

Italia mia!



Gültig von 9. bis 22. April 2024.



madeinitaly.gov.it



MANOR[®] FOOD
SPECIAL EVERYDAY

Die gesamte italienische Gastronomie ist bei Manor erhältlich

Die Sonne Italiens

Mediterranes Feeling für Ihre Küche: Mit frischem, sonnenverwöhntem Obst und Gemüse sowie dem energievollen Kick der berühmten Amalfi-Zitronen schenken Sie Ihren Gerichten eine echte italienische Note.

Super Hit
-35%

4.50

6.95

Zitronen

von Amalfi

Italien, Preis pro Kg

-25%



2.60

3.50

Topf Basilikum, Ligurien

Italien, Preis pro Stück

-20%



3.95

4.95

Cima di rapa

Italien, 400 g (100 g = 0.98)

-20%



4.95

6.95

Spargel Grün

Italien, 500 g (100 g = 0.99)

-20%



3.95

4.95

Artischockenherz

Italien, Preis pro Stück

-20%



3.95

4.85

Tomaten Datterini Premium

Italien, 500 g (100 g = 0.79)

-30%



0.60

0.85

Kiwi ohne Pestizidrückstände

Italien, Preis pro Stück

Entdecken Sie weitere Produkte auf [manor.ch](https://www.manor.ch)



Die Geschichte

DIE KOOPERATIVE VON SAN NICOLÒ

Hier beginnt die Geschichte der berühmten Chianina-Rasse.

-20%

9.50

12.–

Rindskotelett Chianina

dry aged*

Italien / Preis pro 100 g

DIE GENOSSENSCHAFT

Die Genossenschaft von Fleischproduzenten und Direkterzeugern San Nicolò wurde 1974 von einer Gruppe von Rinderzüchtern der Chianina-Rasse aus Montecastrilli gegründet. Ihr Ziel war es, diese so spezielle und seltene Rasse, die ein fester Bestandteil der italienischen Kultur ist, bekannt zu machen.

DIE CHIANINA-RASSE

Eine der ältesten Rinderrassen Italiens, die nach ihrer Herkunftsregion Valdichiana benannt ist. Die Berühmtheit der Chianina beruht hauptsächlich auf der hervorragenden Qualität ihres Fleisches und der Schönheit ihres vollständig weissen Fells, ihrer imposanten Grösse und der Harmonie ihrer Proportionen.

EINE GESCHICHTE VON TRADITIONEN

Tauchen Sie ein in eine Geschichte der landwirtschaftlichen Tradition und des landwirtschaftlichen Erbes, die nachhaltige und umweltfreundliche Praktiken unterstützen.

Erleben Sie einen unvergleichlichen kulinarischen Genuss. Mit seiner hohen Qualität, seiner exquisiten Zartheit und seinem delikaten Geschmack versetzt Sie jeder Bissen in das Herz der italienischen Gourmettradition.

1. Rindsentrecôte Chianina dry aged*, Italien, 100 g -21% 11.– statt 14.– Preis pro 100 g

* In den Manor Food Märkten Baden, Chur, Rapperswil, Sargans und St. Gallen nicht erhältlich.

Aperitifs aus dem Meere



Hier finden Sie Rezepte, die von Generation zu Generation weitergegeben wurden und die durch Qualität und traditionellen Geschmack verzaubern. Probieren Sie diese Gerichte für ein einzigartiges kulinarisches Erlebnis.



-20%
7.95
 9.95
Fritto misto
 Italien / 250 g (100 g = 3.98)



-20%
5.20
 6.50
**Leccino-Fleischbällchen
 aus Kabeljau und Olive**
 Italien / 170 g (100 g = 3.06)



-20%
7.95
 9.95
**Filetto di merluzzo
 pastellato**
 Italien / 200 g (100 g = 3.98)



-20%

7.60
 9.50
Baccalà mantecato
 Italien / 200 g (100 g = 3.80)



-20%

9.55
 11.95
Polpo sott'olio con olive Leccino
 Italien / 200 g (100 g = 4.78)



-20%

4.40
 5.50
Sugo rosso allo scoglio
 Italien / 180 g (100 g = 2.45)

Entdecken Sie weitere Produkte auf manor.ch



Die Authentische

DIE MORA ROMAGNOLA

Die ikonische italienische Schweinerasse Mora Romagnola ist bekannt für ihr hochwertiges Fleisch und ihren unvergleichlichen Geschmack.

