

ALL YOU NEED IS CHEESE!

FORMAGGIO – BRAVISSIMO! ITALIENS KÄSEKULTUR

Das wohl älteste Käseland der Welt genießt auch weltweit das Prestige, ganz besondere Käse-Delikatessen auf den Tisch zu bringen. Holen Sie sich Bella Italia direkt nach Hause – und lassen Sie sich von Spezialitäten inspirieren, die Gusto für jede Küche bieten. Ein schöner Zufall, dass *formaggio* (ital. für Käse) ein bisschen wie formidabel klingt.



GENIESSEN SIE EXQUISITE KÄSE-KLASSIKER.



Paglierina Piemontese



MILDER WEICHKÄSE MIT MANDEL-AKZENT

Nicht nur eine Spezialität, sondern ein Klassiker aus dem Piemont: milder Weichkäse aus pasteurisierter Kuhmilch, der einen unverkennbaren Geschmack bietet, bereichert durch dezent-süße Mandel-Noten. Den Namen Paglierina verdankt der Käse der Tradition, das er früher in einem Geflecht aus Stroh (Paglia) heranreifte. Optimal z.B. für Snacks oder einfach auf frischem oder geröstetem Brot.

Reifezeit: 10 Tage
Die Natur-Rinde ist essbar

Fruchtige, eher leichtere Weißweine

Fruchtsenfsauce Apfel-Calvados ist hier eine Top-Zugabe

Viva Italia Pecorino Fantasia



DER PECORINO IN HOCHFORM

Ganz Italien liebt den Pecorino, wie schon die antiken Römer. Auf Sizilien ist der Schafskäse ein uralter, ewig junger Klassiker, der sich durch ein besonders würziges, intensives Aroma abhebt. Unser Pecorino Fantasia von den Hügeln der Insel vereint Tradition und sonnenwarmes Temperament: Verfeinert durch Olivenstücke mit Paprika, Rucola und Chili ist dieser Pecorino ideal für pikante Momente des Genießens – für Pasta und Pizza, für Antipasti wie Pecorino mit getrockneten Tomaten, Kräutern und Olivenöl. Oder mal als sizilianische Pizza mit Sardellen, Oliven und nach Gusto auch Kapern.

Reifezeit: 20 Tage

Rotweine

Vino und Pecorino, da macht sich eine Fruchtsenfsauce Weintraube *perfetto*

Viva Italia Pecorino Tartufo



NOBEL: PECORINO TRIFFT TRÜFFEL

Eine exzellente Komposition: Das Aroma des Edelpilzes macht diesen jungen, milden und geschmeidigen Schafskäse zu etwas ganz Besonderem – einer Rarität auf der Käseplatte. Ein sizilianischer Pecorino mit feinen Stückchen von Sommertrüffeln, der auch bei Pasta exquisit zur Geltung kommt – nicht zuletzt bei Pasta mit anderen Pilzen.

Reifezeit: 20 Tage

Kräftige Weißweine

Mal mit Fruchtsenfsauce Feige kombinieren

Grana Padano Zanetti DOP



EIN KLASSIKER IN BESTFORM

Herrlich melkfrisch ist die Milch – und später lässt sich diese Käse-Spezialität viel Zeit zum Reifen. Unser Grana Padano stammt aus dem traditionsreichen Familienbetrieb Zanetti in der Region Bergamo, wo schon die 5. Generation die Meisterschaft des Hauses hochhält. Das Ergebnis: ein ausgesprochen delikater, leicht nussiger Grana Padano, feinkörnig, voll aromatisch, buttrig-mild. Ideal nicht nur für Pasta und Antipasti. Veredeln Sie doch z.B. mal eine Knusperkruste für Fleisch, Fisch oder Gemüse mit Grana Padano und Kräutern.

