



Bruno Müller
Sellenbüren 2
CH-8143 Stallikon/ZH

Tel. 01 777 85 85
Fax 01 777 85 86
E-Mail: info@comvino.com

**Die Einen meinen, sie hätten keine Zeit,
die Andern vergessen, sich Zeit zu nehmen!**

Köstlichkeiten wie

hausmarinierte Oliven, Pomodori secchi und Antipasti
frische Teigwaren, Veltliner Backwaren und Polenta
italienische Käse- und Fleischspezialitäten aus ihren Ursprungsregionen
Olivenöle und Aceto Balsamico di Modena
typische italienische Saucen und Pasten
und die dazu passenden Weine

kann man einfach nur konsumieren - oder geniessen.

Hinter Oliven- und Rebkulturen verbergen sich manche Geheimnisse und Sagen.

Auch grosse Gourmets entdecken immer wieder Neues, stossen auf Überraschungen.

Auf den folgenden Seiten möchte ich Ihnen mein Sortiment näher bringen.
Haben Sie Zeit dazu?

Preisliste gültig ab September 2005

INHALTSVERZEICHNIS

Oliven / Pomodori secchi / Antipasti

Käse / Fleisch

Teigwaren / Tapenaden/Antipasti/Saucen

Öle / Essig

Backwaren

Polenta / Gewürze

Hausmarinierte Oliven	Seite	3-4
Pomodori secchi und Antipasti	Seite	5
Italienische Käse-Spezialitäten	Seite	6-8
Italienische Fleisch-Spezialitäten und Regionale / saisonale Walliser Fleisch-Spezialitäten	Seite	9
Teigwaren (frisch)	Seite	10-11
Teigwaren (Hartweizengriess/Eier)	Seite	11
Italienische Tapenaden, Antipasti und Saucen	Seite	12
Olivenöle Extravergine	Seite	13
Aceto Balsamico	Seite	14
Veltliner Backwaren	Seite	15
Polenta, Gewürze	Seite	16
Verkaufsbedingungen	Seite	17

Hausmarinierte Oliven

ohne Konservierungsstoffe verarbeitet

Wir verarbeiten frische Oliven (Fassware), die nach hauseigenen Rezepturen mariniert und durch uns abgepackt werden.

Oliven ohne Kern / Olive senza nocciolo; Grösse 100 / 120

Olivensorte "Gordal" aus Spanien

* neue Produkte

Oliven mariniert / Olive marinata

- Oliven grün, gefüllt mit ganzer Mandel, mariniert mit Prezzemolo	Art. 000	300 g	CHF	*8.00
- Oliven grün, gefüllt mit Knoblauchstück, mariniert mit Minze u. Orange	Art. 001	300 g	CHF	*8.00
- Oliven grün, gefüllt mit Peperonistück, mariniert mit Ingwer, pikant	Art. 002	300 g	CHF	*8.00

Oliven mit Kern / Olive con nocciolo; Grösse 100 / 120

Olivensorte "Gordal" aus Spanien

Oliven mariniert / Olive marinata, con aglio

- Oliven grün/schwarz, mariniert mit Kräutern und Knoblauch, mild	Art. 003	300 g	CHF	6.50
- Oliven grün, mariniert mit Kräutern und Knoblauch, pikant	Art. 005	300 g	CHF	6.50
- Oliven grün, mariniert mit Kräutern und Knoblauch, mild	Art. 007	300 g	CHF	6.50

Oliven ohne Kern / Olive senza nocciolo; Grösse 260 / 290

Olivensorte "Manzanilla" aus Spanien

Oliven mariniert / Olive marinata

- Oliven grün, mariniert mit Kräutern, mild	Art. 011	300 g	CHF	6.50
- Oliven schwarz, mariniert mit Kräutern, mild	Art. 013	300 g	CHF	6.50
- Oliven grün, mariniert mit Kräutern, pikant	Art. 015	300 g	CHF	6.50
- Oliven gemischt grün / schwarz, mariniert, mild	Art. 017	300 g	CHF	6.50
- Oliven-Mix, verschiedene Oliven ohne Kern, mariniert mit Oregano	Art. 018	300 g	CHF	6.50
- Oliven "Falcite", gefüllt mit Peperoni, mariniert, con aglio, mild	Art. 029	300 g	CHF	6.50

Alle Oliven sind auch im 1 kg. Vac. Beutel erhältlich, Preis auf Anfrage!

