



IL LARDO DI
COLONNATA IGP



THE OLDEST PRODUCER OF LARD IN COLONNATA

LA PLUS ANCIENNE MAISON DE PRODUCTION DE LARD DE COLONNATA

DIE ÄLTESTE SPECKFABRIK VON COLONNATA

«Mafalda» is the oldest producer of lard in Colonnata, established back in 1930, when lard was just a poor man's food that the miners ate with their bread. As with extra virgin olive oil, which everyone refers to by that name but which actually differs from producer to producer, it is important to identify the producer of Lardo di Colonnata, because each one processes and ages the product using different amounts of ingredients and in different ways. Ours is made in accordance with fundamental rules established over four generations.

«Mafalda» est la plus ancienne maison de production de lard de Colonnata ; elle était déjà en activité en 1930, alors que le « lard » n'était que l'aliment quotidien des carriers. De même que l'huile extra-vierge d'olive, que tout le monde appelle de la même façon, mais qui varie de producteur à producteur, le lard de Colonnata est différemment préparé selon la nature et la quantité des différents ingrédients utilisés pour la préparation et la maturation du produit. Notre méthode est fondée sur des règles immuables consolidées par quatre générations de producteurs.

«Mafalda» ist die älteste Speckfabrik von Colonnata, die seit 1930 existiert. Damals galt der Speck noch als ärmlicher Brotbelag der Steinbrucharbeiter. Wie das native Olivenöl extra, das zwar alle so nennen, aber das je nach Hersteller unterschiedlich ist, muss auch für den Speck von Colonnata je nach Hersteller differenziert werden, weil jeder Produzent über seine eigenen Regeln und Zutaten für die Verarbeitung und die Reifung des Produkts verfügt. Unsere Herstellung beruht auf unverzichtbaren Regeln, die seit vier Generationen gefestigt sind.



CERTIFIED QUALITY

QUALITÉ CERTIFIÉE

ZERTIFIZIERTE QUALITÄT

Lardo di Colonnata is made from cuts of pork meat taken from the layer of fat (from which the suet has been removed) covering the back of the pig from the occipital area to the rump, reaching down as far as the belly at the sides. We use only natural ingredients, selected spices and herbs from the unspoiled nature of the Carrara side of the Apuan Alps and the ageing process lasts for at least 6 months, following a recipe dating back more than four generations. The quality of Mafalda's Lardo di Colonnata PGI is guaranteed by first class raw materials and all the care you would expect from good craftsmanship combined with the safety standards of the most modern companies.

Le « Lard de Colonnata » est obtenu à partir de coupes de viande de porc correspondant à la couche adipeuse (débarassée du saindoux) qui recouvre le dos de l'animal depuis la région occipitale jusqu'à son postérieur et qui finit de chaque côté de la poitrine. Nous n'employons que des ingrédients naturels, des épices et des herbes aromatiques sélectionnées dans la nature vierge qui recouvre le versant des Alpes Apuanes orienté vers Carrare ; la maturation dure au moins six mois, selon une recette née il y a plus de quatre générations. La qualité du Lard de Colonnata IGP Mafalda, vient de l'emploi exclusif de matières premières d'exception et de l'alliage de méthodes encore totalement artisanales avec les standards de sécurité des entreprises les plus modernes.

Der Speck "Lardo di Colonnata" wird aus Fleischstücken hergestellt, die vom Hinterhauptbein bis zur Nuss und seitlich bis zum Bauch reichen (der fettige Teil wurde entfernt). Wir benutzen ausschließlich natürliche Zutaten, ausgewählte Gewürze und Kräuter aus der unberührten Natur des zu Carrara gehörenden Teils der Apuanischen Alpen. Die Reifung dauert mindestens sechs Monate und erfolgt nach einem Rezept, das vor mehr als vier Generationen entwickelt wurde. Die Qualität des Specks "Lardo di Colonnata IGP Mafalda" wird durch die ausgezeichneten Rohstoffe und durch die Kombination von handwerklicher Sorgfalt und hohen Sicherheitsstandards erreicht.

certified Italian pigs of the PDO "protected designation of origin" circuit of Emilia Romagna
white garlic polesano PDO "protected designation of origin" (rovigo)
spices and aromatic herbs selected in the uncontaminated nature of the Carrarese side of the Apuan Alps.



porcs italiens certifiés du circuit de AOP (appellation d'origine protégée) d'Émilie-Romagne
polesano AOP (appellation d'origine protégée) à l'ail blanc (rovigo)
épices et herbes aromatiques sélectionnées dans la nature non contaminée du versant carrarien des Alpes Apuanes.



zertifizierte italienische Schweine der GU geschützte Ursprungsbezeichnung der Emilia Romagna
weißer Knoblauch Polesano GU geschützte Ursprungsbezeichnung (Rovigo)
Gewürze und aromatische Kräuter, ausgewählt in der unberührten Natur der Apuanischen Alpen.





Unique elements demonstrate a close bond with the environment: the surrounding quarries of white marble, the relatively high altitude, the heightened level of humidity, which together generate a unique and exclusive microclimate.

Éléments uniques reflétant l'étroite corrélation avec l'environnement: les caves de marbre blanc qui entourent la localité, l'altitude assez élevée, l'humidité importante, les températures estivales non excessives, l'ensemble de ces caractéristiques génère un microclimat unique, exclusif.

Einezigartige Elemente, die enge Verbindung mit der Natur bestätigen, schaffen dieses einzigartige Produkt: die Steinbrüche des weißen Marmors, die Höhenlage, die ausgeprägte Feuchtigkeit, die mäßigen Temperaturen im Sommer, die zusammen ein einzigartiges und exklusives Mikroklima erzeugen.

The strictest controls and supply chain traceability offer consumers complete reassurance. The chemical and bacteriological analyses have shown that the ancient method is extremely effective and no chemical treatments or preservatives are needed for its conservation. Also, contrary to what you might think, the cholesterol content is almost non-existent.

Les contrôles très stricts et la traçabilité de filière sont une garantie pour le consommateur, les analyses chimiques et bactériologiques ont démontré que la « méthode » antique est extraordinairement efficace et n'exige aucun traitement chimique ni autre agent supplémentaire pour la conservation. En outre, contrairement à ce que l'on pourrait penser, son contenu en cholestérol est pratiquement inexistant.

Die strengen Kontrollen und die Rückverfolgbarkeit der Herstellung sind eine komplette Garantie für den Verbraucher. Chemische und bakteriologische Analysen haben gezeigt, dass die antike "Herstellungsmethode" effizient ist und weder eine chemische Behandlung noch die Zugabe von Konservierungsstoffen für die Konservierung erforderlich sind. Außerdem ist der Cholesteringehalt überraschenderweise fast nicht existent.



