



SAN VICARIO®

Genießen wie bei italienischen Freunden



Authentische, handwerkliche Feinkost aus Italien

WIR ÜBER UNS

San Vicario: Genießen wie bei italienischen Freunden

San Vicario steht in der alten süditalienischen Tradition handwerklicher Lebensmittelherstellung. Gründer Paolo Fusco (s.Foto) ist aufgewachsen in Foggia, im Norden Apuliens. Er hat die Qualität und Philosophie von San Vicario entwickelt:

- Originaler, italienischer Genuss
- Authentische Feinkost, wie sie im Süden Italiens von Mamas und Nonnas gekocht wird
- Hochwertige Zutaten, einfache Rezepturen ohne Trends hinterher zu laufen
- keine „technologischen“ Zutaten wie Verdickungsmittel, Zuckerstoffe, Kräuter- und Gewürzmischungen
- Beste Rohwaren, und die nur aus italienischem Anbau (also keine billigen Importwaren)
- Verarbeitung von frischem Obst und Gemüse (keine TK-Ware, keine getrockneten Zutaten)



Diese einfache und überaus schmackhafte Küche findet man auf kleinen Höfen und Masserien in Süditalien. Dort legt man viel Wert auf die Qualität des Essens, viel mehr, als auf schickes Design und aufwändiges Drumherum. Das ist, was San Vicario in seinen Feinkostspezialitäten widerspiegelt.

HISTORIE

San Vicario: wie alles begann

Bäuerliche Küche als Basis für beste Bio-Lebensmittel

Vor mehr als 20 Jahren begann Paolo Fusco, gemeinsam mit den Pionieren des Bio-Anbaus in Apulien, eigene, original apulische Lebensmittel zu produzieren. Zusammen mit seiner deutschen Ehefrau entwickelte er einfache, klare und zugleich einzigartige Rezepturen für die Freunde süditalienischer Esskultur in Deutschland. Basis dafür sind die hochwertigen Zutaten der Region und das seit vielen Generationen gewachsene Wissen um die innere Qualität von Lebensmitteln und deren Zubereitung. Kombiniert mit Rohwaren aus biologischem Anbau, entstehen so bis heute in handwerklicher, kleiner Produktion unvergleichliche Köstlichkeiten, die Zunge und Gaumen immer wieder aufs Höchste erfreuen. Wie eine Quintessenz der Schätze der apulischen Küche.



TRADITION UND MODERNE

San Vicario: Qualität als Maßstab

Synonym für genussvolle Bio-Feinkost

Um zu gewährleisten, dass in der Verarbeitung der landwirtschaftlichen Erzeugnisse immer deren Qualität erhalten bleibt, wird bei San Vicario moderne Technologie immer nur dann eingesetzt, wenn wir damit eine bessere Qualität erzielen können. Die Maßstäbe dafür orientieren sich an der traditionellen Genussqualität.

Ursprünglichkeit des Lebensmittels, unverfälschte Rezepturen, schonendste Verarbeitung sind die Kategorien, in denen wir bei San Vicario denken. Wir wollen in der Verarbeitung immer die erlesene Qualität der Rohwaren bewahren, den Verarbeitungsvorgang einfach und schonend gestalten. Deshalb sind handwerkliche Erfahrung und Können von zentraler Bedeutung.

Die San Vicario Rezepturen kommen ohne die vielfach verwendeten Zutaten wie Zuckerstoffe, Kräuter- und Gewürzmischungen, Füllstoffe oder Verdickungsmittel aus. Allein der Geschmack der erstklassigen Rohwaren liefert das außergewöhnliche Geschmackserlebnis der fertigen Feinkostspezialität.



OLIVENÖLE

San Vicario: Handarbeit macht Qualität

Leidenschaft für feinsten Genuss

Fast die Hälfte allen italienischen Olivenöls stammt aus Apulien. Kein Wunder, das für Paolo Fusco dieses einzigartige Lebensmittel von Anbeginn an im Mittelpunkt stand. Als Olivenölverkoster sieht er sich einer besonderen Genussqualität der von San Vicario vermarkteten Olivenöle verpflichtet.

Nur die Ernte durch Handpflücken direkt vom Baum, zum richtigen, frühen Zeitpunkt garantiert, dass die Oliven nicht verletzt werden und nicht oxidieren. Es dürfen keine Oliven vom Boden verwendet werden, die heruntergefallen oder beschädigt, von Schädlingen befallen sind, oder von Vögeln angepickt wurden.