Oliven mit Kern / Olive con nocciolo; Grösse 260 / 290

Olivensorte "Manzanilla" aus Spanien

- Oliven grün, mariniert mit Kräutern, mild	Art. 020	300 g	CHF	6.50
- Oliven grün, mariniert, pikant	Art. 022	300 g	CHF	6.50

Getrocknete Oliven / Olive "al Forno"; Grösse 260 / 290

Herkunft: Marokko

- Oliven schwarz, mariniert mit Kräutern, "al Forno"	Art. 024	300 g	CHF	6.50
--	----------	-------	-----	------

Alle Oliven sind auch im 1 kg. Vac. Beutel erhältlich, Preis auf Anfrage!

Alle Artikel sind in den aufgeführten Einheiten erhältlich; die Preise verstehen sich pro Einheit.

Pomodori secchi

ohne Konservierungsstoffe verarbeitet

Wir verarbeiten ausschliesslich frische Pomodori secchi aus Italien, die nach hauseigenen Rezepturen mariniert und durch uns abgepackt werden.

sonnengetrocknete Tomaten / Pomodori secchi

* neue Produkte

- sonnengetrocknete Tomaten, mariniert mit Kräutern und Öl	Art. 050	300 g	CHF	9.80
- sonnengetrocknete Tomaten, nature	Art. 051	200 g	CHF	6.80

Auch die sonnengetrockneten Tomaten (Pomodori secchi) sind in 1kg. Vac. Beutel erhältlich, Preis auf Anfrage!

Antipasti

eingemachtes Gemüse in Öl / Verdure Sott' Olio

- gebratene Auberginen / melanzane arrostate	Art. 065	1000 g	CHF	34.00
- gebratene Zucchini / zucchine arrostate	Art. 066	1000 g	CHF	34.00
- gebratene Peperoni / peperoni arrostate	Art. 067	1000 g	CHF	34.00
- gefüllte Auberginen / involtini di melanzane	Art. 068	1000 g	CHF	41.00
- gefüllte Peperoni / involtini di peperoni	Art. 069	1000 g	CHF	41.00
- gefüllte Artischocken mit Thunfisch und Gemüse	Art. 070	1000 g	CHF	41.00
- gefüllter Rohess-Speck mit Käse-Kräutermasse	Art. 071	1000 g	CHF	41.00
- Meeresfrüchte / frutti di mare	Art. 072	1000 g	CHF	41.00
- Artischocken mit Stiel / Carciofi con cambo	Art. 073	1000 g	CHF	41.00
- Artischocken-Herzen Typ 00 / Cuori di carciofi, typo 00	Art. 075	1000 g	CHF	*46.50

Alle Artikel sind in den erhältlichen Einheiten aufgeführt, die Preise verstehen sich pro Einheit.

Italienische Käse-Spezialitäten

aus Kuhmilch

Parmigiano-Reggiano DOP

* neue Produkte

Parmigiano-Reggiano (2-jährig) 1. Qualität	Art. 400		
Parmigiano-Reggiano (2-jährig) 1. Qualität, abgepackte Stücke	Art. 402	ca.350 g	CHF *32.50/kg
Ursprungsort: Italien; Parma, Bologna und Mantua			
Fettgehalt: F.i.Tr. 32%, extrahart			
Herstellungszeit: ab 1. April bis 11. November			
Reifezeit: mindestens 2 Jahre (manche bis zu 10 Jahre)			
Typ: zylindrischer Laib, gepresster, körniger Hartkäse mit winzigen Löchern			

Tomini sott'Olio

Tomini in Öl, mariniert mit Kräutern	Art. 435	150 g	CHF 5.90/Stk
Ursprungsort: Italien			
Fettgehalt: F.i.Tr. 45%, weich			
Reifezeit: 2 - 3 Tage			
Typ: Frischkäse, eingelegt in Öl			

aus Schafmilch

Pecorino Nocerino

	Art. 443	ca.300 g	CHF 43.20/kg
Ursprungsort: Italien; Emiglia Romana			
Fettgehalt: F.i.Tr. 40%, hart			
Reifezeit: mindestens 4 Monate			
Typ: runde Form, braun gefärbte Rinde, im Nusslaub gelagert			

Pecorino stazionata in Grotta

	Art. 444	ca.350 g	CHF 45.60/kg
Ursprungsort: Italien; Emiglia Romana			
Fettgehalt: F.i.Tr. 46%, hart			
Reifezeit: mindestens 6 Monate			
Typ: runde Form, braun gefärbte Rinde, in der Felsengrotte gelagert			

Pecorino Toscanello

	Art. 445	ca.380 g	CHF 33.90/kg
Ursprungsort: Italien; Toscana			
Fettgehalt: F.i.Tr. 46%, hart			
Reifezeit: mindestens 8 Monate			
Typ: runde Form, braun gefärbte Rinde, innen weiss bis hellgelb, Hartkäse			

