

Gepaneerde Mozzarella Galbani met gerookte zalm, spinazie en limoen



Ingrediënten voor 4 personen:

- 8 plakjes Mozzarella Galbani van 30 g *
- 4 plakjes gerookte zalm van 40 g
- 8 blaadjes geblancheerde spinazie
- paneermeel
- eiwit
- bloem
- 2 limoenen
- 1 bosje peterselie

Bereiding:

Leg op 4 plakjes mozzarella een blaadje spinazie, een plakje zalm, opnieuw spinazie, en bedek dan met een plakje mozzarella. Druk goed aan. Haal de stapeltjes door bloem, eiwit en als laatste door paneermeel. Frituur ze op 180 °C mooi bruin en krokant. Haal uit de friteuse en leg op een stukje keukenpapier om uit te lekken. Serveer op borden met gefrituurde peterselie en een halve limoen.

* bij voorkeur mozzarellablok 1kg

Recept van Gert-Jan Raven



Toast met Mozzarella Galbani, ansjovis, tomaat en basilicum



Ingrediënten voor 4 personen:

- 12 plakjes Mozzarella Galbani *
- 12 ansjovisfilets
- 12 stukjes gedroogde tomaat
- 12 blaadjes basilicum
- 1 stokbrood
- olijfolie

Bereiding:

Snijd het stokbrood in dunne sneetjes en besprenkel met olijfolie. Bak de plakjes krokant in een oven van 180 °C. Leg op elke toast een ansjovisfiletje, een stukje gedroogde tomaat, een blaadje basilicum en tot slot een sneetje mozzarella. Zet de toasts onder de grill tot de mozzarella begint te smelten.

Dien warm op als aperitiefhapje.

* bij voorkeur mozzarellablok 1 kg

Recept van Gert-Jan Raven

Diepe oesters met Mozzarella Galbani, rode uien en frambozenazijn



Ingrediënten voor 4 personen:

120 g dobbelsteentjes Mozzarella Galbani *
12 diepe oesters
1 grote gesnipperde rode ui
gehakte peterselie
frambozenazijn
olijfolie
peper en zout

Bereiding:

Open de oesters en controleer ze op versheid. Leg ze op ijs in de borden. Meng de gesnipperde rode ui, gehakte peterselie, dobbelsteentjes mozzarella, frambozenazijn en olijfolie naar smaak. Kruid met zout en peper van de molen. Nappeer de oesters ermee.

* bij voorkeur mozzarellablok 1 kg

Recept van Gert-Jan Raven

Frisse salade van Mozzarella Galbani met krokante pancetta



Ingrediënten voor 4 personen:

240 g Mozzarella Galbani *
16 plakjes gedroogde pancetta
2 bosjes rucola
gedroogde tomaten
kappertjes
pijnboompitten
aceto balsamico
sesamolie
zout en peper van de molen

Bereiding:

Wrijf de borden in met sesamolie en leg om en om de plakjes pancetta en mozzarella erop. Meng de rucola met de gedroogde tomaten, kappertjes en pijnboompitten. Voeg aceto balsamico en sesamolie toe en kruid met peper en zout.

Verdeel de salade over de mozzarella en bedek het geheel met een plakje gedroogde pancetta.

* bij voorkeur mozzarellablok 1 kg

Recept van Gert-Jan Raven

Bavarois van Mascarpone Galbani met kreeft en postelein



Ingrediënten voor 4 personen:

250 g Mascarpone Galbani

1 dl ingekookte kreeftenbisque

1 blaadje gelatine

saus: ingekookte kreeftenbisque vermengd met olijfolie

garnituur: 4 kreeftenmedaillons, postelein

Bereiding:

Laat de gelatine weken in koud water. Breng 1 dl kreeftenbisque aan de kook, knijp de gelatine goed uit en roer door de (niet meer kokende) bisque tot ze opgelost is. Laat afkoelen. Meng door de mascarpone en breng op smaak met peper en zout. Verdeel in kleine vormpjes en laat minstens 2 uur opstijven in de koelkast. Stort de bavarois op borden, leg de kreeftenmedaillons erbij en werk af met saus en postelein.