Nur selektierte, unversehrte und gesunde Oliven werden daher bei San Vicario in einer modernen Ölpressen aus INOX-Edelstahl in der sogenannten Kaltextraktion verarbeitet. Schnell, hygienisch und schonend. Jeder Kontakt mit Plastik muss vermieden werden, da sonst die Gefahr besteht, dass Weichmacher ins Öl gelangen. Und im gesamten Pressvorgang muss Sauerstoff vom werdenden Olivenöl möglichst effektiv ferngehalten werden. Nur so vermeidet man zu viele freie Fettsäuren und die Oxidation schon bei der Entstehung des Öles. Mit jahrtausende alten Mahlverfahren mit Mahlsteinen und Mattenpressung erreicht man diese Ziele nicht.

Ergebnis dieser sorgsam und gleichzeitig schnellen Verarbeitung sind fruchtige, aromatische Olivenöle extravergine, die eine herausragende Genussqualität bieten. Und den Unterschied zu Massenölen schmecken Sie eindeutig heraus: Frische, fruchtige Aromen mit intensivem „Grüntön“, Duft von Strauchtomaten und Artischocken. Eine fein eingebundene Bitternote und die charakteristische pfeffrige Note, die anzeigt, dass sich gesundheitswirksame Polyphenole im Olivenöl befinden,

Hochwertige Olivenöle werden immer kalt genossen, am besten einfach ein paar Tropfen über die Speise geben, wenn sie schon auf dem Teller vor Ihnen steht. Das San Vicario Olivenöl extravergine passt wunderbar zu Suppen (versuchen Sie es mit Bohnen- oder Linsensuppen - einfach ein herrliches Erlebnis), Gemüse (etwas Öl über Brokkoli, Bohnen, Blumenkohl oder andere Gemüse geben) und zu Käsen, die noch nicht zu reif sind. Sie werden erleben, wie spannend diese Würzung mit Olivenöl Ihre Mahlzeiten bereichert.



SAN VICARIO®



PASTA UND TOMATE

San Vicario: absolute Frische für den Geschmack

Von Sugo bis Pesto - originaler Genuss

Tomatenprodukte gibt es bei San Vicario nur in begrenzter Produktion. Denn wir verwenden nur unsere eigene Ernte von Vertrags-Biobauern. Diese Ernte verarbeiten wir ausschließlich direkt nach der Ernte – und zwar frisch! Das ist ein großer Unterschied, denn Tomatensaucen werden üblicherweise aus Tiefkühlware oder Tomatenmark hergestellt – das ganze Jahr über.



Und wenn unsere Ernte verbraucht ist, dann machen wir eben eine Pause bis zur nächsten Ernte. Dafür garantieren wir 100% italienische Tomaten in all unseren Tomatenprodukten! Was leider auch in bio keine Selbstverständlichkeit mehr ist.

Die tomatig-rote Farbe der San Vicario Tomatensaucen etwa zeigt, dass hier nur in der Sonne Italiens gereifte Früchte verwendet werden. Verarbeitet nach original apulischen Rezepten kochen die frischen Tomaten über Stunden hinweg ein, so wie es auch heute noch Tag für Tag in vielen süditalienischen Haushalten geschieht. Dazu kommen nur frische, in Italien angebaute Gemüsezutaten. Einfuhrrohwaren aus Asien oder Afrika sind bei San Vicario tabu. Deshalb sind Ihre Pasta- und Pizzagerichte mit San Vicario Tomaten und Pasta ein unvergleichlicher Genuss.





Denn die San Vicario Pasta wird in einer kleinen, traditionell arbeitenden Pastificio hergestellt. Klassisch, wie es am Sonntag in apulischen Haushalten Tradition ist (s. Foto), werden die San Vicario Pastaspezialitäten aus bestem Bio-Hartweizengrieß mit viel Klebereiweiß ohne Druck und ohne Hitze eines Extruders gefertigt.

Dazu braucht es einen festen Teig, der dann in einer Maschine zu Schlangen gerollt und anschließend mit unterschiedlichen Matritzen geformt wird. Bei rund 40 °C werden die Nudeln dann bis zu 16 Stunden getrocknet, die Spaghetti sogar über 48 Stunden!

Das ist Pastaqualität, die Sie schmecken können!



