

# La Gazzetta di Stuppiello

Italienische Feinkost & Weine seit 1969

DEZEMBER 2023 | AUSGABE 2

## Buon Natale Minden!



Team Stuppiello wünscht frohe Weihnachten!

### Stuppiello®

ANNO 1969

### Ihr Partner für italienische Feinkost und Weine

Signore e Signori, wir freuen uns, Ihnen die nächste Ausgabe der „La Gazzetta di Stuppiello“ vorzustellen. In Form einer italienischen Tageszeitung erfahren Sie die neuesten Trends und Highlights rund um Stuppiello und Bella Italia. Wir stellen Neuheiten und interessante Informationen zu unserem Sortiment, Events und Partnern vor.

Natürlich dürfen News über Zukunftsprojekte nicht fehlen. Buon divertimento e buon natale!

AUCH ONLINE BESTELLBAR!



### TOP DEZEMBER ANGEBOTE

#### Pratto

Ca dei Frati | Lombardei | 12,5Vol.-% Alkohol  
0,75L je **18,99 €\*** statt je 19,99 € (1L = je 25,32€)

#### Papale Oro

Varvaglione | Apulien | 14,5 Vol.-% Alkohol  
0,75L je **18,99 €\*** statt je 21,99 € (1L = je 25,33€)

#### Tignanello

Antinori | Apulien | 13,5Vol.-% Alkohol  
0,75L je **129,99€\*** statt je 149,99 € (1L = je 173,32€)



Gültig vom 02.12 BIS ZUM 09.12.2023 ...weitere Angebote auf Seite 8

### LAUFER

SEIT 1901

KOMPETENZZENTRUM FÜR SCHMUCK, UHREN UND SILBERWAREN  
60 WELTMARKEN AN EINEM ORT



TAMARA COMOLLI  
FINE JEWELRY

JETZT NEU IN MINDEN – SCHMUCK VON TAMARA COMOLLI



JUWELIER-LAUFER.DE

### Stuppiello®

ANNO 1969

Herausgeber: Stuppiello GmbH  
Dorotheenstraße 4 | 32423 Minden  
Tel. 0571/ 82 90 700 | www.stuppiello.de

# Über 54 Jahre Stuppiello!

## Ende der 1950er

Michele Stuppiello, geboren 07.12.1935 in Monte Sant Angelo Apulien, kommt Ende der 50er Jahren als Gastarbeiter nach Deutschland. In den ersten Jahren arbeitet er im Steinkohlebergbau wie die meisten Gastarbeiter aus Italien.

Jedoch bemerkt er, dass italienische Lebensmittel und Weine in Deutschland sehr beliebt waren. Bei den ersten Heimreisen in die Heimat bringt Michele Stuppiello Kleinigkeiten mit und verkauft diese an Kollegen und dessen Familien.

Er bemerkt das Potenzial und baut langsam einen Import auf, indem er jede Heimfahrt nach Italien für Transporte nutzt.

Die geschäftlichen Anfänge von Stuppiello in Deutschland beginnen!



Antonietta und Michele Stuppiello in den 1960er Jahren in Monte Sant Angelo.

Michele Stuppiellos damaliger LKW.



## 1970er

Anfang der 60er Jahre holt Michele seine Frau Antonietta und seine Kinder Nunzia und Giuseppe nach Minden und eröffnet 1969 das Ladengeschäft am Marienwall. Nach wenigen Jahren zieht das Ladengeschäft in den

Deichhof um. Das Ehepaar schafft sich mit dem Einzelhandel italienischer Produkte eine gemeinsame Existenz. Klassische Tomatendosen und bauchige Weinflaschen mit Bast zieren die Schaufenster. Frisches italienisches Gemüse wird jeden Donnerstag vom Großmarkt Hannover nach Minden geholt.

Es beginnt die Zeit, in der Stuppiello direkt aus Italien mit vielen Wurst- und Käsewaren direkt beliefert wird.



Antonietta und Michele Stuppiello vor dem Gemüsewagen am Deichhof.

In dem nahegelegenen Ort Oberkirchen leben zu dieser Zeit viele Italiener, welche nicht die Möglichkeiten hatten, ihren Einkauf in Minden zu tätigen. Also fährt Michele Stuppiello regelmäßig in die Stadt und verkauft verschiedene Waren aus seinem Transporter heraus an die interessierten Bürger.

Somit entsteht 1974 ein zweiter Laden, wo Familie Stuppiello italienische Lebensmittel und Weine verkauft.



Erste Fotos vom Ladengeschäft vom Deichhof.

## 1980er

Schon als kleines Mädchen hilft Tochter Nunzia immer wieder im Laden ihrer Eltern aus. Voller Leidenschaft und Freude!