Pecorino di Sorano amiatino

	Art. 446	ca.350 g	CHF 33.90/kg
Ursprungsort: Italien; Latium, Rom			
Fettgehalt: F.i.Tr. 46%, halbhart			
Herstellungszeit: Juni bis November			
Reifezeit: 1 Monat (Trockenzeit), danach mindestens 8 Monate			
Typ: zylindrischer Laib, gepresster und ev. nachgewärmter Halbhartkäse			

Pecorino di Val D'Orcia, Hartkäse (ganze Form)

	Art. 447	ca.300 g	CHF 35.50/kg
Ursprungsort: Italien; Toscana, Siena			
Fettgehalt: F.i.Tr. 46%, hart			
Herstellungszeit: Juni bis November			
Reifezeit: 8 Monate			
Typ: runde Form, helle Rinde, innen hellgelb, kräftig-würziger Geschmack			

aus Ziegenmilch (saisonal)

Formaggio di Capra "Tronchetto"

Karton mit 12 Stück, Stück ca. 190 g

Art. 452

ca.190 g

CHF 40.50/kg

Ursprungsort:

Italien; Sondrio

Fettgehalt:

F.i.Tr. 48%, weich

Reifezeit:

wird in Molke aufbewahrt (Frischkäse)

Typ:

Zylinder, elastisch, weiss, ohne Rinde

aus Büffelmilch (saisonal)

Mozzarella Bufala DOP

Mozzarella Bufala, Bustine

Art. 460

125 g

CHF 5.50/Stk

Ursprungsort:

Italien; Latium und Kampanien

Fettgehalt:

F.i.Tr. 50%

Reifezeit:

wird in Salzlake oder Molke aufbewahrt (Frischkäse)

Typ:

gebrüht, elastisch, weiss, ohne Rinde

Italienische Käse-Spezialitäten aus dem Piemont

Crutin al Tartufo

Art. 474

300 g

CHF 78.60/kg

ganze Form, ca. 1 kg
Ursprungsort:

Italien; Provinz Cuneo

Fettgehalt:

F.i.Tr.

Reifezeit:

ca. 1 Monat

Typ:

Zylinder mit brauner Rinde, innen weiss mit Trüffelstücken

Tuma del Paja

ganze Form

Art. 476

ca.200 g

CHF 44.70/kg

Ursprungsort:

Italien; Provinz Cuneo

Fettgehalt:

F.i.Tr. 50%, weich

Reifezeit:

ca. 1 Monat

Typ:

rund mit weisser Rinde, innen weiss

Robiola Bosina

ganze Form,

halber Karton

Art. 478

ca.250 g

CHF 41.60/kg

Ursprungsort:

Italien; Provinz Cuneo

Fettgehalt:

F.i.Tr. 50%, weich

Reifezeit:

mindestens 2 Wochen

Typ:

quadratische Form, helle Rinde, innen weiss, feine Lochung

Italienische Fleisch-Spezialitäten

- Salami Rondanini, Export "Typo Milano", fein	(Vac. ca.1,4 kg)	Art. 600	pro kg	CHF 41.80/kg
- Salami Rondanini, Export "Typo Casereccio", grob	(Vac. ca.1,4 kg)	Art. 601	pro kg	CHF 41.80/kg
- Salami "Typo Sole Mio", pikant	(Vac. ca.1,2 kg)	Art. 604	pro kg	CHF 41.80/kg
- Coppa di Parma	(Vac.ca. 1,0 kg)	Art. 605	pro kg	CHF 44.90/kg
- Bresaola DOP (Trockenfleisch aus dem Veltlin)	(Vac.ca. 1,3 kg)	Art. 606	pro kg	CHF 74.80/kg
- Salametti "Cacciatori"	(Vac. 2 Stk. ca. 160g)	Art. 610	pro kg	CHF 36.90/kg
- Salametti "Typo Espagna", pikant "Corizo"	(Vac. 2 Stk. ca. 180g)	Art. 612	pro kg	CHF 36.90/kg
- Salami Felino , aus der Region Parma	(Vac. 1 Stk. ca. 0,8 kg)	Art. 617	pro kg	CHF 39.90/kg

Alle italienischen Fleischspezialitäten werden durch uns direkt aus Italien importiert. Die Stücke werden Ihnen ganz in den angegebenen Einheiten zugestellt.

Deklaration: Salami (100% Schweinefleisch); Bresaola (100% Rindfleisch); Coppa (100% Schweinefleisch);
Herkunft: Italien

Regionale / saisonale Walliser Fleisch-Spezialitäten

Regional

Eine alte Tradition, nämlich das Wissen um den Vorgang Fleisch an der Luft zu trocknen, wird seit dem 14. Jahrhundert von Generation zu Generation weiter gegeben. Die Fleischstücke benötigen je nach Grösse fünf bis 16 Wochen zum Trocknen.