THIS IS WHAT SETS IT APART FROM THE REST:
VOICI LES RAISONS QUI EN FONT UN PRODUIT DIFFÉRENT DES AUTRES:
IM FOLGENDEN DIE GRÜNDE FÜR SEINE EINZIGARTIGKEIT:

Firstly: the climate. Colonnata, located 550 metres above sea level and nestled between marble quarries and chestnut woods, is blessed with a microclimate that is perfect for a long product ageing process (minimum six months, but it can be up to two years or more) which takes place in marble basins (known as conche in Italian) at a natural temperature (without artificial air conditioning). **Secondly:** the marble. Ageing a product within the living, breathing walls of marble or in inert containers made of steel, or worse plastic, is clearly just not the same. Also, not all marble is the same: you need to choose the right one, fine-grained marble from the Canaloni marble beds in Colonnata. **Thirdly:** the seasonal production (from September to May). **Fourthly:** the extraordinary variety of local aromatic herbs and spices (no additives, preservatives or flavourings are allowed). **Lastly:** the production technique. Everyone in Colonnata has inherited a recipe, at least one marble basin and knowledge of a technique that has remained unchanged for centuries.

Premier: le climat. Colonnata, située à 550 mètres et encastrée entre les carrières de marbre et les bois de châtaigniers, est caractérisée par un microclimat idéal pour la longue maturation du produit (minimum six mois, mais elle peut se prolonger jusqu'à deux ou plus) qui se fait dans des vasques de marbre à température naturelle (sans climatisation). **Second:** le marbre. La maturation sur les parois vives et transpirantes du marbre n'est certes pas la même chose que celle qui advient dans des récipients inertes en acier, ou pire, en plastique. De plus, le marbre n'est pas le même partout : il faut savoir choisir le plus approprié, c'est à dire celui au grain très fin des Canaloni de Colonnata. **Tierce:** la préparation saisonnière (de septembre à mai). **Quart :** l'extraordinaire variété d'herbes aromatiques et d'épices locales (aucune sorte d'additif, de conservant ni d'arôme artificiel n'est consentie). **Enfin,** les méthodes de préparation : chaque habitant de Colonnata a hérité d'une recette, d'au moins une vasque et de la connaissance d'une technique demeurée inchangée à travers les siècles.

Erster Grund: das Klima. Colonnata liegt 550 Meter über dem Meeresspiegel und liegt eingebettet zwischen Marmorbrüchen und Kastanienwäldern. Das Mikroklima ist ideal für die lange Reifung des Produkts (mindestens sechs Monate, aber auch zwei Jahre oder mehr), die in Marmorwannen bei natürlicher Temperatur erfolgt (ohne künstliche Klimatisierung). **Zweiter Grund:** der Marmor. Die Reifung in Marmorwannen, deren Wände atmen, ist eindeutig geeigneter als inerte Behälter aus Stahl oder aus Kunststoff. Und nicht jeder Marmor ist gleich: der richtige Marmor muss ausgewählt werden, d.h. der mit der feinen Körnung aus den Marmorbrüchender "Canaloni" in Colonnata. **Der dritte Grund:** die saisonale Verarbeitung (von September bis Mai). **Der vierte Grund:** die außergewöhnliche Vielfalt an lokalen Kräutern und Gewürzen (die Zugabe von Zusatzstoffen, Konservierungsstoffen und Aromen ist nicht erlaubt). **Die Einwohner** aus Colonnata kennen die richtige Verarbeitungstechnik. Alle sind im Besitz eines Rezepts und mindestens einer Marmorwanne und haben eine Technik überliefert bekommen, die seit Jahrhunderten unverändert geblieben ist.

PREPARATION The ancient process has been handed down from generation to generation. The ageing process takes place in marble basins: hollowed out blocks of white marble. The lard placed inside it together with salt and various spices produces a brine that preserves and maintains it for years. It has been said for centuries that the strength and exceptionally good health of the miners can be attributed to Lardo di Colonnata.

PREPARATION La méthode, ancestrale, se transmet de génération en génération. La maturation se fait dans des vasques de marbre : des blocs de marbre blanc creusés. On y place le lard avec les épices et le sel, et une « saumure » se forme, qui peut le conserver pendant des années. On affirme, depuis des siècles, que la force et la santé exceptionnelle des carriers est due au lard de Colonnata.

ZUBEREITUNG Diese sehr antike Herstellungsmethode wird von Generation zu Generation weitergegeben. Die Reifung erfolgt in weißen ausgehöhlten Marmorwannen. Der Speck wird dort zusammen mit dem Salz und den verschiedenen Gewürzen gelagert. Es entsteht eine "Lake", die ihn auch über viele Jahre konserviert. Seit Jahrhunderten wird gesagt, dass die Kraft und die Gesundheit der Stollenarbeiter dem Speck von Colonnata zu verdanken ist.

AGEING

The ageing process lasts 6-10 months. The natural humidity of the grottos and the porosity of the marble walls of the basin create natural conditions for the ageing process. Chemical and bacteriological analyses have shown that the ancient method is extremely effective and no chemical treatments or preservatives are needed for its conservation.

MATURATION

La maturation dure de 6 à 10 mois. L'humidité naturelle des grottes et la porosité des parois de marbre des vasques fournissent des conditions naturelles optimales pour la maturation. Les analyses chimiques et bactériologiques ont démontré que la « méthode » antique est extraordinairement efficace et n'exige aucun traitement chimique ni autre agent supplémentaire pour la conservation.

REIFUNG

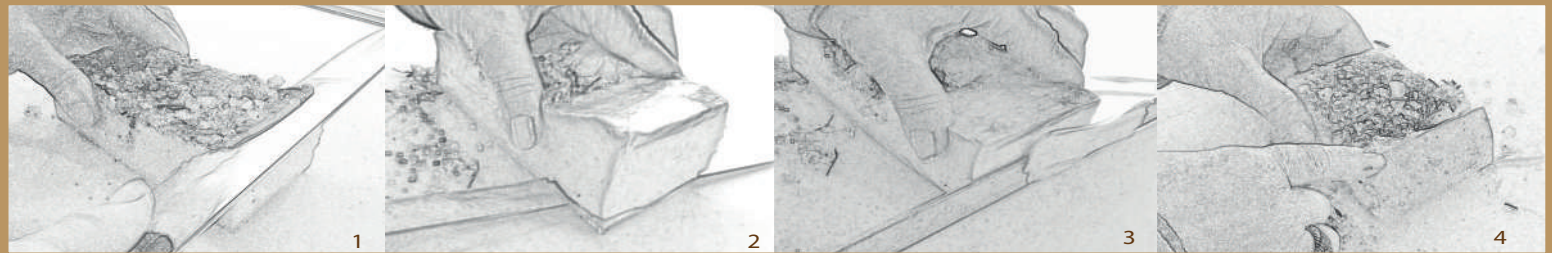
Die Reifung dauert 6-10 Monate. Die natürliche Feuchtigkeit der Grotten und die Porosität der Marmorwände schaffen natürliche Bedingungen für die Reifung. Chemische und bakteriologische Analysen haben gezeigt, dass die antike "Herstellungsmethode" effizient ist und weder eine chemische Behandlung noch die Zugabe von Konservierungsstoffen für die Konservierung erforderlich sind.



HOW TO EAT IT

COMMENT LE DEGUSTER

VERZEHR



HOW TO EAT IT Using a sharp knife, separate the upper part from the lower rind, just enough to cut the number of slices required. Clean off any excess salt. Cut the lard into thin slices. Fold the flap of rind left after cutting back over the lard. Keep the piece of lard as it is and wrap it with its salt in a cloth that should always be kept slightly damp. Store in a cellar or cool place, otherwise keep it in the vegetable drawer of a fridge.

