

GOLFERA®

GESCHNITTENE SPEZIALITÄTEN

la nostra mano in ogni fetta

Scheibe für Scheibe Handarbeit



GESCHNITTENE SPEZIALITÄTEN *Scheibe für Scheibe Handarbeit*

Golferia Aufschnitt wird bei idealer Temperatur äußerst präzise und hauchdünn geschnitten, bevor er liebevoll verpackt wird. Dadurch wird das volle Aroma, der Geschmack und die Qualität der Wurstwaren bewahrt und verleihen dem Genuss den Charakter einer frisch an der Bedientheke geschnittenen Delikatesse.

SERVICE

Exquisiter Geschmack und die unvergleichliche Zartheit frisch geschnittener Wurst- und Schinkenspezialitäten servierfertig angerichtet.



SORTIMENT

Das Sortiment umfasst zahlreiche Produkte mit den unterschiedlichsten Eigenschaften: von den typischen Klassikern der Italienischen Wurstwaren, wie der Salami Milano und dem gereiften Schweinenacken (Coppa Stagionata), bis hin zu den raffinierten Spezialitäten, wie der Bresaola und der aus Schinkenfleisch hergestellten Golfetta Salami.

SPITZENQUALITÄT

In jeder Verpackung vereinen sich Hingabe und Qualitätsanspruch. Sorgfältig von Hand ausgewählt und liebevoll verpackt, gewährleisten wir mit unseren frisch geschnittenen Wurstwaren höchste Qualität und einen unverwechselbaren Geschmack.





GOLFETTA

70 g

Salami mit ausgewählten italienischen Schinkenstücken. Mit reduziertem Fettanteil (- 60 % im Vergleich zur Salami Milano – Quelle CREA 2019) und mit reduziertem Natriumgehalt (- 40 % im Vergleich zur Salami Milano – Quelle CREA 2019).



SALAMI BRESI

80 g

Reine Rindersalami mit nur 3 % Fettanteil. Sie ist bekömmlich und vollmundig im Geschmack. Ein Genuss für den Gaumen bei einem geringen Natriumgehalt (-30 % im Vergleich zum Durchschnitt bei Salami – Quelle CREA 2019).



SALAMI VENTRICINA

70 g

Eine typische Salami aus den Abruzzen, die sich durch ihre grobe Körnung und ihren angenehm würzigen Geschmack auszeichnet.



TRÜFFELSALAMI

70 g

Eine magere Salami mit intensivem Trüffelgeschmack. Ideal für den anspruchsvollsten Gaumen.



SAN VALENTINO

70 g

Zarter, luftgetrockneter Schinken, der ausschließlich aus italienischen Schweinekeulen gewonnen wird. Mit voller Leidenschaft und unter Anwendung traditioneller Handwerkskunst verarbeitet, beeindruckt San Valentino durch seinen süßen und angenehmen Geschmack.



SALAMI MILANO

70 g

Typische Salami aus der Lombardei. Hierbei werden Fleisch und Speck bei der Herstellung traditionell auf Reiskorngröße zerkleinert. Sie besticht durch ihr kräftiges Aroma und ihren delikaten Geschmack.



MORTADELLA

80 g

Das Aroma ist intensiv mit einem leicht würzigen Duft. Der Geschmack ist vollmundig und trotzdem ausgewogen.



TRÜFFELMORTADELLA

80 g

Eines der ältesten und beliebtesten Produkte von Golfera. Ihr intensives Aroma und vollen delikaten Geschmack erlangt die Trüffelmortadella unter anderem durch die verarbeiteten Stücke vom schwarzen Trüffel.



SALAMI MIT FENCHELSAMEN

70 g

Eine Salami, die dank ihrer sorgfältigen Reifung und den enthaltenen Fenchelsamen ein ganz charakteristisches Aroma und besonderen Geschmack entfaltet.



SALAMI ROMAGNOLO

100 g

Eine traditionelle Bauersalami aus der Region Romagna. Nach althergebrachtem Rezept hergestellt, überzeugt sie durch ihr intensiv duftendes Aroma und harmonischen Geschmack.



KOCHSCHINKEN

80 g

Hochwertiger Kochschinken – nach dem exklusiven Rezept von Golfera hergestellt.



KOCHSCHINKEN MIT TRÜFFEL

80 g

Die perfekte Ausgewogenheit von Schinken und schwarzem Trüffel sorgen für ein unverwechselbares Geschmackserlebnis.



ROHSCHINKEN

70 g

Luftgetrockneter Rohschinken mit einem aromatischen und anhaltenden Aroma, der sich durch seinen milden Geschmack und seine großen Scheiben auszeichnet.



PARMASCHINKEN DOP

80 g

Verarbeitet werden nur die besten Keulen von italienischen Schweinen aus der Region Parma. Streng nach den DOP-Produktionsvorschriften hergestellt, entsteht ein Produkt mit einem besonders delikaten und milden Geschmack.



COPPA STAGIONATA

70 g

Die Coppa überzeugt mit einem harmonischen Verhältnis von magerem Fleisch und Speck, das ihr einen vollen und aromatischen Geschmack verleiht. Durch die präzise Lufttrocknung erhält sie ihre besondere Konsistenz und sanfte Zartheit am Gaumen.



BRESAOLA

70 g

Bresaola wird mit ausgewähltem Rindfleisch hergestellt und mit Salz und Pfeffer einer langsamen Lufttrocknung unterzogen. Das Ergebnis ist eine große Scheibe aus der Hüfte, dem wertvollsten Stück der Rinderkeule, geschmackvoll und trotzdem leicht.



LA NOSTRA SELEZIONE

Coppa di Parma IGP, luftgetrockneter Schinken, Salami Felino IGP
100 g

Die traditionell in der Region Emilia gefertigte Wurstspezialitäten präsentieren sich mit einer milden Geschmacksnote und einem dennoch kräftigen Aroma.

GESCHNITTENE SPEZIALITÄTEN - SCHEIBE FÜR SCHEIBE HANDARBEIT	GEWICHT	STÜCK PRO KARTON
GOLFERAS EXKLUSIVE SPEZIALITÄTEN		
Golfetta	70 g	6
Salami Bresi	80 g	6
San Valentino	70 g	6
SALAMI		
Salami Milano	70 g	6
Salami mit Fenchelsamen	70 g	6
Salami Romagnolo	100 g	6
Salami Ventricina	70 g	6
Trüffelsalami	70 g	6
MORTADELLA		
Mortadella	80 g	6
Trüffelmortadella	80 g	6
KOCHSCHINKEN		
Kochschinken	80 g	6
Kochschinken mit Trüffel	80 g	6
ROHSCHINKEN		
Rohschinken	70 g	6
Parmaschinken DOP	80 g	6
AUFSCHNITT		
Coppa Stagionata	70 g	6
Bresaola	70 g	6
La Nostra Selezione	100 g	6



GOLFERIA
golferia.com

