

We
STAND



for
OUR REGION

SOLOS FISH - AQUAPONIK
PESCE SOLOS - ACQUAPONICA

ALPIN HERBS

EGGERHOF

LANDMANNHOF

Kirnig, Graziadei, Pan, Koch,
Gusto Alpin, Strauss, Mannius,
Pustertaler Saatbau, Oberfreihof,
Römerhof, Stabinger, Pramstrahler,
Teikon, Fritz & Felix...



Entdecke die Vielfalt regionaler Produkte

Unser Foppa-Katalog für regionale Produkte! Hier findest du eine sorgfältige Auswahl an hochwertigen Lebensmitteln und handgefertigten Spezialitäten aus unserer Region. Von frischen Wurstspezialitäten und Pilzen über herzhaften Käse bis hin zu hausgemachten Marmeladen – unsere Produkte sind nicht nur lecker, sondern unterstützen auch lokale Landwirte und Produzenten. Lassen Sie sich inspirieren und unterstützen Sie die Vielfalt unserer Heimat!

Beste Qualität, schnellste Lieferung
und persönliche Beratung!

www.foppa.com

Scopri la varietà dei prodotti regionali

Il nostro catalogo Foppa - tutti i nostri prodotti regionali! Qui troverai una selezione accurata di alimenti di alta qualità e specialità artigianali provenienti dalla nostra regione. Dalla carne fresca, funghi e formaggi saporiti, fino a marmellate fatte in casa – i nostri prodotti non sono solo deliziosi, ma supportano anche gli agricoltori e i produttori locali. Lasciati ispirare e sostieni la varietà della nostra terra!

La miglior qualità, consegna più veloce
e consulenza personale!

www.foppa.com

FOPPA GMBH / Srl

Obere Insel 14 Isola di Sopra · 39044 Neumarkt - Egna · Tel. 0471 820 095
Gewerbepark Aurinum 8 Zona Artigianale · 39032 Mühlen in Taufers - Molini di Tures · Tel. 0474 659 022
Via Trento 90 · 38017 Mezzolombardo (TN) · Tel. 0461 604161
info@foppa.com · www.foppa.com





60 YEARS
OF BEING
A STEP AHEAD

DIE MARKE FOPPA

Wir versorgen die Gastronomie, Hotellerie und den lokalen Einzelhandel verlässlich und flexibel mit Lebensmitteln und notwendigen Verbrauchsgütern. Wir fordern und fördern den modernen Genuss, da wir gerne neueste Trends in der Lebensmittelwelt aufgreifen. Wir bauen vertrauensvolle Partnerschaften und enge Beziehungen auf; unserer Verantwortung sind wir uns bewusst. Foppa ist abenteuerlustig, sympathisch und mutig.

UNSERE VISION

Als Geschmacksprofis sind wir für höchste, transparente Qualität, kombiniert mit bester Beratung und Service anerkannt. Wir sind der Referenzpunkt für eine ressourcenschonende und regionale Wirtschaftsweise in unserem Sektor und für die Umsetzung zukunftsweisender Projekte. Wir bringen Geschmackserlebnisse von Menschen zu Menschen.

UNSERE MISSION

Kompetent, zuverlässig und kreativ stehen wir unseren Kunden zur Seite, um mit ihnen den Geschmack der Speisen durch qualitativ hochwertige Lebensmittel kontinuierlich zu verfeinern. Mit Verantwortung für die Auswirkungen unseres Handelns unterstützen wir die Transformation hin zu einem bewussten Genuss.

IL MARCHIO FOPPA

Riforniamo in modo affidabile e flessibile i settori della ristorazione, degli alberghi e della vendita al dettaglio locale con alimenti e beni di consumo essenziali. Esigiamo e promuoviamo un divertimento moderno, perché ci piace seguire le ultime tendenze del mondo alimentare. Costruiamo partnership di fiducia e relazioni strette; siamo consapevoli della nostra responsabilità.

LA NOSTRA VISIONE

In qualità di professionisti del gusto, siamo riconosciuti per la massima qualità trasparente unita alla migliore consulenza e al miglior servizio. Siamo il punto di riferimento per le pratiche commerciali regionali e di conservazione delle risorse nel nostro settore e per la realizzazione di progetti lungimiranti. Portiamo le esperienze del gusto da persone a persone.

LA NOSTRA MISSIONE

Supportiamo i nostri clienti in modo competente, affidabile e creativo, al fine di perfezionare continuamente il sapore dei loro piatti con alimenti di alta qualità. Assumendoci la responsabilità dell'impatto delle nostre azioni, sosteniamo la trasformazione verso un piacere consapevole.

SOLOS
FISH



SOLOS FISH PESCE SOLOS

SOLOS und Foppa bringen lokal und nachhaltig produzierten Fisch in Südtiroler Küchen. Erfahrungsgemäß regt der Name „Wels“ auf der Speisekarte nicht gerade die Geschmacksknospen der Fischkenner an. Anders verhält es sich jedoch in diesem Fall.



In der SOLOS-Farm in Tramin spielt der Wels eine zentrale Rolle im ressourcenschonenden Anbauverfahren der Aquaponik. Die Fische aus der Familie der Clarias werden dort ganzjährig in einem geschlossenen Wasserkreislauf und unter artgerechten Bedingungen, nach höchsten Qualitätskriterien gezüchtet.

Neben Wassereinsparungen von bis zu 97% gegenüber konventionellen Aquakulturen, kommen bei SOLOS keinerlei Antibiotika oder sonstige Medikamente zum Einsatz. In der Fütterung setzt das Unternehmen, dank eines Interreg-Forschungsprojektes, auf ein hochwertiges alternatives Futtermittel. Dieses wird selbst produziert und basiert auf tierischen Proteinen von Insektenlarven und bezieht das wertvolle Omega-3 direkt aus einer Alge. Dank des Forschungsprojektes wird die Fischzucht von einem nationalen zoologischen Institut begleitet und überwacht, wodurch die hochwertige Qualität der Fische garantiert wird. Nicht zuletzt erfolgt die Aufzucht durch laufende Wasserzirkulation in glasklaren Gewässern, was sich auch unmittelbar auf den Geschmack auswirkt.

Nach neun bis maximal zwölf Monaten erfolgt die artgerechte Schlachtung und Verarbeitung der Tiere bei der Firma Foppa in Mezzolombardo. Über Foppa können die fangfrischen Fische am Stück oder als Filet für die Gastronomie bezogen werden.

WELS AQUAPONIK PESCE GATTO ACQUAPONICA

- ca. 1,6 kg
- SOLOS- Aquaponik-Zucht
- Einzigartige Fleischqualität
- Höchste Futterqualität
- Omega-3 und Omega-6 Fettsäuren
- Verzicht auf Antibiotika, Hormone oder sonstige Medikamente

- ca. 1,6 kg
- SOLOS-allevamento sistema acquaponico
- Qualità della carne eccezionale
- Massima qualità del mangime
- Preziosi acidi grassi omega-3 e omega-6
- Non vengono utilizzati antibiotici, ormoni o altri farmaci

Art. SF01F

WELS FILET AQUAPONIK FILETTO PESCE GATTO ACQUAPONICA

- ca. 200 g
- SOLOS- Aquaponik-Zucht
- Fleisch angenehm feste Konsistenz
- Höchste Futterqualität
- Omega-3 und Omega-6 Fettsäuren
- Verzicht auf Antibiotika, Hormone oder sonstige Medikamente

- ca. 200 g
- SOLOS-allevamento sistema acquaponico
- Carne consistenza compatta
- Massima qualità del mangime
- Preziosi acidi grassi omega-3 e omega-6
- Non vengono utilizzati antibiotici, ormoni o altri farmaci

Art. SF02F





SOLOS e Foppa sostengono pesce prodotto localmente e in modo sostenibile.

Di solito il pesce gatto nel menu non viene apprezzato da tutti. Tuttavia, in questo caso, è diverso. Da SOLOS a Termeno, il pesce gatto ha un ruolo centrale nel metodo di coltivazione sostenibile dell'acquaponica. I pesci della famiglia Clarias vengono allevati tutto l'anno in un ciclo d'acqua chiuso e in condizioni adeguate, seguendo i più alti standard di qualità.

Oltre a un risparmio idrico fino al 97% rispetto alle acquacolture convenzionali, presso SOLOS non viene utilizzato alcun antibiotico o medicinale. Per l'alimentazione dei pesci, l'azienda, grazie a un progetto di ricerca Interreg, utilizza un mangime alternativo di alta qualità. Viene prodotto internamente, basato su proteine animali derivate da larve di insetti, estraendo gli importanti Omega-3 direttamente da un'alga.

Grazie al progetto di ricerca, l'allevamento dei pesci è accompagnato e monitorato da un istituto zoologico nazionale. Il che garantisce la qualità elevata dei pesci. La crescita avviene grazie a una continua circolazione dell'acqua in acque cristalline, il che influisce direttamente sul sapore.

Dopo nove a dodici mesi al massimo, avviene la lavorazione degli animali in modo adeguato, presso l'azienda Foppa a Mezzolombardo. Grazie a Foppa è possibile acquistare i pesci freschissimi interi o come filetti per la ristorazione.



SOLOS BASILIKUM GRÜN AQUAPONIK FARMING BASILICO SOLOS

Frischer grüner Basilikum aus Aquaponik-Farming. Aquaponik ermöglicht Anbau mit 90% weniger Wasser, 12x höherer Flächenproduktion, ganzjährigem Anbau und ohne künstlichen Dünger, da die Nährstoffe von lebenden Fischen kommen.

Basilico fresco in acquaponica. L'acquaponica consente una coltivazione con il 90% in meno di acqua. Una produzione di superficie 12 volte superiore, coltivazione tutto l'anno e senza fertilizzanti chimici, siccome i nutrienti provengono da pesci vivi.

10 Tüten/mazzi

Art. AS04F



SOLOS PFLÜCKSALAT FRISCH AUS AQUAPONIK FARMING INSALATA FRESCA PRONTA

Jede Kiste enthält 2 sortenreine Säcke Salat, die je nach Jahreszeit variieren, in der Regeln eine grüne und eine rötliche Sorte. Muss vor dem Verzehr noch gewaschen werden.

Ogni cassa contiene 2 sacchi di insalata, che variano a seconda della stagione. Di solito una verde e una rossa.

1 kg

Art. AS02F



SOLOS SALAT FRISCH AUS AQUAPONIK FARMING SOLOS INSALATA FRESCA DA AQUAPONIC FARMING

Jede Kiste enthält 8 Salatköpfe, die je nach Jahreszeit variieren und mindestens je 200g wiegen. Durchschnittlich enthält eine Kiste ca. 2kg Salat. Mit Qualitätszeichen Südtirol.

Ogni cassa contiene 8 cespi di insalata, che variano a seconda della stagione e pesano almeno 200 g ciascuno. Una cassa contiene in media circa 2 kg di insalata. Con marchio di qualità Alto Adige.

1 Krt/Car

Art. AS01F



ALPIN HERBS



Aus einer Familiengärtnerei wurde ein Anbau für aromatische Kräuter, gemischte Salate, Brunnenkresse und essbare Blumen für die Gastronomie.

Un vivaio di famiglia trasformato in una coltivazione di erbe aromatiche, misticanze, crescioni e fiori eduli per la ristorazione.