Trotz einer Ausbildung zur Fremdsprachenkorrespondentin arbeitet sie täglich im Geschäft. Auch ihr jüngerer Bruder Giuseppe ist im Geschäft miteingebunden.

1986 heiratet Nunzia Stuppiello Damiano Berdicchia aus Brindisi / Apulien. Auch er verlässt im jungen Alter von 17 Jahre seine Familie, um in Deutschland als Gastarbeiter eine Zukunft aufzubauen. In Minden haben sie sich kennen und lieben gelernt. Somit war auch klar, dass Damiano Berdicchia neben seinem Job im Unternehmen seiner Schwiegereltern nach Feierabend und an den Wochenenden tatkräftig mithilft.

Nach 10 Jahren bemerkt die Familie, dass der Fokus auf den Laden Minden gelegt werden muss. Somit werden die Geschäfte in Obernkirchen nach mehr als zehn Jahren abgegeben.

## 1990er

Das Geschäft am Deichhof hat in Minden Kultstatus. Die große frische Mortadella mit Pistazie, viele verschiedene Wurst- und Käsesorten haben das Interesse vieler Menschen geweckt. Natürlich darf der gute italienische Wein nicht fehlen.

Die drei Kinder von Nunzia und Damiano gehen damals zur Domschule. Federico, Michele und Loredana. Es ist damals ganz normal, nach der Schule zu Fuß zu

Mama ins Geschäft zu gehen und dort mit dem Preisauszeichner oder den Pastapaketten zu spielen. Der traditionelle „Succo di Frutta“ (ein ital. Fruchtsaft in kleinen Glasflaschen) ist damals das Highlight, welcher heute in 4. Generation auch noch genossen wird.

Im Jahr 1997 wird das Geschäft am Deichhof in der Innenstadt von Minden umfassend modernisiert, um noch mehr Kunden anzulocken. Schon längst ist Stuppiello aus der Mindener Innenstadt nicht mehr wegzudenken.



Nunzia Stuppiello an der Frischetheke im Geschäft in Obernkirchen.



Zeitungsfoto aus dem Jahr 1997 nach Umbau des Ladens: (v.l.) Mitarbeiterin, Antonietta, Sohn Giuseppe, Michele mit Enkelin Loredana und Nunzia Stuppiello.

## Seit 2012 unter der Führung der Familie Stuppiello - Berdicchia

Die Produkte aus ganz Italien sorgen für immer mehr Umsatz im Einzel- und Großhandel. 2012 übernehmen Nunzia Stuppiello-Berdicchia und Ehemann Damiano Berdicchia die Geschäftsführung von Stuppiello. Ein größeres Geschäft in der Dorotheenstraße wird eröffnet.



2012 : Dorotheenstraße 4

Das damalige Lager des Großhandels war nun der Hauptsitz der Stuppiello GmbH.

Bald weichen Obst und Gemüse und machen Bistrotischen vor dem Geschäft Platz. Das Bistro-Laden-Konzept, eine Idee von Damiano, wird ein voller Erfolg. Er bereitet die ersten Pasta-Teller für die Gäste zu.



(v.l.) Mutter Nunzia Stuppiello - Berdicchia mit ihren Kindern Federico, Loredana, Michele Berdicchia.

Nach und nach weiß jeder aus der Familie Stuppiello - Berdicchia, wo sein Platz ist.

Federico Berdicchia kommt nach seiner Ausbildung als Versicherungskaufmann in die Firma und ist heute für die Finanzen zuständig. Michele Berdicchia macht seine Ausbildung im Groß- und Außenhandelskaufmann schon in der Stuppiello GmbH und ist danach voll im Vertrieb eingestiegen.

Loredana Berdicchia kommt 2015 nach dem Bachelor of. Sc. in International Business aus Paderborn wieder zurück nach Minden und ist nun für das Personal und Marketing zuständig. Zusammen mit Ihrer Mutter Nunzia Stuppiello - Berdicchia, welche das Herz des Unternehmens ist, wollen sie klar nach dem Motto „immer weiter“ mit der Stuppiello GmbH weiterhin wachsen und erfolgreich sein.

## Das Team „La Famiglia“ heute!

Niemals ohne La Famiglia!

Stuppiello ist nicht Stuppiello ohne das große ganze Team - La Famiglia. Ohne ein gutes Team geht es einfach nicht. Bei Stuppiello ist das ganz genauso. Wie in einer „grande Famiglia“ diskutieren, planen, lachen und schreien wir auch mal rum. Doch wenn es drauf ankommt, steht jeder für jeden ein, und nur deswegen sind wir heute dort, wo wir sind.