* bij voorkeur mozzarellablok 1 kg

Recept van Gert-Jan Raven

Rilette van gerookte paling met Mascarpone Galbani en bieslook



Ingrediënten voor 4 personen:

125 g Mascarpone Galbani
 1250 g gerookte paling
 sap van 1 citroen
 bosje gesneden bieslook
 peper en zout
 garnituur:
 4 gerookte palingfilets
 bieslook
 toast

Bereiding:

Cutter de gerookte paling mooi glad. Meng het citroensap met de mascarpone en voeg de gerookte paling en de gesneden bieslook toe. Roer goed met een spatel en kruid met peper en zout. Verdeel de gerookte palingfilets op borden en vorm mooie quenelles met twee dessertlepels die eerst in warm water gedompeld zijn. Schik ze tegen de paling, decoreer met bieslook en geef er apart toast bij.

Recept van Gert-Jan Raven

Parmaham met Ricotta Galbani, aceto balsamico, honing en pecannoten



Ingrediënten voor 4 personen:

200 g Ricotta Galbani
 350 g gesneden Parmaham
 aceto balsamico
 3 eetlepels room
 1 eetlepel honing
 peper en zout
 garnituur:
 12 pecannoten
 1 meloen

Bereiding:

Meng de ricotta met aceto balsamico naar smaak, voeg de room en honing toe en kruid met peper en zout. Snijd de meloen in 4 gelijke delen en snijd het vruchtvlees in dunne plakjes. Vul de schil met het ricottamengsel, leg er pecannoten op en zet op borden. Schik de parmaham erbij, decoreer met plakjes meloen en werk af met een draai van de pepermolen.

Recept van Gert-Jan Raven

Bonbons van gerookte zalm met Ricotta Galbani en pesto van basilicum



Ingrediënten voor 4 personen:

200 g Ricotta Galbani
350 g gerookte zalm
3 eetlepels room
50 g pesto van basilicum
peper en zout
garnituur:
rucola
gedroogde tomaten
broodcroutons
olijfolie

Bereiding:

Meng de ricotta, room en pesto van basilicum en kruid met peper en zout. Neem de gerookte zalm en verdeel op ieder plakje een eetlepel ricottamengsel. Vouw mooi rond als een bonbon.

Leg op borden en besprenkel met wat olijfolie.

Decoreer met rucola, gedroogde tomaatjes en broodcroutons.

Werk af met een draai van de pepermolen.

Recept van Gert-Jan Raven

Gebakken zalm in rodewijnsaus met Gorgonzola Galbani en drie pepers



Ingrediënten voor 4 personen:

4 stukjes Gorgonzola Galbani
4 zalmescalopes van 130 g
peper en zout
olijfolie

saus: 1 dl rodewijnsaus, boter
garnituur: lente-uitjes, groene peper, rode peper
sechuanpeper, knolselderpuree:
knolselder, selderzout, eierdooier
nootmuskaat, klontje boter
scheutje room

Bereiding:

Kook de knolselder in gezouten water, giet af en droog op het vuur. Cutter en meng met selderzout, eierdooier, nootmuskaat, klontje boter en een scheutje room. Verwarm de rodewijnsaus, voeg een beetje sechuanpeper toe om te parfumeren, zeef de saus en monteer met een klontje boter. Bak de zalm mooi rosé in olijfolie en kruid met peper en zout. Snijd de lente-uitjes fijn en zet ze apart. Beleg vlak voor het serveren de zalm met stukjes gorgonzola en laat even smelten onder grill. Leg de knolselderpuree en de zalm in het midden van het bord, werk de saus af met de pepers en nappeer ze rond de vis.

Decoreer met lente-uitjes.

Recept van Gert-Jan Raven

Galbani

food service

Gekonfijte groenten met Gorgonzola Galbani en kruidenolie



Ingrediënten voor 4 personen:

4 stukjes Gorgonzola Galbani van 40 g
 olijfolie
 gehakte dille, bieslook, dragon, peterselie, kervel
 peper en zout
 gekonfijte aubergines, courgette, artisjokharten,
 paprika's, champignons,
 rucola
 broodcroutons

Bereiding:

Snijd de gekonfijte groenten in even grote stukken en verwarm ze in een wok met een weinig olijfolie. Kruid met peper en zout.

Verdeel de groenten over warme borden en leg stukjes Gorgonzola bovenop.

Zet even onder de grill zodat de kaas lichtjes smelt.

Meng olijfolie met dille, bieslook, dragon, peterselie en kervel.

Nappeer het gerecht ermee en werk af met rucola en broodcroutons.