ALPIN HERBS BLUTAMPFERKRESSE
CRESCIONE ACETOSELLA ROSSA

Art. AE07F



ALPIN HERBS BASILIKUMKRESSE
CRESCIONE BASILICO

Art. AE06F



ALPIN HERBS AMARANTH SPITZEN
PUNTE DI AMARANTO

Art. AE01F



ALPIN HERBS GRÜNER KLEE
FOGLIE TRIFOGLIE VERDE

Art. AH86F



ALPIN HERBS SEDANINA SPITZEN
PUNTE DI SEDANINA

Art. AH85F



ALPIN HERBS KATZENMINZE
SPITZEN
PUNTE DI NEPITELLA

Art. AH84F



ALPIN HERBS SENFBLATTSALAT
MISTICANZA FOGLIE DI SENAPE
SMART

Art. AH04F



**ALPIN HERBS KRESSE ROTE
RADIESCHEN**
CRESCIONE RAVANELLO

Art. AH69F



ALPIN HERBS SHISO GRÜN BLÄTTER
FOGLIE DI SHISO VERDE

Art. AH87F



**ALPIN HERBS PUNTE DI MENTA
MESSICANA**
MISTICANZA FOGLIE DI SENAPE
SMART

Art. AH80F



ALPIN HERBS BORRETSCHBLÄTTER
FOGLIE DI BORRAGINE

Art. AH78F



ALPIN HERBS SCHNITTKNOBLAUCH
AGLIO VERDE DA TAGLIO

Art. AH76F



ALPIN HERBS WALDMEISTER BLÄTTER
FOGLIE DI ASPERULA

Art. AH74F



ALPIN HERBS ROTE BEETE BLÄTTER
FOGLIE DI BARBABIETOLA ROSSA

Art. AH73F



ALPIN HERBS MIZUNA ROT SPITZEN
PUNTE DI MIZUNA ROSSA

Art. AH72F



ALPIN HERBS STEVIA BLÄTTER
PUNTE DI STEVIA

Art. AH66F



**ALPIN HERBS ROSENBLÜTEN-
BLÄTTER GEMISCHT**
FOGLIE DI ROSE MISTE

Art. AH65F



**ALPIN HERBS ZITRONEN-
MELISSE BLÄTTER**
FOGLIE MELISSA

Art. AH64F



**ALPIN HERBS ALTERNANTHERA
BLÄTTER**
FOGLIE ALTERNANTHERA

Art. AH63F



ALPIN HERBS SHISO ROT BLÄTTER
FOGLIE DI SHISO ROSSO

Art. AH61F



ALPIN HERBS ANANASSALBEI SPITZEN
PUNTE SALVIA ANANAS

Art. AHA1F



ALPIN HERBS EUKALYPTUS SPITZEN
PUNTE DI EUCALIPTO

Art. AH88F



ALPIN HERBS SCHAFGARBE
PUNTE DI MILLEFOGLIE

Art. AH90F



**ALPIN HERBS ZITRONENTHYMIAN
SPITZEN**
PUNTE DI TIMO AL LIMONE

Art. AHZ0F



**ALPIN HERBS GRAPEFRUITMINZE
BLÄTTER**
PUNTE DI MENTA POMPELMO

Art. AH05F



**ALPIN HERBS MALVENBLÜTEN
GETROCKNET**
FIORI DI MALVA ESSICATA

Art. AHM01



ALPIN HERBS WERMUT BLÄTTER
FOGLIE DI ARTEMISIA

Art. AH07F



**ALPIN HERBS NELKENBLÜTEN
BLÄTTER**
PETALI DI GAROFANO

Art. AH08F



ALPIN HERBS COLAKRAUT SPITZEN
PUNTE DI ERBA COLA

Art. AH09F



ALPIN HERBS KÜMMELBLÄTTER
FOGLIE DI CUMINO VERDE

Art. AH11F



**ALPIN HERBS PFEFFERMINZE
BLÄTTER**
PUNTE DI MENTA PEPERITA

Art. AH12F



ALPIN HERBS APFELMINZE
PUNTE DI MENTA ALLA MELA

Art. AH13F



ALPIN HERBS WACHOLDER SPITZEN
PUNTE DI GINEPRO

Art. AH99F



**ALPIN HERBS VIETNAMESSISCHER
KORIANDER BLATT**
FOGLIE DI CORIANDOLO

Art. AH14F



ALPIN HERBS WASABINO BLÄTTER
FOGLIE DI WASABINO

Art. AH16F



**ALPIN HERBS SAUERAMPFER
BLÄTTER**
FOGLIE ACETOSA

Art. AH17F



ALPIN HERBS ROTER SENF
FOGLIE DI SENAPE ROSSO

Art. AH18F



ALPIN HERBS ROSMARIN SPITZEN
PUNTINE DI ROSMARINO

Art. AH19F



**ALPIN HERBS KUBANISCHER
OREGANO SPITZEN**
PUNTINE DI ORIGANO CUBANO

Art. AH50F



ALPIN HERBS KRESSE SAISON MIX
3 SORTEN
CRESCIONE MIX SAISON. 3 VAR.

Art. AH70F



ALPIN HERBS BRONZE FENCHEL
PUNTINE DI FINOCCHIETTO NERO

Art. AH49F



ALPIN HERBS KRESSE PETERSILIE
CRESCIONE PREZZEMOLO

Art. AH59F



ALPIN HERBS BERGBOHNENKRAUT
PUNTE DI SARTOREGGIA MONTANA

Art. AH45F



ALPIN HERBS SCHNITTSELLERIE
BLÄTTER
SEDANO DA TAGLIO

Art. AH42F



ALPIN HERBS FOGLIE DI CAROTE
KAROTTENGRÜN BLÄTTER

Art. AH40F



ALPIN HERBS KAMILLE BLÄTTER
FOGLIE DI CAMOMILLA

Art. AH39F



ALPIN HERBS TANNENNADELN
AGHI DI PINO BIANCO

Art. AH37F



ALPIN HERBS GRIECHISCHER
BASILIKUM BLÄTTER
PUNTE DI BASILICO GRECO VERDE

Art. AH36F



ALPIN HERBS GRÜNER FENCHEL
FOLGIE DI FINOCCHIO VERDE

Art. AH35F



ALPIN HERBS MIKRO KRÄUTERMIX
MICRO ERBE MIX

Art. AH03F



ALPIN HERBS CHRYSANTHEMEN
BLÜTEN
FIORI DI CRISANTEMO

Art. AH97F



ALPIN HERBS KRESSE KORIANDER
CRESCIONE CORIANDOLO

Art. AH58F



ALPIN HERBS KRESSE RAUKE
CRESCIONE RUCCOLA

Art. AH57F



ALPIN HERBS KRESSE GRÜNE
RADIESCHEN
CRESCIONE RAVANELLO VERDE

Art. AH56F



**ALPIN HERBS KRESSE
GRÜNER SENF**
CRESCIONE SENAPE VERDE

Art. AH55F



**ALPIN HERBS RINGELBLUMEN-
BLÜTEN GETROCKNET**
FIORI CALENDULA ESSICATO

Art. AHS01



**ALPIN HERBS SCHOKOLADEMINZE
BLÄTTER**
FOGLIE MENTA ALLA CIOCCOLATA

Art. AH28F



ALPIN HERBS EISKRAUT
FOGLIE DI ERBA GHIACCIO

Art. AH25F



ALPIN HERBS BLÜTEN MIX
MIX FIORI EDULI

Art. AH93F



**ALPIN HERBS KAPUZINER-
KRESSE BLÄTTER**
FOGLIE DI NASTURZIO

Art. AH22F



ALPIN HERBS KRESSE ERBSEN
CRESCIONE DI PISELLO

Art. AH53F



**ALPIN HERBS GRÜNER SENF
BLÄTTER**
FOGLIE DI SENAPE VERDE

Art. AH21F



ALPIN HERBS KRESSE MIX
CRESCIONE MIX

Art. AH52F



**ALPIN HERBS BORRETSCH
BLÜTEN SAKURA**
FIORI DI BORRAGINE

Art. AH94F



ALPIN HERBS KRÄUTER MIX
MIX ERBE AROMATICHE
MISTICANZA

Art. AH01F



ALPIN HERBS MIKRO ASIA SALAT
MICRO MISTICANZA ASIATICA

Art. AH02F



EGGERHOF

In Aldein auf 1200 m Meereshöhe liegt der Eggerhof. Aus gesunden Eiern können auch hochwertige Eierteigwaren produziert werden. Erich Gruber, ein gelernter Koch, hat sich in diesem Handwerk spezialisiert und stellt im Nudelproduktionsbetrieb „Eggerhof“ beste Eierteignudel her.

In località Aldino, a quota 1200 m s.l.m., l'azienda agricola "Eggerhof" crea eccellenti specialità di pasta all'uovo. Il cuoco Erich Gruber si è specializzato in questo artigianato e produce la pasta all'uovo. Gli ingredienti vengono scelti con la massima cura.



HIRTEN SOSSE 'EGGERHOF'
SALSA PASTORA

210 g

Art. EG811



SÜDTIROLER-KÄSE-SOSSE 'EGGERHOF'
SALSA AI FORMAGGIO SUDTIROLESI

210 g

Art. EG807



RAGÙ 210g 'EGGERHOF'
RAGÙ

Bolognese	Art. EG801
Reh/Capriolo	Art. EG802
Hirsch/Cervo	Art. EG803
Gemüse/Verdure	Art. EG804
Salsiccia	Art. EG806
Speck	Art. EG808
Wildschwein/Cinghiale	Art. EG810



KÜRBIS-FETTUCCINE
FETTUCCINE ALLA ZUCCA

310 g

Art. EG049



BASILIKUMPESTO-EIERTEIG
FETTUCCINE
FETTUCCINE PESTO BASILICO
ALL'UOVO

310 g

Art. EG042



SPARGEL-TAGLIATELLE
TAGLIATELLE ASPARAGI

330 g

Art. EG045



ROTE BETE-TAGLIATELLE
TAGLIATELLE BARBABIETOLE ROSSE

330 g

Art. EG044



TOMATEN-CHILI
TAGLIERINI EIERTEIG
TAGLIERINI POMODORI
CHILI ALL'UOVO

330 g

Art. EG046



BÄRLAUCH-KRÄUTER-FETTUCCINE
FETTUCCINE AGLIO ORSINO E ERBE

330 g

Art. EG080



ZITRONE-INGWER-FETTUCCINE
FETTUCCINE LIMONE/ZENZERO

330 g

Art. EG054



HEU & STROH-FETTUCCINE
PAGLIA E FIENO FETTUCCINE

310 g

Art. EG057



STEINPILZ EIERTEIG-TAGLIATELLE
TAGLIATELLE FUNGHI PORCINI

310 g

Art. EG060



FREILANDEIERTEIG-TAGLIATELLE
TAGLIATELLE UOVO ALL.TERRA

310 g

Art. EG072



LATSCHENKIEFER-FETTUCCINE
FETTUCCINE AL PINO MUGO

310 g

Art. EG061



SCHÜTTELBROT-FETTUCCINE
FETTUCCINE „SCHÜTTELBROT“

310 g

Art. EG063

500 g

Art. EG917



KASTANIEN-FETTUCCINE
FETTUCCINE ALLE CASTAGNE

310 g

Art. EG903



SPECK-TAGLIATELLE
TAGLIATELLE ALLO SPECK

310 g

Art. EG919



FUSILLI FREILANDEIERTEIG
FUSILLI UOVO ALLEVAMENTO A TERRA

310 g

Art. EG076

LANDMANNHOF

BEEF ★ FARMER

LANDMANNHOF

Der Landmannhof hat Wurzeln im 14. Jahrhundert als stattliches Ensemble mit Haus und Scheune, umgeben von Feldern, Wäldern und Weingärten. 2012 modernisierte Matteo Scagnol (MoDusArchitects) die Vergangenheit behutsam in die Gegenwart.

Il Landmannhof ha radici nel XIV secolo. Casa e fienile, circondati da campi, boschi e vigneti. Nel 2012, Matteo Scagnol (MoDusArchitects) ha modernizzato il passato con delicatezza portandolo nel presente.