COMMENT LE DEGUSTER Prendre un couteau bien aiguisé et couper/séparer la partie supérieure sur la longueur correspondant au nombre de tranches à découper. Débarrasser des résidus de sel éventuels. Couper le lard en tranches très fines. Replier la « langue » de couenne sur la partie supérieure du lard. Garder le morceau de lard « tel quel » avec son sel dans un torchon légèrement humidifié. Conserver en cave ou dans un endroit frais, et si ce n'est pas possible, au réfrigérateur, dans le compartiment réservé aux légumes.

VERZEHR Mit einem scharfen Messer den oberen Teil und die untere "Schwarte" so abschneiden, damit der Speck in schönen Scheiben aufgeschnitten werden kann. Eventuelle Salzurückstände entfernen. Den Speck in feine Scheiben. Die Schwarte, die nach dem Aufschneiden des Specks übrig bleibt, nach oben stülpen. Das Stück Speck mit seiner Salzkruste in ein feuchtes Geschirrtuch/Tuchwickeln. Im Keller, an einem kühlen Ort oder im Gemüsefach des Kühlschranks aufbewahren.

One thing is certain, once tasted, even the most sceptical of consumers will add Lardo di Colonnata to their list of favourite foods.

Une chose est certaine, une fois goûté, même la personne la plus sceptique ajoute le lard de Colonnata à sa liste d'aliments préférés

Eines ist sicher: Auch die skeptischste Person wird den „Lardo di Colonnata“ nach einer Kostprobe zu ihren Liebesspeisen zählen.

PRODUCT TECHNICAL SHEET FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT DATENBLATT DES PRODUKTS

INGREDIENTS Italian pork fat certificate, salt, pepper, garlic, rosemary, spices and aromatic herbs.

PRODUCTIVE PROCESS The aging process takes place in blocks of white Carrara marble. The lard is placed inside with various salt and spices and produces a "brine" that preserves it and it also keeps it for years.

AGEING Minimum 6 months.

ALLERGENS The product does not contain allergenic substances, additives, preserving or colouring agents, gluten, lactose, ionizing agents and nanomaterials. It does not contain chemicals nor it derives from them and it is free from infestations.

GMOs and Pesticides: The product does not contain genetically modified organisms. It does not contain chemicals nor it derives from them and it is free from infestations.

STORAGE INFORMATION Keep in a cool place, away from sunlight. Once opened, store in the refrigerator at a temperature between 0°C and +4°C.

EXPIRING DATE: 12 months.

INGREDIENTS Lard de Colonnata IGP, sel de mer naturel, poivre noir, ail, romarin, mélange d'épices et d'herbes.

PROCESSUS DE PRODUCTION Le processus de vieillissement a lieu dans des blocs de marbre blanc de Carrare. Le saindoux est placé à l'intérieur avec du sel et des épices et produit une "saumure" qui le conserve et il maintient pendant des années.

MATURATION 6 mois.

ALLERGENS: Sans Gluten, sans Lactose, sans Agents de conservation.

PRÉSERVATION: Conserver en lieux et loin des rayons solaires. Après l'ouverture, conserver dans le réfrigérateur à une température comprise entre 0° et 4°.

EXPIRATION: 12 mois.

ZUTATEN Schweineschmalz Italienisch Zertifikat, salz, pfeffer, knoblauch, rosmarin, mischung aus gewürzen und kräutern.

PRODUKTIONSPROZESS Der Alterungsprozess findet in Blöcken aus weißem Carrara-Marmor statt. Das Schmalz ist im Inneren mit verschiedenen Salz und Gewürze platziert und produziert eine "Sole", die sie konserviert und es hält es auch jahrelang.

REIFUNG Minimum 6 Monate.

ALLERGENE ALLERGENS Das Produkt enthält keine allergenen Substanzen, Zusatzstoffe, Konservierungs- oder Farbstoffe, Gluten, Laktose, Ionisierungsmittel und Nanomaterialien. Es enthält weder Chemikalien noch leitet sich von ihnen ab und ist frei von Befall.

INFORMATIONEN ZUR AUFBEWAHRUNG An einem kühlen Ort fern von Sonneneinstrahlung aufbewahren. Nach dem Öffnen der Packung im Kühlschrank bei 0 bis +4°C aufbewahren

HALTBARKEIT: 12 Monate.



Chemical & Physical / Nutritional properties

aW 0,75 – pH 5,50

Nutrition Facts (average values)

Energy value 3.167 KJ/100g – 770 Kcal/100g

Fatty Acids 84,80 g/100g

of which Saturated Fatty Acids 35,13 g/100g

Carbohydrates 0,60 g/100g of which

Sugars 0,02 g/100g

Proteins 1,11 g/100g Salt 1,78 g/100g

Propriétés chimiques et physiques / nutritionnelles

a. 0,75 - pH 5,50

Valeur nutritive (valeurs moyennes)

Valeur énergétique 3.167 KJ / 100g - 770 Kcal / 100g

Acides gras 84,80 g / 100g

dont acides gras saturés 35,13 g / 100g

Glucides dont 0,60 g / 100 g

Sucres 0,02 g / 100g

Protéines 1,11 g / 100g Sel 1,78 g / 100g

Chemisch-physikalische

Eigenschaften/Nährwerte aW 0,75 – pH 5,50

Nährwerte (Mittelwerte)

Energie 3.167 KJ/100g – 770 Kcal/100g

Fett 84,80 g/100g

davon gesättigte Fettsäuren 35,13 g/100g

Kohlenhydrate davon 0,60 g/100g

Zucker 0,02 g/100g

Proteine 1,11 g/100g Salz 1,78 g/100g

PACKAGES



Simple pack vacuum
Paquet sous vide
Vakuumpackung



Vacuum package in yellow paper
with raffia ribbon and descriptive brochure "how to eat"
Emballage sous vide dans du papier jaune
avec ruban de raphia et de la brochure descriptive "comment manger"
Vakuumpackung in gelbes Papier
mit Bast Band und beschreibenden Broschüre "wie zu essen"



Box Mafalda with about 500 grams or 1 kg. of lard
and descriptive brochure "how to eat"
Box Mafalda avec environ 500 grammes ou de 1 kg. de lardo
et la brochure descriptive "la façon de manger"
Box Mafalda mit ca. 500 g oder 1 kg. lardo
Broschüre "wie zu essen"



Small box Mafalda
with about 300 grams of lard and descriptive brochure "how to eat"
Petite boîte Mafalda
avec environ 300 gr de lard et une brochure descriptive "la façon de manger"
kleine Box Mafalda
mit ca. 300 Gramm Lardo und beschreibenden Broschüre "wie zu essen"



POSHBOX A 500 gr. about of Lardo di Colonnata Igp;
 500 gr. about of Pancetta Colonnata Mafalda 500 gr. about Guanciale Colonnata Mafalda;
 it also contains a descriptive brochure with recipes.
 POSHBOX A 500 gr. environ de lard de Colonnata Igp;
 500 gr. environ de Pancetta Colonnata Mafalda 500 gr. environ Guanciale Colonnata Mafalda;
 il contient également une brochure descriptive avec des recettes.
 POSHBOX A 500 gr. fast von Lardo di Colonnata Igp;
 500 gr. fast von Pancetta Colonnata Mafalda 500 gr. fast von Guanciale Colonnata Mafalda;
 Es enthält auch eine beschreibende Broschüre mit Rezepten.



