



Wedl

seit 1904

Bella Italia bei Wedl

Durch die enge Verbundenheit mit italienischen Firmen hat Wedl einen einzigartigen Zugang zu qualitativ hochwertigen italienischen Lebensmitteln und setzt auf die Expertise der italienischen Fachverkäufer.

 *Italia*



Fior di latte del Trentino



Abbasciano

Mozzarella Gourmet-Kugeln – ca. 2 kg à 125 g

Fior di latte mit weicher Filata-Konsistenz und süßlichem, saftig, kompaktem Geschmack. Das Produkt eignet sich besonders zum Füllen von Panzerotti und zum Belegen von Verace oder Gourmet-Pizzen.



per kg

10⁷⁹



Abbasciano

Mozzarella Julienne – 2,5 kg

Mozzarella, der eigens nach den Anweisungen von Pizzabäckern zubereitet wurde. Die trockene und elastische Struktur gewährleistet eine einfache Verteilung auf der Pizzaoberfläche. Mit einer zum Strohgelb tendierenden Farbe und ausgeprägtem Geschmack.



per Beutel

23³⁹



Tanagrina

Fiordilatte Mozzarella Julienne – 2 kg

Mit ihrem milden Geschmack und der praktischen Julienne-Form ist sie vielseitig einsetzbar und erleichtert die Zubereitung in der Küche. Ob für Pizza, Salate oder Gratins – sie sorgt immer für ein köstliches Ergebnis!



per Tasse

18⁷⁹



Abbasciano

Mozzarella lavorazione speciale – 300 g

Fior di latte von weißer Farbe, mit einer zarten und faserigen Paste, mit einem süßen, molkigen und kompakten Geschmack. Hergestellt in der klassischen Eiform. Um länger frisch und molkeartig zu bleiben, wird er in seiner Verarbeitungsflüssigkeit verpackt und ist bewusst salzarm.



per Packung

4⁰⁵



Abbasciano

Büffelmozzarella Perlen – 500 g à 30 g

Ein italienischer Filata-Käse aus Wasserbüffelmilch, der traditionell in Kampanien hergestellt wird. Er wird in den Provinzen Caserta und Salerno sowie in einigen Gemeinden der Metropolitanstadt Neapel und der Provinzen Benevent, Frosinone, Latina, Isernia und Foggia produziert.



per Packung

9⁹⁵



Abbasciano

Mozzarella Perlen – 1 kg à 6 g

Mozzarella Kugeln, verpackt in ihrer Verarbeitungsflüssigkeit in einer 1-kg-Schale, die mit einer Schutzfolie versiegelt ist. Delikat und köstlich, ideal zum Anreichern gemischter Salate, pur als Vorspeise oder auch für Nudelgerichte. Die Produkte sind bewusst salzarm.



per Packung

14⁹⁹

Fior di latte del Trentino



Abbasciano

Bocconcini di Mozzarella – 125 g

Die Form des Mozzarellas ist eiförmig und er wird in seiner Verarbeitungsflüssigkeit verpackt, um ihn länger frisch und molkeartig zu halten.



per Beutel

1⁴⁵



Abbasciano

Treccione di Mozzarella – ca. 2,5 kg

Der Treccione di Mozzarella ist zum Zopf geflochten und hat eine weiße, glatte und glänzende Haut. Um seine Frische und Molke länger zu erhalten, wird es in einer Schale in seiner Verarbeitungsflüssigkeit verpackt.



per kg

14⁷⁹



Abbasciano

Mozzarella Gourmet Taglio Napoli – 2,5 kg

Käse für typische neapolitanische Pizza, für hohe Oberhitze geeignet.



per Beutel

26⁷⁹



Abbasciano

Mozzarella di Bufala Campana – 125 g

Ein italienischer Filata-Käse aus Wasserbüffelmilch, der traditionell in Kampanien hergestellt wird. Er wird in den Provinzen Caserta und Salerno sowie in einigen Gemeinden der Metropolitanstadt Neapel und der Provinzen Benevent, Frosinone, Latina, Isernia und Foggia produziert.



per Beutel

2⁴⁵



Abbasciano

Mozzarella La Montanina filone – ca. 1,5 kg

Er hat eine trockene, elastische Struktur, die die einfache Verteilung auf der Pizaoberfläche gewährleistet. Der Mozzarella hat eine ins Strohgelbe tendierende Farbe und einen ausgeprägten Geschmack.



per kg

9²⁹



Abbasciano

Nodini di Mozzarella – ca. 1 kg

Mozzarella gedehnt und nach Tradition von Hand verarbeitet, weiß in der Farbe, mit zarter und fadenförmiger Textur, mit einem süßen, seidigen und weichen Geschmack. Die besondere Knotenform mit einem Gewicht von ca. 50 g ermöglicht die Zubereitung raffinierter Rezepte und Anrichten.



per Packung

13⁵⁹

Burrata e Stracciatella



Abbasciano

Burrata – 150 g

Die Burratas werden täglich von Hand und nach traditionellem Rezept hergestellt. Die Verpackung in versiegelten Kunststoffschalen ermöglicht eine längere Haltbarkeit des Produktes.



per Packung

2⁷⁹



Abbasciano

Stracciatella di Burrata – 250 g

Mit der cremigen Füllung bietet die Burrata den wertvollsten und köstlichsten Teil. Die Stracciatella die Burrata ist ideal für die Zubereitung von Gourmet-Gerichten und wird unter Schutzatmosphäre in einer praktischen 250 g-Dose verpackt.