EINZIGARTIGER GESCHMACK

Die Aufmerksamkeit und Sorgfalt, mit der das Fleisch behandelt wird, sorgen für seine einzigartigen Eigenschaften: den volleren Geschmack, der weniger Salz erfordert, sowie die intensive Marmorierung, die das Fleisch leichter verdaulich macht.

DIE RASSE MORA ROMAGNOLA

Diese italienische Schweinerasse, die an ihrem markanten schwarzen Fell und ihrer eleganten Silhouette erkennbar ist, wird hauptsächlich in der Region Romagna gezüchtet. Die Mora Romagnola ernährt sich hauptsächlich von Getreide und Eichen, trinkt Quellwasser und genießt eine Freilandhaltung auf über 90 Hektar in den Hügeln von Brisighella

4.

5.

2.

1.

3.

VOR DEM AUSSTERBEN GERETTET

In den 1990er-Jahren unternahm Herr Spadoni ein gewagtes Projekt, um die Rasse Mora Romagnola vor dem Aussterben zu bewahren. Diese Initiative beruht auf einer Produktionsphilosophie, die sich auf natürliche Lebensmittel konzentriert und so die Umweltbelastung minimiert und die Qualität fördert.

1. Coppa aus Mora Romagnola, Italien, 8.90 Preis pro 100 g | 2. Rohschinken aus Mora Romagnola, Italien, 15.90 Preis pro 100 g | 3. Guanciale aus Mora Romagnola, Italien, 7.90 Preis pro 100 g | 4. Salami «Il Moro» aus Mora Romagnola, Italien, 19.– 180 g (100 g = 10.55) | 5. Getrocknete Wurst aus Mora Romagnola, Italien, 7.90 Preis pro 100 g

Vitello tonnato

PARMACOTTO

Für eine unvergleichliche Geschmackskombination: Dieser Kalbskochschinken aus italienischen Kalbskeulen ist ideal, um schnell ein selbstgemachtes Vitello tonnato herzustellen.

-20%

5.95

7.50

Parmacotto
Kalbsschinken
Italien / Preis pro 100 g



Vitello tonnato

15 Minuten Vorbereitungszeit

FÜR 4 PERSONEN:

- 2 Packungen Kalbsschinken
- 1 Glas Kapern
- Einige Zweige Kerbel

Für die Sauce:

- 200 g Thunfisch in Öl
- 2 Eier, hartgekocht
- 3 eingelegte Sardellenfilets
- 2 EL Salzkapern
- 4 EL Olivenöl
- 1 Bio-Zitrone
- Salz
- Pfeffer, frisch gemahlen

REZEPT:

- 1- Den Thunfisch auf ein Sieb geben und das Öl abtropfen lassen.
- 2- Die hartgekochten Eier schälen und die Eigelbe herausnehmen, die Eiweiße anderweitig verwenden.
- 3- Thunfisch, Eigelbe, Sardellenfilets und Salzkapern im Mixer oder mit dem Pürierstab fein pürieren. Das Olivenöl nach und nach untermixen. Mit 1 TL abgeriebener Zitronenschale und Zitronensaft abschmecken. Mit etwas Salz und frisch gemahlenem Pfeffer

würzen. Ist die Sauce etwas zu dickflüssig, kann diese mit etwas Fleischbrühe verdünnt werden.

4- Das Fleisch auf einer Servierplatte anrichten und die Sauce über die Scheiben geben.

5- Mit den Kapern und den gezupften Kerbelzweigen garnieren.

6- Tipp: Wer der Sauce eine besondere fruchtig-frische Note verleihen möchte, kann anstatt der Zitrone auch eine Limette verwenden. Ein fein gehacktes, gekochtes Ei über das Vitello gestreut verleiht dem Gericht zusätzliche Würze.

Den richtigen Gorgonzola wählen



Gorgonzola ist eine der wichtigsten Zutaten der italienischen Küche und verleiht Ihren Gerichten Geschmack und Authentizität!

LEICHTE WÜRZIGKEIT

Ein würziger, pikanter Geschmack und eine zarte, bröckelige Textur.