POSHBOX A 500 gr. about of Lardo di Colonnata Igp;
 500 gr. about of Pancetta Colonnata Mafalda or Guanciale Colonnata Mafalda;
 1 Lardo cream - 1 Lard and onion cream or lard and truffle cream.
 it also contains a descriptive brochure with recipes.
 POSHBOX A 500 gr. environ de lard de Colonnata Igp;
 500 gr. environ de Pancetta Colonnata Mafalda ou Guanciale Colonnata Mafalda;
 1 crème de Lardo - 1 crème de Lardo et d'oignon ou crème de lardo et de truffe.
 il contient également une brochure descriptive avec des recettes.
 POSHBOX A 500 gr. fast von Lardo di Colonnata Igp;
 500 gr. fast von Pancetta Colonnata Mafalda oder Guanciale Colonnata Mafalda;
 1 Lardo-Creme - 1 Lardo und Zwiebelcreme oder Schmalz- und Trüffelcreme.
 Es enthält auch eine beschreibende Broschüre mit Rezepten.



Box Mafalda with about 500 grams or 1 kg. of lard
 Cloth for conservation and descriptive brochure "how to eat"
 Box Mafalda avec environ 500 grammes ou de 1 kg. de lardo
 Tissu pour la conservation et la brochure descriptive "la façon de manger"
 Box Mafalda mit ca. 500 g oder 1 kg. lardo
 Stoff zur Erhaltung und beschreibenden Broschüre "wie zu essen"



Pack containing about 1/5 Kg of Lardo di Colonnata Igp,
 Wooden chopping board, descriptive booklet.
 Paquet contenant environ 1/5 Kg d'Igp de Lardo di Colonnata,
 planche à découper en bois, livret descriptif.
 Packung mit fast 1/5 kg Lardo di Colonnata Igp,
 Schneidebrett aus Holz, beschreibendes Heft.



CREAMS
CRÈMES
CREMES

Cream of Lardo di Colonnata and Onion
Crème de lardo de Colonnata et Oignon
Creme aus Lardo von Colonnata und Zwiebel

This cream is made by combining our lard with Onion. On tasting, you will be astounded by the pleasing sense of a truly excellent flavour. The delicate flavour of the onion is immediately perceived on the nose and its aroma impressed on the memory. Cream of Lardo di Colonnata and Onion is excellent served on toasted bread, with fried eggs and omelettes, starters, salads, roast or grilled meat and game or as an ingredient in delicious high-class dishes.

La crème est obtenue en travaillant notre lard avec Oignon. Quand vous le dégusterez, sa fragrance exceptionnelle vous surprendra et vous découvrirez un arôme inattendu. L'analyse olfactive met en évidence le goût délicat de l'oignon, et son arôme persistant reste en mémoire. La crème de Lard de Colonnata et Oignon est délicieuse étalée sur des croûtons, ou en accompagnement d'œufs à la poêle ou d'omelettes, de plats de pâtes, dans des salades ou avec des rôtis, des viandes grillées et du gibier, ou encore pour préparer une recette prestigieuse apte à être appréciée par les palais les plus fins.

Die Creme entsteht durch die Verarbeitung unseres Specks mit zwiebel. Bereits durch den Duft ist der delikate Geschmack des Zwiebel wahrnehmbar und sein Aroma bleibt in guter Erinnerung. Die Creme aus Speck und Zwiebel passt perfekt zu Crostini, Spiegelei und Omelette, zu ersten Gängen, Salaten, Braten, gegrilltem Fleisch und Wild. Sie ist auch eine ideale Zutat, um erstklassige Rezepte erfolgreich zuzubereiten.

Ingredients: Colonnata Lardo PGI, salt, pepper, garlic, rosemary, cipolla verdina di Firenze 20%, mixture of spices and aromatic herbs.

Ingrédients: Lard de Colonnata IGP, sel de mer naturel, poivre noir, ail, romarin, oignon "verdina di Firenze" 20%, mélange d'épices et d'herbes.

Zutaten: Schweinefleisch Lardo di Colonnata IGP, Salz, Pfeffer, Knoblauch, Rosmarin, Zwiebel "verdina di Firenze" 20%, Mischung aus Gewürzen und Kräutern.

Cream of Lardo di Colonnata
Crème de lardo de Colonnata
Creme aus Lardo von Colonnata

As white as the marble in which it is aged, it is fragrant with spices, delicate and sweet on the palate. It is added to the sautéed vegetables that compose the basis of minestrone, pasta and beans, tomato sauce, seafood pasta and risottos, but is also spread over king prawns, scampi, swordfish, sea bass, toasted bread and polenta and is used for cooking fried and roast potatoes.

Blanc comme le marbre qui l'accueille pendant sa maturation, parfumé aux épices, délicat et tendre au palais. Cette crème était employée comme condiment de base; à présent, elle n'est plus simplement utilisée dans le hachis servant à la préparation du minestrone, de la sauce tomate, des pâtes aux haricots et du rizotto aux fruits de mer, mais elle est également consommée avec les crevettes royales, les langoustines, l'espadon, le bar et les croûtons de pain chauds, la polenta ainsi que dans la cuisson des pommes de terre frites et au four.

Er ist weiß wie der Marmor, in dem er reift, er duftet nach Gewürzen, ist delikat und mild im Geschmack. Heute wird er nicht nur angehängt als Basis für Eintöpfe, Pasta mit Bohnen, Tomatensauce, erste Gänge und Risotti mit Meeresfrüchten benutzt, sondern wird auch auf Riesengarnelen, Krabben, Schwertfisch, Seebarsch, Crostini und Polenta gestrichen und zum Backen von Ofenkartoffeln benutzt.

Ingredients: Colonnata Lardo PGI, salt, pepper, garlic, rosemary, mixture of spices and aromatic herbs.

Ingrédients: Lard de Colonnata IGP, sel de mer naturel, poivre noir, ail, romarin, mélange d'épices et d'herbes.

Zutaten: Schweinefleisch Lardo di Colonnata IGP, Salz, Pfeffer, Knoblauch, Rosmarin, Mischung aus Gewürzen und Kräutern.

Cream of Lardo di Colonnata and Black Truffle
Crème de lardo de Colonnata et truffe Noire
Creme aus Lardo von Colonnata und schwarzem Trüffel

This cream is made by combining our lard with the black summer truffle (*Tuber aestivum*) found in the hills between San Miniato and Volterra in the heart of Tuscany. On tasting, you will be astounded by the pleasing sense of a truly excellent flavour. The delicate flavour of the black summer truffle is immediately perceived on the nose and its aroma impressed on the memory. Cream of Lardo di Colonnata and Black Truffle is excellent served on toasted bread, with fried eggs and omelettes, starters, salads, roast or grilled meat and game or as an ingredient in delicious high-class dishes.