In der Memelstraße gibt das Team der Disposition, des Rechnungswesens und Lagers Vollgas. Auf den Straßen im Vertrieb ist auch immer jemand unterwegs und fährt von Markt zu Markt die Partner ab. In der Küche wird mit Liebe zur italienischen Esskultur täglich Tolles gezaubert.

Und im Einzelhandel und Bistro will das Team immer mit Freude und Spaß die Kunden zufrieden stellen.

Auch die 4. Generation läuft schon täglich durch Laden, Büro oder Lager. Am nächsten Tag findet der ein oder andere seinen Locher oder Textmarker nicht mehr wieder oder es steht ein Succo di Frutta auf dem Tisch. Das ist nämlich das Zeichen, das jeder versteht: Die Kinder waren hier!



## Einzelhandel - Großhandel - Franchise



Die Stuppiello GmbH ist in den Segmenten Einzelhandel, Großhandel und Franchise einzuteilen. Es begann alles mit unserem Großvater, welcher das Potenzial in dem Import der italienischen Lebensmittel gesehen hat. Nun, in der 3. Generation, bauen wir weiterhin diese drei Säulen weiter aus. Wir verbinden Tradition, Erfahrung und Leidenschaft mit modernem italienischen Lifestyle. Für all dies steht Stuppiello. Wie unser Slogan schon sagt: „PROUDLY MADE IN ITALY“



# Rückblick

## Stuppiello Weinmesse



Das jährliche Stuppiello-Highlight für Minden und Umgebung!

Am 16.09.2023 kamen alle Weinfreunde und Weinbegeisterte an der Memelstraße 4 zusammen. Viele Winzer aus verschiedenen Regionen Italiens präsentierten ihre Weine aus dem Stuppiello - Weinsortiment und Neuheiten.

Moët Hennessy präsentierte den Champagner Ruinart Brut, P31 ließen neben dem Green Spritz auch den neuen Hot P31 für die Inspiration der kalten Monate probieren.

Am Grappa-Nonino-Stand konnte man verschiedene hochprozentige Grappasorten probieren.

Zanin schenkte unter anderem den neuen Pistazien- und Orangenlikör aus. Natürlich durfte neben den ganzen Prosecco, Weinen und Spirituosen ein gutes Buffet nicht fehlen. Neben verschiedenen kalten Vorspeisen und Dips kamen Gäste in den Genuss von leckerer Lasagne, Pasta la Forno, Arancini und anderer Leckereien.

Im kommenden Jahr wird die Weinmesse voraussichtlich am 14.09.2024 stattfinden. Wir freuen uns schon jetzt darauf!



# Rückblick

## Champagner Abend bei Stuppiello und Moët Hennessy

### Juwelier Laufer überraschte mit Raritäten von Schmuck

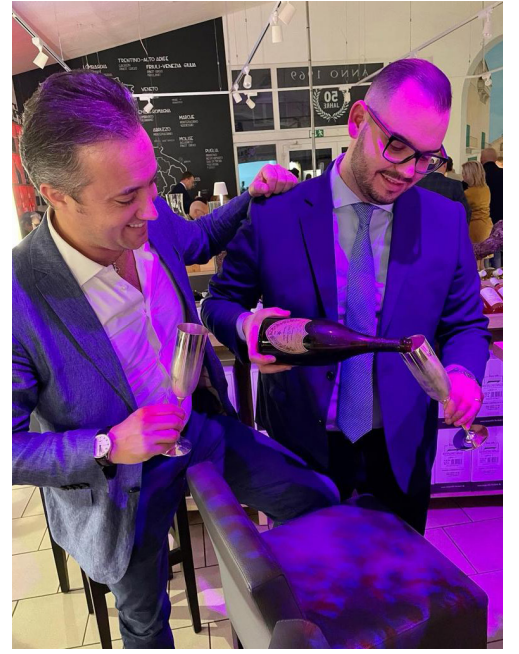
Am 24.11. veranstaltete Stuppiello gemeinsam in Kooperation mit Moët Hennessy einen edlen Verköstigungsabend. Thema des Abends war „die 5 besten Rosès aus dem Haus Moët Hennessy“. Somit konnten die Gäste verschiedene Champagner und Weinsorten probieren und italienische Küche dazu genießen.

Mit Leidenschaft und Sympathie wurden den Gästen alles zur Geschichte sowie Fakten zur Herkunft und Herstellung der edlen Tropfen präsentiert.

Ein weiteres Highlight des Abends: Die Vorstellung verschiedener Schmuckstücke und Zeiterfassern von Juwelier Laufer.

Alle Gäste konnten die Raritäten und Exklusivitäten vom Juwelier anprobieren und dem Team Fragen stellen.

Ein gelungener Abend mit tollen Getränken, gutem Essen und interessantem Schmuck. Perfetto!