Recept van Gert-Jan Raven



Appeltartelet met Mozzarella Galbani en krokante nootjes



Ingrediënten voor 4 personen:

250 g Mozzarella Galbani *
4 ronde plakken bladerdeeg van 12 cm
2 goudreinette appelen
suiker
kaneel
citroensap
mengeling van krokante nootjes
eierdooier

Bereiding:

Schil de goudreinettes, ontdoe van het klokhuis en snijd in blokjes. Marineer met citroensap, suiker en kaneel. Snijd de mozzarella in blokjes en meng met de appelen. Bak de plakken bladerdeeg onder gewicht voor de helft af, laat afkoelen en leg de appelmozzarellamengeling in het midden. Bestrijk met eierdooier en bestrooi met nootjes. Bak de tarteletjes 12 minuten in een voorverwarmde oven van 180 °C. Serveer eventueel met amandelijs.

* bij voorkeur mozzarellablok 1kg

Recept van Gert-Jan Raven



Zoete komkommer met Mozzarella Galbani, sorbet van tomaat en munt



Ingrediënten voor 4 personen:

250 g Mozzarella Galbani *
1 komkommer
suiker
amandelolie
scheutje wittewijnazijn
zout en peper van de molen
3 dl tomatencoulis
1 dl suikersiroop
1 bosje munt

Bereiding:

Schil de komkommer, snijd overlangs door, ontdoe van de pitten en snijd vervolgens in dunne schijfjes. Breng de komkommer op smaak met zout, peper, suiker, wittewijnazijn, gehakte munt en amandelolie. Zet 1 nacht in de koelkast. Meng de tomatencoulis met de suikersiroop en draai tot sorbetijs. Schik de komkommer rondom in borden en leg een plakje mozzarella bovenop. Werk af met een bolletje tomatensorbet en een blaadje munt.

* bij voorkeur mozzarella maxi 250 g

Recept van Gert-Jan Raven



Bittere chocolade met Crema al Mascarpone Galbani en bloedsinaasappel



Ingrediënten voor 4 personen:

250 g Crema al Mascarpone Galbani
150 g bittere chocolade
1 dl heet water
1 dl room

garnituur:

24 partjes bloedsinaasappel
gedroogde sinaasappelzestes
4 plakjes krokante chocolade
chocolade decoratie naar keuze

Bereiding:

Smelt de bittere chocolade met het hete water en laat afkoelen. Meng de room met de Crema al Mascarpone en voeg de koude chocolade toe. Meng goed en zet minstens 2 uur in de koelkast. Maak met twee dessertlepels die in heet water gedompeld zijn, mooie quenelles en leg ze op de krokante chocolade, decoreer met gedroogde sinaasappelschil, sinaasappelpartjes en chocolade naar keuze.

Recept van Gert-Jan Raven



Gevulde flensjes met Crema al Mascarpone Galbani, passievrucht en frambozencoulis



Ingrediënten voor 4 personen:

250 g Crema al Mascarpone Galbani
8 flensjes
1 dl room
8 passievruchten
poedersuiker
1 dl frambozencoulis

Bereiding:

Snijd de passievruchten in twee. Verwijder de pitten en het vruchtvlees, passeer door een zeef en meng het sap met de room door de Crema al Mascarpone. Verwarm de flensjes en leg ze op borden. Verdeel het mascarponemengsel op de flensjes en vouw ze dicht tot een halve maan.

Werk het gerecht af met gezeefde poedersuiker en zet even onder de salamander tot het lichtjes karameliseert.
Omring met saus.

Recept van Gert-Jan Raven

Ysparfait van Ricotta Galbani met pistache en banaan



Ingrediënten voor 4 personen:

150 g Ricotta Galbani
150 g room
3 eieren
150 g suiker
50 g pistachepasta
1 banaan

garnituur:
frambozencoulis
rood fruit

Bereiding:

Cutter de banaan fijn met de staafmixer en meng met de pistachepasta. Klop de room op voor 2/3 en voeg de ricotta toe. Meng met de fijngemixte banaan en pistache. Klop de eieren en suiker tot een luchtige sabayon en voeg toe aan het mengsel. Verdeel in vormpjes, bedek eventueel de bodem met een plakje cake en vries onmiddellijk in. Laat minstens 12 uur in de diepvriezer alvorens te serveren. Dien op met frambozencoulis en wat rood fruit naar keuze.

Recept van Gert-Jan Raven

Filante

"Draderige" kazen hebben een licht uitgesproken smaak, zijn bijzonder soepel en vormen draden als ze opgewarmd worden. Ze zijn bijgevolg aanbevolen voor alle gerechten die overvloedige draadvorming en een uitgesproken kaas-smaak vereisen, alsook voor gerechten die na afkoeling moeten worden heropgewarmd.



