



SUPPLÌ & SPEZIALITÀTEN FÜR IHRE KARTE

VOLLER GESCHMACK

JEDES MAL.

Reichhaltige Füllungen, ein weicher Kern und eine knusprige Doppelpanierung. Der Geschmack, den Sie erwarten. Bei jeder Lieferung.

SECHS SUPPLÌ + FÜNF SPEZIALITÀTEN

Unser Sortiment für Ihre Karte.

SUPPLÌ ALL'AMATRICIANA



500_g

Steinpilze auf jedes
Kilo Reis.

—



AUSSEN KNUSPRIG, INNEN WEICH.

Zutaten, die man schmeckt.

In Sauce gegarter Reis, reichhaltige Füllungen und Zutaten, die jeder Rezeptur ihren Charakter geben.

Eine unverwechselbare Panierung.

Doppelte Panierung mit groben Bröseln: knusprig im Biss, mit einem weichen Kern.

Qualität bei jeder Lieferung.

Gewicht, Form, Konsistenz und Frittierverhalten folgen präzisen Produktionsvorgaben.

Ihr Geschmack, weniger Arbeit in der Küche.

SECHS REZEPTE, EINE WELT VOLLER GESCHMACK.

100 g

50-g-Mignon auf Anfrage



MIT RINDERRAGÙ

Von uns gewolfte Rindernuss, viel Tomate und ein Kern aus Fior-di-latte-Mozzarella.



TOMATE & BASILIKUM

Süße Tomate, duftendes Basilikum und zartschmelzender Mozzarella, der Fäden zieht.



CACIO E PEPE

Pecorino romano und Pfeffer, mit einem Kern aus Pecorinocrema für noch mehr Geschmack.

CHARAKTER, BEIM ERSTEN BISS.

100 g

50-g-Mignon auf Anfrage



MIT 'NDUJA

'Nduja, Rinderragù und Mozzarella: würzige Schärfe trifft auf cremige Milde.



'MATRICIANO

Guanciale, Tomate und Pecorino, mit einem weichen Kern aus Pecorinocreme.



STEINPILZE & TRÜFFEL

Viel Steinpilz und Trüffelhobel: der unverwechselbare Pilzgeschmack in jedem Bissen.

MEHR ALS SUPPLÌ, NOCH VIEL MEHR.

5

SPEZIALITÄTEN

**KLEIN
MIT GROSSEM
HERZEN.**



PANIERTE MOZZARELLA

Fior di latte mit Basilikum, dreifach leicht paniert, innen zartschmelzend.



ZUCCHINIBLÜTEN

Im Backteig, mit Mozzarella und Sardellen.



OLIVEN ASCOLANA

Große Oliven mit einer ausgewogen gewürzten Fleischfüllung.

KARTOFFEL- KROKETTEN

Kartoffelstücke, Gewürze und geräucherte Provola.

KABELJAU- FILETS

Kabeljau im Backteig, vorfrittiert und bereit zum Fertiggaren.

DER NÄCHSTE SCHRITT

PROBIEREN SIE UNS.

Ein Produkt auf dem Niveau Ihrer Karte.
Weniger Vorbereitung in Ihrer Küche.

MUSTER UND VERSAND

GRATIS IN ITALIEN.

Testen Sie unsere Spezialitäten in Ihrer Küche. Wir helfen bei der Auswahl Ihres Sortiments und bei der ersten Lieferung.

MUSTER ANFORDERN

+39 328 012 02 98

Vertrieb · Telefon und WhatsApp

laboccadellaverita.it



VOM ERSTEN BISS AUF IHRE KARTE.

01 Erzählen Sie von Ihrem Betrieb.

Wir besprechen die Details Ihrer Musterlieferung.

02 Erhalten Sie die Produkte.

Versand montags. Zustellung in Italien voraussichtlich 4–5 Tage nach Versand.

03 Gemeinsam frittieren.

Ein Fachberater begleitet Sie beim Frittieren und Verkosten. Oder Sie testen selbst mit unserer Anleitung.

04 Wir planen Ihre Bestellung.

Ihre Meinung und die passenden Produkte für Ihre Karte stehen im Mittelpunkt.

IHR BETRIEB, IHRE ZEITEN.

Im Kundenbereich bestellen Sie jederzeit und finden alle Dokumente zu Ihren Lieferungen.