La crème est obtenue en travaillant notre lard avec des truffes noires d'été (*Tuber aestivum*) récoltées le long des collines qui s'étalent de San Miniato à Volterra, au cœur de la Toscane. Quand vous le dégusterez, sa fragrance exceptionnelle vous surprendra et vous découvrirez un arôme inattendu. L'analyse olfactive met en évidence le goût délicat de la truffe noire d'été, et son arôme persistant reste en mémoire. La crème de Lard de Colonnata et Truffe noire est délicieuse étalée sur des croûtons, ou en accompagnement d'œufs à la poêle ou d'omelettes, de plats de pâtes, dans des salades ou avec des rôtis, des viandes grillées et du gibier, ou encore pour préparer une recette prestigieuse apte à être appréciée par les palais les plus fins.

Die Creme entsteht durch die Verarbeitung unseres Specks mit schwarzem Sommertrüffel (*Tuber aestivum*) von den Hügeln, die sich von San Miniato bis nach Volterra im Herzen der Toskana erstrecken. Er wird mit seinem angenehmen und absolut exzellenten Geschmack überzeugen. Bereits durch den Duft ist der delikate Geschmack des schwarzen Sommertrüffels wahrnehmbar und sein Aroma bleibt in guter Erinnerung. Die Creme aus Speck und schwarzem Trüffel passt perfekt zu Crostini, Spiegelei und Omelette, zu ersten Gängen, Salaten, Braten, gegrilltem Fleisch und Wild. Sie ist auch eine ideale Zutat, um erstklassige Rezepte erfolgreich zuzubereiten.

Ingredients: Colonnata Lardo PGI, salt, pepper, garlic, rosemary, black truffle 2% (*Tuber aestivum* Vitt), mixture of spices and aromatic herbs.

Ingrédients: Lard de Colonnata IGP, sel de mer naturel, poivre noir, ail, romarin, truffe noire 2% (*Tuber aestivum* Vitt), mélange d'épices et d'herbes.

Zutaten: Schweinefleisch Lardo di Colonnata IGP, Salz, Pfeffer, Knoblauch, Rosmarin, Schwarze Trüffel (*Tuber aestivum* Vitt), Mischung aus Gewürzen und Kräutern.

PANCETTA COLONNATA MAFALDA

Lean bacon of high quality cut and packaged in slices and characterized by a lively and intense taste and flavored with the same recipe of our Lardo di Colonnata PGI The Pancetta Colonnata Mafalda is ideal both to taste sliced in natural, in cubes or as a precious ingredient in the kitchen.

Bacon maigre de coupe de haute qualité, emballé en tranches et caractérisé par un goût vif et intense, parfumé selon la même recette de notre Lardo di Colonnata IGP. Est idéale à la fois pour le goût en tranches naturelles, en cubes ou comme ingrédient précieux dans la cuisine.

Magerer Speck aus hochwertigem, in Scheiben geschnittenem Speck, der sich durch einen lebhaften und intensiven Geschmack auszeichnet und mit dem gleichen Rezept unseres Lardo di Colonnata g.g.A. aromatisiert wird Die Pancetta Colonnata Mafalda ist ideal, um in Scheiben geschnitten, in Würfeln oder als wertvolle Zutat in der Küche zu schmecken.



Ingredients: Pork bacon, natural sea salt, black pepper, garlic, rosemary, spices and herbs.

Ingrédients: Bacon de porc, sel de mer naturel, poivre noir, ail, romarin, épices et fines herbes.

Zutaten: Schweinefleisch, Speck, natürliches Meersalz, schwarzer Pfeffer, Knoblauch, Rosmarin, Gewürze und Kräuter.

Lactose free and caseinates. Without glutamate and added polyphosphates. Without GMO ingredients. Without allergens.

Sans lactose et caséinates. Sans glutamate et polyphosphates ajoutés. Sans ingrédients OGM. Sans allergènes.

Laktosefrei und Kaseinate. Ohne Glutamat und zugesetzte Polyphosphate. Ohne GVO-Zutaten. Ohne Allergene

GUANCIALE COLONNATA MAFALDA

The most classic of Italian cured meats, with a unique and characteristic flavor, unmistakable for softness and taste, flavored with the same recipe of our Lardo di Colonnata Igp. The Mafalda Colonnata Guanciale is ideal both to taste sliced in natural, in cubes or as a precious ingredient in the kitchen.

Le plus classique des charcuteries italiennes, avec une saveur unique et caractéristique, inimitable pour la douceur et le goût, aromatisé avec la même recette de notre Lardo di Colonnata Igp. Mafalda Colonnata Guanciale est idéale à la fois pour la dégustation en tranches naturelles, en cubes ou comme ingrédient précieux dans la cuisine.

Das klassischste italienische Fleisch, mit einem einzigartigen und charakteristischen Geschmack, unverwechselbar für Weichheit und Geschmack, nach dem gleichen Rezept unseres Lardo di Colonnata Igp. Der Mafalda Colonnata Guanciale ist ideal, um in Scheiben geschnitten, in Würfeln oder als wertvolle Zutat in der Küche zu schmecken.



Ingredients: pork cheek, natural sea salt, black pepper, garlic, rosemary, spices and aromatic herbs.

Ingrédients: joue de porc, sel de mer naturel, poivre noir, ail, romarin, épices et herbes aromatiques.

Zutaten: Schweinebacke, natürliches Meersalz, schwarzer Pfeffer, Knoblauch, Rosmarin, Gewürze, Gewürze und aromatische Kräuter.

Lactose free and caseinates. Without glutamate and added polyphosphates. Without GMO ingredients. Without allergens.

Sans lactose et caséinates. Sans glutamate et polyphosphates ajoutés. Sans ingrédients OGM. Sans allergènes.

Laktosefrei und Kaseinate. Ohne Glutamat und zugesetzte Polyphosphate. Ohne GVO-Zutaten. Ohne Allergene

SALE DI CONCA

Salt obtained by processing and maturing of Lardo di Colonnata PGI. It comes in the form of inhomogeneous crystals, small pieces of garlic and rosemary and still retains a bit 'of moisture and fragrance of Lardo di Colonnata. Suitable for cooking and seasoning meat and fish dishes.

Sel obtenu par le traitement et la maturation de la Lard IGP. Il se présente sous la forme de cristaux inhomogènes, petits morceaux d'ail et de romarin et conserve encore un peu d'humidité et de parfum de Lardo di Colonnata. Convient pour la cuisson et l'assaisonnement des plats de viande et de poisson.

Salz, das durch Verarbeitung und Reifung von Lardo di Colonnata ggA gewonnen wird. Es kommt in Form von inhomogenen Kristallen, kleine Stücke Knoblauch und Rosmarin und behält noch etwas Feuchtigkeit und Duft von Lardo di Colonnata. Geeignet zum Kochen und Würzen von Fleisch- und Fischgerichten.

