

Süsse und salzige Spezialitäten aus dem Piemont

Name

Strasse, Ort

Handy und Email

Bitte senden Sie Ihre Bestellung an info@puntoverdeponti.it. Wir bestätigen Ihnen den Eingang.
Produkte bitte in **CH liefern** oder mit **Kurierdienst EU senden** (Kosten nach Absprache).

Herbst- und Wintersortiment

Das neue Quittensortiment

	Inhalt	Preis CHF/€	Anzahl	Preis Total
<input type="radio"/> Quitten-Weggen aus Mürbeteig, Quittenmus, getrockneten Äpfeln, Rotwein, Haselnüssen und Zitronensaft	(500 gr)	10.00		-
<input type="radio"/> Quittensablé mit Quittenkonfitüre "Quitten-Augen"	(150 gr)	5.50		-
<input type="radio"/> Quittenpástli ohne Zucker	(150 gr)	8.00		-
<input type="radio"/> Quittenpástli süss-sauer in Zucker und Zitronensäure gedreht	(150 gr)	8.00		-
<input type="radio"/> Quittenleder - hauchdünne Quittenpaste getrocknet - der kalorienarme Snack	(50 gr)	3.50		-
<input type="radio"/> Quittenmus (wenig Zucker, viel Geschmack)	(300 gr)	5.50		-
<input type="radio"/> Quittengelee ganz klassisch	(250 gr)	4.50		-
<input type="radio"/> Quittenkonfitüre ganz klassisch	(250 gr)	4.50		-
<input type="radio"/> Quittenkonfitüre mit Amaretto	(250 gr)	4.50		-
<input type="radio"/> Apfelessig mit Quitten-Reduktion	(25 cl)	6.50		-
<input type="radio"/> Mostarda mit Quitten und Zwiebeln (zu kaltem Fleisch, geräuchtem Fisch, Käse)	(180 gr)	4.50		-
<input type="radio"/> Quitten-Senf (zu kaltem Fleisch, geräuchtem Fisch, Käse)	(180 gr)	4.50		-
<input type="radio"/> Pikante Quittenschnitze (zu Raclette, Fleisch, Wild, Aperitif mit Käse)	(300 gr)	7.00		-

Salzige Spezialitäten

<input type="radio"/> Neu: Das Saucentrio: Ketchup, Tomaten/Peperoni, grüne Peperoni	(je 1 Stk)	18.00		-
<input type="radio"/> Ketchup klassisch	(25 cl)	6.50		-
<input type="radio"/> Neu: Würzige Tomaten/Peperoni-Sauce	(25 cl)	6.50		-
<input type="radio"/> Neu: Scharfe grüne Peperoni-Sauce	(25 cl)	6.50		-
<input type="radio"/> Neu: Das Aperio-Trio: Knäckebrot, Sablé mit Parmesan, Ciambelle	(je 1 Stk)	12.00		-
<input type="radio"/> Kerniges würziges Knäckebrot (Snack, Aperio)	(130 gr)	4.50		-
<input type="radio"/> Würzige Ciambelle (Snack, Aperio)	(150 gr)	4.50		-
<input type="radio"/> Neu: Salziges Sablé mit Parmesan (Snack, Aperio)	(110 gr)	4.50		-
<input type="radio"/> Feigen süss-sauer (Käse, Fleisch)	(500 gr)	7.50		-
<input type="radio"/> Rotkraut fertig gekocht	(520 gr)	7.50		-
<input type="radio"/> Sauerkraut fertig gekocht	(520 gr)	7.50		-
<input type="radio"/> Piemontesisches Kräutersalz	(150 gr)	5.00		-
<input type="radio"/> Tomaten-Kräuter-Salz	(150 gr)	5.00		-
<input type="radio"/> Zitronen-Thymian-Salz	(150 gr)	5.00		-
<input type="radio"/> Maismehl mittelfein für Polenta	(2x500 gr)	5.50		-