Moët Hennessy  
GERMANY

## GWD Minden Saisoneröffnung

Am 20.08.23 feierten Pool Mitglieder, das Team und die Geschäftsstelle des Handballvereins GWD Minden die Saisoneröffnung in den Räumlichkeiten von Stuppiello.

Mit einem tollen Buffet an italienischen Speisen sowie Green Spritz und Wein wurde über die Zukunft von GWD Minden beraten und gesprochen.

Das neue Trainerteam wurde vorgestellt und Ambitionen zur Saison 2022/2023 thematisiert.



(v.l.) Loredana Berdicchia und Nunzia Stuppiello-Berdicchia mit Geschäftsführer von GWD Minden Nils Torbrügge.



# Neues von der Frischetheke!

## Originale Focaccia aus Apulien!

Im kommenden Jahr wird es eine Neuheit auch im Bereich Brotspezialitäten geben. Das Ciabatta aus Altamura hat so viele Liebhaber, dass nun eine weitere Sorte erscheint: **Das Ciabatta aus Altamura mit Oliven**. Knusprig lecker, von innen weich und schmackhaft.

Außerdem kommt die **originale Focaccia** in unserer Frischetheke. Frisch aufgebacken, schmeckt sie wie gerade in Bari gebacken. Egal ob im Ganzen oder geviertel, gibt es die Focaccia dann auch in Minden!



## Frischer Trüffel per tutti!

Frischer Trüffel ist gerade zu Weihnachten sehr beliebt.

Egal ob als Trüffelbutter, Trüffelmayo, Trüffelöl oder einfach gehobelt auf der Pasta.

Trüffelliebhaber bekommen bei uns die Chance, frischen Trüffel auch in kleinen Mengen zu bekommen. An unserer Frischetheke gibt es den ganzen Dezember frischen Trüffel.

Sprecht uns einfach an!



## Weihnachtsgebäck: Panettone und Paste di Mandorla

Der klassische Panettone wird traditionell aus Weizensauerteig mit langer Gärzeit hergestellt, wodurch er sein typisches Aroma erhält. Der Teig ist weich, enthält kandierte Früchte und Rosinen und wird traditionell in speziellen Papiermanschetten gebacken, wodurch der Kuchen eine Kuppelgestalt von etwa 20 Zentimetern Höhe bekommt. Mittlerweile gibt es Panettone mit vielen verschiedenen Füllungen. Neben Schokolade oder Vanille gibt es auch Prosecco- oder Limoncellocreme, Amarena- oder Pistazienfüllungen.

Paste di Mandorla sind kleine Marzipangebäcke, welche ebenfalls mit verschiedenen Füllungen und Aromen zubereitet werden. Wichtig dabei ist, dass das Gebäck stets frisch verzehrt wird. Es zeichnet sich durch den weichen Teig aus. Bei Stuppiello gibt es das handgemachte Gebäck immer nur zu Weihnachten und Ostern.



## Süße Verlockungen von Forno & Cremeria Positano!

Seit Anfang November gibt es neue Süßwaren im Stuppiello-Regal. Dazu gehört unter anderem der gefüllte Cannolo, Aragostine (Blätterteiggebäck) oder kleine gefüllte Törtchen.

Die Produkte von Forno & Cremeria Positano wollen, dass der neapolitanische Tarallo an den Duft von frisch gebackenem Brot aus dem Ofen in der Nachbarschaft erinnert; dass der sizilianische Cannolo demjenigen, der in ihn hineinbeißt, die leuchtenden

Farben eines frisch eingerichteten Schaufensters in einer sizilianischen Konditorei in die Augen rufft; dass die Marmeladentorte, die beim Frühstück mit der Familie gegessen oder Freunden während einer Studienpause angeboten wird, Erinnerungen an jene Kindheitsnachmittage weckt, an denen Oma auf dem mehligbleichten Tisch Mürbeteig knetete und das Haus mit einem süßen Vanilleduft durchflutete.



# Meyer Jumbo: Stuppiellos Logistikpartner

In der heutigen schnelllebigen Welt ist eine effiziente Logistik von entscheidender Bedeutung für den reibungslosen Ablauf und den Erfolg von Unternehmen. Da in den letzten Jahren das Stuppiello-Lager an der Memelstraße 4 in Minden nicht mehr für das komplette Sortiment ausreicht hat, wurden immer mehr Paletten Wein und Feinkost von Stuppiello bei MEYER-JUMBO Logistics in Porta Westfalica ausgelagert. Dabei sind die Logistikprofis nicht nur Stuppiellos Partner in Sachen Lagerung: Täglich holen die LKW Paletten in Minden ab und beliefern Stuppiello-Kunden deutschlandweit. Bei einer vollen Ladung wiegt ein LKW voller Weinpaletten ca. 24,5 Tonnen und beinhaltet ca. 18.500 Weinflaschen.