Nutrition Statement (average values)

Energy 64 KJ / 100g - 15 Kcal / 100g

Fat 0.69 g / 100g

of which Saturated Fatty Acids 0.31 g / 100g

Carbohydrates 1.37 g / 100g

of which Sugars 0.07 g / 100g

Protein 0.88 g / 100g

Salt 77.25 g / 100g

Déclaration nutritionnelle (valeurs moyennes)

Energie 64 KJ / 100g - 15 Kcal / 100g

Graisse 0,69 g / 100g

dont acides gras saturés 0,31 g / 100 g

Glucides 1,37 g / 100 g

dont sucres 0,07 g / 100 g

Protéines 0,88 g / 100 g

Sel 77,25 g / 100 g

Nährwertangaben (Durchschnittswerte)

Energie 64 KJ / 100 g - 15 Kcal / 100 g

Fett 0,69 g / 100 g

davon gesättigte Fettsäuren 0,31 g / 100 g

Kohlenhydrate 1,37 g / 100 g

davon Zucker 0,07 g / 100 g

Protein 0,88 g / 100 g

Salz 77,25 g / 100 g

Expiry: 1 year

Storage method (also shown on the label):

store in a cool place or refrigerator. Keep in the fridge after opening.

Packaging: each glass packaging is vacuum packed in compliance with all current regulations for food-grade materials

Packing: glass jar in cardboard box.



MORTADELLA COLONNATA MAFALDA

This product boasts an extra-fine flavour, a mixture of unparalleled smoothness and a distinctive and delicate taste with Lardo di Colonnata PGI.

Goût superfin, un produit à l'incomparable moelleux de la pâte et au goût particulier et délicat. avec Lardo di Colonnata IGP.

Sehr feiner Geschmack, ein Produkt mit einer unvergleichbar weichen Konsistenz und mit einem besonderen und delikaten Geschmack, mit dem Lardo di Colonnata g.g.A.



Mortadella made from pure pork shoulder, combined with a mixture of carefully selected lean meat and Lardo di Colonnata PGI, cooked in a steam oven for nine hours. Temperature at the centre of the product 73/76°.

Origin of the meat: pork meat from animals born, bred and butchered in Italy. Sensory characteristics. Smooth with diced pork fat added to the mixture. Compact consistency when cut, delicate and lightly spiced fragrance with a mild, elegant flavour.

Ingredients Pork shoulder, Lardo di Colonnata PGI (pork lard [20%], salt, pepper, garlic, spices, sucrose, dextrose, natural flavours), antioxidant E301, preservative E250.

Allergens LACTOSE FREE – GLUTEN FREE – GMO FREE. Produced in a facility that also processes fish, shellfish and celery.

Suitable for consumption by celiacs. Labelling in compliance with CE Reg. 1169/2011

Storage: Store at a temperature of between +0°C and +10°C.

Expiry: 6 months when stored in the original packaging and in the specified storage conditions.

Mortadelle de pure épaule de porc, obtenue par hachage et mise en boyau de viandes sélectionnées maigres et de lard de Colonnata IGP, soumise à cuisson au four à vapeur pendant neuf heures. Température au coeur du produit 73/76°. Origine de la viande : Viande de porc provenant d'animaux nés, élevés et abattus en Italie.

Caractéristiques Organoleptiques Homogènes avec lardon de porc mélangé dans la pâte. Consistance compacte à la coupe, parfum délicat et finement épicé, goût doux élégant.

Ingrédients Épaule de porc, Lard de Colonnata IGP (lard de porc (20%), sel, poivre, ail, épices, saccharose, dextrose, arômes naturels), antioxydant E301, conservateur E250. Allergènes SANS LACTOSE – SANS GLUTEN – SANS OGM

Produit dans une usine qui utilise également : poisson, mollusques, céleri. Il peut être consommé par des coeliacs.

Étiquetage conforme au Règlement CE 1169/2011

Conservation : Conserver à température comprise entre +0°C et +10°C.

Échéance : 6 mois dans les emballages originaux et dans les conditions de conservation.

Mortadella aus reiner Schweineschulter; Herstellung erfolgt durch Hacken und Einsacken von ausgewähltem, magerem Fleisch und Lardo di Colonnata IGP; die Masse wird in einem Dampfbackofen neun Stunden gekocht. Temperatur im Kern des Produkts 73/76°. Fleischherkunft: Schweinefleisch von in Italien geborenen, aufgezogenen und geschlachteten Tieren. Organoleptische Eigenschaften Homogen, mit Schweinespeckstückchen in der Masse vermischt. Kompakte Konsistenz beim Aufschneiden, delikater und fein würziger Duft. Eleganter und milder Geschmack.

Zutaten: Schweineschulter, Lardo di Colonnata IGP (Schweinespeck (20%), Salz, Pfeffer, Knoblauch, Gewürze, Saccharose, Dextrose, natürliche Aromen),

Antioxidationsmittel E301, Konservierungsmittel E250. Allergene LAKTOSEFREI – GLUTENFREI – OHNE GVO

In einer Fabrik hergestellt, die auch die folgenden Produkte benutzt: Fisch, Mollusken, Sellerie. Auch für Zöliakiekranken geeignet.

Etikettierung: Konform mit der Regelung EG 1169/2011

Aufbewahrung: Bei einer Temperatur zwischen +0°C e +10°C aufbewahren.

Haltbarkeit: 6 Monate in den Originalverpackungen und entsprechend der Aufbewahrungsbedingungen.

CHEMICAL AND MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

PARAMETERS	LIMITS	METHODS
E.Coli	< 100 ufg/g	ISO 16649-2:2001
Coliformi	< 100 ufg/g	ISO 4832:2006
Stafilococchi coag.+	< 100 ufg/g	UNI EN ISO 6888-1:2004
Clostridi s.r	< 10 ufg/g	ISO 15213:2003
Salmonella	Absent/10g	UNI EN ISO 6579:2008
Listeria Monocytogenes	Absent/10g	UNI EN ISO 11290-1/2:2005
pH	< 6.2	ISO 2917:1999
Aw	< 0.92	ISO 21807:2004

CARACTÉRISTIQUES CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

PARAMETRES	LIMITES	METHODES
Bactérie EHEC	< 100 ufg/g	ISO 16649-2:2001
Coliformes	< 100 ufg/g	ISO 4832:2006
Staphylocoques coag.+	< 100 ufg/g	UNI EN ISO 6888-1:2004
Clostridies s.r	< 10 ufg/g	ISO 15213:2003
Salmonelle	Absent/10g	UNI EN ISO 6579:2008
Listériose Monocytogenes	Absent/10g	UNI EN ISO 11290-1/2:2005
pH	< 6.2	ISO 2917:1999
Aw	< 0,92	ISO 21807:2004

CHEMISCHE UND MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

PARAMETER	GRENZWERTE	METHODEN
E.Coli	< 100 ufg/g	ISO 16649-2:2001
Coliforme	< 100 ufg/g	ISO 4832:2006
Staphylokokken Koag.+	< 100 ufg/g	UNI EN ISO 6888-1:2004
Clostridien s.r	< 10 ufg/g	ISO 15213:2003
Salmonelle	nicht vorhanden/10g	UNI EN ISO 6579:2008
Listeria Monocytogenes	nicht vorhanden/10g	UNI EN ISO 11290-1/2:2005
pH	< 6.2	ISO 2917:1999
Aw	< 0,92	ISO 21807:2004

SALAME COLONNATA MAFALDA

It has an extra-fine, unique and exquisite flavour, delicately balanced and accompanied by a wonderful, distinctive fragrance with Lardo di Colonnata PGI.

