agromexx
FOOD MARKETING

ITALIENISCHE
WURSTSPEZIALITÄTEN

www.agromexx.de

PROBIEREN SIE

UNSEREN HOCHWERTIGEN SCHINKEN

NACH ALTER TRADITION

CUORE NOBILE
MIT TRÜFFEL
Art.Nr. CAZPRO214

CUORE NOBILE
Art.Nr. CAZPRO250

BLU
Art.Nr. CAZPRO168

NOBILE ARROSTO
Art.Nr. CAZPRO232

NOBILE ERBE
KRÄUTER
Art.Nr. CAZPRO181

PRAGA
GERÄUCHERT
Art.Nr. CAZPRO006

BORDÓ
NATÜRLICH
Art.Nr. CAZPRO020

MAGNIFICO
VOM ITALIENISCHEM SCHWEIN
Art.Nr. CAZPRO071

SALAME MILANO CLASSICO

Art.-Nr.
CAZSAL102 (3,5kg)
CAZSAL104 (1,8kg)

SALAME UNGHERESE DELICATO

Art.-Nr.
CAZSAL210

SALAME NAPOLI TRADIZIONALE

Art.-Nr.
CAZSAL402

SALAME SALSICCIA PICCANTE

Art.-Nr.
CAZSAL502

SALAME VENTRICINA PICCANTE

Art.-Nr.
CAZSAL602

SALAME SPIANATA ROMANA

Art.-Nr.
CAZSAL762

SALAME SPIANATA PICCANTE

Art.-Nr.
CAZSAL704

SALAME CAMPAGNOLO NOSTRANO

Art.-Nr.
CAZSAL302

SALAME PAESANA GUSTOSO

Art.-Nr.
CAZSAL806

EINE GROßE AUSWAHL

FAMILIENKUNST SEIT GENERATIONEN!

DIE BESTEN TRADITIONEN WERDEN VON GENERATION ZU GENERATION WEITERGEGEBEN. HEUTE VERBINDET SICH DER INNOVATIVE IMPULS DER DREI BRÜDER BEATRICE, GIAMPAOLO UND FEDERICA MIT DEM WISSEN UND DER WEISHEIT DER ELTERN. MEISTERSCHAFT UND LEIDENSCHAFT REPRÄSENTIEREN DIESE GROßE FAMILIE.

COATI IST BEKANNT FÜR SEINE GROßE PRODUKTVIELFALT UND SCHAFFT ES SOMIT, ALLE SEINE VERBRAUCHER ZUFRIEDEN ZU STELLEN.

GUANCIALE STAGIONATO AL PEPE

FEIN | WÜRZIGER GESCHMACK

OHNE MILCHDERIVATE

GLUTENFREI

ART-.NR.	FORMAT	VERPACKUNG	PRODUKT-GEWICHT	STÜCK / KARTON	VERKAUFS-EINHEIT	HALTBARKEIT
CAZCOM058	GESAMT	THERMO S/V (EINZIEHBAR)	KG 1,2 CA.	N° 12	KG 14 CA.	120 TAGE

PANCETTA COPPATA

KLASSISCHE COPPATA | GEWÜRZT | FEIN UND LECKER

OHNE MILCHDERIVATE

GLUTENFREI

ART-.NR.	FORMAT	VERPACKUNG	PRODUKT-GEWICHT	STÜCK / KARTON	VERKAUFS-EINHEIT	HALTBARKEIT
CAZCOM018	GANZ	THERMO S/V (EINZIEHBAR)	KG 3,5 CA.	N° 2	KG 7 CA.	120 TAGE
CAZCOM017	HALB	THERMO S/V (EINZIEHBAR)	KG 1,8 CA.	N° 4	KG 7 CA.	120 TAGE

POLLO ARROSTO

2,3 % FETT

LECKER UND LEICHT

OHNE MILCHDERIVATE

GLUTENFREI

ART-.NR.	FORMAT	VERPACKUNG	PRODUKT-GEWICHT	STÜCK / KARTON	VERKAUFS-EINHEIT	HALTBARKEIT
CAZCOM103	HALB	THERMO S/V (EINZIEHBAR)	KG 2,5 CA.	N° 3	KG 7 CA.	120 TAGE

MANZO COTTO AL VAPORE

2,3% FETT | FEIN UND LECKER

OHNE MILCHDERIVATE

GLUTENFREI

ART-.NR.	FORMAT	VERPACKUNG	PRODUKT-GEWICHT	STÜCK / KARTON	VERKAUFS-EINHEIT	HALTBARKEIT
CAZCOM001	HALB	THERMO S/V (EINZIEHBAR)	KG 2,5 CA.	N° 3	KG 7,5 CA.	120 TAGE

PROSCIUTTO CRUDO
DI PARMA DOP

Ausgewogen und schmackhaft, unser Parmaschinken ist der Ausdruck italienischer Exzellenz, Scheibe für Scheibe. Von ausgewählten nationalen Züchtern stammend, wird die Keule einer sorgfältigen Salzung und einem langsamen Reifeprozess unterzogen. In der 24-monatigen Reifung wird der Duft und der unverwechselbar süße Geschmack des Schinkens maximiert.