**RIND OSSOBUCO SÜDT.
SIMMENTALER FTS**
BOVINO OSSOBUCO SIMMENTAL
ALTO ADIGE FTS

5 kg

Art. RF35F



**RIND SCHOSSE - TOMAHAWK SÜDT.
SIMMENTALER FTS**
BOVINO LOMBATA PARTE TOMA-
HAWK SIMMENTAL ALTO ADIGE FTS

10 kg

Art. RF34F



**RIND T-BONE FIORENTINA
SÜDT. SIMMENTALER FTS**
BOVINO FIORENTINA SIMMENTAL
ALTO ADIGE FTS

1,5 kg

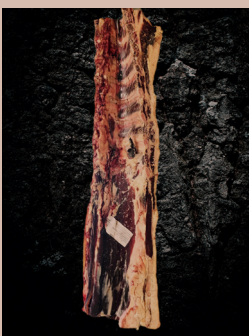
Art. RF33F

1,0 kg

Art. RF32F

1,3 kg

Art. RF28F



**RIND GANZE SCHOSSE TOMAHAWK
SÜDT. SIMMENTALER FTS**
BOVINO LOMBATA INTERA TOMA-
HAWK SIMMENTAL ALTO ADIGE FTS

20 kg

Art. RF31F



**RIND WANGEN SÜDTIROLER
SIMMENTALER FTS FRISCH**
BOVINO GUANCIALI SIMMENTAL
ALTO ADIGE FRESCI

1 kg

Art. RF70F



**RIND GULASCHSUPPENFLEISCH
SÜDT. SIMMENTALER FRISCH**
BOVINO CARNE PER ZUPPA
GOULASCH ALTO ADIGE FRESCO

2,5 kg

Art. RF76F



**RIND BURGER-MIX SÜDTIROLER
SIMMENTALER FTS**
BOVINO BURGER-MIX
SIMMENTAL ALTO ADIGE FTS

4 kg

Art. RF23F



**RIND HALS HOHE RIPPE
SÜDT. SIMMENTALER FTS**
BOVINO COLLO SIMMENTAL
ALTO ADIGE FTS

8 kg

Art. RF19F



**RIND HOHE SCHULTER
SÜDTIROLER SIMMENTALER FTS**
BOVINO SPALLA ALTA
SIMMENTAL ALTO ADIGE FTS

4 kg

Art. RF01F



**RIND FILET SÜDTIROLER
SIMMENTALER FTS**
BOVINO FILETTO SIMMENTAL
ALTO ADIGE FTS

2,9 kg

Art. RF13F



**RIND ROASTBEEF SÜDTIROLER
SIMMENTALER FTS**
BOVINO ROASTBEEF SIMMENTAL
ALTO ADIGE FTS

11 kg

Art. RF10F



**RIND RIB EYE SÜDTIROLER
SIMMENTALER FTS**
BOVINO RIB EYE SIMMENTAL
ALTO ADIGE FTS

4,6 kg

Art. RF30F



**RIND SHORT RIBS SÜDTIROLER
SIMMENTALER FTS FRISCH**
BOVINO SHORT RIBS SIMMENTAL
ALTO ADIGE FTS FRESCHI

1,7 kg

Art. RF72F



**RIND MILZ SÜDTIROLER
SIMMENTALER FTS FRISCH**
MANZO MILZA SIMMENTAL
ALTO ADIGE FTS FRESCO

1,1 kg

Art. RF37F



**RIND NIERENZAPFEN SÜDT.
SIMMENTALER FTS**
BOVINO NIERENZAPFEN
SIMMENTAL ALTO ADIGE FTS

1 kg

Art. RF27F



**RIND FLANK STEAK SÜDT.
SIMMENTALER FTS**
BOVINO FLANK STEAK
SIMMENTAL ALTO ADIGE FTS

1,2 kg

Art. RF18F



**RIND LEBER SÜDTIROLER
SIMMENTALER FTS FRISCH**
MANZO FEGATO SIMMENTAL
ALTO ADIGE FTS FRESCO

6 kg

Art. RF17F

Auf 1.500 hm werden die Pilze mit Respekt vor der Natur, mit einem möglichst kleinen ökologischen Fußabdruck angebaut. Die Pilzproduktion erfolgt rein biologisch und damit frei von chemischen Zusätzen. Die Edelpilze wachsen und gedeihen rund 13 Wochen im schönen Aldein und werden dann direkt an den Endkonsumenten übergeben.

A 1.500 m s.l.m., i funghi vengono coltivati nel rispetto della natura, con il minor impatto ecologico possibile. La produzione di funghi è puramente biologica e quindi priva di additivi chimici. Questi pregiati funghi crescono e prosperano per circa 13 settimane nella bella Aldino e vengono poi consegnati direttamente al consumatore finale.



SHIITAKE BIO* PILZE FRISCH ,KIRNIG'
FUNGHI SHIITAKE BIO* FRESCHI

1 kg

Art. PI11F



KRÄUTERSEITLINGE BIO* PILZE FRISCH ,KIRNIG'
FUNGHI CARDONCELLI BIO* FRESCHI

1 kg

Art. PI12F



AUSTERNPILZE BIO* FRISCH ,KIRNIG'
FUNGHI OSTRICHE BIO* FRESCHI

1 kg

Art. PI13F



BIO* PILZE 3 SORTEN FRISCH ,KIRNIG'
FUNGHI BIO* 3 VARIETÀ FRESCHI

1 kg

Art. PI15F



SHIITAKE BIO* PILZE GETROCKNET ,KIRNIG'
FUNGHI SHIITAKE BIO* SECCHI

25 g

Art. PIS05



LÖWENMÄHNENPILZE BIO* ,KIRNIG'
FUNGHI SHIITAKE BIO* SECCHI

1 kg

Art. PI16F

✓ vegetariano
✓ senza lattosio
✓ senza glutine

✓ vegetarisch
✓ glutenfrei
✓ laktosefrei





GRAZIADEI

Graziadei bietet sorgfältig ausgewählte Tiefkühlprodukte, um die höchste Qualität und den besten Geschmack zu garantieren. Jedes Produkt wird strengen Kontrollen unterzogen, um die Nährstoffe und den authentischen Geschmack zu bewahren. Mit Graziadei Tiefkühlprodukten kannst du frische Zutaten in jeder Saison genießen ohne auf den Genuss zu verzichten.

Prodotti surgelati selezionati con cura per garantire il massimo della qualità e del sapore. Ogni articolo è sottoposto a rigorosi controlli per preservare le proprietà nutritive e il gusto autentico. Con Graziadei Surgelati, potrai gustare ingredienti freschi in ogni stagione, risparmiando tempo in cucina senza rinunciare alla bontà.



APFELSTRUDEL ROH GEFR. ,GRAZIADEI'
STRUDEL DI MELE CONG.

1300 g

Art. TS60T



BLÄTTERTEIG AUSGEROLLT 3mm
PASTA SFOGLIA STESA

57 x 38 cm

Art. TW59T



BLÄTTERTEIG + BUTTER GEFR. ,GRAZIADEI'
PASTA SFOGLIA + BURRO CONG.

1 kg

Art. TW60T



MINI APFEL-TEIGTASCHEN
HAPPY APPLE GEFR. ,GRAZIADEI'
MINI TASCHE PRELIEVITATE CONG.

40 g

Art. TX98T



MÜRBTEIG GEFR. ,GRAZIADEI'
PASTA FROLLA CONG.

1 kg

Art. TW64T



BLÄTTERTEIG ROLLE ,GRAZIADEI'
PASTA SFOGLIA ROTOLO

2 x 250 g

Art. TW70T



BLÄTTERTEIG + BUTTER
AUSGEROLLT ,GRAZIADEI'
PASTA SFOGLIA + BURRO STESA

35 x 26 cm

Art. TW71T





PAN

Seit vielen Generationen hat der Umgang mit Lebensmitteln in der Familie Pan Tradition. Mit Sitz in Südtirol steht Pan heute für innovative Tradition in der alpinen und mediterranen Küche.

La famiglia Pan si occupa di prodotti alimentari da molte generazioni. Con sede in Alto Adige Pan è oggi sinonimo di tradizione innovativa nella cucina alpina e mediterranea.



APFELKÜCHL GEFR. „PAN“
FRITTELLE DI MELE CONG.

1 kg

Art. TS49T



APFELSTRUDEL GESCHNITTEN
GEFR. „PAN“
STRUDEL DI MELE COTTO TAGLIATO CONG.

36 x 160 g

Art. TS61T



KAISERSCHMARRN
SOUFFLIERT GEFR. „PAN“
KAISERSCHMARRN CONG.

2 kg

Art. TW49T



SCHOKOLADE-SOUFFLE
12 STÜCK GEFR. „PAN“
SOUFFLE TORTINO AL
CIOCCOLATO 12 PZ CONG.

100 g

Art. TS94T



MINI PIZZETTE BLÄTTERTEIG
GEFR. „PAN“
PIZZETTE SFOGLIA MINI CONG.

1 kg

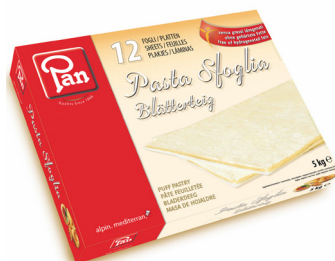
Art. TW03T



BLÄTTERTEIG GEFROREN „PAN“
PASTA SFOGLIA CONG.

1 kg

Art. TW61T



BLÄTTERTEIG AUSGEROLLT „PAN“
PASTA SFOGLIA STESA CONG.

5 kg

Art. TW62T



FILLO-TEIG GEFROREN „PAN“
PASTA FILLO CONG.

2 x 250 g

Art. TW65T



KOCH

Seit seiner Gründung durch Peter Gojer im Jahre 1980, hat sich das Bozner Unternehmen Koch auf die Produktion von tiefgekühlten Teigwaren und anderen Produkten spezialisiert. Lokale Produkte stehen dabei nach wie vor an erster Stelle, produziert werden aber auch internationale Tiefkühlspezialitäten.

Prima i prodotti del territorio, poi tutte le specialità italiane e internazionali, ma sempre "frozen". Fondata nel 1980 da Peter Gojer, l'azienda bolzanina Koch si è specializzata nella produzione di pasta e prodotti surgelati.



SPÄTZLE WEISS GEFR. 'KOCH'
SPÄTZLE GIALLI ALL' UOVO CONG.

1 kg

Art. ST02T



SPÄTZLE SPINAT GEFR. 'KOCH'
SPÄTZLE SPINACI CONG.

1 kg

Art. ST01T



SPÄTZLE WEISS GEFR. 'KOCH'
SPÄTZLE GIALLI ALL' UOVO CONG.

500 g

Art. ST03T



RAVIOLONI QUARK SPINAT GEFR. 'KOCH'
RAVIOLONI RICOTTA SPINACI CONG.

1 kg

Art. TT90T



RAVIOLONI MIT GEMÜSE
GEFR. 'KOCH'
RAVIOLONI ALLA VERDURA CONG.

1 kg

Art. TT80T



PINSA ROMANA GEFR. 'KOCH'
PINSA ROMANA CONG.

16 x 30 cm

Art. PZ87T



BLÄTTERTEIG GEFR. 'KOCH'
PASTA SFOGLIA CONG.

1 kg

Art. TW44T



KATAIFI (KADAIFI) TEIG
GEFR. 'KOCH'
PASTA KADAIFI CONG.

500 g

Art. TW08T



PANCAKE MIT BUTTER 9CM
GEFR. 'KOCH'
PANCAKE AL BURRO CONG.

60 Stück/pezzi

Art. TS97T



GUSTO ALPIN

Der Familienbetrieb Gusto Alpin blickt auf eine stolze Geschichte zurück. Aus dem einstigen Restaurantbetrieb ist ein florierendes Unternehmen entstanden, das hochwertige Tiefkühlprodukte ins In- und Ausland vertreibt. Die Produkte gibt es in zahlreichen Supermärkten und auf den Speisekarten und -plänen zahlreicher Hotels, Restaurants, Almhütten, Krankenhäusern und Kindergärten.

La storia dell'azienda familiare Gusto Alpin è un racconto di passione e dedizione che riempie di orgoglio non solo i membri della famiglia, ma anche tutti coloro che hanno avuto l'opportunità di conoscere il loro percorso. L'antica attività di ristorazione si è trasformata in un'impresa di successo che vende prodotti congelati di qualità in Italia e all'estero. I prodotti si trovano in numerosi supermercati e nei menu di molti hotel, ristoranti, malghe, ospedali e asili.



BÄRLAUCH GNOCCHI GEFR. 'GUSTO ALPIN'
GNOCCHI AGLIO ORSINO CONG.