Fleischerzeugnisse zum Rohessen

- Walliser Trockenfleisch, AOC

Rindfleisch (100 % Schweizer Fleisch)	(ca. 450 g)	Art. WTF	pro kg	CHF 69.80/kg
- Hirschwurst gross (Vac. Sack à 1 Stück)	(ca. 300 g)	Art. HWU	pro kg	CHF 38.90/kg
Hirschfleisch 65 %, Rindfleisch 25 %, Speck 10 % (100 % Schweizer Fleisch)				
- Gommerli (Vac. Sack à 2 Stück)	(ca. 120 g)	Art. GOM	pro kg	CHF 29.60/kg
Rindfleisch, Schweinefleisch, Speck (100 % Schweizer Fleisch)				
- Randenwurst (Vac. Sack à 2 Stück)	(ca. 130 g)	Art. RAN	pro kg	CHF 29.60/kg
Rindfleisch, Schweinefleisch, Speck, Randen (100 % Schweizer Fleisch)				
- Trockenleberwurst (Vac. Sack à 2 Stück)	(ca. 120 g)	Art. TLW	pro kg	CHF 29.60/kg
Rindfleisch, Schweinefleisch, Leber, Speck (100 % Schweizer Fleisch)				

Saisonal (ab September bis Januar)

- Hirschtrockenfleisch /kg	(ca. 450 g)	Art. HWU	pro kg	CHF 85.00
Hirschfleisch (100 % Schweizer Fleisch)				

Teigwaren

Frische Teigwaren "FONTANETO"

Teigwaren aus Hartweizengries, welche jede Woche **nach Bestellungseingang frisch hergestellt** werden und dies ohne Konservierungsstoffe. Falls nicht speziell vermerkt, sind die Produkte 10 Tage haltbar. Die Teigwaren werden in Einheiten (Karton) à 2.0 oder 3.0kg geliefert;

Der angegebene Preis versteht sich bei sämtlichen Arten pro kg.

* neue Produkte

Tagliatelle medie / mittel 6 mm	Art. PF1	CHF	15.50
Tagliatelle medie verdi / mittel grün 6 mm	Art. PF1	CHF	*15.50
Tagliatelle medie al pomodoro / mittel rot 6 mm	Art. PF1	CHF	*15.50
Tagliatelle strette / schmal 4 mm	Art. PF2	CHF	15.50
Tagliatelle larghe / breit 15 mm	Art. PF3	CHF	15.50
Paglia e fieno / weiss und grün	Art. PF4	CHF	15.50
Tagliolini bianchi / weiss 2 mm	Art. PF5	CHF	*15.50
Sfoglia per lasagne / Lasagneblätter	Art. PF6	CHF	*15.50
Pappardelle bianco / weiss 25 mm	Art. PF7	CHF	*15.50
Gnocchi di patate rigati / Kartoffel-Gnocchi nature	Art. GP	CHF	15.50
Tagliolini al nero di seppia / mit Tintenfisch	Art. PNS	CHF	*19.50
Gnocchi all'ortica / mit Brennnesseln	Art. GNO	CHF	*19.90
Gnocchi cicche della nonna / mit Spinat	Art. GC	CHF	19.90
Gnocchi tricolore / Kartoffel-Gnocchi dreifarbig	Art. GT	CHF	19.90
Gnocchi della Val Varaita (typische Piemonteser-Spezialität)	Art. GVV (GPIEM)	CHF	19.90
Tagliolini ai funghi porcini / Steinpilz-Nudeln	Art. PFF	CHF	*23.30
Tagliatelle allo zafferano / Safran-Nudeln	Art. PFZ	CHF	*23.30
Trofie	Art. TRO	CHF	*22.50
Gnocchi ripieni al pesto / mit Basilikumfüllung	Art. GRB	CHF	29.50
Gnocchi ripieni al formaggio / mit Käsefüllung	Art. GFO	CHF	29.50
Gnocchi ripieni con funghi / mit Pilzfüllung	Art. GRF	CHF	29.50
Gnocchi ripieni con rucola / mit Rucolafüllung	Art. GRR	CHF	29.50
Raviolo quadro con carne / mit Fleischfüllung	Art. RC	CHF	29.80
Raviolo Mignon alla carne / kleine Ravioli mit Fleischfüllung	Art. MC	CHF	*29.80
Tortellino alla carne / mit Fleischfüllung	Art. TC	CHF	*29.80
Margherita al limone / mit Ricotta-Zitronenfüllung	Art. ALI	CHF	*29.80
Raviolo contadina con patate, prezzemolo, aglio, formaggio	Art. RCP	CHF	31.80
Raviolo "Quadroni" magro bicolore / mit Quark-Spinatfüllung	Art. RQM	CHF	31.80
Cappelletto al prosciutto crudo / mit Rohschinkenfüllung	Art. CP	CHF	*31.80
Quadrucchio al prosciutto crudo / mit Rohschinkenfüllung	Art. QP	CHF	*31.80
Saccottino con prosciutto crudo / mit Rohschinkenfüllung	Art. SA	CHF	31.80
Margherita carne-verdura / mit Fleisch-Gemüse-Füllung	Art. MCV	CHF	*31.80
Triangolo rucola / mit Rucolafüllung	Art. TRR	CHF	*32.50
Raviolo al brasato / mit geschmorter Fleischfüllung	Art. RB	CHF	*32.50
Agnolotto piemontesino con carne / mit Fleischfüllung	Art. AP	CHF	32.50
Delizia alle erbette / Margerite mit Kräuterfüllung	Art. DE	CHF	32.50
Triangolo ai funghi / mit Pilzfüllung	Art. RTF	CHF	33.10
Panzerotto trevisano ricotta-radicchio-rosso / mit Quark u. roter Zichorie	Art. PT	CHF	*33.10
Agnolotto/Raviolo alla fonduta / mit Käsefüllung	Art. RF	CHF	33.10
Panzerotto agli asparagi / mit Spargelfüllung	Art. RA	CHF	33.10
Panzerotto alle melanzane / mit Auberginenfüllung	Art. RM	CHF	*33.10
Girasole di ricotta / Quarkfüllung (nature) 11cm Durchmesser	Art. RGI	CHF	*33.10

