

ITALIENISCHE SPEZIALITÄTEN

ENTDECKEN SIE UNSERE
MEDITERRANE GENUSSWELT!



Holen Sie sich Bella Italia in die heimische Küche!

Pizza, Pasta, Antipasti und Espresso: Das klingt wie Musik in Ihren Ohren? Dann sind Sie bei Combi genau richtig, denn mit unserer riesigen Palette italienischer Spezialitäten lässt sich La Dolce Vita auch zu Hause genießen. Begeben Sie sich mit uns auf eine kulinarische Reise ans Mittelmeer und probieren Sie unsere tollen Angebote!



Combi



**Original
italienische
Spianata Romana**
100-g-Packung



**Original
italienische
Salami Milano**
100-g-Packung



**Arla
Finello**
versch. Sorten
150-g-Beutel



**Farina Speciale
per Pizza**
Tipo 00
1000-g-Packung



**Mutti
Polpa feinstes
Tomatenfrucht-
fleisch oder
Pomodori Pelati
Schältomaten**
400-g-Dose

**RUCKZUCK FERTIG!
IHRE PIZZA FÜR
ZWISCHENDURCH!**

**Lorenzo
Pizza**
versch. Sorten
360-400-g-
Packung

REZEPT PIZZA CON SALAME E FUNGHI FÜR 2 PIZZEN

- Zutaten:**
 2 EL Olivenöl
 400 g Tomatenfruchtfleisch
 2 TL getrockneter Oregano
 Salz und Pfeffer
 1 rote Paprika
 1 gelbe Paprika
 100 g Champignons
 2 rote Zwiebeln
 2 Pck. frischer runder Pizzateig
 150 g Pizakäse
 100 g Salami Milano
 4 Zweige Basilikum

Zubereitung:
 Das Olivenöl in einem Topf erhitzen, Tomatenfruchtfleisch und Oregano zufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für ca. 10 Min. bei kleiner Hitze köcheln lassen. Parallel die Paprika waschen, entkernen, in Streifen schneiden und die Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Den Backofen auf ca. 220 °C (siehe Packung des Pizzateiges) vorheizen. Den ersten Pizzaboden ausrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Die Hälfte der Tomatensauce darauf verteilen, mit der Hälfte des Käses bestreuen und jeweils die Hälfte der Salami, Pilze, Paprika und Zwiebeln darauf legen. Im Backofen ca. 15-20 Min. goldbraun backen und die zweite Pizza auf dieselbe Weise mit den restlichen Zutaten zubereiten. Die Pizzen vor dem Servieren mit klein gezupften Basilikumblättern garnieren.

Arbeitszeit: ca. 30 Min., Koch-/Backzeit: ca. 15-20 Min.
 Gesamtzeit: ca. 45-50 Min.

ANTIPASTI FÜR ITALIENISCHEN GENUSS



**Leverno
Peperoni
Lombardi**
314-ml-Glas



BIO
**Dittmann
Bio Oliven
Nocellara**
225-g-Glas



**Herr Edelmann
Getrocknete
Tomaten**
versch. Sorten
212-ml-Glas



PASTA

SO SCHMECKT SIE ORIGINAL UND LECKER!

Mit den richtigen Zutaten für Ihr Gericht bringen Sie ganz einfach italienisches Flair in Ihre Küche! **Buon appetito!**



Casa Zarrella
Pesto Genovese
180-g-Glas



Rana
Tortelloni
versch. Sorten
250-g-Beutel



Barilla
Pasta
versch. Sorten
500-g-Packung



Agriform
Grana Padano
gehobelt, gerieben
oder am Stück
100/200-g-Packung



BEWUSSTE ERNÄHRUNG, DIE SCHMECKT!

BIO



BIO

ALNATURA

Bio Aceto Balsamico di Modena
500-ml-Flasche

BIO

ALNATURA

Italienisches natives Olivenöl Extra
500-ml-Flasche



BIO

ALNATURA

Bio Condimento Bianco
500-ml-Flasche



ALNATURA

Bio Pesto Basilico
130-g-Glas

BIO

ALNATURA

Bio Crema con Aceto Balsamico di Modena g.g.A.
250-ml-Flasche



GENUSS

WIE EIN KURZURLAUB:
IHRE AUSZEIT ZWISCHENDURCH



**Lemon-,
Oran-oder
Mojitosoda**
0,33-l-Dose
zzgl. 0.25 Pfand



**Grappa
Piave Cuore**
40 % Vol.
0,7-l-Flasche



**Lavazza
Caffè Espresso**
250-g-Packung



**Cellini
Instant-Espresso**
100-g-Glas



Ciabatta
500-g-Stück

Die Angebote der Backstube sind nur in den Märkten mit Backstube erhältlich.