- FILANTE 2 KG - FILANTE JULIENNE 1,5 KG

GEBRUIK FILANTE

- Pizza
- Focaccia
- Pasta
- Gratins



FILANTE 2 KG - FILANTE JULIENNE 1,5 KG

Product	EAN-code	Nettogewicht (kg)	Producten per karton
---------	----------	-------------------	----------------------

Filante 2 kg	8000430778007	2	6
--------------	---------------	---	---

- Enkel warm gebruiken  310 °C  2,30'

- Gratineren in oven  430 °C  1,50'



Filante Julienne 1,5 kg	8000430253818	1.5	4
-------------------------	---------------	-----	---

- Enkel warm gebruiken  310 °C  2,30'

- Gratineren in oven  430 °C  1,50'



IDEA CUCINA

PIZZA



GRATINS



Gorgonzola

Gorgonzola is een kaas uit Lombardije. Het is een zachte, romige kaas met een typische smaak en geur. Krachtens verordening EG nr. 1107/96 is het een kaas met beschermde herkomstbenaming (DOP)
Gorgonzola Eccellenza : Een typisch Italiaanse smaak met een smeuijg en zacht zuivel.
Gorgonzola Erborinato : Krachtiger en pittiger dan de traditionele Gorgonzola.
Gorgonzola Dolcelatte : Extra romig met een streelezachte smaak.



- **GORGONZOLA ECCELLENZA 1,5 KG - DOLCELATTE 1,5 KG - ERBORINATO 1,5 KG**

GEBRUIK GORGONZOLA

- Sauzen
- Pasta en Antipasti
- “Accompagnement”
- Voor- en hoofdgerecht
- Kaasschotel
- Buffet

GORGONZOLA ECCELLENZA 1,5 KG - DOLCELATTE 1,5 KG - ERBORINATO 1,5 KG

Product	EAN-code	Nettogewicht (kg)	Producten per karton
---------	----------	-------------------	----------------------

Gorgonzola Eccellenza 1/8	gewichtsartikel	ca. 1,5	2
---------------------------	-----------------	---------	---



Gorgonzola Dolcelatte 1/8	gewichtsartikel	ca. 1,5	2
---------------------------	-----------------	---------	---



Gorgonzola Erborinato 1/8	gewichtsartikel	ca. 1,5	2
---------------------------	-----------------	---------	---



IDEA CUCINA

PASTA



PIZZA



STEAK GORGONZOLA



KAASSCHOTEL & -BUFFET



Mascarpone

Mascarpone is een romige en smeuïge kaas op basis van verse room van koemelk. Hij heeft een ronde en fijne smaak en geeft een licht parfum van gekookte melk vrij. Vroeger was het een typisch winterproduct, maar vandaag wordt hij het jaar rond geproduceerd en verbruikt.



- MASCARPONE 250 G - 500 G - 2 KG - 5 KG

GEBRUIK MASCARPONE GALBANI

- Dessert
- Antipasti
- Pasta
- Gevulde deegwaren

MASCARPONE 250 G - 500 G - 2KG - 5KG

Product	EAN-code	Nettogewicht (kg)	Producten per karton
---------	----------	-------------------	----------------------

Santa Lucia Mascarpone 250 g	8000430172010	0.250	8
------------------------------	---------------	-------	---

Santa Lucia Mascarpone 500 g	8000430171013	0.500	8
------------------------------	---------------	-------	---

Mascarpone 2 kg	8000430171518	2	6
-----------------	---------------	---	---

Mascarpone 5 kg	8000430174571	5	2
-----------------	---------------	---	---

Crema al Mascarpone	8000430175110	1	4
---------------------	---------------	---	---

Crema al Mascarpone is een smeuijge specialiteit op basis van mascarpone, suiker en gepasteuriseerde eieren. De smaak is fijn en innemend. Is verkrijgbaar in potten van een kilo met deksel. Is uiterst geschikt voor de bereiding van lekkere desserts (crèmes, gebak, taart,...)

IDEA CUCINA

ANTIPASTI



PASTA



ANTIPASTI



DESSERT



DESSERT



BAVAROIS



Mozzarella

Mozzarella is een draderige kaas die wordt verkregen door de wrongel een rafelingsproces te doen ondergaan. Het product is geschikt voor tal van toepassingen en kan zowel warm als koud worden gebruikt.