Süsse Spezialitäten

<input type="radio"/> Äpfelchen im Rotwein	(300 gr)	7.00		-
<input type="radio"/> Pfirsiche im Sirup	(300 gr)	7.00		-
<input type="radio"/> Gelbes Pfirsichmus (wenig Zucker, viel Geschmack)	(300 gr)	5.50		-
<input type="radio"/> Clementinen im Saft	(300 gr)	5.50		-
<input type="radio"/> Knusper-Müesli (Flocken, Haselnüsse, Körner, Honig)	(500 gr)	7.50		-
<input type="radio"/> Lemoncurd (Zitronenaufstrich)	(175 gr)	5.00		-
<input type="radio"/> Aroniapulver (der Vitamin-C-Lieferant - für Müsli, Brot, Tee, Saucen)	(50 gr)	6.00		-

Gebäck

<input type="radio"/> Limoncello-Gebäck	(150 gr)	5.50		-
<input type="radio"/> Arancello-Gebäck	(150 gr)	5.50		-
<input type="radio"/> Haselnuss-Beinli (Haselnussstengeli)	(170 gr)	5.50		-
<input type="radio"/> Haselnuss-Eiweiss-Bisquits „Brutti ma buoni“	(130 gr)	5.50		-
<input type="radio"/> Haselnuss-Orangen-Cantucci	(150 gr)	5.50		-
<input type="radio"/> Bisquitringli mit Anis und Weisswein	(150 gr)	5.50		-
<input type="radio"/> Lavendel-Sablé-Bisquits	(150 gr)	5.50		-

Piemontesischer Honig

<input type="radio"/> Genial: Alchigola: Das Halswehmittel - Waldhonig mit Hagenbuttenextrakt		18.00		-
<input type="radio"/> Akazienblüten klein	(250 gr)	7.00		-
<input type="radio"/> Akazienblüten gross	(500 gr)	12.00		-
<input type="radio"/> Kirschblüten klein	(250 gr)	7.00		-
<input type="radio"/> Kirschblüten gross	(500 gr)	12.00		-
<input type="radio"/> 1000-Blütenhonig klein	(250 gr)	7.00		-
<input type="radio"/> 1000-Blütenhonig gross	(500 gr)	12.00		-
<input type="radio"/> Kastanieblüten klein	(250 gr)	7.00		-
<input type="radio"/> Kastanieblüten gross	(500 gr)	12.00		-