per Packung

4³⁹



Abbasciano

Burrata – 3 Stück à 100 g

Kleine in Körbchenform geflochtene grüne Blätter umhüllen ein Säckchen aus einer gezogenen Masse, in dessen Inneren eine Kombination an weichen Mozzarellafäden, gemischt mit Sahne, allem einen köstlichen Geschmack verleiht.



per Packung

5⁵⁹

Ricotta



Abbasciano

Ricottina Rugiada – 250 g

Dieser Käse hat eine feine, homogene Körnung und einen milden, cremigen Geschmack. Er kommt in einer praktischen Schale mit Aromaschutzdeckel. Perfekt für Füllungen für Tortellini oder herzhaft Torte.



per Packung

1⁶⁵



Abbasciano

Ricotta Canestrata – 1,75 kg

Dieser Käse hat eine feine, homogene Textur und eignet sich ideal zum Portionieren. Er ist auch perfekt als Zutat für Pizza. Mit seinem leichten, zarten und samtigen Geschmack bietet er eine feine, aber zugleich feste Struktur.



per Stück

9⁵⁹

Filone affumicato



Abbasciano

geräucherter Laib – ca. 1,4 kg

Geräucherter Provola im praktischen Laibformat von ca. 1,4 kg. Ideal für die Zubereitung leckerer Sandwiches und köstlicher Lasagne.



per kg

15⁹⁹

Prodotti di Manzo



Bedogni Egidio
Roastbeef – ca. 2,3 kg
 Feinstes gegartes Rindfleisch aus der Oberschale.



per kg

45⁶⁹


Bedogni Egidio
Pastrami Rindfleisch – ca. 2,5 kg
 Gekochtes, gepfeffertes und geräuchertes Rindfleisch.



per kg

37⁰⁹


Bedogni Egidio
Bresaola Bonta Rara – 1/2 Stange ca. 3 kg
 1/2 Stange, aus italienischer Rinderrasse (nur Stier),
 feinstes getrocknetes Fleisch aus der Oberschale.



per kg

51¹⁹

Mortadella con pistacchio e tartufo



Bedogni Egidio
**Mortadella mit Pistazien – 1/2 Stange
 ca. 7,5 kg**
 1/2 Stange, Brühwurstsorte mit sichtbarer Einlage,
 wird typischerweise als Aufschnitt verzehrt.



per kg

26⁶⁹


Bedogni Egidio
Mortadella mit Trüffel – 1/2 Stange ca. 7,5 kg
 1/2 Stange, Brühwurstsorte mit sichtbarer Einlage,
 wird typischerweise als Aufschnitt verzehrt.



per kg

31³⁹



Prosciutti fatto



Comal

Prosciutto Cotto Rosafino Verde – ca. 9 kg

Prosciutto Cotto aus sorgfältig ausgewählten Schweinekeulen. Dieser magere Schinken überzeugt mit weichen, kompakten Scheiben und einem ausgewogenen, milden und zarten Geschmack.



per kg

8⁷⁵



Comal

Prosciutto Cotto Praga Arcobaleno – ca. 9 kg

Prager Schinken wird aus ganzen Schweinekeulen hergestellt und natürlich mit Buchenholzspänen geräuchert. Das sorgt für ein einzigartiges Aroma und ein ausgewogenes Zusammenspiel von süßem Fett und rauchigem Abgang.



per kg

10¹⁹



Comal

Prosciutto Cotto Praga Tagliata a metà – ca. 4,5 kg

Original Prager Beinschinken, ideal für Antipasti Teller oder Pizza.



per kg

10²⁹



Bedogni Egidio

Buletto gekochter Schinken – ca. 4,5 kg

Gekochter Schinken, regionaler Pizzaschinken, hergestellt aus feinstem italienischem Fleisch, der Genuss entsteht aus der langen Garzeit.



per kg

28²⁹



Bedogni Egidio

Trüffelschinken – ca. 4,3 kg

Hergestellt mit ausgewähltem rein italienischen Trüffel, aus eigener Schweinezucht.



per kg

42⁰⁹



Bedogni Egidio

Culatello DOP – ca. 4,3 kg

Italienischer Rohschinken, DOP ist eine geschützte Ursprungsbezeichnung und stellt einen längeren Reifungsprozess dar.



per kg

94³⁹



Bedogni Egidio

Culatello – ca. 4 kg

Italienischer Rohschinken aus der Region Parma gilt als Delikatesse und wird als König der italienischen Wurstwaren bezeichnet.



per kg

65⁵⁹

Prosciutti italiani



Bedogni Egidio
Rohschinken ohne Schwarte – ca. 2 kg
 16 Monate gereift, ohne Schwarte.



per kg

42²⁹


Bedogni Egidio
Rohschinken ohne Schwarte – ca. 1 kg
 16 Monate gereift, ohne Schwarte



per kg

42²⁹


Bedogni Egidio
Parma Schinken 30 Monate gereift – ca. 7 kg
 30 Monate gereift, typischer Rohschinken aus Parma,
 reinste Handarbeit, nur mit Meersalz gewürzt.



per kg

45¹⁹


Bedogni Egidio
Parma Schinken 18 Monate gereift – ca. 9,5 kg
 18 Monate gereift, typischer Rohschinken aus Parma,
 reinste Handarbeit, nur mit Meersalz gewürzt.



per kg

36¹⁹


Bedogni Egidio
Coppa Nackenschinken – ca. 2 kg
 Coppa ist eine traditionelle italienische Schinken-Spezialität aus einem Schweinenacken.