- MOZZARELLA SANTA LUCIA 125 G - MINI 1 KG - LIGHT 125 G - BUFALA 125 G - MAXI 250 G - 1 KG
 - MOZZARELLA FILONE 2 KG

GEBRUIK MOZZARELLA SANTA LUCIA

- Antipasti
- Koude gerechten
- Salades
- Aperitief
- Snacks



**MOZZARELLA SANTA LUCIA 125 G - MINI 1 KG - LIGHT 125 G
BUFALA 125 G - MAXI 250 G - 1 KG**

Product	EAN-code	Nettogewicht (kg)	Producten per karton
---------	----------	-------------------	----------------------

Santa Lucia mozzarella 125 g	8000430133035	0.125	12
------------------------------	---------------	-------	----

Santa Lucia mozzarella light	8000430137019	0.125	12
------------------------------	---------------	-------	----

Santa Lucia mozzarella maxi	8000430135268	0.250	8
-----------------------------	---------------	-------	---

Santa Lucia mozzarella di bufala	8000430130164	0.125	8
----------------------------------	---------------	-------	---

Santa Lucia mozzarella 1 kg	8000430131574	1	12
-----------------------------	---------------	---	----

- Koud en warm gebruik	 310 °C	 2,30'
- Gratineren op 310 °C	 430 °C	 1,50'

Santa Lucia mozzarella mini	8000430136821	1	4
-----------------------------	---------------	---	---

Mozzarella Filone 2 kg	8000430136517	2	6
------------------------	---------------	---	---

- Koud en warm gebruik	 310 °C	 2,30'
- Gratineren op 310 °C	 430 °C	 1,50'



IDEA CUCINA

PIZZA



PANINI & SANDWICH



BRUSCHETTE



INSALATA CAPRESE



GRATINS



INSALATA MOZZARELLA



Ricotta

Ricotta is een zuivelspecialiteit die wordt gemaakt op basis van verse melkwei. Hij is vetarm, licht verteerbaar en rijk aan calcium. Wordt gebruikt als ingrediënt of als eindproduct.



- RICOTTA 250 G - 1,5 KG - 5 KG - 10 KG
- RICOTTA VALLELATA 1,5 KG

GEBRUIK RICOTTA GALBANI

- Farces voor deegwaren, gevogelte, ...
- Quiches
- Hartige en zoete taarten
- "Accompagnement"
- Pasta
- Sauzen
- Ontbijt
- Dessert
- Buffet...



RICOTTA 250 G - 1,5 KG - 5 KG - 10 KG RICOTTA VALLELATA 1,5 KG

Product	EAN-code	Nettogewicht (kg)	Producten per karton
---------	----------	-------------------	----------------------

Santa Lucia Ricottine 2 x 100 g

Natuur of
met kruiden

8000430196917

8000430196924

0.200

0.200

6

6



Santa Lucia Ricotta 250 g

8000430194012

0.250

8



Ricotta Nostrana 1,5 kg

8000430193015

1.5

4



Ricotta Vallelata 1,5 kg

8000430193213

1.5

4



Ricotta 5 kg /10 kg

8000430198362

5 / 10

2



IDEA CUCINA

PANINI & SANDWICH



KAASTAART



QUICHE



PARMAHAM



CANNOLI



CANNELLONI



Overige kazen

Product	EAN-code	Nettogewicht (kg)	Producten per karton
---------	----------	-------------------	----------------------

Crema Bel Paese
mignons 24 x 25 g

8000430924336

0,600

12



Crema Bel Paese
2 x 28 g

8000430924589

0,056

4 x 24



Galbanino

8000430070316

0,270

14



Galbanone

gewichtsartikel

5

2



Scamorza Fresca

5413235741603

0,250

4



Scamorza Affumicata

5413235742600

0,250

4



Taleggio

gewichtsartikel

ca. 2,25

2



Bel Paese

gewichtsartikel

ca. 2,5

2



Product	EAN-code	Nettogewicht (kg)	Producten per karton	
Bel Paese Vivace	gewichtsartikel	ca. 2,32	2	
Grana Padano 1/1 - 1/8 - 1 kg	gewichtsartikel	ca. 32 - 4,5 - 1	1 - 2 - 10	
Parmiggiano Reggiano 1/1 - 1/8	gewichtsartikel	ca. 32 - 4,5	1 - 2	
Gran Gusto 1/8 - 2 kg - 1 kg	gewichtsartikel	ca. 4,5 - 2 - 1	2 - 4 - 8	
Pastissimo 250 g	8000430395167	0.250	12	
Pastissimo 1 kg	8000430396218	1	5	
Provolone 50 kg - 6 kg	gewichtsartikel	ca. 50 - 6	1 - 2	
Pecorino Romano 1/4 - 1/8	gewichtsartikel	ca. 6 - 3	4 - 8	

