



RESTAURANT  
DREI KÖNIG

LÖRRACH

# Prosciuttificio Wolf (Sauris)

Fr & Sa, 26. & 27.4.2013, 19 Uhr



Prosciutto, Culatello, Ossocollo, Salame, Salsiccia, Pancetta, Lardo in ganz besonderer Qualität erhalten wir von der Prosciuttificio Wolf aus Sauris in den Karnischen Alpen. Von dort besucht uns Claudio Provato und stellt Ihnen diese Produkte persönlich vor.



zweinst/communication\_Basel www.zweinst.ch

Fr, 26.4.2013 im Delikatessen Drei König:

Degustation inkl. Wein, 60€/Person.

Anmeldung: Tel. +49 7621 424 53 00,  
info@delikatessen-dreikoenig.de

Sa, 27.4.2013 im Restaurant Drei König:

Menü inkl. Wein, 90€/Person.

Anmeldung: Tel. +49 7621 425 83 33,  
info@restaurant-dreikoenig.de





## Wo Tradition die Innovation lenkt – seit 150 Jahren.

### Prosciuttificio Wolf, Sauris (Italien)

[www.wolfsauris.it](http://www.wolfsauris.it)

Sauris liegt auf rund 1400 Metern Höhe in den Karnischen Alpen und ist damit die höchste Gemeinde der Region Friaul-Julisch-Venetien. Die Besiedelung dieser deutschen Sprachinsel reicht bis ins 13. Jahrhundert zurück. Jahrhundertlang führten die Bewohner in ihrem isoliert gelegenen Dorf ein kärgliches Leben als Bergbauern und teilweise als Wanderhändler. So wundert es nicht, dass hier viele alte Traditionen überlebt haben – natürlich auch kulinarischer Art.

Eine dieser Traditionen, die Herstellung von geräuchertem Schinken, Speck und anderen Wurstwaren, wird bis heute in der Prosciuttificio Wolf gepflegt. Vor 150 Jahren gründete Pietro Schneider ein bescheidenes Unternehmen, arbeitete mit den besten und erfahrensten Metzgern zusammen und erschuf auf der Grundlage überlieferter Rezepte viele Geheimnisse, die fortan von Generation zu Generation weitergegeben wurden.



Heute sind Giuseppe Petris, sein Sohn Stefano und deren Familien die treibende Kraft im Unternehmen. Mit mehr als 60 Mitarbeitern werden bei Wolf mit großer Leidenschaft, Kompetenz und Professionalität eine ganze Reihe von außergewöhnlichen Produkten hergestellt. Die Produktion ist inzwischen gewachsen und auf höchstem technischen Niveau gehalten – was jedoch kein Widerspruch zu den alten Wurzeln darstellt. Noch immer werden

traditionelle Verfahren angewandt, noch immer wird der Rauch auf natürliche Weise und durch den Einsatz von Hölzern aus den regionalen Buchen- und Tannenwäldern verwendet. Dazu kommen die einzigartigen Rezepturen auf Basis der Ursprünge aus dem Jahr 1862.

Die Tradition lenkt hier die Innovation – nur so kann der einzigartige Geschmack der Produkte erhalten werden.

### Im Delikatessen Drei König (Fr, 26.4.) Degustation mit Weinbegleitung (60€)

#### Aperitif:

**Die Spezialitäten der Prosciuttificio Wolf**  
Gavi La Rocca, Piero Coppo, Piemont

#### Hauptgang:

**Risotto mit der scharfen Peperonisalami**  
Langhe Rosso 19, Massimo Rattalino, Piemont

### Im Restaurant Drei König (Sa, 27.4.) Menü mit Weinbegleitung (90€)

#### Aperitif:

**Die Spezialitäten der Prosciuttificio Wolf**  
Gutedel »Heugumber« 2011, Weingut Hanspeter Ziereisen

#### Vorspeise:

**Risotto mit der scharfen Peperonisalami**  
Gutedel »Heugumber« 2011, Weingut Hanspeter Ziereisen

#### Vorspeise:

**Hausgemachte Ravioli, gefüllt mit Prosciutto di Sauris**  
Chianti Classico 2010, Castellare, Toscana Centrale

#### Hauptgang:

**Saltimbocca mit Kartoffelgnocchi**  
Chianti Classico 2010, Castellare, Toscana Centrale

#### Dessert:

**Tiramisu mit Amaretto-Zabaione**  
Moscato d'Asti, Francone, Piemont