Zutaten > Schweinekeule, Salz
Gewicht > Kg 7,5 - 8,5 ungefähr

SAN MICHELE
SALUMIFICIO

PROSCIUTTO
PARMA

Mattonella con cotenna
Prosciutto di Parma con cotenna
Art.-Nr. CAZCOM174

Mattonella
Prosciutto di Parma lavato
Art.-Nr. SM20510179

Pulito a coltello
Prosciutto di Parma pulito a coltello
Art.-Nr. SM20080165

Lavato
Prosciutto di Parma lavato
Art.-Nr. SM20180165

Addobbo
Prosciutto di Parma addobbo
Art.-Nr. SM20090174

GANZER SCHINKEN MIT KNOCHEN

PROSCIUTTO CRUDO
SAN DANIELE DOP

Ein zarter und ausgewogener Geschmack, ein Duft, der die perfekte Synthese zwischen der Adriabrise und der alpinen Bergbrise darstellt. San Daniele-Schinken birgt stolz Jahrhunderte an Geschichte und Wurstwarenkunst in sich, perfekt für jeden Tag und für besondere Anlässe. Seine seit Generationen überlieferte Verarbeitung "wie es einmal war" und die klassische "Gitarrenform" machen es zu einem einzigartigen Produkt, einer echten italienischen Exzellenz, die auf der ganzen Welt anerkannt ist.

Zutaten > Schweinekeule, Salz
Gewicht > Kg 7,5 - 8,5 ungefähr

Pulito a coltello
Prosciutto San Daniele pulito a coltello
Art.-Nr. SM40080165

Lavato
Prosciutto San Daniele lavato
Art.-Nr. SM40180165

Pelatello
Prosciutto di San Daniele pelatello
Art.-Nr. SM40110165

GANZER SCHINKEN

PROSCIUTTO CRUDO DOLCE
SAN MICHELE

Süße, Geschmack und Aroma für einen perfekten Schinken für jeden Tag: vom Frühstück bis zum Abendessen, zum Alleinverzehr oder in einem Rezept, zum Schneiden mit einem Messer oder mit einem Hobel. San Michele Rohschinken ohne Knochen ist der perfekte Begleiter für alle, die im Alltag nie auf Qualität verzichten wollen.

Zutaten > Schweinekeule, Salz
Gewicht > Kg 7,5 - 8,5 ungefähr

Doppia mattonella
Prosciutto crudo dolce doppia mattonella
Art.-Nr. SM10560087

Lavato
Prosciutto crudo dolce lavato
Art.-Nr. SM10200165

Pulito a coltello
Prosciutto crudo dolce pulito a coltello
Art.-Nr. SM10080165

Pelatello
Prosciutto crudo dolce pelatello
Art.-Nr. SM10110165

SAN MICHELE
SALUMIFICIO

DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA

PROSCIUTTO DI SAN DANIELE SD

Mattonella
Prosciutto crudo dolce mattonella
Art.-Nr. SM10510179

Trancio
Prosciutto crudo dolce trancio
Art.-Nr. SM10250166

SAN MICHELE
SALUMIFICIO

EINE GROßE AUSWAHL...

Bresaola
Art.-Nr. SMW10045 (500g)
SMW10148 (250g)

Coppa
Art.-Nr. SMW10036 (500g)
SMW10037 (250g)

Prosciutto cotto a. q.
Art.-Nr. SMW10046 (500g)
SMW10149 (250g)

Prosciutto crudo dolce
Art.-Nr. SMW10055 (500g)
SMW10002 (250g)

Speck
Art.-Nr. SMW10037 (500g)
SMW10096 (250g)

Salame Milano
Art.-Nr. SMW10085 (500g)
SMW10086 (250g)

Mortadella
Art.-Nr. SMW10130 (500g)
SMW10150 (250g)

Pancetta
Art.-Nr. SMW10131 (500g)
SMW10151 (250g)

Prosciutto cotto alle erbe
Art.-Nr. SMW20047 (500g)

Prosciutto di Parma
Art.-Nr. SMW10066 (500g)
SMW10113 (250g)

Salame Napoli
Art.-Nr. SMW10132 (500g)
SMW10089 (250g)

MORTADELLA
PGI BLU BOLOGNA

HERGESTELLT NACH DEM ORIGINALEN, TRADITIONELLEN BOLOGNESE-REZEPT, IST DIESE MORTADELLA SCHMACKHAFT, DUFTEND UND APPETITANREGEND. ES ENTSPRICHT DEN ANFORDERUNGEN DES KONSORTIUMS MORTADELLA BOLOGNA PGI.