per kg

31⁹⁹


Bedogni Egidio
Carne Salada – ca. 2 kg
 Carne Salada (Salzfleisch) ist ein traditionelles
 Fleischgericht aus dem Trentino. 24 Tage unter der
 Erde im Tontopf gehalten, gesalzen und gepfeffert.



per kg

39⁹⁹


Bedogni Egidio
Hähnchenbraten ohne Knochen – ca. 2,8 kg
 Ohne Knochen, zusammengeknüpftes Hähnchenfilet,
 mit Spinat und Kräutern gefüllt.



per kg

33⁵⁹



Salumi fatto a mano con carne italiana



Bedogni Egidio
Haussalami – ca. 0,25 kg
 Aus Parma, einer Salsiccia, ideal für Pastazubereitung.



per kg

43⁷⁹


Bedogni Egidio
Rustikale Salami – ca. 1 kg
 2 Monate gereifte Salami, naturhart, mit Rotwein und feinstem Meersalz abgeschmeckt.



per kg

35⁴⁹


Bedogni Egidio
Salami aus den Abruzzen – ca. 0,3 kg
 ca. 2 Monate gereift, typische Spezialität aus den Abruzzen, mit Pfeffer und Weißwein verfeinert, naturhart.



per kg

35²⁹


Bedogni Egidio
Salami Napoli – ca. 0,8 kg
 Neapolitanische Salami, bekannt für die leicht pikante Art, mit groben Pfeffer verfeinert.



per kg

34¹⁹


Bedogni Egidio
Salami Felino – ca. 1 kg
 1/2 Stange, langgezogene Salami, in jeder Trattoria in Italien zu finden, gehört zu den bekanntesten Salamis Italiens.



per kg

34⁷⁹


Bedogni Egidio
Salami Filet – ca. 1,4 kg
 Handgebundene Salami, mit eingearbeitetem Schweinefilet.



per kg

36⁶⁹


Bedogni Egidio
Salami Milano – 1/2 Stange ca. 2 kg
 1/2 Stange, typische Mailänder Salami, mit Rotwein und Meersalz verfeinert, typische Salami für jede Pizzeria.



per kg

33⁰⁹

Salumi fatto a mano con carne italiana



Comal

Salame Tipo Milano – ca. 2,5 kg

Die Salami aus magerem und fettem Schweinefleisch, verfeinert mit Kräutern, hat nach langer Reifung einen süßlichen Geschmack und zeigt beim Aufschneiden rubinrote, kompakte Scheiben.



per kg

11⁶⁹



Comal

Salame Tipo Ungherese – ca. 2,5 kg

Die Salami aus ausgewähltem Schweinefleisch besticht durch ihr rauchiges, würziges Aroma und eine zart rote, feine Struktur im Anschnitt.



per kg

11⁶⁹



Comal

Spianata Piccante – ca. 2,2 kg

Diese Press-Salami wird aus fein gehacktem, magerem Schweinefleisch hergestellt. Durch das Pressen, Trocknen und Reifen erhält sie ihre charakteristische flache, leicht gewölbte Form.



per kg

11¹⁹



Comal

Salame Tipo Napoli – ca. 1,6 kg

Diese Salami wird aus feinem, magerem Schweinefleisch hergestellt und gewürzt. Sie hat eine feste Konsistenz, ein leicht rauchiges Aroma und einen mild-würzigen Geschmack.



per kg

11²⁹



Comal

Salsiccia Diavolletto Piccante – ca. 1,6 kg

Das Wurstbrät wird in einen geraden Darm gefüllt, wodurch die Salami ihre Stangenform erhält. Diese Sorte besticht durch ihren kräftigen Geschmack, der von scharfer roter Chilischote geprägt ist.



per kg

11⁶⁹



Bedogni Egidio

Trüffelsalami 5-er Kette – ca. 2,3 kg

5er Kette, kleine Salami mit eingearbeitetem Trüffel.



per kg

47⁵⁹



Bedogni Egidio

Ghiottolino 4 Stangen in Reihe – ca. 1 kg

4 Stangen in einer Reihe, typische toskanische Haus-salami, naturhart, konservierungsfrei, abgeschmeckt mit Lambrusco Wein und Meersalz



per kg

33⁸⁹

Salumi fatto a mano con carne italiana



Bedogni Egidio

Nduja Piccola – ca. 0,4 kg

Die typische kalabrische Wurst, mit weicher Konsistenz und würzigem Geschmack, wird aus fettreichen Schweineteilen hergestellt. Salz und scharfes Chili sorgen für lange Haltbarkeit ohne Zusätze. Ideal auf frischem Brot, als Saucenbasis oder Topping für Pizza und Käse



per kg

28⁷⁹



Bedogni Egidio

Salsiccia Napoli Picante – ca. 0,4 kg

Ein muss für jede Pizza Napoli, frischer Pepperoncino wird in die Salami eingearbeitet.



per kg

34⁵⁹

Guanciale e Pancetta asciugato sotto aria



Bedogni Egidio

Guanciale 3 Monate gereift – ca. 1 kg

3 Monate gereift, ideal für die typische italienische Carbonara.



per kg

26⁴⁹



Bedogni Egidio

Pancetta Supercoppata – ca. 2,4 kg

Italienische Variante des Bauchspecks vom Schwein, wird regional unterschiedlich mit Kräutern wie z. B. Rosmarin gewürzt.



per kg

30⁸⁹



Bedogni Egidio

Pancetta Speck aus dem Backofen – ca. 4 kg

Eingerollter Bauch aus dem Backofen, mit Hand gebunden.