○ Konfitüren	alle	(250 gr)	4.50		-
Aprikose x, Birne mit Cacao x, Erdbeer-Holunderblüten x, Feigen x, Feigen-Ingwer x, Gelber Pfirsich x, Maulbeerkonfi x, Zwetschgen x.					
○ Mostardas (Saucen zu Käse/Fleisch/geräuchtem Fisch)	alle	(180 gr)	4.50		-
Aronia-Senf x, Datteltomaten/Trauben x, Feigen-Senf x, Kürbis/Ingwer x, Maulbeeren x, Peperoni/Honig x, Pfirsich-Senf x, Tropea-Zwiebeln/Balsamico x.					
○ Sirup (mit Wasser, Sekt, Weisswein, zum Dessert)	alle	(50 cl)	6.00		-
Aronia x, Winter x, Zitrone x, Orange x.					
Lavendel-Produkte aus eigenem Anbau					
○ Lavendelhydrolat mit Sprayer (Geschenkspackung)		(100 ml)	6.00		-
○ Lavendelhydrolat neu: zum Nachfüllen		(1/2 lt)	15.00		-
○ Lavendelhydrolat neu: zum Nachfüllen		(1 lt)	25.00		-
○ Lavendelöl (Geschenkspackung)		(10 ml)	15.00		-
Aus Haselnüssen					
○ Geröstete Haselnüsse, 1. Qualität		(250 gr)	9.00		-
○ Geröstete Haselnüsse, zum Backen		(500 gr)	14.00		-
○ Geröstete Haselnüsse gemahlen, zum Backen		(250 gr)	7.00		-
○ Geröstete Haselnüsse ganz, im Akazienblütenhonig		(220 gr)	9.00		-
○ Haselnuss-Paste nature (Speiseeis, Desserts, Saucen)		(180 gr)	7.00		-
○ Honig-Haselnuss-Creme		(225 gr)	8.50		-
○ Haselnuss-Honig-Creme mit salzigem Krokant (neues Rezept - streichfähiger)		(210 gr)	8.50		-
○ Haselnuss-mit schwarzer Schokolade-Creme		(225 gr)	8.50		-
○ Haselnuss-mit weisser Schokolade-Creme		(225 gr)	8.50		-
○ Haselnüsse im Zuckermantel		(150 gr)	6.00		-
○ Haselnüsse gesalzen mit piemontesisches Kräutersalz		(150 gr)	6.00		-
○ Haselnussöl kaltgepresst		(10 cl)	8.00		-
Tomaten/Gemüse					
○ Eingelegte Gemüse (zum Apero, Raclette, kalten Fleisch und Aubergine/Peperoni süss-sauer x, Datteltomaten x, Kürbis mit Ingwer x, Peperoni süss-sauer x, Weisskohl marniert x, Zucchini an Curry x.	alle ca.	300 gr	6.00		-
○ Tomatensugo (Passata) aus Ochsenherztomaten, klein		(370 gr)	4.00		-
○ Tomatensugo (Passata) aus Ochsenherztomaten, gross		(550 gr)	6.00		-
○ Fertige Tomatensauce aus Datteltomaten		(320 gr)	6.00		-
○ Fertige Tomaten-Peperonisauce pikant		(320 gr)	6.00		-
○ Sonngetrocknete Ochsenherz-Tomaten in Öl eingelegt	(150 gr netto)		11.00		-
○ Piccadilly-Tomaten getrocknet, mit piemontesischem Kräutersalz, nature		(80 gr)	6.00		-
Öl/Essig					
○ Sonnenblumenöl kaltgepresst, klein		(25 cl)	7.00		-
○ Sonnenblumenöl kaltgepresst, gross		(50 cl)	9.00		-
○ Olivenöl aromatisiert mit Bio-Zitronen, klein		(25 cl)	7.00		-
○ Olivenöl aromatisiert mit Bio-Zitronen, gross		(50 cl)	9.00		-
○ Olivenöl mit scharfen Peperoncini, klein		(25 cl)	7.00		-
○ Olivenöl mit Rosmarin, klein		(25 cl)	7.00		-
○ Aceto Balsamico mit Rotweinreduktion, klein		(25 cl)	7.00		-
○ Aceto Balsamico mit Rotweinreduktion, gross		(50 cl)	9.00		-
○ Weissweinessig mit Moscato-Reduktion, klein		(25 cl)	7.00		-
○ Weissweinessig mit Waldmeister, klein		(25 cl)	7.00		-
○ Weissweinessig mit Estragon, klein		(25 cl)	7.00		-
○ Apfelessig mit Quitten-Reduktion, klein		(25 cl)	7.00		-
○ Apfelessig mit Granatapfelkernen, klein		(25 cl)	7.00		-
○ Apfelessig mit Aroniareduktion, klein		(25 cl)	7.00		-
Produkte unserer Zulieferer					
○ Risotto-Reis Maratelli (Cascina Canta)		(1 kg)	5.50		-
○ Risotto-Reis mit Safran (Cascina Canta)		(4 Port.)	5.50		-
○ Risotto-Reis mit Trüffelbeigabe (Cascina Canta)		(4 Port.)	7.00		-
○ Olivenöl „Extra vergine“ (naturtrüb für Salat) (Camera)		(1/2 lt)	9.50		-
○ Olivenöl „Extra vergine“ (naturtrüb für Salat) (Camera)		(1 lt)	17.00		-
○ Olivenöl (klar, zum Kochen) (Camera)		(1/2 lt)	8.50		-
○ Olivenöl (klar, zum Kochen) (Camera)		(1 lt)	14.00		-
○ Pesto (Camera)		(180 gr)	6.50		-
○ Olivenpaste (Camera)		(180 gr)	6.50		-
○ Oliven im Olivenöl (Camera)		(180 gr)	6.50		-
○ Artischocken im Olivenöl (Camera)		(180 gr)	8.50		-
Punto verde - Vorfreude auf Weihnachten!				Total	-