Kommen diese Weinflaschen erst einmal in Minden an, werden diese schnellstmöglich für Kunden fertig gepackt und durch MEYER-JUMBO weiter ausgeliefert - sei es zum Lebensmitteleinzelhandel oder auch zu Gastronomiekunden.

Das Ergebnis dieser Partnerschaft ist neben der Steigerung der Effizienz eine erhöhte Kundenzufriedenheit.

Wir freuen uns, noch viele weitere Jahre mit MEYER-JUMBO Logistics italienische Feinkost und Weine in Deutschland vermarkten zu können.

**Stuppiello**  
ANNO 1969

Ihr Partner für italienische Feinkost und Weine



- tägliche, europäische Linien- und Stückgutverkehre  
(in die wichtigsten europäischen Wirtschaftszentren)
- das regionale Verteilzentrum für ihr Stückgut
  - großes, leistungsstarkes Netzwerk  
(mehr als 750 Partner europaweit)
  - mehr als 51.000 m<sup>2</sup> Lagerkapazität
  - Zollabwicklung / AEO zertifiziert
  - starker Partner des LEH

**MEYER  
JUMBO**

Zechenstraße 1-4 / 32457 Porta Westfalica  
Tel.: 0571 - 975 11 200 / vertrieb@meyer-jumbo.de  
[www.meyer-jumbo.de](http://www.meyer-jumbo.de)

## Bella Italia für Zuhause!

Mit unserem Catering-Formular bestellen Sie einfach und schnell Ihr italienisches Catering für zuhause.

Sie finden eine große Auswahl von kalten Vorspeisen, traditionelle Pastagerichte, Fisch- und Fleischgerichte bis hin zu Canapès und Fingerfood. Gerne beraten wir Sie auch persönlich, um Ihre Feier einzigartig zu gestalten.

Laden Sie sich das Formular einfach auf unserer Homepage [www.stuppiello.de](http://www.stuppiello.de) runter oder rufen Sie uns direkt im Store an unter: 0571 82 90 700.



Catering-Formular  
scannen!



## NEU - Hot P31 Green Spritz!

An den Ständen der Nascherei in Minden und Bückeberg



### 20. Winterzauber auf Schloss Bückeberg

Am 30. November eröffnet der Winterzauber auf Schloss Bückeberg. Bis zum 10. Dezember verwandeln zahlreiche Aussteller das Schloss und dessen Gelände in ein weihnachtliches Winterland mit tollen Gebäcken, Lichtern und verschiedensten Artikeln.

### Mindener Weihnachtsmarkt 2023

Von Ende November bis zum 30. Dezember findet in der Mindener Innenstadt der Weihnachtsmarkt statt. Wie immer gibt es nicht nur klassischen Glühwein und Feuerzangbowle, sondern viele verschiedene Essensstände und Kinderkarussells.

### Die Neuheit bei der Nascherei!



Foto: Christian Schwier

An den Ständen der Nascherei wird neben allen Nascherei - Produkten erstmalig auch der Hot P31 Green Spritz ausgeschenkt. Gemischt mit Prosecco, Apfelsaft und Zimt, schmeckt der Hot P31 fruchtig und leicht prickelnd.

Der Hot P31 wurde bei der diesjährigen Stuppiello-Weinmesse präsentiert und kam direkt gut an. „Den muss es auf dem Weihnachtsmarkt geben!“ ,hieß es damals - gesagt, getan!

Freut euch auf eine tolle Weihnachtszeit und genießt mit euren Liebsten weihnachtliche Getränke am Stand der Nascherei. Wir sind gespannt, wie euch der Hot P31 schmeckt.

### Das Rezept für zuhause!

Hot P31 Green Spritz:

- 1 Fl P31 Aperitivo Green 0,75l
- 600 ml Prosecco
- 450 ml Apfelsaft trüb
- 3 Stange Zimt



# Stuppiello Dezember Angebote

## 02.12.-09.12.23



0,75 l  
4,99\*  
5,99

### Nimbo Puglia Primitivo

Ca Denza  
Apulien  
13 Vol.-% Alkohol  
je 4,99 €\* statt 5,99 €  
je 0,75 L | (1 L = je 7,99€)



0,75 l  
4,99\*  
5,99

### Fresco 9 Glera und Rosato

Ca Denza  
Venetien  
9 Vol.-% Alkohol  
je 4,99 €\* statt 5,99 €  
je 0,75 L | (1 L = je 7,99€)



0,75 l  
7,99\*  
9,99

### Margrande Fiano del Salento

Varvaglione  
Apulien  
13 Vol.-% Alkohol  
je 7,99 €\* statt 9,99 €  
je 0,75 L | (1 L = je 13,32€)



