221

Parmaschinken »Don Romeo«

ca. 8,0 kg
24 Monate, ohne Knochen, rund gebunden



122

Parmaschinken DOP

ca. 7,5 kg
16 Monate, ohne Knochen



123

Parmaschinken »Don Romeo«

ca. 7,5 kg
24 Monate, ohne Knochen