1 kg

Art. BG00T



BRENNNESSEL-TEIGTASCHEN KARTOF. 'GUSTO ALPIN'
RAVIOLI ORTICA RIPIENO PATATE

500 g

Art. TT77T



KASTANIENTEIGTASCHEN MIT KÜRBIS 'GUSTO ALPIN'
RAVIOLI DI CASTAGNA CON ZUCCA

500 g

Art. TT79T



KARTOFFEL-TEIGTASCHEN SPECKFÜLLE 'GUSTO ALPIN'
MEZZELUNE DI PATATE ALLO SPECK

500 g

Art. TT01T



KARTOFFEL-TEIGTASCHEN SPINAT/TOPFEN 'GUSTO ALPIN'
MEZZELUNE DI PATATE SPINACI/RICOTTA

500 g

Art. TT95T



KARTOFFEL-TEIGTASCHEN STEINPILZE GEFR. 'GUSTO ALPIN'
MEZZELUNE PATATE FUNGHI PORCINI CONG.

500 g

Art. TT02T





**KARTOFFEL-TEIGTASCHEN
TOMATE MOZZARELLA ,GUSTO
ALPIN'**
MEZZELUNE DI PATATE POMODORO
MOZZARELLA

500 g

Art. TT06T



**KARTOFFELBLATTLAN RUND
GEFR. ,GUSTO ALPIN'**
KARTOFFELBLATTLAN ROTONDI
CONG. GUSTOALPIN

1 kg

Art. KT89T



**KARTOFFELNOCKEN
PUSTERTAL ,GUSTO ALPIN'**
GNOCCHI PATATE PUSTERIA

1 kg

Art. KT60T



**TEIGTASCHEN MIT STEINPILZEN
GEFR. ,GUSTOALPIN'**
RAVIOLI CON PORCINI CONG.

500 g

Art. TT62T



**TEIGTASCHEN MIT
PFIFFERLINGEN ,GUSTO ALPIN'**
RAVIOLI CON FINFERLI

500 g

Art. TT65T



**TEIGTASCHEN ROTEBETE/
ZIEGENFRISCHKÄSE ,GUSTOALPIN'**
RAVIOLI RAPE ROSSE E
FORMAGGIO DI CAPRA

500 g

Art. TT66T



**TIRTLAN KLEIN SPINAT 9CM
,GUSTOALPIN'**
TIRTLAN PICCOLI SPINACI

2 x 40 Stück/pezzi

Art. TW77T



**TIRTLAN KLEIN KRAUT 9CM
,GUSTOALPIN'**
TIRTLAN PICCOLI CRAUTI

2 x 40 Stück/pezzi

Art. TW76T



**TIRTLAN KLEIN KARTOFFEL
9CM ,GUSTOALPIN'**
TIRTLAN PICCOLI PATATE

2 x 40 Stück/Pezzi

Art. TW85T



**SCHLUTZKRAPPEN ROTE BETE/
TOPFEN GEFR. ,GUSTOALPIN'**
CASUNZIEI RAPE ROSSE/
RICOTTA CONG.

1 kg

Art. SL65T



**SCHLUTZKRAPPEN SPINAT/
TOPFEN ,GUSTO ALPIN'**
SCHLUTZKRAPPEN
SPINACI/RICOTTA

500 g

Art. SL67T



**SCHUPFNUDELN GEFR.
,GUSTOALPIN'**
SCHUPFNUDELN CONG.

1 kg

Art. TW69T



STRAUSS

Inmitten der Südtiroler Landschaft, mit ihren majestätischen Bergen, grünen Almwiesen und klarem Bergwasser, ist es dem Unternehmen ein Anliegen, natürliche und traditionelle Produkte herzustellen. Sie legen großen Wert auf Qualität und Nachhaltigkeit, um die einzigartigen Ressourcen der Region zu bewahren und ihren Kunden authentische Erlebnisse zu bieten.

Nel cuore del paesaggio altoatesino, caratterizzato da imponenti montagne, verdi pascoli e acque cristalline, l'azienda si dedica con passione alla produzione di alimenti naturali e tradizionali. Essa impiega esclusivamente ingredienti di alta qualità, selezionati con cura, per garantire prodotti che rispecchiano le autentiche tradizioni locali e l'ambiente circostante. La loro missione è quella di preservare il sapore genuino dei prodotti.



KNÖDEL SPINAT 4 STÜCK
GEFR. ‚STRAUSS‘
 CANEDERLI SPINACI 4 PEZZI CONG.
 300 g Art. KN63T



KNÖDEL KÄSE 4 STÜCK
GEFR. ‚STRAUSS‘
 CANEDERLI FORMAGGIO 4 PEZZI CONG.
 300 g Art. KN50T



KNÖDEL SPECK 4 STÜCK
GEFR. ‚STRAUSS‘
 CANEDERLI SPECK 4 PEZZI CONG.
 300 g Art. KN60T



SCHLUTZKRAPFEN GEFR. ‚STRAUSS‘
 SCHLUTZKRAPFEN CONG.
 500 g Art. SL55T



BIO* SCHLUTZKRAPFEN
GEFR. ‚STRAUSS‘
 BIO* SCHLUTZKRAPFEN CONG.
 300 g Art. SL58T



TEIGTASCHEN BROKKOLI/
MANDELN GEFR. ‚STRAUSS‘
 RAVIOLONI BROCCOLI/
 MANDORLE CONG.
 500 g Art. TT22T



SCHLUTZERLEN GEFR. ‚STRAUSS‘
 SCHLUTZERLEN CONG.
 500 g Art. SL56T



SCHLUTZKRAPFEN
‚HAUSGEMACHT‘ GEFR. ‚STRAUSS‘
 SCHLUTZKRAPFEN
 ‚FATTI IN CASA‘ CONG.
 84 Stück/pezzi Art. SL58T



SPARGEL-SCHLUTZER ‚HAUSGEMACHT‘ GEFR. ‚STRAUSS‘
 SCHLUTZKRAPFEN ASPARAGI
 ‚FATTI IN CASA‘ CONG.
 84 Stück/pezzi Art. SL60T



MANNIUS

Im Restaurant Mannius wird Qualität und Freundlichkeit GROSS geschrieben. Die Gäste finden hier eine Verbindung aus bestem Fleisch, Fisch sowie kreativen, handgemachten Startern und Desserts. Erlesene Weine und ein Hauch von Abenteuer runden das Angebot ab. Die Besucher können wählen, ob ihr Steak auf dem Holzkohlegrill mitten im Lokal zubereitet wird oder ob sie es selbst an ihrem Tisch auf einem 400 Grad heißen Lavastein grillen möchten.

Nel ristorante Mannius, qualità e cordialità sono sempre in primo piano. Gli ospiti possono trovare una combinazione delle migliori carni, antipasti e dessert creativi, tutti fatti a mano, accompagnati da vini pregiati e un pizzico di avventura. Hanno la possibilità di scegliere se far preparare la loro bistecca sulla griglia a carbone, situata al centro del ristorante, oppure grigliando in autonomia al tavolo, utilizzando una pietra lavica calda di 400 gradi.



APFEL-INGWER DIP ,MANNIUS'
APPLE-GINGER-DIP

250 g

Art. KEM04



BBQ BARBECUE SAUCE ,MANNIUS'
BBQ BARBECUE SAUCE

250 g

Art. KEM03



BBQ BARBECUE WHISKY SAUCE ,MANNIUS'
BBQ BARBECUE WHISKY SAUCE

250 g

Art. KEM16



EASY TARTAR SAUCE ,MANNIUS'
EASY TARTAR SAUCE

125 g

Art. KEM06



TOMATE CHILI DIP KETCHUP ,MANNIUS'
TOMATO CHILI DIP KETCHUP

250 g

Art. KEM02



TOMATE DIP KETCHUP ,MANNIUS'
TOMATO DIP KETCHUP

250 g

Art. KEM01



LOW CARB TOMATE-CHILI DIP ,MANNIUS'
LOW CARB TOMATO-CHILI DIP

250 g

Art. KEM12



LOW CARB TOMATE DIP KETCHUP ,MANNIUS'
LOW CARB TOMATO DIP KETCHUP

250 g

Art. KEM11



LOW CARB BBQ BARBECUE SAUCE ,MANNIUS'
LOW CARB BBQ BARBECUE SAUCE

250 g

Art. KEM13



PUSTERTALER SAATBAU

Seit mehr als 70 Jahren baut die Pustertaler Saatbaugenossenschaft nicht nur europaweit anerkannte Saatkartoffeln an, sondern auch köstliche Speisekartoffeln. Das Sortiment umfasst selbstverständlich auch Biokartoffeln. Mit ihren 112 Mitgliedern bewirtschaftet die Genossenschaft jährlich eine Gesamtfläche von 150 Hektar Anbaufläche in bester Lage und kultiviert Kartoffeln der Originalsaatgutklasse „Elite“. Der Ertrag beläuft sich auf etwa 6.000 Tonnen, wovon 130 Tonnen aus kontrolliert biologischem Anbau stammen.

Da oltre 70 anni, la Cooperativa Produttori Sementi della Val Pusteria si dedica alla coltivazione di patate da seme riconosciute in tutta Europa, nonché di patate da consumo di alta qualità. L'assortimento include anche patate biologiche. Con il supporto dei suoi 112 soci, la cooperativa gestisce annualmente una superficie totale di 150 ettari, situati in zone fertili di pregio, e si impegna nella coltivazione di patate della classe "Elite". Il raccolto raggiunge circa 6.000 tonnellate, di cui 130 provengono da coltivazione biologica controllata.



**KARTOFFEL-SCHEIBEN FRISCH
,PUSTERTALER SAATBAU'
PATATE A FETTE FRESCHE PUSTERIA**

6 mm Art. KT11F



**ROTE BETE JULIENNE VAKUUMVER-
PACKT ,PUSTERTALER SAATBAU'
BARBABIETOLE JULIENNE
SOTTOVUOTO**

500 g Art. RBS05



**KARTOFFELSALAT FIXFERTIG
FRISCH ,PUSTERTALER SAATBAU'
INSALATA DI PATATE FRESCA**

5 kg Art. KTS50



**KARTOFFELSALAT FIXFERTIG
FRISCH ,PUSTERTALER SAATBAU'
INSALATA DI PATATE FRESCA**

1 kg Art. KTS01





OBERFREIHOF

Julia und Klaus vom Oberfreihof sind fest in ihrer Heimat verwurzelt. Julia wurde in Bozen geboren und wuchs auf dem Oberfreihof auf, wo die Arbeit auf dem Hof schon früh ihr Leben prägte. Nach ihrer Ausbildung zur Milchtechnologin kehrte sie 2019 zurück, um sich ganz dem Hofleben zu widmen – einem Ort, an dem Tradition und neue Ideen aufeinandertreffen. Klaus, ihr Partner, teilt Julia's Leidenschaft für die Landwirtschaft und bringt seine eigenen Ideen und Kenntnisse ein, um den Hof weiterzuentwickeln. Gemeinsam setzen sie auf nachhaltige Praktiken und innovative Ansätze, um das Beste aus ihrem landwirtschaftlichen Erbe herauszuholen und gleichzeitig die Herausforderungen der modernen Zeit zu meistern.

Julia e Klaus dell'Oberfreihof sono profondamente radicati nella loro terra natale. Julia è nata a Bolzano e è cresciuta all'Oberfreihof, dove il lavoro in fattoria ha influenzato la sua vita. Dopo aver completato la sua formazione nel 2019 è tornata per dedicarsi completamente alla vita in fattoria. Klaus, il suo partner, condivide la stessa passione di Julia e trasmette le sue idee e conoscenze per sviluppare ulteriormente la fattoria. Insieme puntano su pratiche sostenibili e approcci innovativi per sfruttare al meglio il loro patrimonio agricolo, affrontando al contempo le sfide dei tempi moderni.