Gorgonzola DOP
Piccante Brusati
Italien / 2.55
Preis pro 100 g

KRAFTVOLLES AROMA

Eine besondere Verarbeitung verleiht ihm seine zartschmelzende Cremigkeit, die am besten mit einem Löffel genossen wird.

Gorgonzola DOP
Dolce Cucchiaio
Italien / 2.85
Preis pro 100 g

HARMONISCH SALZIG

Ein ausgewogener, milder Geschmack, eine liebeliche Cremigkeit und feinwürzige Aromen.

Gorgonzola DOP
Dolce Brusati
Italien / 2.35 Preis pro 100 g

NEW



7.50
Mozzarella di Bufala
Italien / 250 g (100 g = 3.-)

NEW



3.95
Taleggio-Creme
Italien / 125 g (100 g = 3.16)

NEW



3.95
Gorgonzola-Creme
Italien / 125 g (100 g = 3.16)

Entdecken Sie weitere Produkte auf manor.ch



Der Star

SOVRANO DI BUFALA

Er eignet sich hervorragend zum Verfeinern von Pastagerichten und Gratins, schmeckt aber auch köstlich, wenn er in kleine Stücke gebrochen und mit Weissbrot genossen oder über ein Carpaccio gerieben wird.

EINZIGARTIGER GESCHMACK

Der Käse «Sovrano di Bufala» ist ein unvergleichliches Geschmackserlebnis und bietet eine bemerkenswerte Reichhaltigkeit und eine komplexe Aromatik. Seine samtig-cremige Textur, die das Ergebnis eines sorgfältigen, handwerklichen Herstellungsprozesses ist, schmilzt sanft im Mund und enthüllt die authentischen und charakteristischen Aromen der erstklassigen Büffelmilch.

4.95

Sovrano Typ Grana
20% Büffelmilch
Italien / Preis pro 100 g

HANDWERKLICHE HERSTELLUNG

«Sovrano di Bufala» steht für hervorragende italienische Handwerkskunst und zeugt von einer unerschütterlichen Verpflichtung zu Qualität und Authentizität. Dies macht ihn zu einer bevorzugten Wahl für Käsefans, die nach Perfektion und Neuem streben.

Hochwertige Olivenöle

Terre Francescane, die Olivenöle aus vielen Michelin-Sterne-Restaurants, verdienen einen prominenten Platz in Ihrer Küche, um Ihren Gerichten einen einzigartigen Geschmack zu verleihen.

-30%

5.75

~~8.25~~

Terre Francescane
L'Italiano Olivenöl
Extra Vergine
500 ml (10 cl = 1.15)



-30%

10.45

~~14.95~~

Terre Francescane
L'Italiano Olivenöl
Extra Vergine
1L (10 cl = 1.05)



Bio

-30%

13.95

~~19.95~~

Manor Bio
Olivenöl Extra Vergine
1L (10 cl = 1.40)



-30%

9.05

~~12.95~~

Terre Francescane
Olivenöl Extra Vergine Frantoio
50 cl (10 cl = 1.81)



-30%

5.25

~~7.50~~

Terre Francescane
Aromatisiertes Olivenöl Chili
250 ml (10 cl = 2.10)

Entdecken Sie weitere Produkte auf manor.ch



Exklusiv

Holen Sie sich gleich einen ganzen Korb voll italienischer Köstlichkeiten nach Hause – Sie haben die Wahl zwischen über 350 typischen Spezialitäten mit den besten natürlichen Zutaten. Nur bei Manor!



-20%*

Auf Il Viaggiator Goloso Produkte

Exklusiv mit der Manor Karte



*Der Rabatt von -20% ist bis Mo. 22.4.2024 gültig und gilt bei Manor für Il Viaggiator Goloso (exkl. Geschenkkörbe) Produkte. Allgemeine Bedingungen unter www.manorch.de/uj/exclusions. Mastercard is a registered trademark, and the circles design is a trademark of Mastercard International Incorporated.