per kg

33⁸⁹



Comal

Pancetta Stufata Doppia – ca. 4 kg

Zweifach geschmorkter Bauchspeck aus 100 % italienischem Schweinefleisch. Der Speck wird in zwei Schichten mit Schwarte verarbeitet, langsam im Dampf gegart und anschließend mit Buchenholzspänen leicht geräuchert.



per kg

10⁴⁹

Funghi



Demetra

Sautierte gemische Pilze – 700 g

Mischung aus fünf klassischen Arten von frischen Pilzen (Steinpilze, Schmerlinge, Stockschwämmchen, Seitlinge, Shiitake) für einen Gaumenschmaus von großem Nutzen in der Küche oder Pizzeria. Bereichert jede Sugobasis und zum Verfeinern von Pizzas und Bruschettas.



per Beutel

14⁷⁹



Demetra

Kleine Sautierte Pfifferlinge – 600 g

Ausgesuchte kleine Pfifferlinge (0,5-1,5 cm Durchmesser) sautiert in Öl und Kräutern. Für Rezepte aller Art, besonders für Pasta and Beilagen und zum Belegen von Sandwiches und Brötchen.



per Beutel

23³⁹



Demetra

Sautierte Champignon dal Fresco – 1700 g

Feinste frische Champignon, in Scheiben geschnitten und sautiert. Ihre charakteristische, leicht dunkle Farbe und ihr intensiver Geschmack machen diese Pilze ideal für Sugos und Beilagen sowie zum Belegen von Pizzas und Füllen von Sandwiches und Brötchen.



per Beutel

13³⁹



Demetra

Campesino Sautierte Steinpilze – 700 g

In feine Scheiben geschnittene Steinpilze, sautiert in Steinpilzcreme, Öl und Kräutern. Hervorragend zur Zubereitung von Sugos sowie als Beigabe zu Pizzas, Bruschettas und Sandwiches.



per Beutel

16⁸⁹



Demetra

Gran Chef Sautierte Steinpilze – 800 g

Hochwertige Steinpilze, zubereitet nach einem traditionellen Rezept aus Valtellina. Diese großen Pilzstücke sind ideal als Beilage zu Steaks, Braten und anderen Hauptgerichten.



per Dose

26⁴⁹



Demetra

Sautierte gemischte Pilze – 1700 g

Eine besondere Mischung aus Steinpilzen, Pfifferlingen, Braunkappen und Stockschwämmchen. Ideal für vielfältige Rezepte, besonders gut geeignet für Gerichte mit Polenta.



per Beutel

31⁶⁹



Demetra

Steinpilze in Olivenöl – 800 g | ATG 550 g

Sorgfältig ausgewählte Kiefernsteinpilzstücke, mild mit Kräutern und Essig gewürzt und in Olivenöl eingelegt. Perfekt für besondere Antipasti.



per Dose

39⁶⁹

Funghi



Demetra

Pfifferlinge in Olivenöl – 800 g

Sorgfältig ausgewählte kleine Pfifferlinge, sanft mit Lorbeerblättern, Gewürzen und Essig verfeinert und in Olivenöl eingelegt. Ideal für Antipasti, kalte Gerichte und Salate.



per Dose

31³⁹



Demetra

Steinpilzstücke in Olivenöl – 800 g | ATG 550 g

Geschnittene Steinpilzköpfe und -stiele, mit einer leichten Würze aus Kräutern und Essig, eingelegt in Olivenöl. Perfekt als köstliches Antipasto zusammen mit Aufschnitt zu servieren.



per Dose

28⁶⁹



Demetra

Champignons mit Tomate in Sonnenblumenöl – 1700 ml

Mit Tomaten abgeschmeckte und in Sonnenblumenöl eingelegte Champignons. Hervorragend als Appetitanreger und für kalte Buffets.



per Glas

19⁹⁹



Demetra

Getrocknete Steinpilze Briciole – 500 g

Ausgesuchte getrocknete Steinpilzstücke, die sich (nach Einweichen) in Risottos und anderen Hauptgerichten verarbeiten lassen - sowie in vielen weiteren Speisen, die durch den intensiven Geschmack von Steinpilzen bereichert werden können.



per Glas

46⁰⁹



Demetra

Champignons gegrillt in Sonnenblumenöl – 780 g

Kleine, ausgewählte Champignons (2-3 cm), gegrillt und in Sonnenblumenöl eingelegt. Perfekt für Antipasti oder als Zutat in Salaten.



per Dose

12⁶⁹

Pomodori veri italiani



Demetra

Pomodorini Perle Rosse – 800 g

Kirschtomaten der Fiaschetto-Sorte, 100% italienisch/ aus Apulien, eingelegt in leicht aromatisiertem Sonnenblumenöl. Ganz, hautlos und halbtrocknet. Ideal für die Zubereitung von Vorspeisen und leckeren Pizzen.



per Dose

15³⁹



Demetra

Tomaten geschält und geschnitten – 2,5 kg

Gehackte italienische Tomaten erster Wahl, in Stücke geschnitten und im eigenen Saft konserviert. Ideal für vielerlei Küchenzubereitungen und auf Pizzas.



per Dose

7⁶⁹



Demetra

Geschälte Tomaten in Tomatensaft – 2,5 kg

Geschälte Tomaten, aus erstklassigen reifen Tomaten zubereitet und in dickem Tomatensaft konserviert. Ideal für vielerlei Verwendungen in Küche und Pizzeria.



per Dose

7⁶⁹



Demetra

Getrocknete Tomaten in Sonnenblumenöl – 1,5 kg

Ausgesuchte getrocknete Tomaten, eingeweicht und in Sonnenblumenöl eingelegt. Geeignet für vielerlei Zwecke in Bar und Küche: Cocktails, Antipasti und Füllungen für herzhaft Backwaren.