Mindestens 16 Monate gereift
Die Natur-Rinde ist zwar essbar, aber kein Genuss

Trockene Weißweine

Passt hervorragend zu Fruchtsenfsauce Feige oder zu einem Schuss Aceto Balsamico

Scamorza geräuchert



ES MUSS NICHT IMMER MOZZARELLA SEIN

Er lässt sich prima braten und überbacken. Und schmeckt natürlich auch solo bestens: Scamorza – dieser Verwandte des Mozzarella ist selbst für viele Freunde italienischer Lebensart noch ein Geheimtipp. Pikantes Aroma mit kompakter Konsistenz. Bei der Herstellung wird Scamorza mit Wasser überbrüht und schließlich über Laubhölzern geräuchert. Die Herkunft: Norditalien.

Die Natur-Rinde ist essbar, aber kein Genuss

Fruchtbetonte Weißweine

Mal mit Fruchtsenfsauce Weintraube probieren

Gorgonzola DOP



VIELSEITIGER HOCHGENUSS AUS NORDITALIEN

Er ist nicht nur bekannt, er ist berühmt: Gorgonzola – der würzige Edelpilzschimmel-Käse mit den typischen, grünlichen Adern. Eine geschützte Spezialität Norditaliens. Unser Gorgonzola schmeckt ausgesprochen aromatisch mit mild-süßlichem Akzent und begeistert seine Fans durch kulinarische Vielseitigkeit: Ideal auf Brot, zu Früchten, zu Fleisch und Pasta und ganz besonders in Saucen und Dips.

Ca. 2 Monate gereift
Rinde ist nicht essbar

Trockene Rotweine und Süßweine

Ein fruchtig-frisches Aroma-Erlebnis mit Fruchtsenfsauce Weintraube

Viva Italia Camembert di Mucca



SCHÖN MILD UND AUSGESPROCHEN DELIZIOSO

Diese delikate Camembert-Spezialität aus der Lombardei ist nicht nur leicht schnittfest, sondern zugleich auch gut streichbar. Hergestellt aus frischer, pasteurisierter Kuhmilch, reift unser Camembert di Mucca sorgsam gelagert zu seiner Qualität heran. Und entwickelt eine leicht duftende Champignon-Note. Für alle, die erleben möchten, wie schön mild und ausgesprochen schmackhaft ein Camembert sein kann.

Reifezeit: 10 Tage
Die Natur-Rinde ist essbar

Weißweine aus der Lombardei

Passt sehr gut zu Fruchtsenfsauce Weintraube



Provolone Piccante

ITALIENER MIT HERZHAFTEM AUFTRITT

Eine Spezialität unter den Filata-Sorten (Brühkäse) – und wie der Name schon sagt: voll würzig und pikant. So gut, dass Provolone in Italien auch gern pur als Carpaccio genossen wird, nur mit Olivenöl, Salz und Kräutern. Mit unserem angenehm schnittfesten Provolone grüßt Bella Italia herzhaft z. B. in Salaten, bei Pasta und Pizza. Entdecken Sie die Möglichkeiten!

Reifezeit: 3 Monate
Die Natur-Rinde ist essbar

Eher leichtere Rotweine

Auch hier sorgt eine Fruchtsenfsauce Weintraube für das gewisse Etwas mehr

Piave Vecchio DOP



EINZIGARTIGER GESCHMACK, FRUCHTIGER AKZENT

Er heisst genauso wie der Fluss in den hohen Dolomiten von Venetien: Piave – ein einzigartiger Käse aus eher kleinem, feinem Herkunftsgebiet. Die Milch stammt von Kühen, die vor allem das Grün blühender Bergwiesen futtern. Der Geschmack dieses leicht bröckeligen, doch geschmeidigen Hartkäses: vollmundig, fruchtig mit süßlichen Noten. In der Küche trumpft der Piave Vecchio DOP als Alleskönner auf – angefangen bei herzhaften Antipasti bis hin zu Desserts.

Mindestens 6 Monate gereift
Rinde nicht essbar

Trockene Rotweine

Hier ist Fruchtsenfsauce Apfel-Calvados sehr zu empfehlen