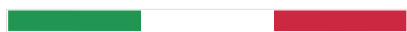


AMODEO



LA CUCINA DELLA NONNA



DE-ÖKO-037
EU-Landwirtschaft

Das grüne Gold Italiens!

Unsere extra nativen, sorten- und jahrgangsreinen Olivenöle.

Wir verarbeiten ausschließlich die Olivensorte „Dolce di Rossano“. Die Sorte zeichnet sich insbesondere durch einen intensiven Geruch und Geschmack aus. Aufgrund der natürlichen Süße, erlaubt die Sorte eine vergleichsweise frühe Ernte und vereint so den heutigen Qualitätsanspruch bei intensiven Aromen.

Neben den traditionellen Ölen, wie Il Novello und L'Olio D'Olivia, bieten wir ebenfalls aromatisierte Öle mit Orange, Bergamotte und Zitrone an. In 250 ml, 3 Liter und 5 Liter Bag in the Box.

OLIVENÖLE



Klein aber fein:

Die aromatisierten Öle in der kleinen Flasche sind der ideale Zusatz in jeder Küche oder als Geschenk wunderschön.

In den Geschmacksrichtungen Rosmarin, Peperoni und Knoblauch. 100 ml





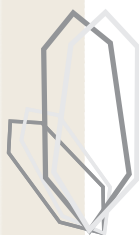
Fior di Sale „Meersalzblüten“ mit den Hauptnoten:
Limette, Zitrone, Orange, Tomate und Caffè. Je 85 g

Spice up your life!

Meersalz aus Trapani, wird in Salinen auf traditionelle Weise durch natürliche Verdunstung hergestellt. Es wird von Hand gereinigt und enthält keine künstlichen Zusatzstoffe. Salz können die Sizilianer! 200 g



GEWÜRZE



Wilder Bergoregano und Bergthymian aus der Hochebene „Sila“ Kalabriens. Per Hand auf einer Höhe von 800-1.200 Metern gesammelt und anschließend getrocknet. Geschmack und Geruch sind ungewöhnlich intensiv. Je 18 g

Einzigartige
Grill-Gewürzmischungen:
Italian Chicks 75 g und
Alla Salsiccia 95 g





Eingelegtes zum reinlegen:

ANTIPASTI



Handgegrillte Auberginen, verfeinert mit kalabresischen Gewürzen und AMODEO Olivenöl.
180 g

Handgegrillte Zucchini in extra nativem Olivenöl, eingelegt mit Weinessig, Knoblauch, Salz, Petersilie, Oregano, Basilikum und Peperoni.
180 g

Sonnengereifte Tomaten mit den typischen Gerüchen und einer leichten Schärfe der kalabresischen Küche mit AMODEO extra nativem Olivenöl.
190 g

Oliven der Sorte Nocellara, nach traditioneller Methode ein Jahr in Meersalzlake eingelegt.
200 g

Rote Zwiebel aus Tropea in Rotweinessig eingelegt. Original aus Tropea!
200 g



Kleine Kapern in grobem Meersalz welche in dieser Form sehr lange haltbar sind. Der intensive, elegante Geschmack eignet sich ideal als Zutat für Thunfisch, Salate, Vitello Tonnato oder für Dips.
190 g



Die typische Schärfe der Küche aus Crucoli, eingefangen in einem Glas. **Peperoncini** mit AMODEO Olivenöl.
100 g



Die Zwiebel aus Tropea als Aufstrich, zu Käse, Rindfleisch oder auf einem Home-made Burger.
150 g



Für Gourmets und Feinschmecker.

Produziert im weltweit bekannten
Modena, nur aus hochwertigsten Zutaten,
jahrelang im Holzfass gereift.

Schon die Römer haben in der Region aus
Mangel an Rohrzucker, Traubenmost in
verschiedenen Konzentrationen hergestellt.

Erfahren Sie einmal den Unterschied
zu einem herkömmlichem Essig. Sie werden nie
wieder einen anderen probieren wollen.