per Beutel

16³⁹



Demetra

Getrocknete Tomaten in Sonnenblumenöl – 1700 ml

Ausgesuchte getrocknete Tomaten, eingeweicht und in Sonnenblumenöl eingelegt. Geeignet für vielerlei Zwecke in Bar und Küche: Cocktails, Antipasti und Füllungen für herzhaft Backwaren.



per Beutel

17³⁹



Demetra

Halbtrocknete Tomaten – 780 g

Italienische Tomaten, in der Sonne angetrocknet, in Viertel geschnitten und in gewürztem Sonnenblumenöl eingelegt. Ideal als Appetitanreger oder Beilage, zum Belegen von Pizzas, Bruschettas, Sandwiches und zu Pasta.



per Dose

13⁰⁹



Demetra

Halbtrockene gelbe Datteltomaten in Sonnenblumenöl – 800 g

Halbierte, leicht getrocknete gelbe Datteltomaten. Verzehrfertig und ideal für Antipasti, Vorspeisen, Hauptgerichte oder als Belag für Pizzen.



per Dose

17⁰⁹



Pomodori veri italiani



Demetra

Kirschtomaten – 800 g

Ganze mediterrane Tomaten in eigenem Saft, verzehrfertig. Perfekt für vielfältige Anwendungen in der Küche und Pizzeria.



per Dose

4⁸⁹



Demetra

ganze Dattel-Tomaten ungeschält – 800 g ATG 480 g

In ihrem eigenen Saft konserviert, sind sie ideal für Saucen, Suppen und Cremes. Ihr süßer, voller Geschmack macht sie perfekt für Pastasaucen, Reisgerichte und Gourmet-Pizzen.



per Dose

9⁹⁹

Le Polpe



Demetra

Tomtenpulpe Polpapizza fein – 10 kg

Feine Pulpe aus italienischen Tomaten, ideal für Pizzas oder pikante Tomatensaucen.



per Packung

20⁸⁹



Demetra

Tomatenpulpe Polpapizza – 2 Stück à 5 kg

Feine Tomatenpulpe aus Italien, perfekt für Pizzen oder würzige Tomatensaucen.



per Karton

23³⁹



Demetra

Tomatensauce Pomodorella – 4000 g

Sauce aus Tomatenpulpe und frischem Gemüse, hervorragend für Pastagerichte, Bruschettas und Hauptgerichte, für die ein frischer Tomatengeschmack benötigt wird.



per Beutel

18⁵⁹



Demetra

Pomodorella Tomatensauce – 1,7 kg

Sauce aus Tomatenpulpe und frischem Gemüse, hervorragend für Pastagerichte, Bruschettas und Hauptgerichte, für die ein frischer Tomatengeschmack benötigt wird.



per Beutel

11⁸⁹

Le Polpe



La Bella San Marzano
Pomodori Cubettato – 2500 g
 Hervorragende italienische und gehackte Tomaten von höchster Qualität. Sie eignen sich perfekt für eine Vielzahl von Gerichten.



per Dose

5³⁹


La Bella San Marzano
San Marzano Tomatengeschält – 2500 g
 Hochwertige reife Tomaten. Ideal geeignet für verschiedenste Anwendungen in der Küche und in Pizzerien.



per Dose

4⁹⁹


Demetra
Halbkonzentrierte Gelbe Dattel-Tomaten – 800 g
 100 % gelbe Datteltomaten aus der Region Piana del Sele, mit cremiger Konsistenz und süßem Geschmack. Ein ergiebiges Produkt, das pur oder verdünnt verwendet werden kann. Ideal für Pasta-, Fischgerichte und Gourmet-Pizzen.



per Dose

12⁰⁹


Demetra
Doppeltkonzentriertes Tomatenmark – 4/4 Dose 800 g
 Tiefrotes, hochwertiges Tomatenmark, doppelt konzentriert – ideal für Saucen aller Art.



per Dose

6⁵⁵

Verdura Italiana



Demetra
gegrilltes Gemüse – 1700 g
 Eine reiche Mischung aus gegrillten Auberginen, Paprikaschoten, Zucchini und Artischocken, frisch vom Feld. Geeignet für warme und kalte Gerichte aller Art sowie zur Verwendung in der Pizzeria.



per Beutel

25⁶⁹


Demetra
Zucchini gegrillt in Sonnenblumenöl – 790 g ATG 450 g
 Frisch verarbeitete, gegrillte Zucchini, eingelegt in fein gewürztem Sonnenblumenöl. Perfekt für Antipasti, Beilagen, Pizzabeläge sowie für Brötchen und Sandwiches.



per Dose

11¹⁹

Verdura Italiana



Demetra
Aubergine gegrillt in Sonnenblumenöl – 1700 g

Ausgewählte, frische Auberginen, gegrillt und in fein gewürztem Sonnenblumenöl eingelegt. Ideal für Antipasti, Beilagen, Pizzabeläge, Brötchen, Sandwiches und herzhaft Backwaren aller Art.



per Dose

21⁰⁹


Demetra
Artischocken gegrillt in Sonnenblumenöl – 780 g

Frisch gegrillte, geviertelte Artischocken in Sonnenblumenöl. Perfekt für raffinierte Appetithäppchen, Beilagen und herzhaft Backwaren aller Art.