1. Coppa il Viaggiator Goloso, Italien, 110 g -20% **6.50** statt 8.50 (100 g = 6.19) | 2. Il Viaggiator Goloso Olio Extra Vergine di Oliva non filtrato, -20% **15.95** statt 19.95 75 cl (10 cl = 2.13) |
3. Il Viaggiator Goloso Fettuccine All'Uovo, 250 g -21% **1.80** statt 2.30 (100 g = 0.72) | 4. Il Viaggiator Goloso Passata di Pomodorino Ciliegino con Basilico 360 g -20% **2.50** statt 3.15 (100 g = 0.69) | 5. Il Viaggiator Goloso Biscotti di Forni 200 g -20% **3.65** statt 4.60 (100 g = 1.83) |
6. Il Viaggiator Goloso Bio Gallette di grano saraceno 100 g -20% **2.80** statt 3.50 (100 g = 2.80) | 7. Il Viaggiator Goloso Riso Carnaroli 1 kg, -20% **7.15** statt 8.95 (100 g = 0.72) |
8. Mozzarella di bufala campana il Viaggiator Goloso, Italien, 250 g, -20% **5.55** statt 6.95 (100g = 2.22) | 9. Auf alle Sorten, il Viaggiator Goloso Teigware, z. B. Triangoli Por. Tar 250 g, -20% **5.-** statt 6.30 (100 g = 2.-)

-20%
Exklusiv mit der
Manor Karte



7.95
9.95
Bresaola il Viaggiator Goloso
Italien / 100 g

-20%
Exklusiv mit der
Manor Karte



6.15
7.70
Tiramisù il Viaggiator Goloso
300 g (100 g = 2.05)

-20%
Exklusiv mit der
Manor Karte



3.15
3.95
il Viaggiator Goloso Konfitüren
Auf alle Sorten
z. B. Erdbeeren 70% / 340 g (100 g = 0.93)

-20%
Exklusiv mit der
Manor Karte



6.35
7.95
Kekse il Viaggiator Goloso
Auf alle Sorten
z. B. Butter Torsades / 350 g (100 g = 1.81)



-20%
Exklusiv mit der
Manor Karte



2.60
3.30
Mehl il Viaggiator Goloso
Auf alle Sorten
z. B. Farina Grano Saraceno glutenfrei
500 g (100 g = 0.52)

-20%
Exklusiv mit der
Manor Karte



5.55
6.95
Grissini il Viaggiator Goloso
Auf alle Sorten
z. B. Grissini integrali con olio extravergine di oliva
200 g (100 g = 2.78)

-20%
Exklusiv mit der
Manor Karte



5.20
6.50
Olive il Viaggiator Goloso
Auf alle Sorten
z. B. Olive taggiasche della provincia di Imperia
180 g (100 g = 2.89)

-20%
Exklusiv mit der
Manor Karte



20.75
25.95
Öl il Viaggiator Goloso
Auf alle Sorten
z. B. Olio extra vergine di oliva Riviera Ligure
750 ml (10 cl = 2.77)

-20%
Exklusiv mit der
Manor Karte



2.50
3.15
Tomatensauce il Viaggiator Goloso
Auf alle Sorten
z. B. Salsa di pomodorino ciliegino / 330 g (100 g = 0.76)



Aperitif

Gesellig, appetitanregend, unverfälscht: Lassen Sie sich von diesen italienischen Klassikern verführen und geniessen Sie einen typischen Aperitivo mit Familie oder Freunden.



-20%

23.50
29.50
Antipasto Gran Gusto Classico
Corte Parma
Italien / 445 g (100g = 5.28)



-20%

6.-
7.55
Auf alle Sorten
Taralli Di Bennardo
z. B. al Rosmarino / 300 g (100 g = 2.-)



-20%

5.50
6.90
Auf alle Sorten
Focaccia Di Bennardo
z. B. al Rosmarino / 300 g (100 g = 1.83)



-20%

3.95
4.95
Auf das gesamte Sortiment
Coppo
z. B. Battuto di olive taggiasche Ligure / 180 g (100 g = 2.20)



-20%

6.-
7.55
Auf das gesamte Sortiment
La Reinese
z. B. Paprika gefüllt mit Thunfisch / 240 g (100 g = 2.50)



-20%

4.70
5.90
Auf alle Sorten
Grissini Sarandrea
z. B. naturale / 200 g (100 g = 2.35)

Entdecken Sie weitere Produkte auf manor.ch



-20%

19.90

~~24.90~~

Franciacorta
Corte Aura Brut
Franciacorta DOCG
70 cl (10 cl = 2.66)



