

Sortimentsliste



Mix-Schalen



Fingerfood-Mix Toskana Spieße

Urlaubsgefühle am Spieß. Mit feinem Doppelrahmfrischkäse gefüllte Florini, knackige schwarze und grüne Oliven, getrocknete Tomaten, mit Paprika gefüllte Oliven oder Sweet Peppacaps und Balsamicozwiebeln – kleine Spieße für große Momente.

2

Art.-Nr. 1046999 | Bruttogewicht: 1.400 g | Nettogewicht: 1.000 g



Partyplatte feine Antipasti-Auswahl

Perfekt als Vorspeise für mehrere Personen oder als Häppchen mit frischem Baguette und einem Gläschen Wein – eine bunte Auswahl an mediterranen Antipasti: Balsamico-Zwiebeln, getrocknete Tomaten, herzhafte Oliven, gefüllte Weinblätter, grüne Peperoni, Schafskäse und Sweet-Peppacaps, pikante kleine "Florini" und feurige Jalapeños. Da kommt richtig Abwechslung auf den Teller.

Art.-Nr. 885331 | Bruttogewicht: 1.400 g | Nettogewicht: 1.000 g

Gefüllte Spezialitäten

Peperoni "Mista" rot und grün, gefüllt mit Frischkäsezubereitung

Ein rot-grüner Peperoni-Mix aus der Mittelmeerregion, der es in sich hat. Mit Thymianfrischkäse gefüllte grüne Peperoni sind ideal für alle, die eine leichte Schärfe zu schätzen wissen. Wer es schärfer mag, sollte die kleinen roten Florinis mit Frischkäsefüllung und feiner Knoblauchnote probieren.



Art.-Nr. 885138 | Bruttogewicht: 1.100 g | Nettogewicht: 1.000 g



Peppadew™ Piquanté-Früchte, gefüllt mit Frischkäsezubereitung

Bis sie auf dem Teller landen und mit ihrer pikant-würzigen Art
Antipasti-Freunden den Gaumen verzaubern, legen die Peppadew™Piquanté-Früchte eine ganz schöne Strecke zurück. Direkt aus Südafrika
darf die süß-scharfe, mit einer cremigen Frischkäsemischung gefüllte
Delikatesse auf keinem Gourmet-Teller fehlen. Einfach lecker.

Art.-Nr. 885135 | Bruttogewicht: 1.200 g | Nettogewicht: 1.000 g

Grüne Peperoni, gefüllt mit Thymian-Frischkäsezubereitung

Steinlos und trotzdem sehr knackig – die bissfesten schwarzen Oliven werden mit frischem Knoblauch harmonisch veredelt. Diese klassischen Oliven schmecken umwerfend und eignen sich zudem ideal für die Zubereitung oder auch zum Garnieren von mediterranen Speisen.



Art.-Nr. 885131 | Bruttogewicht: 1.200 g | Nettogewicht: 1.000 g



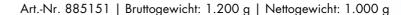
Sweet Peppacaps-Kirschpaprika, gefüllt mit Frischkäsezubereitung

Besonders knackig, süß und fest – die Sweet Peppacaps Kirschpaprika Sorte überzeugt mit saftigem Fruchtfleisch und einer feinen, angenehm milden Schärfe. Das Geschmackserlebnis wird mit einer Frischkäsefüllung harmonisch abgerundet und mit Knoblauch und frischen Kräutern verfeinert. Perfekt als farbliches Highlight auf jedem Salat und Vorspeisenbuffet.

Art.-Nr. 885136 | Bruttogewicht: 1.100 g | Nettogewicht: 1.000 g

Cocktailtomaten, gefüllt mit Frischkäsezubereitung

Erfrischend und ausgezeichnet im Geschmack. Diese marktfrischen Cocktailtomaten verwöhnen jeden Gaumen mit ihrer zarten Frischkäsefüllung – verfeinert mit frischen Kräutern, einem Hauch Knoblauch und einer einzigartigen Basilikumnote.