*** neue Produkte**

Tortellone gigantone di magro, bianco / mit Quark-Spinat-Füllung, weiss	Art. TTM	CHF 34.50
Tortellone gigantone prosciutto crudo, rosa / mit Rohschinkenfüllung, rosa	Art. TTP	CHF *34.50
Tortellone carciofone / mit Artischockenfüllung	Art. TTC	CHF 34.50
Raviolo con radicchio e speck / mit Radieschen-Speck-Füllung	Art. RRS	CHF 34.50
Saccottino al gorgonzola / mit Gorgonzolafüllung	Art. SG	CHF 34.50
Tortellone fantasia / mit diversen Gemüsefüllungen (nur im Sommer)	Art. TF	CHF *34.50
Tortellone formaggio e nocci / mit Käse-Nuss-Füllung	Art. TFN	CHF 34.50
Raviolino Piemontese carne / mit Fleischfüllung	Art. PLI	CHF *34.50
Caramella alle olive / mit Olivenfüllung	Art. RCO	CHF 34.40
Caramella di magro / mit Quark-Spinatfüllung	Art. RCM	CHF *33.80
Caramella carne e verdura / mit Fleisch-Gemüse-Füllung	Art. RCC	CHF 33.80
Tortellone di magro misto / mit Quark-Spinat-Füllung, zweifarbig	Art. TM2	CHF 33.80
Tortellone spinacione / mit Spinatfüllung	Art. TS	CHF 33.80
Tortellone carne-verdure / mit Fleisch-Gemüse-Füllung	Art. TCV	CHF *33.80
Pansotto ai broccoli verde / mit Broccolifüllung (nur im Winter)	Art. PB	CHF *32.50
Panzerotto ricotta spinaci / mit Frischkäse-Spinat-Füllung	Art. PM	CHF *32.50
Panzerotto della Valtellina, ricotta e bresaola / mit Frischkäse-Bresaolaf.	Art. PV	CHF *33.10
Quadrone alla pizzaiola bicolore / mit Mozzarella-Basilikum-Oregan-Füll.	Art. PIZ	CHF 35.60
Panzerotto verde al pesto / mit Basilikumfüllung	Art. PP	CHF 35.60
Tortellone al branzino / mit Seebarschfüllung (extra gross, Singleportion)	Art. SEEBARSCH	CHF *41.30
Triangolo al cinghiale / mit Wildschweinfüllung (nur im Herbst/Winter)	Art. RSV	CHF *42.60
Tortellone al tartufo / mit Trüffel füllung (nur im Herbst/Winter)	Art. TT	CHF 45.60

Bei Bestellung bis Montag, 10.00 Uhr, erhalten Sie die Lieferung am folgenden Mittwoch. Ansonsten erfolgt die Lieferung am Mittwoch der nächsten Woche. (Lieferung nur am Mittwoch/Donnerstag/Freitag möglich.)