0,75 l  
5,99\*  
6,99

### Rosso Passo

Lenotti  
Venetien  
12,5 Vol.-% Alkohol  
je 5,99 €\* statt 6,99 €  
je 0,75 L | (1 L = je 7,99€)



0,75 l  
11,99\*  
12,99

### Prosecco D.O.C. Rosé

Il Colle  
Venetien  
11,5 Vol.-% Alkohol  
je 11,99 €\* statt 12,99 €  
je 0,75 L | (1 L = je 15,99€)



0,75 l  
13,99\*  
14,99

### Susumaniello Rosso

Varvaglione  
Apulien  
14 Vol.-% Alkohol  
je 13,99 €\* statt 14,99 €  
je 0,75 L | (1 L = je 18,65€)



0,75 l  
21,99\*  
24,99

### Nipozzano Vecchie Viti

Frescobaldi  
Toskana  
14 Vol.-% Alkohol  
je 21,99 €\* statt 24,99 €  
je 0,75 L | (1 L = je 33,32€)



0,75 l  
18,99\*  
21,99

### Papale Oro Primitivo di Manduria

Varvaglione  
Apulien  
14,5 Vol.-% Alkohol  
je 18,99 €\* statt 21,99 €  
je 0,75 L | (1 L = je 25,32€)

### Panettone di Saronno

100 g in verschiedene Sorten  
z. B. Schokolade, Pistazien,  
Limoncello.



100gr  
2,49\*  
2,99

### Maina Panettone

750g in verschiedene Sorten  
wie Choco Brownie, Pistazien,  
Limoncrema, Tiramisu



750gr  
9,99\*

Acetaia Mussini di Modena  
Balsamico Creme aus Modena  
Balsamico Creme in verschiedenen Sorten.  
Direkt aus Modena. 250ml | 6,99 € statt 7,99 €



250 ml  
6,99\*  
7,99





# Stuppiello Dezember Angebote

## 02.12.-09.12.23



0,75 l  
**8,99\***  
~~13,99~~

### Femilò Spumante Brut

Ca Denza Venetien

12 Vol.-% Alkohol  
je **8,99 €\*** statt 13,99 €  
je 0,75 L | (1 L = je 11,99€)



0,75 l  
**10,99\***  
~~11,99~~

### Rosso Rubino

Schloss Greifenstein Südtirol

14,5 Vol.-% Alkohol  
je **10,99 €\*** statt 11,99 €  
je 0,75 L | (1 L = je 14,65€)

### Liköre und Grappa von Zanin!



0,5 l  
**11,99\***  
~~13,99~~

### Arancello und Pistaccio Likör

Zanin Venetien

25 & 17 Vol.-% Alkohol  
je **11,99 €\*** statt 13,99 €  
je 0,5 L | (1 L = je 23,99€)



0,75 l  
**17,99\***  
~~18,99~~

### Cavallina Bianca Stravecchia

Zanin Venetien

41,5 Vol.-% Alkohol  
je **17,99 €\*** statt 18,99 €  
je 0,75 L | (1 L = je 23,99€)



0,75 l  
**18,99\***  
~~19,99~~

### Pratto

Ca dei Frati Lombardei

13,5 Vol.-% Alkohol  
je **18,99 €\*** statt 19,99 €  
je 0,75 L | (1 L = je 25,32€)



0,75 l  
**129,99\***  
~~149,99~~

### Tignanello Toscana IGT

Antinori Toskana

13,5 Vol.-% Alkohol  
je **129,99 €\*** statt 149,99 €  
je 0,75 L | (1 L = je 23,99€)

Verschenken Sie ein Stück Italien mit Präsenten von Stuppiello!



Wir machen dein Weihnachtsfest unvergesslich.

### Dolceria Positano Süßgebäck in verschiedenen Varianten

Traditionelle Rezeptur und auf Bronzeformen gezo-gen.  
In verschiedene Sorten erhältlich. 200 g | ab **5,49 €** statt 5,99 €



200gr  
**5,49\***  
ab ~~5,99~~



### Stuppiello Pesto Genovese, Pesto Rosso und Patè di Olive

Als aufstrich oder zum verfeinern von Soßen. 180 g | **3,99 €** statt 4,49 €

180gr  
**3,99\***  
~~4,49~~



# Pizzabacken für den guten Zweck!

Am 12.12.23 von 17 bis 19 Uhr mit GWD Minden  
im Stuppiello-Store an der Dorotheenstraße 4 in Minden

Stuppiello und GWD Minden backen am 12. Dezember von 17 bis 19 Uhr jede Pizza zum Mitnehmen für den guten Zweck.

