

# So finden Sie uns



Walter Cocco  
italienische Spezialitäten & mehr

Ciao!

Mein Name ist Walter Cocco.  
Als gebürtiger Sarde importiere  
und vertreibe ich aus Leidenschaft  
sardische Spezialitäten.  
Viele Produkte beziehe ich aus  
sardischen Familienbetrieben.



Alle Artikel sind auf Vorbestellung lieferbar.

Bei größeren Mengen liefere ich persönlich zu Ihnen  
oder bequem per Versand innerhalb 1-2 Werktagen.

## Sapori della Sardegna

Walter Cocco  
Breite Straße 26g  
D-47198 Duisburg

Tel. : 02066 / 38987  
Fax: 02066 / 3973990  
Mobil: 0162 / 8590214

walter-cocco@arcor.de

## Sapori della Sardegna



sardische Feinkost



*Dies ist ein kleiner Vorgeschmack*

*Salsiccia Sarda Classica:*  
eine grobe, ringförmige,  
gewürzte und luftgetrockene  
Wurstsalami nach alter Tradition

*Salsiccia Cinghiale:*  
Wildschweinsalami

*Salsiccia Finocchietto:*  
Salami mit Fenchelsamen

*Pancetta al pepe verde:*  
Bauchspeck gewürzt mit grünem Pfeffer

*Mustela Lonza:*  
luftgetrockener gewürzter Lachsschinken



*Pecorino Sardo:*  
der sardische Pecorino ist ein ausgezeichneter Schafsmilchkäse  
der nach alter Tradition in einer noch unberührten Natur  
auf der Insel hergestellt wird. Der Pecorinokäse  
genießt internationales Ansehen in  
kulinarischen Restaurants.

*Pecorino mezzo stagionato:*  
mittelreif - ca. 3 Monate

*Pecorino Stagionato:*  
alt - ca. 8 Monate

*Pecorino da Spagnare:*  
cremiger Aufstrich-Pecorino



*unserer sardischen Spezialitäten*



*Malloreddus:*  
traditionell sardische Gnocchi

*Ravioli con Ricotta e Spinaci:*  
gefüllt mit Ricotta und Spinat



*Sebadas:*  
Süße Käsetaschen  
gefüllt mit Ricotta und Köse

*Pane Carasau:*  
dünnes knuspriges Fladenbrot  
aus gemahlenem Hartweizenmehl



*Olive Sarde in Salamoia:* Oliven in Salzwasser  
*Olive al Forno:* gebacken und eingelegt in  
Öl und Kräuter  
*Olio d'Oliva:* Olivenöl extra vergine

*Carciofi sott'oli:*  
Artischocken eingelegt in  
Öl und Kräuter