WACHTELEIER BIO* FRISCH
'OBERFREIHOF'
UOVA DI QUAGLIA BIO* FRESCHE

18 Stück/pezzi

Art. EI99F





Famiglie Giovanett baut am Römerhof eine alte Maissorte an, die bis vor 50 Jahren im Südtiroler Unterland als „Tirggplent“ bekannt war. Die sortentypisch orangeroten Maiskörner werden nach mehreren traditionellen Arbeitsgängen („oklaubn“, „tschilln“, „aufhängn“, „omochn“) in der hofeigenen Steinmühle zu drei verschiedenen glutenfreien Maismehlarten gemahlen. Der Hof bietet auch Reis aus eigenem Anbau an.

Al “Römerhof” la famiglia Giovanett coltiva una vecchia varietà di mais, conosciuta cinquant’anni fa nella bassa atesina come: “Tirggplent”. I caratteristici chicchi di mais arancioni-rossastri vengono macinati in tre diverse varietà di farina di mais (tutti senza glutine), dopo diversi passaggi di lavorazione tradizionali (“oklaubn”, “tschilln”, “aufhängn”, “omochn”). Il podere offre anche riso coltivato in proprio.



**MAIS FEINMEHL TRAMINER
„RÖMERHOF“
FARINA DI MAIS FINA TRAMINER**

500 g

Art. PLT02



**MAIS MUASMEHL TRAMINER
„RÖMERHOF“
FARINA DI MAIS PER „MUAS“**

500 g

Art. PLT03



**VOLLKORNPOLENTAMEHL
TRAMINER „RÖMERHOF“
FARINA POLENTA INTEGRALE
TRAMINER**

500 g

Art. PLT01



**REIS SÜDTIROL „RÖMERHOF“
RISO ALTO ADIGE**

500 g

Art. RSC02



**VOLLKORNMAIS CHIPS
TRAMINER „RÖMERHOF“
CHIPS DI FARINA DI MAIS
INTEGRALE**

20 g

Art. PLT05



**VOLLKORNMAIS WAFFELN
TRAMINER „RÖMERHOF“
GALETTE DI FARINA
DI MAIS INTEGRALE**

90 g

Art. PLT06

15 g

Art. PLT07





STABINGER

...Seit über 350 Jahren

Die Marke Stabinger gibt es seit über 350 Jahren. Bereits damals versorgte dieses Familienunternehmen das Bergdorf Sexten mit Brot und Kuchen. In Sexten befindet sich auch heute noch der Firmensitz. Handwerkliche Qualität und kreative Konditorei-Kunst sind für die Firma von großer Bedeutung.

...Da più di 350 anni

Il marchio Stabinger esiste da più di 350 anni. Già allora l'impresa familiare Stabinger approvvigionava il villaggio montanaro di Sesto con pane e dolci. Ancora oggi a Sesto si trova la sede dell'azienda. La qualità artigianale e l'arte creativa della pasticceria sono di grande importanza per l'azienda.



**LINZERSCHNITTE FRISCH
,STABINGER'
LINZERSCHNITTE FRESCO**

900 g

Art. T008F



**TORTENSCHNITTE LINZER
GEFR. ,STABINGER'
TORTA TRANCIO LINZER CONG.**

2 Stück/pezzi

Art. T042T



**TORTENSCHNITTE BUCHWEIZEN
2 STÜCK GEFR. ,STABINGER'
TRANCIO ALLA SARACENA
2 PEZZI CONG.**

1000 g

Art. T021T



**TORTENSCHNITTE HIMBEEREN
GEFR. ,STABINGER'
TORTA TRANCIO AI LAMPONI CONG.**

2 Stück/pezzi

Art. T039T



**TORTENSCHNITTE HIMBEEREN
FRISCH ,STABINGER'
TRANCIO LAMPONE FRESCO**

1150 g

Art. T006F



**APFELSTRUDEL MÜRBTEIG
FIXFERTIG ,STABINGER'
STRUDEL MELE PASTA
FROLLA PRONTO**

2 x 1 kg

Art. T003T



**TORTENSCHNITTE KAROTTEN
2 STÜCK GEFR. ,STABINGER'
TRANCIO ALLE CAROTE
2 PEZZI CONG.**

900 g

Art. T022T



**TORTENSCHNITTE KAROTTEN
FRISCH ,STABINGER'
TRANCIO TORTA ALLE CAROTE**

900 g

Art. T007F



**SACHERSCHNITTE ,STABINGER'
TRANCIO SACHER**

Frisch/fresco 850 g

Art. T012F

Gefr./cong. - 84 Stück/pezzi

Art. T035T

re.garum THE GARUM PROJECT

Das Garum-Projekt ist der Forschung gewidmet und verfügt über ein Forschungslabor im NOI Tech Park in Bozen. Das innovative Unternehmen spezialisiert sich auf die Herstellung von fermentierten Geschmacksverstärkern namens "re.garum". Re.garum ist ein natürliches Würzmittel, das ohne Zusatzstoffe auskommt und eine gesunde Alternative zu herkömmlichen Würzmitteln wie Salz, Bouillon und sogar Zucker darstellt. Jede der Geschmacksrichtungen wird aus Nebenprodukten oder nicht-standardmäßigen Lebensmitteln hergestellt. Gemüse, das zu klein oder zu groß für den Verkauf ist, "pensionierten" Legehennen oder groß angelegte Nebenprodukte wie die Molke, die für Milch-Garum verwendet wird.

Garum è dedicato alla ricerca e dispone di un laboratorio di ricerca presso il NOI Tech Park di Bolzano. L'azienda innovativa si specializza nella produzione di esaltatori di sapore fermentati chiamati "re.garum". Re.garum è un condimento naturale che non contiene additivi ed è un'alternativa sana ai condimenti tradizionali come sale, brodo e persino zucchero. Ognuno dei gusti viene prodotto utilizzando sottoprodotti o alimenti non standard. Verdure troppo piccole o troppo grandi per la vendita, polli "pensionati" o sottoprodotti di grandi dimensioni come il latticello, che viene utilizzato per il latte-garum.



GARUM GEMÜSE VEGGIE
,THE GARUM PROJECT'
GARUM VERDURA VEGGIE

750 ml

Art. GAG75



GARUM GEMÜSE VEGGIE
,THE GARUM PROJECT'
GARUM VERDURA VEGGIE

250 ml

Art. GAG25



GARUM MILCH
,THE GARUM PROJECT'
GARUM LATTE

750 ml

Art. GAM75



GARUM MILCH
,THE GARUM PROJECT'
GARUM LATTE

250 ml

Art. GAM25



GARUM HUHN
,THE GARUM PROJECT'
GARUM POLLO

750 ml

Art. GAC75



GARUM HUHN
,THE GARUM PROJECT'
GARUM POLLO

250 ml

Art. GAC25





GARUM FISCH
'THE GARUM PROJECT'
GARUM PESCE

Art. GAF75

Art. GAF25



GARUM RIND, THE GARUM PROJECT'

GARUM MANZO

Art. GAR75



GARUM RIND, THE GARUM PROJECT' GARUM MANZO

.....
Art. GAR25



GARUM GRÜNE SPARGELN
'THE GARUM PROJECT'
GARUM ASPARAGI VERDI

.....
Art. GAS25





TEIKON

Teikon ist ein kleines Unternehmen, das sich auf die Herstellung von köstlichen Torten und Bauernkräpfen spezialisiert hat. Teikon bietet eine breite Palette an Produkten. Das Unternehmen setzt auf Handwerkskunst und regionale Zutaten, um stets hochwertige Produkte zu liefern.

Teikon è una piccola azienda specializzata nella produzione di deliziose torte e krapfen. Inoltre offre una vasta gamma di prodotti. L'azienda si impegna nell'utilizzo di ingredienti locali per garantire sempre prodotti di alta qualità.



TORTENSCHNITTE KASTANIE-SAHNE GEFR. ,TEIKON'
TORTA TRANCIO CASTAGNE-PANNA CONG.

900 g

Art. T006T



BAUERNKRAPFEN APRIKOSEN-KONFITÜRE ,TEIKON'
BAUERNKRAPFEN CONFETTURA ALBICOCCA

60 Stück/pezzi

Art. TS03T



BAUERNKRAPFEN KASTANIEN ,TEIKON'
STRUDEL DI MELE PASTA SFOGLIA FRESCO

60 Stück/pezzi

Art. TS01T



BAUERNKRAPFEN MOHN ,TEIKON'
BAUERNKRAPFEN PAPAVERO

60 Stück/pezzi

Art. TS02T



BAUMKUCHEN GEFR. ,TEIKON'
BAUMKUCHEN CONG.

2 kg

Art. T031T



TORTE BUCHWEIZEN GEFR. ,TEIKON'
TORTA GRANO SARACENO CONG.

1,2 kg

Art. T030T



TORTE KÄSESAHNE GEFR. ,TEIKON'
TORTA KÄSESAHNE CONG.

1,8 kg

Art. T020T



TORTE SACHER GEFR. ,TEIKON'
TORTA SACHER CONG.

1,7 kg

Art. T005T



TORTE SCHWARZWÄLDER GEFR. ,TEIKON'
TORTA SCHWARZWÄLDER CONG.

1,8 kg

Art. T010T



TORTENBODEN DUNKEL GEFR. ,TEIKON'
FONDO TORTA SCURO CONG.

28 cm x 2

Art. T029T



Die Bäckerei Fritz & Felix produziert Mini-Schüttelbrote und Schüttelbrote in vielen einzigartigen Geschmacksrichtungen, Laugen Grissini „Brezel“ sowie auch Schüttelbrot Grissini und Grissini mediterran. Nur die besten natürlichen Zutaten werden für die Herstellung der Knabberbrote verwendet.

Il panificio Fritz & Felix produce “Mini Schüttelbrote” e “Schüttelbrote” in molte variazioni uniche. Inoltre grissini “Brezel”, grissini “Schüttelbrot” e grissini mediterranei. Solo i migliori ingredienti naturali vengono utilizzati per la produzione di questi snack croccanti.



BROT-BRÖSEL SACK ,FRITZ & FELIX'
SACCO-PANGRATTATO

5 kg

Art. BTB05



BROT-BRÖSEL ,FRITZ & FELIX'
PANGRATTATO

6 kg

Art. BTB03



FRUITS & NUTS BROT CHIPS
,FRITZ & FELIX'
FRUITS & NUTS CHIPS DI PANE

150 g

Art. GBF01



GRISSINI SCHÜTTELBROT 11CM
,FRITZ & FELIX'
GRISSINI 11CM SCHÜTTELBROT

125 g

Art. GBG10



GRISSINI SESAM 11CM
,FRITZ & FELIX'
GRISSINI SESAMO

125 g

Art. GBG11



GRISSINI LAUGEN MINI
,FRITZ & FELIX'
GRISSINI AL RANNO MINI

150 g

Art. GBG02



SEMMELWÜRFEL KNÖDELBROT
,FRITZ & FELIX'
CUBETTI DI PANE

5 kg

Art. BTK04



SCHÜTTELBROT PERLEN
,FRITZ & FELIX'
PERLE DI SCHÜTTELBROT
ALLA SEGALE

125 g

Art. GBP99



LAUGEN BREZEL TROCKEN
5 STÜCK 150G ,FRITZ & FELIX'
LAUGEN BREZEL 5 PEZZI

150 g

Art. GBB01



**VINSCHGERL BROT ORIGINAL
,FRITZ & FELIX'
PANE VINSCHGERL ORIGINALE**

150 g Art. BTV01



**MINI SCHÜTTELBROT
,GUTE HEIMFAHRT' ,FRITZ & FELIX'
MINI SCHÜTTELBROT
,BUON RIENTRO'**

125 g Art. BTS00



**MINI SCHÜTTELBROT
,FRITZ & FELIX'
MINI SCHÜTTELBROT**

9 x 350 g Art. BTK05



**MINI SCHÜTTELBROT
,FRITZ & FELIX' 125g**

Original/Classico	Art. BTS50
Chili	Art. BTS43
Dinkel-Vollk./Farro integ.	Art. BTS46
Zirm-Latschenk./Cirmolo-pino mugo	Art. BTS57
Knoblauch-Rosmarin/Aglio-rosmarino	Art. BTS44
Regiokorn	Art. BTS60
Bergkräutern/Erbe Alpine	Art. BTS53
Olivien/Olive	Art. BTS40
Sesam/Sesamo	Art. BTS41
Speck	Art. BTS42
Zwiebel-Schnittlauch/Cipolla-erba cip.	Art. BTS45



**SCHÜTTELBROT ORIGINAL/CLASSICO
,FRITZ & FELIX' 150g**

Original/Classico	Art. BTS65
Rosmarin/Rosmarino	Art. BTS68
Sesam/Sesamo	Art. BTS67
Sonnenblumenkerne/Semi di girasole	Art. BTS66
Zwiebel-Schnittlauch/Cipolla-erba cip.	Art. BTS64
Kürbiskerne-Sesam/Semi di zucca-sesamo	Art. BTS62
Mehrkorn ohne Weizen/Multic. senza grano tenero	Art. BTS69



Die Firma Frucht Alpin wurde im Jahre 2019 gegründet. Schwerpunkt ist die Herstellung von Fruchtaufstrichen mit Kräutern/Gewürzen. Natürlich alles in BIO-Qualität. Die Früchte und Kräuter werden auf 1.400m Meereshöhe in Taufers in Münstertal, nahe der Schweizer Grenze angebaut, geerntet und zu Fruchtaufstrichen verarbeitet.

