



Casa Lucca



Exquisites mit Gemüse

Pesto alla Genovese – der Klassiker

Ideal zu Nudeln aller Art. Einfach etwas Pesto unter die heißen Nudeln geben und sofort servieren.

Rotes Pesto – mit Tomaten

Auf frisch geröstetem Brot eine köstliche Vorspeise.

Olivencreme

Als Aufstrich zu geröstetem Brot oder zum Verfeinern von Nudelgerichten.

Olivensenf

Delikat zu Gebrilltem oder zum Verfeinern von Dressings.

Peperonisauce

Sehr pikant. Pur, als Dipp oder würzige Grundlage für Salatdressings und Saucen.

Tomatensauce

Ideal als Basis, zur Abrundung feiner Saucen oder einfach nur zum Dippen.

Hausmachersenf

Delikat zu Gebrilltem oder zum Verfeinern von Dressings.

Nuss-Pesto

Eignet sich hervorragend als Raviolifüllung oder zu Nudeln.

Marinierte Pilze

Als Beilage zu Grillfleisch, in deftigen Salaten oder als Snack zu Käse oder Wein.

Rote-Beete-Pesto

Schmeckt mit Salat, Fisch, Reis oder als Brotaufstrich.

Ananas-Mango-Chutney

Hervorragend zu Grill-, Pfannen- und Reisgerichten.

Balsamicosenf

Delikat zu Gebrilltem oder zum Verfeinern von Dressings.

Orangensenf

Delikat zu Gebrilltem oder zum Verfeinern von Dressings.



Exquisite Fruchtaufstriche

Grapefruit-Banane
Zitrone-Ananas
Erdbeer-Rhabarber
Orange
Birne-Vanille
Mango-Grappa
Süße Karotte
Blutorange
Winterapfel
Aprikose-Feige
Rhabarber
Pflirsich-Rosine
Zwetschge-Walnuss
Aprikose-Himbeere
Die Rote
Die Schwarze
Mirabelle
Stachelbeere
Holunderblütengelee

Bitte beachten Sie, dass unsere Fruchtaufstriche nur saisonal nach frischer Ernte angeboten werden.

Gebäck

Cantucci (Mandelkekse)

in einen Vin Santo getaucht entfalten
Cantucci ihr volles Aroma.

Cantucci cioccolato (Schoko-Mandelkekse)

Viallini (Mürbegebäck)

der perfekte Genuss zu Kaffee, Tee oder Wein

Casa Lucca fand seinen Anfang in der Wiederentdeckung des Selbstgemachten. Was zunächst nur für unseren Eigenverzehr gedacht war, fand bald auch weitere Anhänger kulinarischer Genüsse.

Alle Früchte und Gemüse werden bei uns am gleichen Tag eingekauft und frisch verarbeitet. Wir lagern keine großen Mengen, da wir in der Regel auf Bestellung frisch produzieren.

Sorgfalt, gutes Handwerk und viel Liebe zum Detail versetzen uns in die Lage, hervorragende Qualität zu liefern. Urlaubserinnerungen hinter Glas.

Das Essen zum Genuss werden lassen - dazu gehört unter anderem auch die Zeit, die man sich dafür gönnt.

Was bei uns in die Gläser kommt, läßt sich nicht industrialisieren. Reihenfolge und Menge sind von der Natur bestimmt und so limitiert sich alles selbst und das ist gut so.

Unser Ziel: Einfach gut essen.
Ein Widerspruch in der heutigen Zeit? Fein.

Casa Lucca

Hüttmannsberg 2/1
D-88079 Kressbronn

Fon 0 75 43-91 32 36

web www.casalucca.de
mail info@casalucca.de