15.95

Bellini Cocktail
5,5% vol.
75 cl (10 cl = 2.13)



-25%

8.95

~~11.95~~
Ca' di Rajo
Prosecco
Extra Dry
Treviso DOC
75 cl (10 cl = 1.20)



13.95

Aperol
11% vol.
70 cl (10 cl = 2.-)



-20% AUF ALLE ITALIENISCHEN BIERE

-20%



3.95
~~4.95~~
Bier Ichnusa
3 x 33 cl (10 cl = 0.40)

-20%



10.55
~~13.20~~
Auf alle Sorten
Bier Moretti
z. B. Dosen 6 x 50 cl (10 cl = 0.36)

-20%



9.95
~~13.80~~
Auf alle Sorten
Bier Peroni
z. B. Peroni Capri 6 x 33 cl (10 cl = 0.51)

Entdecken Sie weitere Produkte auf manor.ch



Italienische Geschmacksknospen

Klassiker der italienischen Küche, die in keinem Vorratsschrank fehlen sollten –
für ein kulinarisches Erlebnis wie bei Mamma oder für zwischendurch.



34.95
Manor Set Pasta



-25%

4.45
5.95
Auf das gesamte Sortiment
Sauce Italians Do It Better
z. B. Tomate und Basilikum / 290 g (100 g = 1.53)



-20%

3.95
4.95
Auf das gesamte Sortiment
Coppo
z. B. Pesto Liguro / 180 g (100 g = 2.20)



-20%

23.80
29.80
Auf das gesamte Sortiment
Giusti
z. B. Balsamicoessig Riccardo / 250 ml (10 cl = 9.52)



-50%

1.45
2.95
Auf alle Sorten
Scotti Teigwaren Venere
z. B. Spaghetti / 400 g (100 g = 0.36)



7.75
Reis Acquerello
500 g (100 g = 1.55)

Entdecken Sie weitere Produkte auf manor.ch





-30%

28.35
40.50

Auf alle Sorten

Lavazza Trio-Packs und Kapseln

z. B. Oro Grains trio / 3 x 500 g (100 g = 1.89)



-30%

2.75
3.95

Auf alle Sorten

Kekse Mulino Bianco

z. B. Baiocchi Crema Nocciola / 260 g (100 g = 1.06)



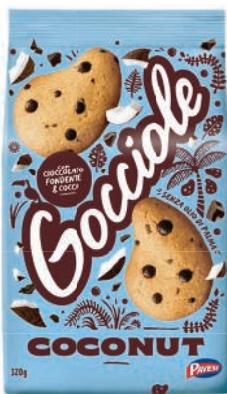
-20%

2.80
3.50

Auf alle Sorten

Nutella Kekse

z. B. Nutella Kekse / 193 g (100 g = 1.45)



-30%

2.75
3.95

Auf alle Sorten

Gocciole Kekse

z. B. Coconut / 320 g (100 g = 0.86)



-20%

2.20
2.75

Auf alle Sorten

Fiorentini Reiswaffeln

z. B. Zartbitterschokolade / 100 g (100 g = 2.20)



-20%

10.35
12.95

Auf alle Sorten

Nocciolata-Aufstrich

z. B. Schokolade / 700 g (100 g = 1.48)



**2+(1)
GRATIS**

Gesamt
süße Produkte
und salzig

Beim Kauf von 3 Stück

Aktionszeitraum
09.04 – 22.04.2024

SPINOSI



-30%

Auf
alle frischen
Produkte

Aktionszeitraum
09.04 – 22.04.2024

SPINOSI

Entdecken Sie weitere Produkte auf [manor.ch](https://www.manor.ch)



-20%



7.60
9.50
Auf alle Sorten
Caceli-Aufstrich
z. B. Pistacchio / 220 g (100 g = 3.45)

-20%



6.80
8.50
**Fabbri Kirschen
Amarena und Sirup**
230 g (100 g = 2.96)

Bio

-20%



10.–
12.50
Auf das gesamte Sortiment
Via Parini
z. B. Akazienhonig BIO / 250 g (100 g = 4.–)



59.–
**il Viaggiator Goloso
Spaghettiera**

-20%



3.90
4.90
Auf das gesamte Sortiment
Risotto Riso Gallo
z. B. mit Steinpilzen / 250 g (100 g = 1.56)