L'azienda Frucht Alpin è stata fondata nel 2019. Il suo punto di forza è la produzione di confetture di frutta con erbe aromatiche/spezie. Naturalmente, tutto di qualità biologica. Frutta e erbe vengono coltivate, raccolte e trasformate in confetture a Tubre a 1.400 metri, vicino al confine svizzero.



INGWER GINGER ELIXIR BIO*
,FRUCHTALPIN'
ZENZERO GINGER ELIXIR BIO*

250 ml

Art. SII26



SIRUP ARONIA JOHANNISBEERE
BIO*, ,FRUCHTALPIN'
SCIROPPO ARONIA RIBES NERO BIO*

250 ml

Art. SIA25



SIRUP FICHTENSPITZEN BIO*
,FRUCHTALPIN'
SCIROPPO ABETE ROSSO BIO*

250 ml

Art. SIF25



SIRUP HOLUNDERBEERE BIO*
,FRUCHTALPIN'
SCIROPPO BACCHE SAMBUCA BIO*

250 ml

Art. SIH25



SIRUP INGWER ZITRONE BIO*
,FRUCHTALPIN'
SCIROPPO ZENZERO LIMONE BIO*

250 ml

Art. SII25



SIRUP PFEFFERMINZE BIO*
,FRUCHTALPIN'
SCIROPPO MENTA PIPERITA BIO*

250 ml

Art. SIP25



SIRUP ROSE BIO*, ,FRUCHTALPIN'
SCIROPPO DI ROSE BIO*

250 ml

Art. SIR25



SIRUP SYMPHONIE BIO*
,FRUCHTALPIN'
SCIROPPO SINFONIA BIO*

250 ml

Art. SIS25



SIRUP ZIRBE BIO*, ,FRUCHTALPIN'
SCIROPPO CIRMOLO BIO*

250 ml

Art. SIZ25



**SIRUP ZITRONENMELISSE BIO*
,FRUCHTALPIN'
SCIROPPO MELISSA BIO***

250 ml Art. SIM25



CHUTNEY BIO* ,FRUCHTALPIN' 150g

Marille-Kürbis/Albicocca-zucca Art. CYM14
Zwiebel-Zwetschge/Cipolla-prugna Art. CYZ14



**KONFITÜRE BIO* ,FRUCHTALPIN' 150g
CONFETTURA BIO***

Holunderblüten/Fiori di sambuco Art. CYH15
Rosenblüten/Fiori di rosa Art. CYR15



**KONFITÜRE BIO* ,FRUCHTALPIN' 200g
CONFETTURA BIO***

Apfel-Kürbis-Vanille/Mela-zucca-vaniglia Art. CYA24
Erdbeere/Fragola Art. CYF25
Erdbeere-Kirsche/Fragola-ciliegia Art. CYF24
Himbeere/Lampone Art. CHY24
Marille/Albicocca Art. CYM25
Marille-Ingwer/Albicocca-zenzero Art. CYM24
Pfirsich-Minze/Pesca-menta Art. CYP24
Zwetschge-Gewürze/Prugna-spezie Art. CYZ24
Schwarze Johannisbeere/Ribes nero Art. CYJ14



**VEGANER AUFSTR. BIO*
,FRUCHTALPIN' 180g
SIERO SPALMABILE VEGANO BIO***

Fichtenspitzen/Gemme di abete Art. HVF01
Aronia-Holunder/Aronia sambuco Art. HVA01
Malve/Malva Art. HVM01
Rose/Rosa Art. HVS01
Zirbe/Cirmolo Art. HVZ01
Ringelblume/Calendula Art. HVR01
Brennnessel/Ortica dolce Art. HVB01
Hagebutte-Apfel/Rosa canina-mela Art. HVH01
Löwenzahn/Dente di leone Art. HVL01



Original Lechner LECHNER

Der landwirtschaftliche Familienbetrieb in dritter Generation ist für sein Vinschger Bauern-Sauerkraut bekannt, das viele ‚Lechner Kraut‘ nennen. Doch ‚Original Lechner‘ ist nicht nur das Sauer-, Rüben- oder Blaukraut. Das Produktsortiment umfasst weitere gesunde Köstlichkeiten aus knackfrischem Vinschger Gemüse und sonnengereiften Früchten.

L'azienda agricola a conduzione familiare, arrivata ora alla terza generazione, è diventata famosa per i suoi crauti venostani, molto apprezzati e noti anche come "Lechner Kraut". Oltre ai crauti a base di cappuccio, cavolo, rapa e cappuccio rosso, l'assortimento "Original Lechner" comprende anche altre specialità sane e gustose. Preparete con verdure fresche e frutta maturata al sole della Val Venosta.



BLAUKRAUT FF ‚LECHNER‘
CAPPUCCI ROSSI PRONTI

700 g

Art. KRL05



RÜBENKRAUT ‚LECHNER‘
CRAUTI DI RAPE

700 g

Art. KRL06



KRAUTSALAT FRISCH ‚LECHNER‘
INSALATA DI CRAUTI FRESCA

5 kg

Art. KRS80



SAUERKRAUT FF GEKOCHT
700g ‚LECHNER‘
CRAUTI PRONTI ALL'USO

Speck

Art. KRL04

Gewürzt-gekocht/Cotti e aromatizzati

Art. KRL07

Natur/Naturale

Art. KRL08



SAUERKRAUT FF 3kg ‚LECHNER‘
CRAUTI PRONTI ALL'USO

Gewürzt-gekocht/Cotti e aromatizzati

Art. KRZ10



SAUERKRAUT VINSCHGER
10kg ‚LECHNER‘
CRAUTI PRONTI ALL'USO VENOSTA

Gewürzt-gekocht/Cotti e aromatizzati

Art. KRL20

Frisch/Freschi

Art. KRV87



RÜBENKRAUT FRISCH ‚LECHNER‘
CRAUTI DI RAPA FRESCO

5 kg

Art. KRR15



LERCHNHOF

Der Lerchnhof in Olang im Pustertal ist ein traditioneller landwirtschaftlicher Betrieb, der sich durch seine idyllische Lage und sein vielfältiges Angebot auszeichnet. Neben der Unterbringung wird häufig auch die Vermarktung eigener Produkte wie frischer Milch, Käse, Eier und hausgemachte Spezialitäten betrieben.

Il "Lerchnhof" a Valdaora in Pusteria è un agriturismo tradizionale, che si distingue per la sua posizione idilliaca e la sua offerta diversificata. Oltre all'alloggio, la famiglia si occupa anche della commercializzazione dei propri prodotti. Latte fresco, formaggi, uova e specialità fatte in casa.



**HEUMÄHER (HEUSCHNAPS)
,LERCHNHOF'
LIQUORE AL FIENO**

0,5 l

Art. ALH05



**BIRKENZUCKER XYLIT ,LERCHNHOF'
XILITO**

400 g

Art. ZUB01



**FRIELANDEIER BIO* (M) ,LERCHNHOF'
UOVA BIO* (M) ALLEVAMENTO
A TERRA**

90 Stück/Pezzi

Art. EI00F

6 Stück/Pezzi

Art. EI01F



**BIO* EIER GEMISCHT (VOLLEI)
,LERCHNHOF'
MISTO D'UOVA BIO***

1 kg

Art. EI05F



**BIO* EIWEISS ,LERCHNHOF'
ALBUME D'UOVA BIO***

1 kg

Art. EI06F



**BIO* EIGELB ,LERCHNHOF'
TUORLO D'UOVA BIO***

1 kg

Art. EI07F



**STREICHCREME BIRKENZUCKER
,LERCHNHOF' 220g
CREMA SPALMABILE CON XILITO**

Haselnuss/Nocciola

Art. SSL01

Mandel-Tonka/Mandorla-tonka

Art. SSL02

Danitella

Art. SSL04

Zartbitter 75%/Nocciola fondente 75%

Art. SSL06

Pistanzien/Pistacchio

Art. SSL07



MENZ & GASSER

Im Jahr 1935 wurde Menz & Gasser als obstverarbeitender Betrieb in Lana von Hans Menz und Mathias Gasser gegründet. Neben der höchstmöglichen Qualität liegt Menz & Gasser auch die bestmögliche Lebensmittelsicherheit am Herzen. Um diese mit ausnahmslos jedem Produkt garantieren zu können, setzt das Unternehmen auf sensible Sensortechnik. Damit kann garantiert werden, dass in der vorzüglichen Konfitüre nur die Zutaten verwendet werden, die auch so im Rezept stehen. Das Südtiroler Traditionsunternehmen produziert seit 80 Jahren Marmeladen in Einzel- und Großverpackungen für Hotels, Restaurants und Catering.

Menz e Gasser è un'azienda italiana specializzata nella produzione di marmellate di alta qualità. L'azienda offre prodotti naturali e autentici, utilizzando frutta selezionata e metodi di lavorazione tradizionali per preservare il gusto e le proprietà nutritive dei frutti. La gamma di prodotti comprende diverse varianti di marmellate, tutte realizzate senza conservanti artificiali, con un'attenzione particolare alla qualità e alla genuinità. Autentici e deliziosi, ideali per colazioni, spuntini o come ingredienti in cucina.



BIO* KONFITÜRE IM GLAS 28g x 24 ,M&G' CONFETTURA BIO*

Aprikose/Albicocca	Art. MBA01
Erdbeere/Fragola	Art. MBE01
Himbeere/Lampone	Art. MBH01
Kirsche/Ciliege	Art. MBK01
Pfirsich/Pesca	Art. MBP01



BIO* KONFITÜRE 2kg ,M&G' CONFETTURA BIO*

Aprikose/Albicocca	Art. MBA02
Erdbeere/Fragola	Art. MBE02



EDEL KONFITÜRE 55% 620g ,M&G' EDEL CONFETTURA

Aprikose/Albicocca	Art. MMA60
Erdbeere/Fragola	Art. MME60
Heidelbeere/Mirtilli neri	Art. MMM61
Himbeere/Lampone	Art. MMH60
Pfirsich/Pesca	Art. MMP60
Sauerkirsche/Amarena	Art. MMK60
Waldfrüchte/Frutti di bosco	Art. MMW60



EDEL KONFITÜRE 60% 590g ,M&G' EDEL CONFETTURA

Preiselbeeren/Mirtilli rossi	Art. MMM60
------------------------------	------------



KONFITÜRE IM GLAS 28g x 48 ,M&G' CONFETTURA IN VETRO

Heidelbeere/Mirtilli neri	Art. MBM01
Waldfrüchte/Frutti di bosco	Art. MBW01
Honig/Miele	Art. HGM01



KONFITÜRE 2kg CHEF PROF. ,M&G' CONFETTURA CHEF PROF.

