

PRUNOTTO Mariangela azienda agricola Alba

**Antipasti und hors d'oeuvres, Olio extra Vergine aus der Toskana  
Aceto Balsamico di Modena**

Glas à von 300 - 325 g  
6 Gläser im Karton

EUR



Beispiel Foto

14260	Piemonteser <b>hors d'oeuvre</b> in mildem Essig; 300 g	Glas
14261	<b>Langarolo</b> hors d'oeuvre aus der Langhe 310 g	Glas
14262	<b>El Paisanot</b> hors d'oeuvre süß-sauer mit Birnen 320 g	Glas
14263	<b>Paprika</b> in Olio extra Vergine 300 g	Glas
14264	<b>gegrillte Paprika</b> in Olio extra Vergine 300 g	Glas
14265	Borretane <b>Zwiebelchen</b> in Balsamico-Essig 300 g	Glas
14266	<b>gegrillte</b> Borretane <b>Zwiebelchen</b> in Olio extra Vergine 300 g	Glas
14267	<b>gegrillte Auberginen</b> 300 g	Glas
14268	<b>gegrillte Artischocken</b> 300 g	Glas
14269	<b>Zucchini</b> in Olio extra Vergine und Weinessig 300 g	Glas
14270	getrocknete <b>Tomaten</b> in Olio extra Vergine 300 g	Glas
14271	<b>gefüllte Chilli</b> mit Sardellen und Oliven (scharf) 300 g	Glas
14272	<b>"Bagna Caoda"</b> 325 g piemonteser Spezialität mit Knoblauch und Sardellen, besonders gut zu rohem Gemüse, soll heiß verwendet werden.	Glas
14274	Zuccalba <b>Kürbis</b> in Olio extravergine 300 g	Glas
14275	halbgetrocknete <b>Tomaten</b> , 300 g	Glas

**Käse und Salami in Olivenöl**

280 g im Glas, 6 Gläser pro Karton



Beispiel Foto

14410	Tomini (junge Kuhkäse) mit Albatrüffel	Glas
14411	Tomini Käse mit Pepperoncini (pikant)	Glas
14412	Tomini Käse in Olivenöl	Glas
14420	Barolo-Salami in Öl	Glas
14421	Trüffel-Salami in Öl	Glas
14422	Speck mit Trüffel in Öl	Glas