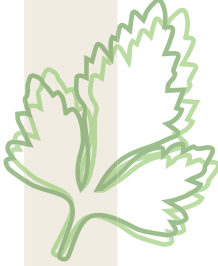
Erhältlich als klassischer Balsamico,
mit Feige, mit Himbeeren und mit dem
berühmten Limoncello Geschmack! Je 100 ml



ACETO BALSAMICO



PESTI



So geht Pesto:

Unsere cremigen Pesti, in denen wir die Aromen Kalabriens eingefangen haben.
Ein Fest zu jeder Art von Pasta, erhältlich in den Sorten:

- Pesto di Pomodori (Tomate)
- Pesto di Ricotta e Noce (Ricotta und Walnüsse)
- Pesto di Basilico (Basilikum)
- Pesto di Spinaci e Fichi (Spinat und Feige)
- Pesto di Prezzemolo (Petersilie)
- Pesto di Prezzemolo al Limone (Petersilie und Zitrone) je 180 g

Verfeinert mit bestem AMODEO Olivenöl und 100% italienischen Zutaten.



Pasta macht glücklich!

Nudeln sind nicht nur perfekte Energielieferanten – sie beeinflussen unsere Stimmung positiv!

Nach dem Verzehr bildet der Körper Sertotonin, das Glückshormon! Mit unseren AMODEO Produkten für Pasta wird dieses Glück erst perfekt.



Pronto per Pasta ist die Lösung für schnelle aber schmackhafte Pasta Gerichte.

Einfach mit originalem AMODEO Olivenöl in der Pfanne erwärmen, und mit sehr „al dente“ gekochter Pasta in der Pfanne zu Ende garen. In den Kompositionen Knoblauch mit Peperoni und Olive. Je 45 g



Ein Klassiker aus Nonna Rosinas Küche:

Die Passata aus den lokalen, besonders süßen Tomaten, mit frischem Basilikum verfeinert - die perfekte Basis.

Rot mit Kirschtomaten und gelb mit Datteltomaten.

Je 420 g



PASTA





Risotto ist unser Motto!

Unsere ausgewählten Risotto Kompositionen bringen alle Zutaten für ein köstliches Risotto schon mit! Sie brauchen nur noch Parmigiano Reggiano und einen Schluck Weißwein. Mit besten Produkten und dem echtem Carnaroli Reis für das perfekte Risotto Erlebnis.



Erhältlich in den folgenden Variationen:

RISOTTO AL LIMONE - Komposition für Zitronen Risotto

RISOTTO AL TARTUFO - Komposition für Trüffel Risotto

RISOTTO AI PORCINI - Komposition für Steinpilz Risotto

RISOTTO AL POMODORO - Komposition für Tomaten Risotto

RISOTTO ALLO ZAFFERANO - Komposition für Safran Risotto

RISOTTO DOLCE - Komposition für Dessert Risotto mit echter Bourbon Vanille

RISOTTO ALL' ARANCIO - Komposition für Orangen Risotto

RISOTTO ALFREDO - Komposition für Knoblauch Risotto

IL CARNAROLI - Italienischer Carnaroli Reis

Je 200 g



RISOTTI



Für Italiener gehört Essen im Kreise der Familie bzw. mit Freunden zur Tradition. Es wird ausgedehnt zelebriert und erstreckt sich gut über mehrere Stunden. In Kalabrien dürfen dabei Oliven, gutes Brot, hervorragendes Olivenöl sowie diverse, in Olivenöl eingelegte Gemüse und Pasta mit einem scharfen Sugo nicht fehlen.

Trotz der jungen Unternehmensgeschichte von AMODEO - La Cucina della Nonna, kann das Unternehmen auf über 80-jährige Erfahrung in der Produktion der angebotenen Waren zurückblicken.

Die Großeltern Domenico und Rosina Amodeo haben ihr Leben dem Anbau, der Pflege und der Produktion der einzelnen Produkte im Ort Crucoli gewidmet. Diese Hingabe haben sie gut an ihren Enkel Domenico weitergegeben, der mit gleicher Hingabe diese Tradition fortführt.



Amodeo Food GmbH
Europa-Allee 3
58515 Lüdenscheld

Ihr Ansprechpartner:
Domenico Amodeo
E-Mail: info@amodeo-food.com

www.lcdn.it



DE-ÖKO-037
EU-Landwirtschaft