per Dose

13¹⁹


Demetra
Sautierte Artischocken mit Stiel – 2400 g

Ganze Artischocken mit Stielen aus Apulien, sorgfältig ausgewählt, gegart und mit frischen Kräutern und Gewürzen in Öl verfeinert. Hervorragend als Antipasto, in gemischten Salaten, zum Belegen von Pizzen oder zum Garnieren und Füllen herzhafter Speisen.



per Dose

29⁵⁹


Demetra
Artischocken in Sonnenblumenöl – 770 g

Kleine Artischocken, frisch zur Erntezeit in Sonnenblumenöl eingelegt. Perfekt für Fingerfood sowie kalte und warme Vorspeisen.



per Dose

20⁵⁹


Demetra
Halbierte Artischockenherzen in Sonnenblumenöl – 1530 g

Zarte halbe Artischockenherzen, leicht mit Essig gewürzt und in Sonnenblumenöl eingelegt. Ein hervorragender Antipasto und idealer Partner für Wurstwaren. Ausgezeichnet in Sandwiches und Brötchen und als Belag für Pizzen und Bruschettas.



per Glas

28⁹⁹


Demetra
Zichorien-Herzen in Sonnenblumenöl – 780 g

Zichorienherzen, gewürzt mit Kapern, Basilikum, Knoblauch und Minze, eingelegt in Sonnenblumenöl. Verzehrfertig und ideal als Beilage zu Wurstwaren, gegrilltem oder gekochtem Fleisch sowie zum Belegen von Pizzen.



per Dose

13⁴⁹


Demetra
Geviertelte Sautierte Artischocken – 1700 g

Geviertelte Artischocken, sautiert in Öl und Kräutern. Hervorragend auf Pizzen, in frischen Salaten oder als Beilage. Der Frischhaltebeutel garantiert maximale Haltbarkeit und beste Qualität.



per Beutel

20⁵⁹

Varie Olive



Demetra

Grüne Oliven groß – 1700 ml | ATG 1,05 kg

Ausgesuchte grüne Riesenoliven, in leichtem Salzwasser konserviert. Dank ihres frischen, intensiven Geschmacks eignen sie sich für Verwendungen aller Art in Bar und Küche: Cocktails, Salate, schnelle Snacks, Vorspeisen und herzhaft Backwaren.



per Glas

14⁹⁹



Demetra

Grüne Oliven ohne Stein in Salzlake – 2500 g ATG 1200 g

In Salzlake, kleine grüne Oliven, sortiert, entsteint und in leichtem Salzwasser konserviert. Ideal in Cocktails, Tomatensaucen, Salaten und auf Pizzas.



per Dose

16⁷⁹



Demetra

Schwarze Oliven – 1700 ml | ATG 1050 g

Schwarze Riesen-Oliven hoher Qualität in leichtem Salzwasser. Mit ihrem vollen Geschmack eignen sie sich für Gerichte aller Art, zu Cocktails und zur Verarbeitung in herzhaften Backwaren. Eine kreative Beigabe zu gemischten Salaten.



per Glas

15⁵⁹



Demetra

Schwarze Oliven groß – 3/1 | ATG 1400 g

Schwarze Riesen-Oliven in leichtem Salzwasser, voller Geschmack und vielseitig einsetzbar: Ideal für Gerichte jeder Art, als Begleitung zu Cocktails oder zum Verfeinern von herzhaften Backwaren. Perfekt auch als kreative Zutat in gemischten Salaten.



per Dose

22³⁹



Demetra

Schwarze Oliven ohne Stein – 2500 g ATG 1200 g

Kleine schwarze Oliven, sortiert, entsteint und in leichtem Salzwasser konserviert. Ideal in Fischgerichten, Salaten und auf Pizzas.



per Dose

16²⁹



Demetra

Oliven Cultivar Leccio – 1700 ml | ATG 850 g

Entsteinte Oliven in leichtem Salzwasser. Ideal zum Aperitif und zur Verwendung in der Küche.



per Glas

15⁸⁹



Capperi e Cipolla



Demetra

Kapern klein mit Salz – 1 kg

Kleine Kapern (8/9 mm) in Salz, mit einem intensiven und gleichzeitig feinen Geschmack und Duft. Ideal zum Verfeinern von verschiedenen Gerichten



per Glas

16⁹⁹



Demetra

Kapernfrüchte in Weinessig – 1600 g

Ideal zum Aperitif oder für köstliche Füllungen von herzhaften Backwaren.



per Glas

22²⁹



Demetra

Kapern in Weinessig – 1000 g | ATG 680 g

Kleine Kapern, sorgfältig ausgewählt und in Essig eingelegt. Sie eignen sich zum Garnieren von kalten Gerichten, Salaten und Sandwiches. Hervorragend zum Anreichern von Saucen.



per Glas

10²⁹



Demetra

Cipolle Rossa di Tropea Calabria IGP in Weinessig – 1700 ml

Ganze rote Zwiebeln in Weinessig eingelegt, hergestellt aus „Rote Zwiebel von Tropea Calabria g.g.A.“. Ideal zu Salaten und Vorspeisen.



per Glas

17⁹⁹



Demetra

rote Zwiebeln in Weinessig – 600 g

In Scheiben geschnittene rote Zwiebeln, karamellisiert mit Zucker und Essig. Perfekt zum Verfeinern von Burgern, als Beilage zu gekochtem Fleisch, Käse oder Gänseleber.



per Beutel

14⁴⁹



Demetra

Zwiebel gegrillt in Sonnenblumenöl – 760 g

Sorgfältig ausgewählte Borettane-Zwiebeln, gegrillt und in leicht gewürztem Sonnenblumenöl eingelegt. Hervorragend geeignet für authentische Antipasti-Platten.