**Teigwaren (Hartweizengriess / Eier)
Pasta (semola di grano duro / uova)**

Die 250 g-Packungen reichen für 2 Personen als Hauptgang oder für 4 Personen als Vorspeise!

Tagliolini all'uovo / feine dünne Nudeln mit Eiern	250 g	CHF 6.60/Stk.
Tagliolini con funghi porcini / mit Steinpilzen (3,5 % Steinpilz)	250 g	CHF 9.40/Stk.
Tagliatelle con Grana e Barbaresco / mit Barbaresco	250 g	CHF 9.40/Stk.
Tagliatelle con Champagne e Zafferano / mit Safran	250 g	CHF 11.90/Stk.

Teigwaren heissen Teigwaren, weil diese einmal Teig waren!

Die Teigwaren aus Hartweizengriess sind in transparenten Zellophantaschen abgepackt und Einzeln erhältlich!

Italienische Tapenaden, Antipasti und Saucen

Verschiedene Tapenaden, Antipasti und Saucen ohne Zugabe von Konservierungsmitteln:

Tapenaden/Pesti

* neue Produkte

Sapor Carciofie e Tonno Typische italienische Artischocken/Tunfisch-Tapenade. Ideal zu Kalbfleisch sowie für Canapés, Sandwiches und auf Schüttelbrot.	Art. 10075	180 g	CHF *8.80
Pesto Liguria Typischer Pesto aus Ligurien. Eignet sich besonders gut zu den diversen Hartweizen-Teigwaren.	Art. 10100	180 g	CHF *9.30
Pomopesto / Pesto Pomodori Typische Sauce nach mediterranischer Art. Ideal zu Bruschette, Pasta (breite Nudeln) oder Kartoffeln von Grill.	Art. 10101	180 g	CHF *7.90
Sapor porcini freschi Typische Steinpilz-Tapenade. Ideal zu Bruschette (geröstetes Brot), Pasta (Tagliorini), Polenta oder als Basis für Wildsaucen.	Art. 12220	180 g	CHF *9.80

Antipasti

Antipasto campagnolo Aromatische Antipastivorspeise, einfach so gereicht mit Jabattabrot.. Passt auch zu verschiedenen Reis und Gemüsegerichten, über heisse Grillkaroffeln oder zu breiten Nudeln ein Hit!	Art. 25001	290 g	CHF *14.80
Antipasto peperoni e tonno Aromatische Antipastivorspeise mit Thunfisch und Peperoni. Jedeal zu Reisgerichten. Leicht erwärmt als Sauce zu Penne oder einem Stück Thunfisch vom Grill.	Art. 25005	290 g	CHF *15.80
Insalata di mare Die Antipastivorspeise mit Meeresfrüchten sollte auch nicht fehlen auf dem Antipasti-Buffer. In Kombination mit Reis zaubern Sie schnell und einfach einen schmackhaften Meeresfrüchte-Reissalat auf den Teller. Tip: Ein Omlett mit Meeresfrüchten ist fast immer eine Sünde wert!	Art. 25116	290 g	CHF *15.80

Saucen

Salsa rustica pomodoro e basilico / Antico Traditionelle italienische Tomatensauce mit frischem Duft nach Tomaten und Oregano. Ideal zu verschiedenen Pasta-Gerichten, als Saucenbasis, ein Hit.	Art. 30119	290 g	CHF *6.20
Sugo al basilico Typische italienische Tomaten-Basilikum-Sauce. Ideale Saucenbasis zu den verschiedenen Past und Gemüsegerichten.	Art. 11012	180 g	CHF *5.80
Sugo al peperoncino / Arrabiata Traditionelle italienische Tomatensauce mit frischen Peperoncini. Optimal abgeschmeckte pikante Sauce. Ideal zu allen Pasta-Gerichten, Geflügelfleisch oder Gemüse.	Art. 11014	180 g	CHF *5.80
Sugo ai funghi porcini Typische italienische Tomaten-Steinpilzsauce. Ideale Saucenbasis zu verschiedenen Pilzspeisen oder Pastagerichten.	Art. 11016	180 g	CHF *6.60
Sugo contadino Typische italienische Tomaten-Gemüsesauce nach Bauern-Art. Ideale zu verschidenen Pastagerichten, als Saucenbasisasis zu den verschiedenen Past und Gemüsegerichten.	Art. 11018	180 g	CHF *6.60
Sugo tonno e piselli Typische italienische Tomaten-Tunfisch-Erbsensauce. Ideale zu Penne oder einer der vielen Röhrenteigwarenvarianten, ein Hit.!	Art. 11020	180 g	CHF *6.60

Preise pro Stück / Einheit, bezogen auf die oben aufgeführten Abfüllmengen!