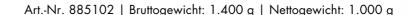
Champignon-Köpfe gefüllt mit Frischkäsezubereitung

Frische Kräuter, leckerer Knoblauch und eine pfiffige Pfeffer-Frischkäsezubereitung. Eine besonders leckere Füllung für die blanchierten festen Champignon-Köpfe – Ihre Gäste werden es kaum erwarten können, sie zu probieren.

Art.-Nr. 885161 | Bruttogewicht: 1.100 g | Nettogewicht: 1.000 g

Zwiebeln "Rosso" gefüllt mit Frischkäsezubereitung

Mit frischen Kräutern angereicherte Frischkäsecreme füllt in Rotweinessig gegarte Zweibeln. Die rote Farbe ist dabei ein wahrer Augenschmaus, der feine Geschmack ein Gaumenschmaus.







Grüne Oliven, gefüllt mit einer Käsekomposition

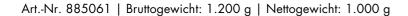
Kolossal lecker. Diese grüne Oliven-Variante hat keinen Stein mehr und wird mit einer Frischkäsekomposition gefüllt, mit herzhaftem Knoblauch und einer feinen Zitronennote angereichert und mit frischen Kräutern mariniert. Mit ihrem neuen Herz aus Käse, haben die Oliven schon so manch anderes erobert.

Art.-Nr. 885291 | Bruttogewicht: 1.400 g | Nettogewicht: 1.000 g

Oliven

Schwarze Oliven ohne Stein, ohne Knoblauch

Steinlos, aber knackig. Eine mild-nussige Olive, umhüllt von frischen Kräutern. Diese Geschmackskomposition bietet ein unverwechselbares Aroma.







Grüne Oliven Basilikum, ohne Stein

Leckere große grüne Oliven, natürlich ohne Stein, mit frischem Basilikum, Knoblauch und Zitrone mariniert – einfach perfekt für die individuelle Weiterverarbeitung oder den direkten Verzehr. Hier steht dem Genuss nichts mehr im Wege!

Kaliber: Mammoth

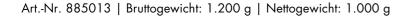
Art.-Nr. 885011 | Bruttogewicht: 1.100 g | Nettogewicht: 1.000 g

Kaliber: Super-Mammoth

Art.-Nr. 885088 | Bruttogewicht: 1.100 g | Nettogewicht: 1.000 g

Schwarze Oliven, ohne Stein

Steinlos und trotzdem sehr knackig – die bissfesten schwarzen Oliven werden mit frischem Knoblauch harmonisch veredelt. Diese klassischen Oliven schmecken umwerfend und eignen sich zudem ideal für die Zubereitung oder auch zum Garnieren von mediterranen Speisen.







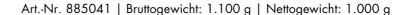
Gemischte Oliven, ohne Knoblauch

Ob gefüllt oder ungefüllt, in dieser Mischung ist für jeden Oliven-Liebhaber etwas dabei. Würzige, steinlose schwarze und grüne Oliven sowie grüne Oliven, gefüllt mit feiner Paprikapaste werden mit frischen Kräutern eingelegt und warten so auf ihren großen Moment. Komplett ohne Knoblauch.

Art.-Nr. 885031 | Bruttogewicht: 1.100 g | Nettogewicht: 1.000 g

Grüne Oliven, gefüllt mit Paprikapaste

Grüne Oliven lassen sich einfach gut füllen. Vor allem mit einer leckeren Paprikapaste. Der milde, feine Geschmack harmoniert perfekt mit dem typischen Geschmack der Olive. Zusammen mit dem Aroma frischer Kräuter bedeutet das einen abgerundeten Genuss für alle Oliven-Fans.







Oliven, gemischt mit Weichkäse

Die Mischung macht's. In diesem abwechslungsreichen Mix finden grüne und schwarze Oliven mit leckerem Weichkäse zusammen. Angereichert mit frischen Kräutern entsteht so eine perfekte Geschmackskomposition – egal ob man sie direkt genießt oder für die Zubereitung eines griechischen Salates verwendet.