Fijne vleeswaren

Gekookte ham

Gekookte ham, gemaakt op basis van varkenshammen, is het resultaat van een heel oude traditie; onze Romeinse voorouders aten al gekookte ham! Dit product vindt zijn weg in vele toepassingen en wordt gebruikt in de meest uiteenlopende gerechten.

Product	EAN-code	Nettogewicht (kg)	Producten per karton
---------	----------	-------------------	----------------------

Prosciutto cotto Fetta Golosa	gewichtsartikel	ca. 8	2
-------------------------------	-----------------	-------	---



Prosciutto cotto alle erbe	gewichtsartikel	ca. 3,5	2
----------------------------	-----------------	---------	---

Gebruik: antipasti, panini, sandwich, pizza, pasta



Rauwe ham

Rauwe ham is een gerijpt product op basis van geselecteerde varkenshammen. Rauwe Parmaham is een product dat hoog staat aangeschreven wegens zijn voedingskwaliteiten, zijn rijk gehalte aan eiwitten, ijzer en vitaminen en het feit dat hij minder vet bevat dan de meeste andere fijne vleeswaren.

Product	EAN-code	Nettogewicht (kg)	Producten per karton
---------	----------	-------------------	----------------------

Prosciutto Campagnolo	gewichtsartikel	ca. 5,5	4
-----------------------	-----------------	---------	---



Prosciutto di Parma 12 à 16 maanden	gewichtsartikel	ca. 6,5	4
--	-----------------	---------	---



Prosciutto San Daniele 14 maanden	gewichtsartikel	ca. 6,5	4
--------------------------------------	-----------------	---------	---



Gebruik: panini, broodje, hoofdgerecht, gebraad



Salami

Salami is een typisch traditioneel Italiaans product. Hij wordt gemaakt op basis van varkensvlees, waaraan zout en specerijen worden toegevoegd. De rijpingsduur is afhankelijk van het producttype.

Product	EAN-code	Nettogewicht (kg)	Producten per karton
Salami Sopressa	gewichtsartikel	ca. 2,8	3
Salami Milano	gewichtsartikel	ca. 2,5	3
Salami Mugnano	gewichtsartikel	ca. 2,5	3
Salami Spianata	gewichtsartikel	ca. 2	6
Galbanetto Tradizionale	gewichtsartikel	ca. 0,18	16
Galbanetto Piccante	gewichtsartikel	ca. 0,22	8
Galbanetto I Salametti	gewichtsartikel	ca. 0,34	6x5
Sardo Dolce/Piccante	gewichtsartikel	ca. 0,5	9

Gebruik: panini, sandwich, hoofdgerecht, pizza

Mortadelle

Mortadella is een kookworst op basis van varkensvlees, specerijen, vet en pistachenoten.

Er bestaan verscheidene variëteiten, met verschillende typische smaken en geuren afhankelijk van het gebruikte aroma.

Product	EAN-code	Nettogewicht (kg)	Producten per karton
---------	----------	-------------------	----------------------

Mortadella Sovrana 9 kg 1/2	gewichtsartikel	ca. 4,5	6
------------------------------------	------------------------	----------------	----------

Gebruik: antipasti, panini, sandwich, gevulde deegwaren

Mortadella Galbani is beschikbaar in meerdere vormen en kwaliteiten.



Specialiteiten

Product	EAN-code	Nettogewicht (kg)	Producten per karton
---------	----------	-------------------	----------------------

Pancetta Magra	gewichtsartikel	ca. 2,35	8
-----------------------	------------------------	-----------------	----------



Pancetta Magretta 1/2	gewichtsartikel	ca. 1,6	4
------------------------------	------------------------	----------------	----------



Bresaola	gewichtsartikel	ca. 2,5	2
-----------------	------------------------	----------------	----------



Speck	gewichtsartikel	ca. 2,2	4
--------------	------------------------	----------------	----------



Gebruik: antipasti, panini, sandwich, pizza, voor- en hoofdgerecht