Goût superfin, incomparable et raffiné, avec un équilibre très délicat et au parfum unique et incomparable avec Lardo di Colonnata IGP.

Sehr feiner Geschmack, unvergleichbar und raffiniert, gut ausgewogen und mit einem einzigartigen Duft mit dem Lardo di Colonnata g.g.A.



Pure pork salami produced by filling a casing with chopped and carefully selected lean meat and Lardo di Colonnata PGI, which is then matured for at least 45 days; only natural pork intestines are used for the casing. Sensory characteristics. Compact consistency when cut, delicate and lightly spiced fragrance with a mild, elegant and moderately savoury flavour. Ingredients: Pork shoulder, pork lard, salt, pepper, garlic, spices, sucrose, dextrose, natural flavours, antioxidant E301, preservatives E252, E250. Allergens: LACTOSE FREE – GLUTEN FREE – GMO FREE Produced in a facility that also processes fish, shellfish and celery. Suitable for consumption by celiacs. Regulatory references CE Reg. 178/2002, 852/2004 and 853/2004. The microbiological characteristics of the products specified below comply with Reg. 2073/2005 and subsequent amendments. Chemical contaminants, plant protection product residues and pharmacological residues on the products comply respectively with Reg. 1881/2006 and subsequent amendments, Reg. 396/2005 and subsequent amendments and Reg. 470/2009 and subsequent amendments. Labelling in compliance with CE Reg. 1169/2011 Storage: Store at a temperature of between +0°C and +10°C. Product characteristics: The product is tied in a typical salami shape, each one weighing approx. 500 g to 700 g. Expiry: 12 months when stored in the original packaging and in the specified storage conditions.

Saucisson de pur porc, obtenu par hachage et mise en boyau de viandes sélectionnées maigres et lard de Colonnata IGP, soumis à maturation minimum de 45 jours ; pour la mise en boyau sont utilisés exclusivement des boyaux naturels de porc. Caractéristiques Organoleptiques: Consistance compacte à la coupe, parfum délicat et finement épicé, goût élégant doux, légèrement piquant. Ingrédients Épaule de porc, lard de porc, sel, poivre, ail, épices, arômes naturels, saccarose, dextrose, aromes naturels, antioxydant E301, conservateur E252, E250. Allergènes: sans LACTOSE – sans GLUTINE - sans OGMProduit dans une usine qui utilise également : poisson, mollusques, céleri. Il peut être consommé par des coeliaques. Références normatives Reg. CE 178/2002, Reg. CE 852/2004, Reg. CE 853/2004. Les caractéristiques microbiologiques des produits indiqués ci-dessous sont conformes au Reg. 2073/2005 et modifications et intégrations successives les contaminés chimiques, les résidus phytosanitaires et les résidus pharmacologiques sur les produits sont conformes respectivement aux Reg. 1881/2006 et modifications et intégrations successives, Reg. 396/2005 et modifications et intégrations successives, et Reg. 470/2009 et modifications et intégrations successives. Etiquetage conforme au Règlement CE 1169/2011 Conservation : Conserver à température comprise entre +0°C et +10°C. Caractéristiques Commerciales: Le produit se présente ficelé en forme typique du saucisson en pièces d'environ 500 g à environ 700 g Échéance : 12 mois dans les emballages originaux et dans les conditions de conservation.

Wurst aus reinem Schweinefleisch, Herstellung erfolgt durch Hacken und Einsacken von ausgewähltem, magerem Fleisch und von Lardo di Colonnata IGP; die Salami wird einer Mindestreifung von 45 Tagen unterzogen; zum Einsacken wird ausschließlich Naturdarm vom Schwein benutzt. Organoleptische Eigenschaften Kompakte Konsistenz beim Schneiden, delikater und leicht würziger Duft, leicht würzig. Zutaten Schweineschulter, Schweinespeck, Salz, Pfeffer, Knoblauch, Gewürze, Saccharose, Dextrose, natürliche Aromen, Antioxidationsmittel E301, Konservierungsmittel E252, E250. Allergene LAKTOSEFREI – GLUTENFREI – OHNE GVO In einer Fabrik hergestellt, die auch die folgenden Produkte benutzt: Fisch, Mollusken, Sellerie. Auch für Zöliakiekranken geeignet. Verweis auf die Richtlinien: Reg. EG 178/2002, Reg. EG 852/2004, Reg. EG 853/2004. Die mikrobiologischen Eigenschaften der Produkte, die im Folgenden angegeben sind, sind mit der Reg. 2073/2005 sowie nachfolgenden Änderungen und Integrationen konform. Die chemischen Verunreinigungen, die Rückstände von Pflanzenschutzmitteln und die pharmakologischen Rückstände in den Produkten sind mit den folgenden Richtlinien konform: Reg. 1881/2006 sowie nachfolgende Änderungen und Integrationen, Reg. 396/2005 sowie nachfolgende Änderungen und Integrationen sowie Reg. 470/2009 sowie nachfolgende Änderungen und Integrationen. Etikettierung: Mit der Regelung EG 1169/2011 konform Aufbewahrung: Bei einer Temperatur zwischen +0°C und +10°C aufbewahren. Wareneigenschaften: Das Produkt präsentiert sich abgeunden in der typischen Salamiform mit einem Gewicht zwischen circa 500g und circa 700g. Haltbarkeit: 12 Monate in den Originalverpackungen und entsprechend der Aufbewahrungsbedingungen.

Microbiological characteristics

Listeria monocytogenes: In each of five aliquots: Absent / 25 g
Salmonella spp.: In each of five aliquots: Absent / 25 g
Escherichia Coli: In one aliquot < 102 CFU / g
Coagulase-Positive Staphylococci: In one aliquot: < 5 x 103 UFC / g
Chemical-physical/Nutritional characteristics
aW 0,89 Tolerance ± 0.03
pH5,90 Tolerance ± 0.3
Protein 27,12 g / 100g
Fats 29,70 g / 100g
Carbohydrates 1,65 g / 100g
Energy value 82 Kcal / 100g - 1587 KJ / 100g

Caractéristiques microbiologiques

Listériose monocytogènes : dans chacune de 5 quotes-parts : Absent/ 25 g
Salmonelle spp. : en chacune de 5 parts : Absent / 25 g
Escherichia Coli: en 1 part < 102 UFC / g
Staphylocoques à coagulase Positive : en 1 quote-part : < 5 x 103 UFC / g
Caractéristiques Chimiques-Physiques / Nutritionnelles
aW 0,89 Tolérance ± 0.03
pH5,90 Tolérance ± 0.3
Protéines 27,12 g / 100g
Graisses 29,70 g / 100g
Glucides 1,65 g / 100g
Valeur Énergétique 82 Kcal / 100g - 1587 KJ / 100g

Mikrobiologische Eigenschaften

Listeria Monocytogenes : In jeder von 5 Aliquoten: nicht vorhanden/ 25 g
Salmonellen spp. : In jeder von 5 Aliquoten: nicht vorhanden / 25 g
Escherichia Coli: In 1 Aliquote: < 102 UFC / g
Koagulase-positive Staphylokokken: In 1 Aliquote: < 5 x 103 UFC / g
Chemisch-physische Eigenschaften / Nährwerte
aW 0,89 Toleranzbereich ± 0.03
pH5,90 Toleranzbereich ± 0.3
Proteine 27,12 g / 100g
Fette 29,70 g / 100g
Kohlenhydrate 1,65 g / 100g
Brennwert 82 kcal / 100g - 1587 KJ / 100g

THE SPECIAL "GRANDMA'S CREAMS - LES CREMES SPECIALES DE GRAND-MERE DIE SPEZIALCREMES AUS GROSSMUTTERS ZEITEN

Culinary knowledge derived from our grandparents is deep-rooted in family tradition and it is often only handed down verbally from one generation to the next: traditional, authentic, genuine, flavoursome cuisine from "the good old days" has been brought back to life with these special creams.