Art.-Nr. 885081 | Bruttogewicht: 1.100 g | Nettogewicht: 1.000 g

Olivenmix Trio regione, ohne Stein

Keine Steine, viele Farben – der Olivenmix mit dem besonderen Farbspiel. Eine bunte Auswahl verschiedener Olivensorten aus dem Mittelmeerraum. Griechische Kalamata, italienische Nocellara und grüne Mammoth-Oliven aus Chalkidiki. Einfach einzigartig im Geschmack.

Art.-Nr. 1105846 | Bruttogewicht: 1.100 g | Nettogewicht: 1.000 g





Classische Antipasti

Getrocknete Tomaten eingelegt in Kräuteröl

Im südlich mediterranen Klima von der Sonne verwöhnt, zeichnen sich diese getrochneten Tomaten durch ein attraktive rote Farbe und ein fruchtig süßes Aroma aus. Eingelegt in Öl mit frischen Kräutern und vitalen Sonnenblumkernen, kommt hier der Süden auf den Teller.



Art.-Nr. 885171 | Bruttogewicht: 1.100 g | Nettogewicht: 1.000 g



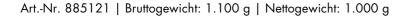
Balsamico-Zwiebeln eingelegt in Öl

Typisch italienisch: Knackige Balsamico-Zwiebeln. Die süßliche Balsamico-Note wird mit frischen Kräutern verfeinert und sorgt insgesamt für ein mildes italienisches Geschmackserlebnis.

Art.-Nr. 885261 | Bruttogewicht: 1.200 g | Nettogewicht: 1.000 g



Pikante grüne Peperoni aus dem Mittelmeerraum, eingelegt in Öl, mit frischen Kräutern verfeinert. Ganz einfach der "Allrounder" unter den klassischen Antipasti.







Artischockenherzen eingelegt in Öl

Herzallerliebst, wenn angenehm milde Artischockenherzen gegart und anschließend in Öl eingelegt werden. Mit Knoblauch und frischen Kräutern verfeinert und einem Spritzer Zitrone abgeschmeckt, sind diese Artischockenherzen eine äußerst gesunde Delikatesse.

Art.-Nr. 885221 | Bruttogewicht: 1.300 g | Nettogewicht: 1.000 g

Weinblätter, gefüllt mit Reis

Von Hand erlesene Weinblätter werden sorgfältig mit Reis gefüllt und anschließend mit leckerem Knoblauch veredelt. Eine orientalische Spezialität, die nicht nur dank ihrer feinen Minznote eine abwechslungsreiche Genusskreation ist.





Grillspezialitäten

Zucchini, frisch gegrillt im GASTRO-Schnitt in Kräuteröl

Tagesfrische Zucchini – perfekt für die Gastronomie. Beidseitig gegrillte Zucchini werden mit frischen Kräutern verfeinert und sind ideal geeignet zum Portionieren. Und auch auf einem frischem Baguette einfach lecker.

Art.-Nr. 885181 | Bruttogewicht: 1.100 g | Nettogewicht: 1.000 g



Auberginen, frisch gegrillt im GASTRO-Schnitt in Kräuteröl

Gastronomen aufgepasst. Tagesfrische Auberginen werden mit frischen Kräutern angereichert und dann perfekt gegrillt. Schmeckt übrigens auch lecker auf einem frischen Baguette. Gut, dass sie leicht zu portionieren sind.

Art.-Nr. 885211 | Bruttogewicht: 1.100 g | Nettogewicht: 1.000 g

Champignon frisch gegrillt eingelegt in Kräuteröl

Farbenfroher Mix aus drei verschiedenen Olivensorten (Kalamata/ Nocellara/grüne Mammoth). All diese Oliven sind authentisch im Geschmack und mit Kräutern und Rapsöl verfeinert.