Egal ob die klassische Pizza Margherita oder der Dauerrenner Pizza Completa. Alle Einnahmen der Außer-Haus-Bestellungen von 17 bis 19 Uhr werden für den guten Zweck gesammelt und anschließend gespendet. Daher laden wir so viele Menschen wie möglich an diesem Dienstagabend in die Dorotheenstraße 4 ein und bitten darum, ihr Essen zum Mitnehmen zu bestellen. Außerdem wird es eine Spendenbox geben, wo zusätzlich gespendet werden kann.

In der darauffolgenden Woche wird das gesammelte Geld an die Organisation Fruchtalarm übergeben.



WIR ÜBER UNS:

Deutschlands größtes Kinderkrebsprojekt

Wir feiern jede Woche Cocktail-Partys auf Kinderkrebsstationen und in Kinder- und Jugendhospizen. Denn dort, wo man sie am wenigsten erwartet, sind sie am wichtigsten.

An über 40 Standorten in Deutschland mixen sich die jungen Patientinnen und Patienten direkt am Krankenbett geschmackvolle Cocktails aus verschiedenen Säften, Nektaren und Sirupsorten.

Das fördert ihre Aktivität und Selbstbestimmung und bietet ihnen eine bunte und fröhliche Abwechslung in einem häufig fremdbestimmten Klinikalltag.

Eine Chemotherapie erschwert oft die Flüssigkeitsaufnahme. Auch verändert sie den Geschmacks- und Geruchssinn erheblich. Den schwer erkrankten Kindern und Jugendlichen fällt es dadurch noch schwerer, zu essen und zu trinken.

Weitere Infos unter [www.fruchtalarm.de](http://www.fruchtalarm.de)



JETZT SCANNEN & TICKETS KAUFEN

EINMALIG. ECHT. VON HIER.

## Die Stuppiello-Pizza in Dützen



Die Eröffnung des ersten Stuppiello Franchise Konzept ist ein voller Erfolg

Am 26.10.2023 eröffnete das neue E-Center Röthemeier an der Lübbecke Straße in Dützen. Mit dabei das erste Franchise-Gastro-Konzept von Stuppiello.

Jetzt kann man nicht nur einkaufen, sondern neben den traditionellen Artikeln des Ferdinands auch die originale Stuppiello-Pizza in Dützen genießen.

Der originale Pizzateig und alle Zutaten werden direkt aus dem Stammhaus von Stuppiello geliefert. Mitarbeiter vom EDEKA Röthemeier wurden im Vorfeld mehrere Wochen geschult und eingearbeitet.

Das Konzept beinhaltet eine Pizzakarte sowie

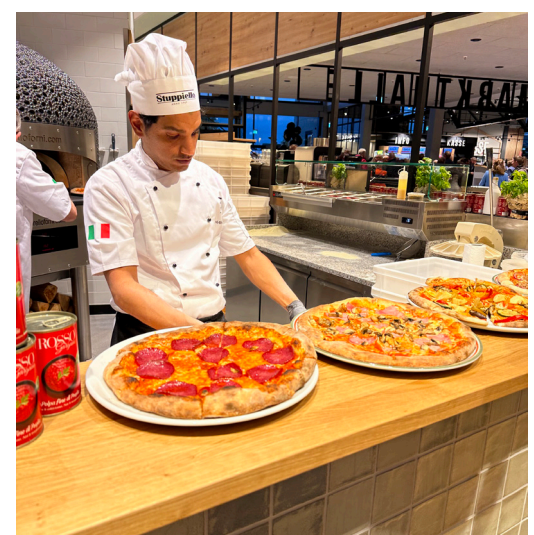
Antipasti und Wein. Da zur Zeit die Gastronomiefäche an der Lübbecke Straße noch nicht fertig gestellt ist, wurde zunächst mit einer kleineren Pizzakarte gestartet.

Sobald die größeren Flächen eröffnet werden, wird auch das Angebot daraufhin angepasst.

Somit freuen wir uns aufs neue Jahr!

Die Öffnungszeiten für die Stuppiello-Pizza sind montags bis samstags von 11:30 bis 19:00 Uhr.

Weitere Infos auf: [www.stuppiello.de](http://www.stuppiello.de)



# röthemeier

...wo Einkaufen Spaß macht!

röthemeier Handelsgesellschaft mbH · Hiller Straße 31 · 31606 Warmsen  
Lützenhausen | Dützen | Petershagen | Lavelsho | Eisbergen | Kalletal

Wir ♥ Lebensmittel

# Die Stuppiello-Pizza!

## Verwendung von „Lievito Madre“

### Sauerteig

Die Verwendung von Sauerteig wird in Italien als „Lievito Madre“ bezeichnet und heißt übersetzt so viel wie „Mutterhefe“.