L'expérience culinaire de l'époque de nos grand-mères appartient à la tradition de la famille et se transmet souvent ne serait-ce qu'oralement de génération en génération : la cuisine traditionnelle, authentique, naturelle et savoureuse du « bon vieux temps » aujourd'hui reproposée dans ces crèmes spéciales.

Die kulinarischen Weisheiten aus Großmutter's Zeiten gehören zur Tradition der Familie und werden oft nur mündlich von Generation zu Generation weitergegeben: Die traditionelle, authentische, unverfälschte und schmackhafte Küche aus vergangenen Zeiten kommt in diesen Spezialcremes perfekt zum Ausdruck



100g

GRANDMA MIMI'S SAUCE

Tropea Onions, Sugar, Apples, Raisins, Balsamic Vinegar of Modena, Lemon. Strong sweet and sour taste. It goes perfectly with cheeses, but you can also accompany various types of meat such as pork, game or game, best if cooked roast. Lactose free - Preservative free.

CREME DE GRAND-MERE MIMI'

Oignons Tropea, Sucre, Pommes, Raisins secs, Vinaigre Balsamique de Modène, Citron. Goût fort aigre-doux. Il va parfaitement avec les fromages, mais vous pouvez aussi accompagner différents types de viande comme le porc, le gibier ou le gibier, mieux si cuit rôti. Sans lactose - sans conservateurs

GRANDMA MIMI'-SAUCE

Paprikaschoten, Apple Apfelessig, Chili Lecker, würzig und lecker. Eine breiige Sauce mit einer scharfen, bitter-süßen Note das wird Sie sowohl auf geröstetem Brot als auch mit gereiftem Käse begeistern.

Laktosefrei - ohne Konservierungsstoffe.



100g

GRANDMA ANNA'S SAUCE

Oignons Tropea, Sucre, Pommes, Raisins secs, Vinaigre Balsamique de Modène, Citron. Goût fort aigre-doux. Il va parfaitement avec les fromages, mais vous pouvez aussi accompagner différents types de viande comme le porc, le gibier ou le gibier, mieux si cuit rôti. Sans lactose - sans conservateurs

CREME DE GRAND-MERE ANNA

Oignons Tropea, Sucre, Pommes, Raisins secs, Vinaigre Balsamique de Modène, Citron. Goût fort aigre-doux. Il va parfaitement avec les fromages, mais vous pouvez aussi accompagner différents types de viande comme le porc, le gibier ou le gibier, mieux si cuit rôti. Sans lactose - sans conservateurs

GRANDMA ANNA-SAUCE

Tropea Zwiebeln, Zucker, Apfel, Rosinen, Balsamessig aus Modena, Zitrone. Starker süß-saurer Geschmack. Es ist die perfekte Begleitung zu Käse, Sie können aber auch verschiedene Fleischsorten wie Schweinefleisch, Wild oder Wild begleiten, am besten, wenn gekocht Braten. Laktosefrei - ohne Konservierungsstoffe.



100g

GRANDMA UFI'S SAUCE

Pears, Ginger, Brown sugar, Cinnamon, Lemon.

Abate pears and fresh ginger root with the addition of a pinch of cinnamon, give life to a pulpy compound with a pungent note that will captivate you.

Lactose free - Preservative free.

CREME DE GRAND-MERE UFI

Poires, gingembre, cassonade, cannelle, citron.

Des poires Abate et une racine de gingembre fraîche avec l'ajout d'une pincée de cannelle donnent vie à un composé pulpeux avec une note piquante qui saura vous captiver.

Sans lactose - sans conservateurs

GRANDMA UFI-SAUCE

Birnen, Ingwer, brauner Zucker, Zimt, Zitrone.

Reduzieren Sie Birnen und frische Ingwerwurzeln mit einer Prise Zimt. Geben Sie einer breiigen Masse einen lebendigen Eindruck mit einer scharfen Note, die Sie faszinieren wird.

Laktosefrei - ohne Konservierungsstoffe.



100g

GRANDMA MARIA'S SAUCE

Figs, sugar, walnuts, apple with peel, lemon. A true delight, sweet on the palate, healthy and genuine. It is excellent on bread, at breakfast or as a snack. But it becomes exceptional when paired with savory or aged cheeses.

Lactose free - Preservative free.

CREME DE GRAND-MERE MARIA

Figues, sucre, noix, pomme avec zeste, citron.

Un vrai délice, doux au palais, sain et authentique. Il est excellent pour le pain, au petit-déjeuner ou comme collation. Mais il devient exceptionnel lorsqu'il est associé à des fromages salés ou vieilliss.

Sans lactose - sans conservateurs

GRANDMA MARIA-SAUCE

Feigen, Zucker, Walnüsse, Apfel mit Schale, Zitrone.

Ein wahrer Genuss, süß am Gaumen, gesund und echt. Es eignet sich hervorragend zum Brot, zum Frühstück oder als Snack. Es wird jedoch außergewöhnlich, wenn es mit herzhaften oder gealterten Käsesorten kombiniert wird.

Laktosefrei - ohne Konservierungsstoffe

*One of a kind, it has its roots in ancient times.
Unique au monde remonte aux temps les plus lointains.
Ist einzigartig auf der Welt und hat seine Wurzeln weit in der
Vergangenheit.*



COLONNATA An old marble mining town, the origins of which date back to Roman times, it was used for the extraction of marble and had its base in the port of Luni (no longer in existence) in the La Spezia area. It stands about 700 metres above sea level, 7 km from Carrara, in the heart of the marble centre of the Apuan Alps.

COLONNATA Antique village de carriers de marbre dont les origines remontent à l'époque romaine car utilisé pour l'excavation du marbre ayant pour base le port de Luni dans la région de La Spezia , aujourd'hui disparu.

Il se dresse à environ 700 mètres s.n.m. à 7 km de Carrara, au coeur du centre marbrier des Alpes Apuanes.

COLONNATA Antikes Dorf der Steinbrucharbeiter, dessen Ursprung auf die Zeit der Römer zurückgeht. Hier wurde der Marmor abgebaut und als Basis der nicht mehr existierende Hafen von Luni in der Gegend von La Spezia genutzt. Das Dorf erhebt sich auf circa 700 Metern ü.d.M., 7 km von Carrara, im Herzen des Marmorzentrums der Apuanischen Alpen.



Lardo di
Colonnata
IGP

MAFALDA s.r.l. Via Fossacava, 2 54030 Colonnata Carrara MS
Laboratorio CE V242M IT www.anticalarderiamafalda.com

MADE IN ITALY