SAN VICARIO®

ACETO BALSAMICO

San Vicario: die Zutaten sind der Schlüssel

Hochgenuss für Salat und Co.

Aceto Balsamico zählt mit Recht zu den klassischen Delikatessen Italiens. Aber ein guter sollte es dann schon sein. Deshalb verwendet San Vicario extrem viel gekochten Traubenmost in seine Aceto-Spezialitäten. Der bringt den Geschmack, die Feinessen, das feine Traubenaroma. Eine Offenbarung ist der helle San Vicario Condimento mit mehr als 52% Traubenmostanteil. Fast schon ein Aperitif. Und im Salat entfaltet er sein volles Aroma.



Zusammen mit dem San Vicario Olivenöl extravergine und den San Vicario Aceto-Spezialitäten gelingen Ihnen Salate (z.B. grüne, Mix-, Tomaten-, Nudel- oder Kartoffel-salate), die Sie und Ihre Gäste begeistern werden.

Und auch die weiße und dunkle Crema beeindruckt durch den hohen Traubenmostgehalt. Höhepunkt eines jeden Menüs ist aber sicher ein Dessert, das mit unserem alten, in kleinen Holzfässern gereiften San Vicario Aceto Balsamico di Modena IGP invecchiato verfeinert ist. Er kommt auf Vanilleeis, Ziegenquarkparfait, zu Erdbeeren, Mango oder Annanas ebenso zum Einsatz, wie zu reifen Hartkäsen wie Pecorino oder Parmigiano Reggiano. Hier zeigt sich auf eindrucksvolle Weise, dass für Momente einzigartigen Genusses nur mit besten Zutaten gelingen.



ANTIPASTI

San Vicario: regionale Delikatessen

Start für jedes begeisternde Essen

Kein italienisches Essen kommt ohne sie aus: Leckere, aromatische Antipasti. San Vicario bietet eine breite Auswahl dieser süditalienischen Köstlichkeiten an. Von Oliven, Auberginen, Zucchini, getrockneten Tomaten über rote Paprika bis hin zu Artischocken in höchster Qualität. Sie bereichern die mediterrane Küche und sind ideale Zutaten für Pizza, Pasta, Salate und mehr.



Für alle Antipastispezialitäten von San Vicario wird Olivenöl extravergine verwendet. Sie werden ausschließlich in Apulien angebaut, handwerklich verarbeitet, schmecken intensiv und aromatisch. So müssen Antipasti schmecken.

Auch die Pesti und Patés von San Vicario stammen aus regionalem Anbau. Ihre Rezepturen sind Originale aus süditalienischen Familien, wie sie seit Generationen zubereitet werden. Sie machen nicht nur Bruschette zu einem Erlebnis, sondern geben Saucen und Salaten den richtigen Pfiff.



San Vicario: “La Dolce Vita”

Frische Früchte machen den Unterschied

Schon der Duft beim Öffnen des Glases verzaubert: ein Potpourri fruchtiger Zitrusdüfte, fein, aber füllig, präsent und frisch. Das machen erntefrische Zitrusfrüchte (keine Tiefkühlware!), die für die San Vicario Fruchtaufstriche und Marmeladen verwendet werden.



Handverarbeitet und nach alter Tradition zu diesen charaktervollen, aromatischen Marmeladen eingekocht. Ob Sie damit Backen, Füllen oder sie pur genießen – einfach himmlisch. Hier schmecken Sie die pure, vollausgereifte Frucht, wie ein Biss in eine frische Orange.





Und natürlich darf das typische, italienische Gebäck nicht fehlen: Originale Cantuccini als süßer Abschluss zum Espresso nach dem Essen. San Vicario Cantuccini, das beliebte Mandelgebäck, werden bei uns mit frischer Butter und frischen Eiern gebacken. Deshalb sind sie cross im Biss und mürb auf der Zunge. Werden die frischen Zutaten durch pflanzliche Öle und Eipulver ersetzt, leidet der Genuss. Die Cantuccini sind einfach nur hart.

Da, wo andere Pflanzenfette verwenden, setzen wir also klar auf die bewährte Tradition. Deswegen sind die San Vicario Cantuccini so lecker mürb, wie sie nur mit frischer Butter gelingen können.