Kaltgepresstes Olivenöl / Olio Extravergine

Die Herstellung unserer Olivenöle erfolgt nach alter, traditioneller Weise. Die Oliven werden mit Mühlsteinen aus Granit langsam zerkleinert, die dabei entstehende Masse wird auf Pressplatten aufgetragen und kalt ausgepresst.

Frantoio Giovanni Salvagno, Nesente (Region Gardasee)

Die Olivenmühle Salvagno verwendet ausschliesslich von Hand geerntete Oliven, von Kleinproduzenten aus der nahen Region. Somit kann die Qualität stets überprüft und garantiert werden. Olivensorten: Favarol, Leccio, Frantoio, Grignano. Zudem hat Giovanni Salvagno das Projekt "sauberer Olivenanbau" vor einigen Jahren lanciert und stellt ein rein biologisches Olivenöl her (gemäss Richtlinien der Ifoam-Norm, Agri-Eco-Bio-Norm und EU-Vorschriften 2092/91).

*** neue Produkte**

Olio Extra Vergine	0.50 l	CHF	15.90
Olio Extra Vergine	5.00 l	CHF	75.50
Olio Extra Vergine, DOP, Valpolicella	0.50 l	CHF	*21.80
Olio Extra Vergine "Agricoltura Biologica"	0.75 l	CHF	28.00
Olivenpaste / Polpa di Oliva "Agricoltura Biologica" Sie wird als Brotaufstrich, zum Apéro, als Beilage zu Vorspeisen, auf kalten Tellern gereicht.	160 g	CHF	6.80

Preise pro Stück / Einheit, bezogen auf die oben aufgeführten Abfüllmengen!

Essig / Aceto

Aceto Balsamico di Modena

Den Beinamen "balsamisch" erhielt der Essig von Modena nicht wegen seines vorzüglichen Geschmacks, sondern aufgrund seiner bekannten und geschätzten Heilkräfte. Einige Adelsfamilien von Modena überlieferten ihre persönlichen Aceto-Rezepte von Generation zu Generation.

Der Aceto Balsamico di Modena wird aus Most von ausgewählten und erlesenen Weintrauben aus Modena unter langsamem Köcheln erzeugt und altert anschliessend für lange Zeit in Eichenfässern; je länger desto dickflüssiger und aromatischer wird er!

Acetaia Aggazzotti, Colombaro-Modena

Die Familie Aggazzotti stellt ihren Aceto nach der über hundertjährigen Tradition von Francesco Aggazzotti her. Dieses Rezept gilt als das "Echteste".

Aceto Balsamico di Modena "Capsula Verde" Ausbau-Reifezeit: mind. 3 Jahre	0.25 l	CHF 13.90
Aceto Balsamico di Modena "Capsula Oro" Ausbau-Reifezeit: mind. 8 Jahre	0.25 l	CHF 27.90
Aceto Balsamico Tradizionale di Modena "Extra Vecchio" Ausbau-Reifezeit: mind. 25 Jahre	0.10 l	CHF 145.00

Preise pro Stück / Einheit, bezogen auf die oben aufgeführten Abfüllmengen!

Veltliner Backwaren

* neue Produkte

Bisciola Valtellinese

Das traditionelle Früchtebrot ist ein ausgezeichneter Käse- und Weinbegleiter. In einem aufwändigen Verfahren aus Naturteig hergestellt, ergibt es in Kombination mit Nüssen, Feigen und Weinbeeren eine Fülle von Aroma- und Nährstoffen.

400 g CHF 9.90

Schüttelbrot "Croccosegale"

Hergestellt aus dem typischen italienischen Weismehl, Natur-Hefe (Bier-Hefe), Salz und Wasser. Der Knabberersatz für alle Linienbewussten "Nüssli- oder Chips-Esser". Zu Salami, Käse, Oliven- oder Pomodori secchi-Paste ein Hit.

250 g CHF 5.10

Cantuccini oder Crostini Mandorlati

wie diese feinen, von Hand gefertigten Mandel-Bisquits im Veltlin genannt werden. Serviert zu Dessert-Weinen (Vino Santo) oder einem geschmackvollen Espresso.

250 g CHF 9.80

Buttergebäck / Biscotti „Chiavenna“

gefertigt nach einer alten, traditionellen Rezeptur. Viel Butter und Honig geben diesem Biscotti seinen feinen und delikaten Geschmack. Serviert zum Espresso ein Genuss!

300 g CHF 9.90

Preise pro Stück / Einheit, bezogen auf die oben aufgeführten Abfüllmengen!

