

# marc polo

DEUTSCHLAND | foodEX

## Meat&More





“

Die Qualität ist die  
einzige Sache die lange in  
Erinnerung bleibt ...

”



# WIR

Marco Polo FoodEx Deutschland GmbH mit Sitz in Augsburg ist 2017 entstanden und wächst mit dem Ziel der Selektion und Distribution von Fleisch für die Welt des Food Service. Neben dem umfangreichen Sortiment an besten Fleischsorten verfügt unsere Firma über eine breite Auswahl an italienischen Delikatessen.

Wir wählen die besten italienischen Produzenten aus, vom kleinen spezialisierten Handwerker bis zum großen Unternehmen, die die ganze Tradition und Leidenschaft hinter ihrer Arbeit vermitteln können, um das Beste ihrer Produkte anzubieten. Vom Olivenöl bis hin zum umfassenden Angebot an Wurst- und Käsewaren sowie Balsamico-Essig. Für diese und viele andere Produkte garantieren wir unseren Kunden, die unverzichtbare italienische Qualität und Tradition auch in Deutschland zu genießen.

**marco**  **polo**  
DEUTSCHLAND | **foodEX**  

---

**Meat&More**

# WURSTWAREN

Italien hat eine lange Tradition in der Produktion von Wurstwaren. Diese können als eine der typischsten Produkte der italienischen Küche betrachtet werden. Der Parma Schinken DOP (DOP = italienischer Begriff für geschützte Ursprungsbezeichnung) und der San Daniele Schinken DOP werden in einer italienischen, kontrollierten und nachhaltigen Lieferkette produziert. Nur ausgewählte Schweinekeulen werden zu Schinken DOP verarbeitet. Dies geschieht unter Berücksichtigung, der, von den Herstellerverbänden festgelegten und kontrollierten, Voraussetzungen. Zum Finden sind auch andere Produkte, die Zeichen des italienischen Geschmacks und des guten Essens sind, wie die Mortadella, der Speck und die Bresaola. All diese Delikatessen sind auch in SB-Schalen erhältlich, frisch wie soeben aufgeschnitten.

Neben diesen Spezialitäten verfügen die italienischen Wurstwaren aber auch über eine breite Auswahl an Salami und Bratwürsten, die Sie einzeln oder auf der Pizza genießen können. Alle Produkte stammen aus ausgesuchten italienischen Fleischsorten von Produzenten, welche sich die Qualitätskontrolle, die Beachtung der Produktionsprozesse und die Aufrechterhaltung der Exzellenz zu ihrer Philosophie gemacht haben.



# SALAMI

Scharfe neapolitanische Salami

Mailänder Salami

Luftgetrocknete Salami Passita im Ring

Gereifte Salami Fabriano mit Edelschimmel

Scharfe Salami

Kleine Salami Cacciatore 175 g

Gereifte emilianische Salami



# SCHINKEN UND SPECK

Kochschinken

San Daniele Schinken geformt

Parma Schinken geformt und gepresst

Landschinken (mind. 8 Monate gereift O/K)

Mortadella

Mortadella mit Pistazien

Gran Busseto Culatta

Rinderschinken Bresaola Cuor D'Alpe 1/2

Coppa Parma 1/2

Gerollter Bauchspeck (Pancetta)

Speck



# SALSICCE

Salsiccia

Salsiccia mit Fenchelsamen

Salsiccia scharf



# GESCHNITTENE WURSTWAREN IN SB-SCHALEN

Mailänder Salami geschn. 120 g

Kochschinken geschn. 150 g

Busseto Culatta geschn. 100 g

Rinderschinken Bresaola geschn. 70 g

Mortadella IGP geschn. 150 g

Aufschnitt italienischer  
Schinken & Salami 150 g



# KÄSEWAREN

Unter den italienischen Delikatessen dürfen die Käsewaren nicht fehlen, bei welchen Grana Padano DOP und Parmigiano Reggiano DOP die Herrscher sind. Ausgehend von Italien sind diese Käsewaren in der ganzen Welt bekannt geworden und bringen den Geschmack und den Genuss der italienischen Küche mit sich. Aufgrund unterschiedlicher Reifungen passen diese Käsewaren perfekt zu vielen traditionellen Gerichten: als Aperitif mit Aufschnitt und Wein, mit Balsamico-Essig IGP (IGP = italienischer Begriff der geschützten geografischen Angabe) in Ihrer Einfachheit oder geschmolzen über einem Teller Pasta.

Marco Polo FoodEx Deutschland GmbH bietet Ihnen die verschiedensten Käsesorten, die Sie für die Zubereitung einer perfekten Mahlzeit nach italienischer Art benötigen.



# KÄSEWAREN

Löffelgorgonzola

Milder Gorgonzola

Italienischer Hartkäse

Grana Padano in verschiedenen Größen

Duro Italiano Grattugiato 1 kg (geriebener italienischer Hartkäse)

Parmiggiano Reggiano in verschiedenen Größen

Caciotta

Pecorino

Taleggio

Mascarpone





# ESSIG UND ÖLE

Natives Olivenöl extra ist eines der grundlegenden Zutaten mediterraner Ernährung, ein Öl höchster Qualität aufgrund seiner besonderen Produktion, die unter Einhaltung der von der Europäischen Union festgelegten Mindeststandards erfolgt. Neben dem Öl ist der Balsamico-Essig IGP definitiv ein weiterer wichtiger Bestandteil der italienischen Tradition. Diese besondere Zutat ist Teil der Geschichte der Gegend um Modena, wo seine Herstellung von Generation zu Generation weitergegeben wurde. Er wird auch "schwarzes Gold" genannt, nicht nur wegen seines Wertes, sondern auch wegen der langen Tradition, die er beinhaltet.

Marco Polo FoodEx Deutschland GmbH garantiert nicht nur qualitativ hochwertige Produkte, sondern auch Produkte, die die Geschichte der italienischen Küche in ihrer einfachsten und echtsten Form erzählen können.



# ESSIG UND ÖLE

Olio Extra Vergine d'oliva für Pasta 0,5 Ltr.

Olio Extra Vergine d'oliva für Fisch 0,5 Ltr.

Olio Extra Vergine d'oliva für Gemüse 0,5 Ltr.

Olio Extra Vergine d'oliva für Fleisch 0,5 Ltr.

Olio Extra Vergine d'oliva 0,25 Ltr.

Olio Extra Vergine d'oliva 1 Ltr.

Olio Extra Vergine d'oliva 5 Ltr.

Olio Extra Vergine d'oliva Verdenso 0,5 Ltr. (ungefiltert)

Fritieröl 20 Ltr.

Balsamico-Essig IGP 0,25 Ltr.

Balsamico-Essig dickflüssig 0,5 Ltr.







**marc**  **polo**  
DEUTSCHLAND | **foodEX**  

---

**Meat&More**

---



Marco Polo FoodEx Deutschland GmbH  
Ulmer Straße 160, 86156 Augsburg  
Tel.: +49 (0) 821 44807019 – E-Mail: [augsburg@mpfoodex.com](mailto:augsburg@mpfoodex.com)  
[www.mpfoodex.de](http://www.mpfoodex.de)