SAN VICARIO®

NUSS-SCHOKOCREMES

San Vicario: Un Amore per la Vita

Die Qualität liegt in der Herkunft

Haselnüsse zählen seit Jahrhunderten zum landwirtschaftlichen Kulturgut Italiens. Nicht umsonst wachsen im Piemont, der Toskana, im Latium oder auf Sizilien die qualitativ wohl besten Haselnüsse Europas. Die Sorte Tonda Gentile etwa ist im Latium schon seit dem 15. Jahrhundert verbrieft, und heute steht sie unter DOP-Schutz der Europäischen Union.

Aus diesen feinen Haselnüssen werden die edlen Nuss-Schokocremes von San Vicario hergestellt.



Das Besondere an diesen Nuss-Schokocremes ist deren intensive Nusscharakteristik. Da wir kein umweltschädliches Palmfett für die Cremes verwenden, sondern nur kaltgepresstes Sonnenblumenöl aus Italien, fühlen sie sich auf Zunge und Gaumen leicht und geschmeidig an.

Es gibt sie klassisch mit Milch und Kakao, mit gerösteten Haselnusssplintern, vegan als kräftige Zartbitter-Schokocreme, allergenfrei aus Tigernuss hergestellt oder mit extra viel Haselnüssen und Olivenöl extravergine abgeschmeckt.

Für jeden Feinschmecker ein wahres Festival der Genüsse.



SAN VICARIO®



CAFFÈ ESPRESSO

San Vicario: Original italienische Kaffeekultur

Kaffeequalität braucht Zeit: ORA Caffè – Zeit für Genießer

Kaffee ist heute mehr denn je zu einem Genussgetränk geworden. Leider ist der Markt aber von mehr oder weniger schlechten Kaffees überschwemmt.

Deshalb hat San Vicario die klassische italienische Langzeitröstung für den ORA Caffè aufleben lassen. Denn Kaffee braucht Zeit, um seine Aromen zu entwickeln. Die industrielle

Röstung ist schon nach drei Minuten vorüber. In diesen wenigen Minuten können sich keine Aromen entwickeln und verbinden. Der Kaffee wirkt flach und zeigt viele Säuren.



Spitzenqualitäten wie ORA Caffè erzeugt man mit Röstzeiten von 20 – 25 Minuten. Und während Industriekaffee sofort verpackt wird, lassen wir unserem ORA Caffè vor dem Verpacken mehrere Tage Zeit zum Reifen.

Denn nach der Röstung entstehen in der Ruhephase weitere wertvolle Kaffeearomen. Deswegen schmeckt ORA Caffè so würzig, vollaromatisch, körperreich. Er ist kräftig im Geschmack und nahezu säurefrei.

Mit ORA Caffè genießen Sie bekömmlichen Kaffee auf höchstem Niveau.

Die Mischung von Arabica und Robusta (50:50) ergibt einen vollmundigen Espresso, eine prägnante Kaffeernote im Cappuccino und feinaromatische Latte Macchiato. Selbst bei der klassischen Tasse Kaffee begeistert er durch seinen fülligen Charakter.



SAN VICARIO®

La Cimbali eccellenza italiana dal 1912



START
STOP



ORA
CAFFÉ

WEINE AUS DEN REGIONEN ITALIENS

San Vicario: Weine mit Territorio-Genuss

Weine, die nach ihrer Heimat schmecken

Kein anderer Faktor beeinflusst den Geschmack eines Weines so, wie der Boden, auf dem die Rebe wächst. Das macht Weingenuss so vielfältig, abwechslungsreich und spannend. Die von San Vicario importierten Weine aus verschiedenen Regionen Italiens wurden speziell nach ihren regionalen Besonderheiten ausgewählt. Kein Allerweltsgeschmack, keine Massenweine, sondern Weine mit Leidenschaft und Herz gekeltert, für Genießer, denen Wein zur Passion geworden ist.



Einer unserer Star-Winzer ist sicher **Filippo Cassano** aus Apulien. Er hat es in den letzten Jahren geschafft, dem Primitivo aus Gioia del Colle wieder zu Weltgeltung zu verhelfen. Zahlreiche Auszeichnungen belegen, dass seine mineralischen Weine ihre Eleganz und Frische von dem Karstgebirge bekommen, auf dem sie wachsen. Alle Weine werden ausschließlich im Stahltank ausgebaut, also kein Holzeinsatz. Mit der Einstiegsserie La Marchesana haben wir ein kleines Sortiment werthaltiger Weine zum Einstiegspreis kreiert. Und wer diesen Geschmack mag, findet sicher auch den Weg zu Cassanos erlesenen Primitivi mit den zahllosen Prämierungen.