Polenta, Gewürze

* neue Produkte

Polenta / Mais (gelb) "Kochzeit für diese Polenta ist ca. 50 Minuten"

Herkunft: Italien, Veltlin, in der Steinmühle verarbeitet, garantiert GVO-frei

- abgefüllt, fein / fino	Art. 800	500 g	CHF	3.50
- abgefüllt, grob / grosso	Art. 802	500 g	CHF	3.50

Polenta nach Veltliner Art mit Buchweizen / con saraceno

Herkunft: Italien, Veltlin, in der Steinmühle verarbeitet, garantiert GVO-frei

- abgefüllt	Art. 804	500 g	CHF	3.80
-------------	----------	-------	-----	------

Steinpilze / Funghi porcini

Herkunft: Italien

- abgefüllt	Art. 15520103	20 g	CHF	*8.50
-------------	---------------	------	-----	-------

Peperoncini

Herkunft: Indien

- Peperoncini	Art. 866	30 g	CHF	3.00
---------------	----------	------	-----	------

Oregano

Herkunft: Italien

- Oregano, gerebelt	Art. 868	30 g	CHF	3.00
---------------------	----------	------	-----	------

Preise pro Stück / Einheit, bezogen auf die oben aufgeführten Abfüllmengen!

Verkaufsbedingungen:

Diese Preisliste ersetzt alle früheren Ausgaben. Jahrgangs- und Preisänderungen vorbehalten.
Alle Preise verstehen sich exkl. Mehrwertsteuer: Comestibles + 2,4 %, Weine + 7,6 %.

Bestell- und Liefertermine:

Ihre Bestellungen werden auf Ihren Wunschtermin ausgeliefert, wenn Sie folgende Zeiten einhalten (ausser Teigwaren: Bestellungseingang bis Montag, 10.00 Uhr):

Bestellungseingänge: - bis Dienstag, 15.00 Uhr Lieferung: Mittwochmorgen
 - bis Donnerstag, 15.00 Uhr Lieferung: Freitagmorgen

Bei verspäteter Bestellung können oben genannte Liefertermine nicht gewährleistet werden.

Bitte verwenden Sie für Bestellungen das Fax-Bestellformular. Falls Sie kein solches Formular mehr zur Hand haben, lassen Sie es mich bitte wissen.

Liefer- und Zahlungsbedingungen:

- **Stadt Zürich:** Bestellungen ab CHF 200.-- werden ins Haus geliefert.
Bestellungen unter CHF 200.-- werden per Post versandt, Porto zu Ihren Lasten!
- **Kantone Zürich und Zug:** Bestellungen ab CHF 400.-- werden ins Haus geliefert.
Bestellungen unter CHF 400.-- werden (ausserhalb Lieferzeiten/Absprache) per Post versandt, Porto zu Ihren Lasten.
- **Übrige Schweiz:** Bestellungen ab CHF 500.-- werden ins Haus geliefert.
Bestellungen unter CHF 500.-- werden (ausserhalb Lieferzeiten/Absprache) per Post versandt, Porto zu Ihren Lasten.

- **Weine:** Lieferung erfolgt ausschliesslich in Originalkartons à 6 resp. 12 Flaschen.
- **Bezüge bis CHF 250.--: Barzahlung** bei Erhalt der Ware.
- **Bezüge über CHF 250.--: Zahlbar innert 30 Tagen netto.**
- Bei Barzahlung von Bezügen über CHF 300.-- erhalten Sie 2 % Skonto.
- Unberechtigte Abzüge werden nachbelastet.
- Musterflaschen erhalten Sie gerne gegen Verrechnung. Erfolgt danach eine Bestellung, wird die Musterflasche rückvergütet.
- Die Waren bleiben bis zur vollständigen Bezahlung der Faktura das Eigentum von Comvino.
- Preis und Jahrgangsänderungen vorbehalten, diese Preisliste ist gültig ab 1. Oktober 2004.

Garantie- und Rückgaberecht:

Gemäss Beschluss der GV vom 10. Juni 1988 des Schweiz. Weinhändlerverbandes und aufgrund von Artikel 197 des OR:

- werden in der Schweiz abgefüllte Weine innerhalb eines Jahres ab Lieferdatum ersetzt oder vergütet.
- werden im Herkunftsland abgefüllte Weine nicht ersetzt, ausser es handle sich um eine Exklusivität des Lieferanten (2 Jahre).

Die Flaschen müssen noch 2/3 voll und mit dem Originalzapfen versehen retourniert werden. Der sachgemässen Lagerung ist besondere Aufmerksamkeit zu schenken. Viele unserer Produkte haben eine limitierte Haltbarkeit und tragen ein Verbrauchsdatum. Für die entsprechende Lagerung ist der Käufer verantwortlich.