ZUTATEN
SCHWEINEFLEISCH, SCHWEINEPANSEN, SALZ, PISTAZIEN (0,5 %) - IN REZEPTEN WO VORGESEHEN, PFEFFER, NATÜRLICHE AROMEN, ANTIOXIDATIONSMITTEL: NATRIUMASCORBAT, KONSERVIERUNGSMITTEL: NATRIUMNITRIT.

VERSCHIEDENE GRÖßEN:

Kleiner Halbzylinder 2 kg | Halbzylinder Versch. kg | Ganzer Zylinder Versch. kg | Quartal 300g | Zylinder in Naturhülle Versch. kg | Kleiner Zylinder Versch. kg | Kleiner Halbzylinder 500g

- **ZYLINDER** GANZ
  - 0,3 | 1 | 4 | 7 | 10 kg
- **ZYLINDER** HALB
  - 0,5 | 2 | 3,5 | 5 | 7 kg
- **QUARTAL**
  - 0,3 kg

Halbzylinder 5 kg

RUSTICA

MORTADELLA MIT SCHINKENWÜRFELN UND PISTAZIEN VERZIERT. ES ZEICHNET SICH DURCH EINE URSPRÜNGLICH ABGE-FLACHTE, RECHTECKIGE FORM AUS.

Halbzylinder 5 kg

LA ROSSA

MORTADELLA MIT PISTAZIEN, GEWÜRZT MIT KLEINEN SCHARFEN CHILISCHOTEN. IDEAL FÜR LIEBHABER EINES STARKEN UND INTENSIVEN DUFTES.

Halbzylinder 5 kg

LA NERA

EINE EXKLUSIVE MORTADELLA FÜR ANSPRUCHSVOLLE KUNDEN. DIE KOMBINATION AUS MORTADELLA UND FEINEN SCHWARZEN TRÜFFELSPLITTERN VERLEIHT IHM DIE RICHTIGE MISCHUNG AUS INNOVATION UND TRADITION.

DIE MUSST DU NICHT JAGEN!
UNSERE PLANT-BASED PRODUKTE

KLASSIK | MIT FAIR-TRADE PFEFFER | MIT LUPINEN | WÜRZIG

Geräucherter Schinken Aroma | Lachs Aroma | Räucherspeck Aroma | Carpaccio Aroma | Pepperoni Aroma | Gebratenes Hähnchen Aroma

mit Trüffel verfeinert

Produktinformationen

Verpackung Gewicht	Anzahl/ Scheiben	Stück/ Paket	Paket/ Palette
90g	13	10	240

Mindesthaltbarkeit 120 Tage

FAIRTRADE PEPE

SIE HABEN WEITERE **FRAGEN** ODER WÜNSCHEN WEITERE **INFORMATIONEN**?

Kontaktieren Sie unser Service-verkaufsteam und profitieren Sie von den besten Angeboten aus unserem Sortiment.

info@agromexx.de

+49 (0)5733 878555

SIE MÖCHTEN EINE BESTELLUNG AUFGEBEN?

Senden Sie uns Ihre Bestellung an: **Bestellung@agromexx.de**

DER RICHTIGE ANSPRECHPARTNER!

Durch einen gemeinsamen Wareneinkauf, eine zentrale Logistik sowie optimiertes Kostensharing sorgt Agromexx für nachhaltige Einspareffekte in der gesamten Beschaffungskette. Ein zentraler Einkauf bei den Mitgliedern des italienischen Lebensmittelverbundes CIA, der zentral koordinierte Warentransport sowie eigene Lagerkapazitäten minimieren den Logistikaufwand auf ein Minimum. Profitieren auch Sie von den zahlreichen Vorteilen!

Geschäftsführer Hr. Antonuccio

Nur das Beste aus Italien!

agromexx
FOOD MARKETING

Weitere Informationen finden Sie auf
www.agromexx.de

AGROMEXX FOODMARKETING GMBH I BERGSTRAßE 14 I D-32602 VLOTHO