per Dose

10⁰⁹



Demetra

Buongusto Zwiebeln in Balsamessig aus Modena – 1700 ml

Zwiebeln mit Balsamessig aus Modena. Hervorragend für Antipasti-Selektionen, als Beilage und als exquisite Garnierung.



per Glas

12⁹⁹

Aglio



Demetra
marinierter süßer Knoblauch in Sonnenblumenöl – 580 g

Ausgewählte Zehen von mildem Knoblauch. Ideal für Appetithäppchen und Snacks.



per Glas

10⁵⁹

Ceci



Demetra
Kichererbsen – 1700 g

Gekochte Kichererbsen, in leichtem Salzwasser konserviert. Ideal als Beilage, in Sugos und Suppen.



per Beutel

7⁶⁹

Peperoni e Peperoncini



Demetra
Peperonate alla Piemontese – 1700 g

Peperonata nach einem traditionellen Rezept aus Piemont, mit großen Stücken von frischen roten und gelben Paprikaschoten, Zwiebeln und in Stücke geschnittenen Tomaten. Hervorragend als warme Beilage. Ideal zum Belegen von Pizzas und Bruschettas und Tramezzinis.



per Beutel

14⁰⁹



Demetra
Rote Peperoni-Tropfensüß-sauer – 790 g

Paprikas, der peruanischen Sorte (Capsicum chinense), mit süß-saurem Geschmack. Gebrauchsfertig oder nach Verarbeitung haben sie einen charakteristischen und exklusiven Geschmack. Sie eignen sich für Pizza, Bruschetta, Vorspeisen und als Dekoration.



per Dose

14⁵⁹



Demetra
gelbe Peperoni Tropfensüß-sauer – 790 g

Kleine gelbe Peperoni-Tropfen, süß-sauer eingelegt: Perfekt als Aperitif oder zum Belegen von Sandwiches, Pizzen, Salaten – auch in warmen Gerichten einsetzbar.



per Dose

14⁵⁹



Demetra
Gefüllte Paprika in Sonnenblumenöl – 1700 ml

Paprikaschoten gefüllt mit Thunfischcreme, Sardellen und Kapern, leicht gewürzt. Perfekt als Antipasto, Beilage oder in Sugos.



per Glas

32⁷⁹

Peperoni e Peperoncini



Demetra

Caponata – 700 g

Caponata aus Auberginen, Tomaten, Pinienkernen, schwarzen Oliven, Sellerie und Zwiebeln. Eine hervorragende Beilage zu Fisch und Fleisch.



per Beutel

7⁹⁵



Demetra

pikante Paprika mit Käse in Sonnenblumenöl – 1700 ml

Leicht pikante, runde Paprikaschoten, gefüllt mit Käse und eingelegt in Sonnenblumenöl. Perfekt als Aperitif, für Antipasti oder kalte Buffets.



per Glas

32⁶⁹



Demetra

Zigeunersalat – 1700 g

Vielseitige Mischung aus Paprika, Oliven, Kapern und Pilzen – perfekt für kalte und warme Gerichte, besonders für Vorspeisen und Buffet-Beilagen.



per Beutel

13⁹⁹

Creme e Salse



Demetra

Steinpilzcreme – 580 ml

Eine delikate Steinpilzcreme, die aus fein gehackten Steinpilzen und frischen Kräutern zubereitet wird. Sie eignet sich hervorragend als Sauce oder Basis für Suppen. Zudem ist sie ideal als Aufstrich für Bruschettas und Pizzas oder zum Füllen von Focaccia und anderen herzhaften Backwaren.



per Glas

11⁰⁹



Demetra

Steinpilzcreme mit Trüffel – 550 g

Mit weißen Trüffeln angereicherte Steinpilzcreme. Sie hat einen intensiven Geschmack und ein starkes Aroma, daher höchst ergiebig – zur sparsamen Verwendung in Risottos und Pastagerichten aller Art. Hervorragend für herzhaft Backwaren.



per Glas

16⁷⁹



Demetra

Champignoncreme mit Trüffel – 600 g

Hergestellt aus fein gehackten Champignons, mit weißen Trüffelflocken, Sommertrüffeln und frischen Aromen. Ein ertragsreiches Produkt, ideal für alle Trüffelgerichte: Vorspeisen, Hauptgerichte, Pizza und herzhaft Backwaren.



per Stück

15⁵⁹

Creme e Salse



Demetra

Schwarze Olivencreme – 550 g

Creme aus ausgesuchten schwarzen Oliven, mit Olivenöl vermischt. Eine klassische Füllung für Canapés, Sandwiches, Focaccias und herzhafte Snacks. Hervorragend als Sauce für Pasta oder als Füllung für herzhafte Backwaren.



per Glas

8⁵⁹



Demetra

Hummus – 700 g

Eine köstliche Creme aus Kichererbsen und Sesampaste, verfeinert mit Aromen und einem Hauch Knoblauch. Perfekt als Aperitif mit Bruschetta oder Azimo-Brot, eignet sie sich auch hervorragend als Sauce für frisches Gemüse oder für das klassische Pinzimonio.



per Beutel

8⁶⁹



Demetra

Zwiebelsauce mit Balsamessig aus Modena – 370 ml

Eine aromatische Sauce aus roten Zwiebeln, verfeinert mit einem Hauch Senf und Balsamico-Essig. Sie passt hervorragend zu verschiedenen Käsesorten und ergänzt gekochtes Fleisch ideal.