In den Marken arbeiten die **Brüder Bartolomei** in der Nähe von Offida mit einem beachtenswerten Konzept: biodynamischer Weinbau, alte Rebsorten, alle Weinberge arrondiert, also ohne Eintrag von Spritzungen konventionell arbeitender Nachbarn. Dazu ein perfekter Keller und viel Erfahrung, die begeisternde Weine hervorbringen. Pecorino und Passerina als fast vergessene Reben werden kultiviert, dazu Montepulciano d'Abruzzo und Sangiovese. Wer kraftvolle, im Holzfass oder Barrique gereifte Wein favorisiert, kommt hier voll auf den Geschmack.



SAN VICARIO®



WEINE AUS DEN REGIONEN ITALIENS

San Vicario: Weine mit Territorio-Genuss

Weine, die nach ihrer Heimat schmecken

Eine besonders lange Tradition pflegt **Filippo Cornacchia** in den Abruzzen. Der Ursprung dieses historischen Gutes geht zurück bis ins späte sechzehnte Jahrhundert und war damals im Besitz des Vizekönigs von Neapel. Von diesem erhielten die Vorfahren auch den „Barone“ verliehen. Heute ist alles bei Cornacchia unspektakulär und atmet trotzdem eine lange Tradition. Die Rotweine sind von hoher Qualität, sie haben Fülle und Feuer. Erklärte Philosophie des Barone Cornacchia ist die Aufrechterhaltung der Tradition, das Bewahren der Typizität und der authentischen Echtheit der von ihm produzierten Weine. Fortan ist das vorrangige Bestreben, den Betrieb auf biologisch-dynamische Grundwerte umzustellen. Der Montepulciano d'Abruzzo von Barone Cornacchia ist komplex und fleischig. Sein schönes Kräftespiel wird durch dunkle Früchte unterlegt und verstärkt. Im Ganzen einer harmonischer und runder Wein, der viele Anhänger findet.



Giovanni und Marco Manetti betreiben das Weingut Fontodi im toskanischen Chianti Classico seit 1968. In wenigen Jahrzehnten haben sie die Azienda zu einem Kult-Weingut gemacht. So zählt heute die Azienda Fontodi zu den Exzellenzen der italienischen Weinkultur. Ihre Weine werden von Genießern und Experten außerordentlich hoch geschätzt.

Das Ansinnen, immer höchste Qualitäten anzustreben war in der Familie Manetti immanent. Auch bei der Entwicklung des Weingutes lassen sie große Leidenschaft für die Verbesserung und Pflege der Weinberge wirken. Ihr Ziel ist es, das ganze Potential des Sangiovese im Chianti Classico zu erschließen. Das 130 Hektar umfassende Weingut wird auf 70 Hektar mit Wein bewirtschaftet. Die Weine der Manettis sind seit Jahren an Perfektion kaum zu übertreffen. Die Sangioveseweine erreichen bei Weinkritikern Bestnoten und stehen bei Weinkennern hoch im Kurs.



SAN VICARIO®

Ebenfalls in der Toskana liegt die Tenuta di Ghizzano der **Familie Venerosi-Pesciolini**. Rund 200 Meter über dem Meeresspiegel, unweit der toskanischen Küste, liegt die kleine Stadt nur 40 km südlich von Pisa.

Das Weingut und die Olivenmühle bestehen bereits seit 1370. Die Tenuta verfügt über 20 Hektar Weinfläche und ebenfalls 20 ha Olivenbäume sowie reichlich Waldfläche. Ziel der Familie ist eine natürlicher Weinbau.

Die Trauben werden mit den Füßen gestampft, im ganzen Betrieb fließt der Wein nicht einmal durch eine Pumpe. Qualität überall, wo man sein Auge schweifen lässt.

In der Folge bringt die Tenuta herausragende, hoch qualitative Weine hervor, die den Charakter des Bodens, der Region und der Menschen widerspiegeln. Kein Zweifel, dass diese Weine seit langem zum Besten zählen, was die Toskana zu bieten hat.





SAN VICARIO®

Handwerkliche Feinkost aus Italien

sanvicario.com

Mediterraneo Feinkost GmbH & Co. KG
Kaiser-Friedrich-Promenade 91 | D-61348 Bad Homburg
info@sanvicario.com



DE-ÖKO-013