Aprikose/Albicocca	Art. MMX23
Aprikose-Rosmarin/Albicocca-Rosmarino	Art. MMA23
Erdbeere/Fragola	Art. MME23
Pfirsich-Basilikum/Pesca-Basilico	Art. MMP23
Waldfrüchte/Frutti di bosco	Art. MMW23



KONFITÜRE 3kg ,M&G' CONFETTURA

Aprikose/Albicocca	Art. MMA32
Erdbeere/Fragola	Art. MME32
Himbeere/Lampone	Art. MMH32
Pfirsich/Pesca	Art. MMP32
Sauerkirsche/Amarena	Art. MMK32
Waldfrüchte/Frutti di bosco	Art. MMW32



KONFITÜRE 25g 100 STÜCK ,M&G' CONFETTURA 100 PEZZI

Aprikose/Albicocca	Art. MMA01
Erdbeere/Fragola	Art. MME01
Heidelbeere/Mirtilli neri	Art. MMM01
Himbeere/Lampone	Art. MMH01
Kirsche/Ciliege	Art. MMK01
Pfirsich/Pesca	Art. MMP01
Pflaume/Prugne	Art. MMZ01
Waldfrüchte/Frutti di bosco	Art. MMW01



NOCCIOLINO STREICHSCHOKOLADE ,M&G' NOCCIOLINO CIOCCOLATA

3 kg	Art. SSM30
------	------------

Viele weitere Produkte in unserem Frühstück-Katalog / Molti altri prodotti nel nostro catalogo colazione → www.foppa.com

Das BIO-Kimchi aus Italien!

Handverlesen. Bio-Gemüse angebaut von italienischen Kleinbauern.

Natürlich: Frei von Zuckerzusätzen, künstlichen Aromen und Geschmacksverstärkern.

Spontan fermentiert. Die Garantie für einen unvergleichlichen Geschmack.

Gemeinschaftsprojekt von Lechner Kraut und Rizzi Group.

Il kimchi biologico dall'Italia!

Selezionato a mano. Verdure biologiche coltivate da piccoli agricoltori italiani.

Naturale: privo di zuccheri aggiunti, aromi artificiali ed esaltatori di gusto.

Fermentazione spontanea. La garanzia di un gusto incomparabile.

Progetto congiunto tra Lechner Kraut e il Gruppo Rizzi.



**KIMCHI ROTKOHLE FERMENTIERT
SCHARF BIO* ,KOBAS'**
KIMCHI CAVOLO ROSSO FERM.
BIO* PICCANTE

180 g

Art. GMC03



**KIMCHI WIRSING FERMENTIERT
BIO* ,KOBAS'**
KIMCHI CAVOLO VERZA
FERM. BIO*

180 g

Art. GMC02



**KIMCHI WEISSKOHLE FERMENTIERT
BIO* ,KOBAS'**
KIMCHI CAVOLO BIANCO
FERM. BIO*

180 g

Art. GMC01



**KIMCHI ROTKOHLE FERMENTIERT
SCHARF BIO* ,KOBAS'**
KIMCHI CAVOLO ROSSO FERM.
BIO* PICCANTE

1600 g

Art. GMC13



**KIMCHI WIRSING FERMENTIERT
BIO* ,KOBAS'**
KIMCHI CAVOLO VERZA FERM. BIO*

1600 g

Art. GMC12



**KIMCHI WEISSKOHLE FERMENTIERT
BIO* ,KOBAS'**
KIMCHI CAVOLO BIANCO
FERM. BIO*

1600 g

Art. GMC11



SCHMIEDHOF

Auf 1.200 m oberhalb von Platt, liegt der Schmiedhof der Familie Prugger. Auf den sonnigen Hängen rund um ihren Hof bauen Judith und Reinhard Prugger verschiedenste Beeren und Früchte an, die durch die gute Luft und die hohe Lage ein hervorragendes Aroma ausbilden. Nach Hausrezepten verarbeiten sie diese zu Sirupen und Fruchtaufstrichen mit hohem Fruchtanteil, wobei großer Wert auf Natürlichkeit und Qualität gelegt wird.

Sotto l'area montana del Parco Naturale di Tessa sorge il maso Schmiedhof, a 1.200 metri di quota, in Alta Val Passiria. Judith e Reinhard Prugger coltivano diverse bacche e frutti di bosco sui pendii soleggiati che circondano il maso. I piccoli frutti sviluppano aromi intensi grazie all'alta quota e all'aria pura di montagna in cui crescono. I Prugger li trasformano in deliziosi sciroppi e marmellate con alta concentrazione di frutta, applicando le ricette di famiglia e ponendo grande attenzione alla qualità e alla naturalezza del prodotto.



HIMBEERSIRUP ,SCHMIEDHOF' SCIROPPO LAMPONE

500 ml

Art. SIH05



WALDFRÜCHTESIRUP ,SCHMIEDHOF' SCIROPPO FRUTTI DI BOSCO

500 ml

Art. SIW05



HOLUNDERBLÜTENSIRUP ,SCHMIEDHOF' SCIROPPO SAMBUCCO

500 ml

Art. SIS05



KONFITÜRE 70% FRUCHT ,SCHMIEDHOF' 250g CONFETTURA 70% FRUTTA

Aprikose/Albicocca

Art. MMA25

Erdbeere/Fragola

Art. MME25

Himbeere/Lampone

Art. MMH25

Waldfrüchte/Frutti di bosco

Art. MMW25

Heidelbeere/Mirtilli neri

Art. MMM25



KONFITÜRE ,SCHMIEDHOF' 600g CONFETTURA

Aprikose/Albicocca

Art. MMA65

Erdbeere/Fragola

Art. MME65

Himbeere/Lampone

Art. MMH65

Waldfrüchte/Frutti di bosco

Art. MMW65

Heidelbeere/Mirtilli neri

Art. MMM65



PRAMSTRAHLER

Handwerk ist mehr als die Fertigung eines Produkts. Es ist Passion, Erfahrung und Wissen, die authentische Produkte entstehen lassen. Ebenso authentisch wie die Spezialitäten sind die Menschen, die hinter ihnen stehen. Die Familie Pramstrahler, das Management sowie jeder einzelne Mitarbeiter setzen sich täglich aufs Neue für beste Ergebnisse ein.

L'artigianato rappresenta molto più della semplice produzione di un prodotto. Esso è espressione di passione, esperienza e conoscenza che danno vita a creazioni autentiche. Al pari delle specialità, sono autentiche anche le persone che le rendono possibili. La famiglia Pramstrahler, il management e ogni singolo dipendente si impegnano ogni giorno per ottenere i migliori risultati.



**BRATWURST VAKUUMVERP.
'PRAMSTRAHLER'
BRATWURST SOTTOVUOTO**

150 g

Art. SX10F



**BRATWÜRSTE VORGEKOCHT x3
'PRAMSTRAHLER'
BRATWURST PRECOTTE x3**

0,33 kg

Art. WU66F



**HAUSWÜRSTE x4 'PRAMSTRAHLER'
LUCANICHE HAUSWÜRSTE x4**

0,45 kg

Art. WU63F



**HIRSCHWURZEN 3 STÜCK
'PRAMSTRAHLER'
KAMINWURZEN DI CERVO 3 PEZZI**

180 g

Art. HI61F



**RIND GESELCHTES 'PRAMSTRAHLER'
MANZO FUMÉ (GIRELLO)**

0,65 kg

Art. RI00F



**RINDSZUNGE GEPÖKELT
'PRAMSTRAHLER'
MANZO LINGUA SALMISTRATA**

2,1 kg

Art. RI45F



**ROSTBRATWÜRSTE 10 STÜCK
'PRAMSTRAHLER'
ROSTBRATWÜRSTE 10 PEZZI**

300 g

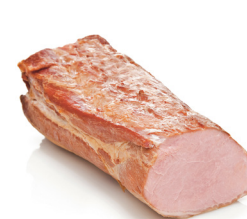
Art. WU67F



**SCHWEINEFLEISCH GEPÖKELT
'PRAMSTRAHLER'
SUINO CARNE SALMISTRATA**

1,3 kg

Art. SX03F



**SCHWEINS-FILONE GESELCHT 1/2
'PRAMSTRAHLER'
SUINO FILONE AFFUMICATO 1/2**

1,9 kg

Art. SC09F



**SERVELADE WÜRSTEL OHNE
HAUT X2 ‚PRAMSTRAHLER‘**
SERVELADE WÜRSTEL SENZA PELLE x2

250 g

Art. WU00F



WEISSWÜRSTE ‚PRAMSTRAHLER‘
WEISSWÜRSTE

4 x 60 g

Art. WU64F



KNÖDELGLÜCK



KNÖDELCHIPS SPECK
‚KNÖDELGLÜCK‘
CHIPS CANEDERLI SPECK

250 g

Art. KNC11



KNÖDELCHIPS KÄSE
‚KNÖDELGLÜCK‘
CHIPS CANEDERLI
FORMAGGIO

250 g

Art. KNC12



**KNÖDELCHIPS APFEL-
STRUDEL ‚KNÖDELGLÜCK‘**
CHIPS CANEDERLI
STRUDEL DI MELE

250 g

Art. KNC13



ZELGER



BAUERNSCHINKEN
‚ZELGER‘
PROSCIUTTO DEL
CONTADINO

2 kg

Art. SC28F



WÜRSTEL FRANKFURTER
‚ZELGER‘
WÜRSTEL FRANKFURTER

18 Stück/pezzi

Art. WU33F



WÜRSTEL KÄSEKRAINER
‚ZELGER‘
WÜRSTEL KÄSEKRAINER

10 Stück/pezzi

Art. WU35F



WÜRSTEL MERANER
‚ZELGER‘
WÜRSTEL MERANER

10 Stück/pezzi

Art. WU32F



WIPPLand WIPPLAND



HUHN SÜDTIROL GEPUTZT ‚WIPPLAND‘
POLLO ALTO ADIGE A BUSTO

2 Stück/pezzi

Art. HU91F



VALLE DEL CHIESE



POLENTAMEHL DI STORO
‚VALLE CHIESE‘
FARINA POLENTA DI STORO

1 kg

Art. PLS10



LEARNER



DEUTSCHNOFNER BERGKÄSE
‚LEARNER‘
FORMAGGIO NOVA PONENTE
BERGKÄSE

3,7 kg

Art. KS70F



BAUERNKÄSE ‚LEARNER‘
FORMAGGIO BAUERNKÄSE

3,7 kg

Art. KS71F



ROSENGARTEN KÄSE ‚LEARNER‘
FORMAGGIO ROSENGARTEN

ca. 400 g

Art. KS72F

Die Dorfsennerei im Herzen von Prad am Stilfserjoch kann auf eine über 100-jährige Geschichte zurückblicken. Als sie im Herbst 2018 vor dem Aus stand, engagierte sich die Bürgergenossenschaft Obervinschgau für ihren Erhalt. Diese setzt sich für eine ökologisch und ökonomisch nachhaltige Entwicklung des oberen Vinschgau ein und eine Sennerei ist ein wichtiger Baustein für eine ländliche Region. Von Beginn an war klar, dass aus hochwertiger Milch biologischer Käse in hoher Qualität produziert wird.

La latteria nel cuore di Prato alla Stelvio può vantare una storia di oltre 100 anni. Quando, nell'autunno del 2018, rischiava di chiudere, la cooperativa cittadina "Obervinschgau" si è impegnata per la sua conservazione. Impegnandosi per uno sviluppo ecologico ed economico sostenibile della Val Venosta. Infatti, una latteria rappresenta un elemento fondamentale per una zona rurale. Fin dall'inizio, è stato evidente che, partendo da latte di alta qualità, si ottiene formaggio biologico di elevato livello.