per Dose

7⁰⁵



Demetra

Pesto alla genovese – 540 g

Pesto aus frischem Basilikum, Grana Padano, Pecorino, Walnüssen, Pinienkernen und Olivenöl. Die klassische Sauce für Trenette, Troffie und andere Pastasorten. Hervorragend zum Einrühren in Minestrone.



per Dose

13⁴⁹



Demetra

Pesto Rosso – 540 g

Pesto aus getrockneten Tomaten, frischem Basilikum, Pinienkernen, Cashew-Nüssen und Olivenöl. Zart gewürzt und vielseitig einsetzbar. Für Pasta und Reisgerichte, sowie für Häppchen und Brötchen. Aber auch als Zugabe zu Fisch und Fleischgerichten.



per Glas

11²⁹



Demetra

Haselnuss Creme – 1 kg

Eine gebrauchsfertige, süße Creme, perfekt als Topping für Kuchen, Torten und Crêpes sowie zur Verfeinerung verschiedener Desserts.



per Eimer

39¹⁹



Demetra

Pistazien Creme – 1 kg

Eine fertige, süße Creme, ideal als Topping für Kuchen, Torten und Crêpes oder zur Verfeinerung vieler Desserts.



per Eimer

56⁸⁹



Tonno e Acciughe



Demetra

Thunfisch in Olivenöl – 1730g | ATG 1350 g

Ausgewähltes Thunfischfilet in Olivenöl eingelegt. Perfekt für vielseitige Anwendungen in Küche und Pizzeria.



0190 1825

per Dose

27⁰⁹



Demetra

Sardellenfilets in Olivenöl – 700 g

Ausgesuchte Gourmet-Sardellenfilets, nach bester sizilianischer Tradition von Hand zubereitet. Können hervorragend wie sie sind serviert oder in Salaten und kalten Gerichten verarbeitet werden.



0162 2508

per Dose

34⁸⁹

Farine per Pizza



Molino Vigevano

Farina Tramonti Oro – 25 kg

Tramonti Oro Mehl ist perfekt für Pizza, Focaccia und Brot.



0110 4288

per kg

2⁰⁵



Molino Vigevano

Farina Costiera Oro – 25 kg

Costiera Mehl ist ideal für Pizza, neapolitanische Pizza, Focaccia und Brot.



0110 4295

per kg

1⁸⁹



Molino Vigevano

Weichweizenmehl – Typ 1, 25 kg

Oro Fibra Uno Mehl ist ideal für Pizza, Focaccia und Brot, aber auch für frische Pasta, Hefeteige und Blätterteig.



0110 4783

per kg

1⁷⁹



Molino Vigevano

Vera Napoli – 25 kg

Vera Napoli Mehl ist ideal für Take-away, Pan- und Schaufelpizza.



0110 4790

per kg

1⁷⁹



Molino Vigevano

Lievito Madre – 1 kg

Der Lievito Madre Oro di Macina ist ideal für zwei Arten der Teigverarbeitung: Für lange Gehzeiten (über 14 Stunden) muss er nicht aktiviert werden. Bei kürzeren Gehzeiten kann er entweder mit Hefe aktiviert oder die Menge des Lievito Madre erhöht werden.



0110 4837

per Packung

8⁷⁹

Pane fatto a mano



Paisà Food

Base Pizza – 880 g, 30 x 40 cm

30 x 40 cm, typisches südtaliesisches handgemachtes Brot, geeignet als Pizzaboden.



per Packung

5²⁵



Paisà Food

Base Pizza – 500 g, 30 cm

30 cm, typisches südtaliesisches handgemachtes Brot, geeignet als Pizzaboden.



per Packung

3⁵⁵



Paisà Food

A' Maremma – 520 g

Klassisches handgemachtes Burgerbrot in Italien.



per Packung

3³⁵



Paisà Food

Mezzo Panuozzo – 400 g

Geeignet als Sandwichbrot.



per Packung

2³⁵



Paisà Food

Saltimbocca – 520 g

Südtaliesisches handgemachtes Brot.



per Packung

3³⁵



Paisà Food

Pinsa Romana – 2 Stück à 230 g

Alternatives Brot zum klassischen Pizzateig.



per Packung

4⁶⁵

Bella Italia bei Wedl

Bitte beachten Sie:


Die im Prospekt angeführten Preise sind exkl. aller Steuern und Pfand. Mengen solange der Vorrat reicht. Druck- und Satzfehler in Preisen und Abbildungen sind vorbehalten. Alle Angaben ohne Gewähr. Preisänderungen vorbehalten


©Wedl Handels-GmbH

Stand: Dezember 2024

Bildnachweis: Wedl & Shutterstock

 [handelshaus.Wedl](https://www.facebook.com/handelshaus.Wedl)

 [handelshaus.Wedl](https://www.instagram.com/handelshaus.Wedl)

 [company/handelshausWedl](https://www.linkedin.com/company/handelshausWedl)

Wedl Innsbruck
Leopold-Wedl-Weg 1
059335-2200

**Zustelldienst Tirol
und Vorarlberg**
059335-2260

**Wedl St. Johann
im Pongau**
Industriestraße 32
059335-2500

Wedl Saalfelden
Industriestraße 2
059335-2400

Zustelldienst Salzburg
059335-4400

Wedl Villach
Karawankenweg 22
059335-2800

**Zustelldienst Kärnten,
Osttirol, Steiermark**
059335-4860

Wedl Vöcklabruck
Salzburger Straße 52
059335-2700

Wedl Ried im Innkreis
Kasernstraße 4
059335-2600

Wedl Wien
Linzer Straße 235-237
059335-3680

Wedl Bischofswiesen
Im Stangenwald 44
+49 8652 974 4999

Wedl
seit 1904