-20%



2.35
2.95
Auf das gesamte Sortiment
Castrovinci Sardellenfilets
z. B. in Olivenöl / 48 g (100 g = 4.90)

-20%



4.60
5.80
Auf alle Sorten
Scotti-Reis
z. B. Risotto / 1 kg (100 g = 0.46)

-20%



2.80
3.50
Auf das gesamte Sortiment
Cirio
z. B. Passata Rustica / 2 x 350 g (100 g = 0.40)

-20%



4.95
6.20
Auf das gesamte Sortiment
Capri
z. B. Thunfischfilets nature / 135 g (100 g = 3.67)

Entdecken Sie weitere Produkte auf manor.ch





-33%

11.-
16.50

Auf alle Sorten
Rana Trio-Pack

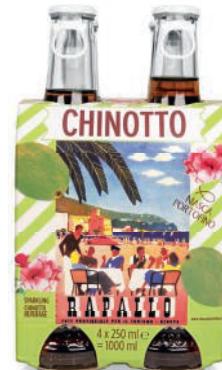
z. B. Tortellini Rust. Vit. 3 x 250 g (100 g = 1.47)



-20%

4.40
5.50

Galbani Crema al Mascarpone UHT
250 g (100 g = 1.76)



-25%

5.85
7.80

Chinotto Geranienextrakt / 4er-Pack
4 x 250 ml (10 cl = 0.06)



-30%

4.85
6.95

San Pellegrino Sparkling / 6er-Pack
6 x 1,25 l (10 cl = 0.05)



-31%

10.-
14.40

Auf alle Sorten
San Benedetto Ice Tea à 6 x 1,5 l
6er-Pack

z. B. Peach (10 cl = 0.11)



-25%

10.50
14.-

Virgin Bellini alkoholfrei
4 x 180 ml (10 cl = 1.46)



-20%

2.35

2.95

Auf alle Sorten

Barilla Al Bronzo

z. B. Spaghetti 400 g (100 g = 0.59)





Weingut Tua Rita

Die Geschichte zweier leidenschaftlicher Menschen, Rita und Virgilio, ist der Ursprung von Tua Rita. Es finden sich einzigartige Eisennuancen und ein Hauch von Salzigkeit. Die Weine dieses toskanischen Weinguts sind das Ergebnis einer Leidenschaft, die Qualität und Authentizität rigoros in den Vordergrund stellt.

-20%



15.95

19.95

Tua Rita
Perlato del Bosco
Vermentino
Toscana IGT
75 cl (10 cl = 2.13)



-20%



25.90

32.50
Tua Rita
Perlato del Bosco
Rosso
Toscana IGT
75 cl (10 cl = 3.46)



-21%



17.95

22.90
Tua Rita
Rosso dei Notri
Toscana IGT
75 cl (10 cl = 2.40)



Entdecken Sie weitere Produkte auf [manor.ch](https://www.manor.ch)





Weingut La Spinetta

In den 1960er-Jahren gaben Giuseppe Rivetti und seine Frau Lidia ihr Wissen und den Respekt für die Traditionen an ihre Kinder weiter. Nach dem Erfolg ihres Moscato wurde die Produktion von La Spinetta nach und nach diversifiziert und heute ist La Spinetta ein ikonisches Weingut im Piemont.

-31%



14.95

~~21.90~~

La Spinetta
Il Nero
di Casanova

Toscana Sangiovese IGT
75 cl (10 cl = 2,-)



-30%



19.50

~~27.90~~

La Spinetta
Ca' di Pian

Barbera d'Asti
DOCG
75 cl (10 cl = 2.60)



-31%



14.95

~~21.90~~

La Spinetta
Vermentino

Toscana IGT
75 cl (10 cl = 2,-)



Entdecken Sie weitere Produkte auf [manor.ch](https://www.manor.ch)



**Pasta Gentile, hochwertige,
handwerklich hergestellte
Teigwaren, finden Sie ab sofort
bei Manor Food.**



1. Gentile Spaghetti di Gragnano, **6.90**, 500 g (100 g = 1.38) | 2. Gentile Mezze penne, **6.90**, 500 g (100 g = 1.38)
3. Gentile Gnocchetti, **6.90**, 500 g (100 g = 1.38)