Art.-Nr. 885162 | Bruttogewicht: 1.100 g | Nettogewicht: 1.000 g





Paprika-Filets, geröstet in Öl

Ein Filet der anderen Art. Knackige kleine Paprika werden geröstet und von ihrer dünnen Haut befreit. Frische Kräuter und eine leichte Knoblauchmarinade verfeinern die Paprika-Filets und sorgen für ihren besonders milden Geschmack.

Art.-Nr. 885231 | Bruttogewicht: 1.300 g | Nettogewicht: 1.000 g



Schafskäse eingelegt in Öl

Schafskäse genießen. Das geht wohl am besten mit mild-cremigem Schafskäse aus bester Schafsmilch, der in Scheiben geschnitten und in feinem Rapsöl eingelegt wurde. Ein schlichter, unverwechselbarer Genuss.

Art.-Nr. 885251 | Bruttogewicht: 1.200 g | Nettogewicht: 1.000 g





Was macht unsere Antipasti aus?

- sind OHNE Geschmacksverstärker
- werden in Handarbeit mit viel Liebe nach eigenen Erfolgsrezepturen hergestellt
- bestehen aus hochwertigen Rohwaren und besten Zutaten
- garantieren durch unser Qualitätsmangement beständige Spitzenqualität

Warum wird Rapsöl verwendet?

Rapsöl ist geschmacksneutral und unsere Antipasti behalten ihren typischen Geschmack. Gleichzeitig ist Rapsöl temperaturbeständig und flockt bei Kälte nicht aus. Olivenöl z.B. würde trüb und dickflüssig werden. Rapsöl ist reich an ungesättigten Fettsäuren, enthält Vitamin E und weist zudem ein besonders günstiges Verhältnis von Omega-3- zu Omega-6-Fettsäuren auf, außerdem enthält es kaum Cholesterin.

Wann werden die Rohwaren der Antipasti ca. geerntet?

Kirschpaprika (Sweet-Peppacaps): Februar/März

Artischocken: Juni/Juli Getrocknete Tomaten: Juli

Grüne Paprika (Peperoni und Florini): Juli Rote Paprika (Peperoni und Florini): August

Oliven: Oktober/November

Wo werden die Arte di Viva Antipasti hergestellt?

Die Arte di Viva Antipasti werden zu 100% in Deutschland hergestellt. Wir legen sehr viel Wert auf Qualität, Beständigkeit und Sicherheit. Der Hersteller ist IFS zertifiziert und das auf dem höchstem Niveau.

Mit wieviel Gramm Antipasti muss ich pro Gast bei einem Buffet rechnen?

Bei einem klassischem Vorspeisen Buffet empfehlen wir ca. 150g - 200g je Gast. Die Mischung des Antipasti-Buffets sollte aus den Komponenten Oliven, gefüllte, gegrillte und klassiche Antipasti (z.B. getrocknete Tomaten) bestehen. Optimalerweise bieten Sie zwischen 7 und 10 verschiedene Antipasti-Produkte an.

Was sind die Renner-Artikel?

Die Top 10 Artikel sind:

- Sweet Peppacaps gefüllt mit Frischkäsezubereitung
- Getrocknete Tomaten eingelegt in Kräuteröl
- Olivenmix Trio Regione, ohne Stein
- Partyplatte, feine Antipasti-Auswahl
- Grüne Peperoni gefüllt mit Thymian-Frischkäsezubereitung
- Gemischte Oliven ohne Knoblauch
- Grüne Oliven "Basilikum", ohne Stein
- Champignon-Köpfe gefüllt mit Frischkäsezubereitung
- Zucchini frisch gegrillt, eingelegt in Kräuteröl
- Champignons frisch gegrillt, eingelegt in Kräuteröl

für alle weiteren Fragen stehen wir Ihnen sehr gerne persönlich zur Verfügung!