**PLAMUNT BIO* ZIEGEN
SCHNITTKÄSE ,SENNEREI PRAD'**
PLAMUNT FORM. CAPRINO BIO*
TAGLIO

1,2 kg

Art. BI41F



**PLAMUNT BROTKLEE BIO*
ZIEGENKÄSE ,SENNEREI PRAD'**
PLAMUNT TRIGONELLA FORM.
CAPRINO BIO*

1,5 kg

Art. BI42F



**CACIOTTA BIO* ZIEGENKÄSE
,SENNEREI PRAD'**
CACIOTTA FORMAGGIO CAPRINO
BIO*

280 g

Art. BI46F



**CASCHLIN BIO* ZIEGENWEICH-
KÄSE ,SENNEREI PRAD'**
CASCHLIN FORM. MOLLE
CAPRINO BIO*

310 g

Art. BI48F



**DULBANT BIO* ZIEGEN-
ROTSCHMIEREKÄSE ,SENNEREI PRAD'**
DULBANT FORM. CAPRINO BIO*

290 g

Art. BI28F



**FUNDANELL RISERVA BIO*
SCHNITTKÄSE ,SENNEREI PRAD'**
FUNDANELL RISERVA FORM. BIO*

1,4 kg

Art. BI66F



**PLAMUNT RISERVA BIO* ZIEGEN
SCHNITTKÄSE ,SENNEREI PRAD'**
PLAMUNT RISERVA FORM. TAGLIO
CAPRINO BIO*

1,4 kg

Art. BI44F



**PLAINA BIO* ZIEGEN-CAMEMBERT
,SENNEREI PRAD'**
PLAINA CAMEMBERT CAPRINO BIO*

290 g

Art. BI47F

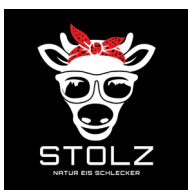


**TRADA BLAUSCHIMMELKÄSE BIO*
SCHNITTKÄSE ,SENNEREI PRAD'**
TRADA BLAUSCHIMMELKÄSE FORM. BIO*

2 kg

Art. BI65F

Viele weitere Produkte in unserem Käse-Katalog / Molti altri prodotti nel nostro catalogo di formaggi → www.foppa.com



STOLZ

Evercream von Stolz: Das Eis, dass die Welt der Konditorei revolutioniert

Stellen Sie sich vor, Sie könnten ein Eis servieren, das selbst bei -18 Grad direkt aus dem Gefrierschrank in weniger als zwei Minuten bereit zum Spachteln ist. Seine innovative Formulierung stellt sicher, dass, selbst wenn das Eis leicht schmilzt, es nach dem Wiedereinfrieren immer wieder seine ursprüngliche Konsistenz annimmt, ohne zu kristallisieren.

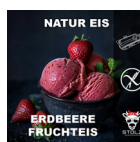
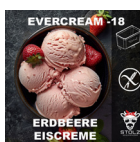
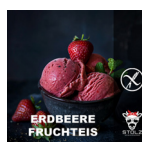
Evercream di Stolz: Il gelato che rivoluziona il mondo della pasticceria

Immagina di poter offrire un gelato spatolabile e pronto all'uso in meno di due minuti, anche a -18 gradi, direttamente dal congelatore. La sua innovativa formulazione garantisce che, anche se dovesse sciogliersi leggermente, il gelato manterrà sempre la sua consistenza originale, senza cristallizzare.



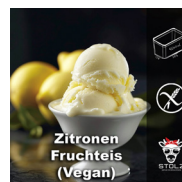
STOLZ EIS JOGHURT GELATO STOLZ YOGURT

- Evercream 4,2 l Art. EZJ1T



STOLZ EIS ERDBEERE GELATO STOLZ FRAGOLA

- Eis/Sorbet 2 x 2,5 l Art. EZE8T
- Evercream 4,2 l Art. EZE1T
- Natur Eis 5 l Art. EZE2T



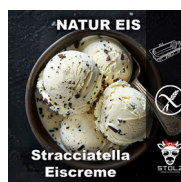
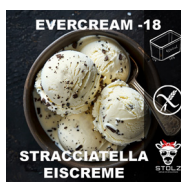
STOLZ EIS ZITRONE GELATO STOLZ LIMONE

- Eis/Sorbet 4,2 l Art. EZZ1T
- Natur Eis 5 l Art. EZZ3T



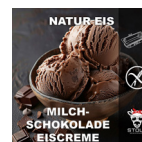
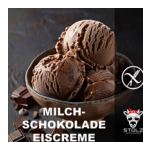
STOLZ EIS HASELNUSS PIEMONT GELATO STOLZ NOCCIOLA

- Evercream 4,2 l Art. EZX1T
- Natur Eis 5 l Art. EZX3T



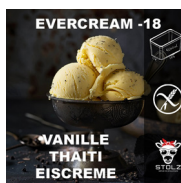
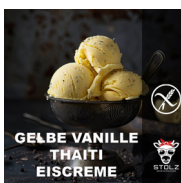
STOLZ EIS STRACCIATELLA GELATO STOLZ STRACCIATELLA

- Evercream 4,2 l Art. EZS2T
- Natur Eis 5 l Art. EZS5T



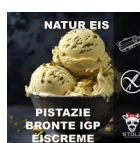
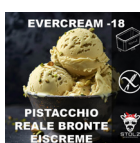
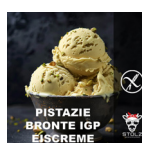
STOLZ EIS MILCHSCHOKOLADE GELATO STOLZ CIOCCOLATA

- 2 x 2,5 l Art. EZS8T
- Evercream 4,2 l Art. EZS1T
- Natur Eis 5 l Art. EZS4T



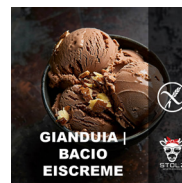
STOLZ EIS VANILLE TAHITI GELATO STOLZ VANIGLIA TAHITI

- 2 x 2,5 l Art. EZV8T
- Evercream 4,2 l Art. EZV1T



STOLZ EIS PISTAZIE BRONTE GELATO STOLZ PISTACCHIO BRONTE

- 2 x 2,5 l Art. EZP2T
- Evercream 4,2 l Art. EZP1T
- Natur Eis 5 l Art. EZP3T



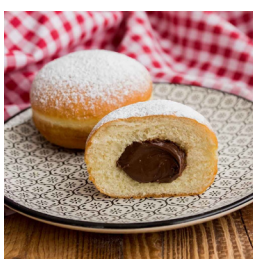
STOLZ EIS GIANDUIA BACIO GELATO STOLZ GIANDUIA BACIO

- 2 x 2,5 l Art. EZB2T
- Evercream 4,2 l Art. EZB1T

Viele weitere Geschmacksrichtungen in unserem Dessert-Katalog / Molti altri gusti nel nostro catalogo dessert → www.foppa.com

Die Marke Erika verbindet die Familientraditionen Südtirols und des Trentino, in der Herstellung von Eis und Gebäck nach traditionellen Gebirgsrezepten. Familien-Know-how steht im Mittelpunkt eines innovativen Geschäfts, das Handwerkskunst mit moderner Forschung verbindet. Dabei werden fortschrittliche Technologien eingesetzt, um Authentizität, Gesundheit, Transparenz und echten Geschmack zu gewährleisten.

Dall'incontro di due tradizioni familiari, una altoatesina e l'altra trentina, nasce Erika, un marchio di gelato e pasticceria artigianale ispirata alle ricette di montagna. Con un mix di artigianalità e innovazione, l'azienda utilizza tecnologie moderne per garantire genuinità, salubrità e sapori autentici delle vallate alpine.



KRAPFEN MIT NOUGAT-FÜLLUNG ,ERIKA'
KRAPFEN CON RIPIENO GIANDUIA

36 Stück/Pezzi

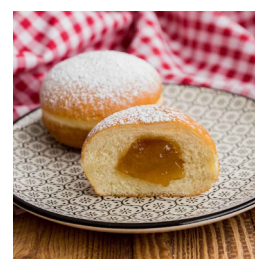
Art. TX47T



KRAPFEN MIT CREME-FÜLLUNG ,ERIKA'
KRAPFEN CON RIPIENO CREMA

36 Stück/Pezzi

Art. TX46T



KRAPFEN MIT APRIKOSEN-FÜLLUNG ,ERIKA'
KRAPFEN CON RIPIENO ALBICOCCA

36 Stück/Pezzi

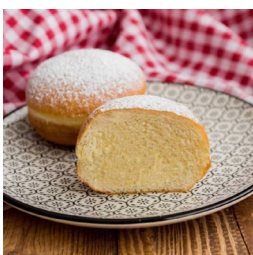
Art. TX43T



KRAPFEN MIT PISTAZIEN-FÜLLUNG ,ERIKA'
KRAPFEN CON RIPIENO PISTACCHIO

36 Stück/Pezzi

Art. TX41T



KRAPFEN LEER ,ERIKA'
KRAPFEN VUOTO

36 Stück/Pezzi

Art. TX42T



**EIS FIOR DI LATTE
LAKTOSEFREI ,ERIKA'**
GELATO FIOR DI LATTE
SENZA LATTOSIO

300 g

Art. SPP7T



**EIS SCHOKOLADE
LAKTOSEFREI ,ERIKA'**
GELATO CIOCCOLATA
SENZA LATTOSIO

300 g

Art. SPS7T



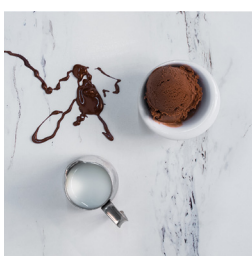
EIS VANILLE LAKTOSEFREI ,ERIKA'
GELATO VANIGLIA SENZA
LATTOSIO

300 g

Art. SPV7T

In der Eiswerkstatt in Gasteig bei Sterzing werden frische, natürliche Zutaten aus der Region in köstliches Eis verwandelt. Die sorgfältig ausgewählten Zutaten sorgen für ein 100% natürliches, unverfälschtes Geschmackserlebnis. Das Beste daran ist, dass das Eis direkt in den Betrieb geliefert wird, sodass die Kunden jederzeit die handgemachten Köstlichkeiten genießen können.

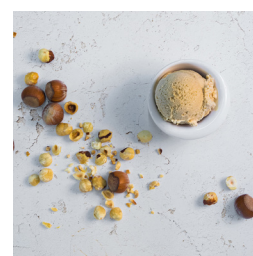
A Casateia, vicino a Vipiteno, Hiesig trasforma ingredienti freschi e naturali della regione in un delizioso gelato. Gli ingredienti, accuratamente selezionati, garantiscono un gusto 100% naturale e autentico. La cosa migliore è che il gelato viene consegnato direttamente alle aziende, così da permettere di gustare in ogni momento le delizie artigianali.



**EIS MILCHSCHOKOLADE
GEFR. ‚HIESIG‘
GELATO CIOCCOLATO AL LATTE CONG.**
.....
2 x 2,2 l Art. HSS1T
.....



**EIS ERDBEERE GEFR. ‚HIESIG‘
GELATO FRAGOLA CONG.**
.....
2 x 2,2 l Art. HSE1T
.....



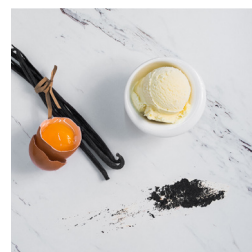
**EIS HASELNUSS GEFR. ‚HIESIG‘
GELATO NOCCIOLA CONG.**
.....
2 x 2,2 l Art. HSN1T
.....



**EIS HIMBEERE GEFR. ‚HIESIG‘
GELATO LAMPONE CONG.**
.....
2 x 2,2 l Art. HSH1T
.....



**EIS STRACCIATELLA GEFR. ‚HIESIG‘
GELATO STRACCIATELLA CONG.**
.....
2 x 2,2 l Art. HSC1T
.....



**EIS VANILLE BOURBON GEFR. ‚HIESIG‘
GELATO VANIGLIA BOURBON CONG.**
.....
2 x 2,2 l Art. HSV1T
.....



**EIS JOGHURT GEFR. ‚HIESIG‘
GELATO YOGURT CONG.**
.....
2 x 2,2 l Art. HSY1T
.....



**EIS/SORBET ZITRONE GEFR. ‚HIESIG‘
GELATO/SORBETTO LIMONE CONG.**
.....
5 l Art. HSZ2T
.....



**EIS APFEL-BASILIKUM GEFR. ‚HIESIG‘
GELATO MELA-BASILICO CONG.**
.....
2 x 2,2 l Art. HSB1T
.....

Viele weitere Geschmacksrichtungen in unserem Dessert-Katalog / Molti altri gusti nel nostro catalogo dessert → www.foppa.com



foppa
Webshop



foppa
TS App

www.foppa.com