Durch den Sauerteig werden Eigenschaften verbessert wie die Bekömmlichkeit, das Aroma, der Geschmack, die Haltbarkeit und der Schnitt der Backware.

### mindenstens 48 h Gärung

Bei der Stuppiello-Pizza spielt die Gärung des Teigs eine ganz immense Rolle. Die richtige Gärung entscheidet darüber, ob der Pizzateig fest oder weich bleibt, viele Löcher im Rand sind und wie schmackhaft die Pizza am Ende wird.

### sehr bekömmlich

Wie bekömmlich eine Pizza ist, hängt von vielen verschiedenen Faktoren bei der Zubereitung ab wie zum Beispiel Gärung, welche Zutaten verwendet werden und in welchem Maße.

Die Stuppiello-Pizza ist trotz der 33cm Durchmesser leicht und nicht zu schwer.

Außerdem wird die Pizza goldbraun gebacken, da der Stil aus Apulien ein krosser Boden sowie knuspriger Rand sind.

### der Pizzaofen

Natürlich ist der grandiose Pizzaofen auch ein Markenzeichen der Stuppiello-Pizza.

Der Steinofen kann sowohl mit Gas als auch mit Holz erhitzt werden. Durch die drehende Steinplatte bekommt die Pizza eine exzellente Hitze von allen Seiten und zusätzlich das perfekte Röstaroma.

Durch das per Hand gesetzte Mosaik ist er zusätzlich ein echter Hingucker in jedem Store.

### knuspriger Rand alla Pizza Pugliese

Pizza alla Pugliese bedeutet, dass die Pizza im „Apulien Stil“ gebacken ist.

Damit ist gemeint, dass der Boden und der Rand eher krosser und knuspriger gebacken wird als beispielsweise die Pizza aus Napoli.

Vielen kennen aus Apulien die typische Focaccia. Auch diese Brotspezialität ist von außen knusprig und wird klassisch mit Cherrytomaten und Olivenöl gebacken.

### Geheime Zutaten wie Geduld und Liebe

Viele denken, dass die Geheimzutaten wie Geduld und Liebe ein lustiger Witz sein sollen. Jedoch, was viele nicht wissen, ist, dass diese Eigenschaften genauso wichtig sind. Geduld braucht man beispielsweise beim Mischen und Zubereiten von Zutaten. Die Liebe zum Produkt zeichnet sich in vielen verschiedenen Dingen aus, wie zum Beispiel bei der Auswahl der Zutaten, das Kneten des Teigs oder die Sorgfalt des Verarbeitens aller Zutaten.

### eigene Rezeptur des Mehls

Nach jahrelanger Erfahrung ist die Rezeptur des Mehls auch eine Wissenschaft für sich.

Bei der Teigherstellung ist die Rezeptur des Mehls so angepasst, dass es für die Stuppiello Pizza perfekt ist.

Eigenschaften wie die Höhe der Typenzahl und der Feinheitsgrad spielen eine große Rolle genauso wie der Proteingehalt.

Wir mischen verschiedene Mehlsorten in bestimmten Mengen und so entsteht unsere einzigartige Stuppiello-Mischung.



### sorgfältig ausgewählte Zutaten

Mozzarella ist nicht gleich Mozzarella und Tomatensoße ist nicht gleich Tomatensoße.

Bei der Auswahl der Zutaten hat jeder Bäcker seine eigenen Vorstellungen der richtigen Zutaten. Somit ist die Basis der Stuppiello-Pizza beispielsweise eine fruchtige Tomatensoße aus Apulien, welche etwas gröber und weniger wässrig ist.



# Cornetti per tutti!

Das traditionelle Süßgebäck kommt direkt aus Neapel in alle Cafe Novecento



Das klassische italienische Frühstück: Espresso und ein gefülltes Cornetto.

## Stuppiello und EDEKA WEZ sorgen für italienisches Lebensgefühl

„Un caffè e un cornetto per favore!“, so bestellt man in Bella Italia das klassische italienische Frühstück. Einen kräftigen Espresso zum wachwerden und ein prallgefülltes Cornetto. Ob mit süßer Pistaziencreme, die klassische Crema Pasticcera oder ganz simpel „alla Nutella!“

Die verschiedenen Füllungen bei den Cornetti in Italien sind endlos. Doch die Klassiker schlägt keiner. An jeder typischen Autobahn Raststätte, der sogenannte „Autogrill“ ist das Süßgebäck ein Muss und gilt als Tradition für alle Urlauber, welche die italienischen Grenzen überqueren.

Das Wort „Cornetto“ heißt übersetzt „kleines Horn“. Die Süßigkeit besteht hauptsächlich aus den Zutaten: Blätterteig, Butter, Zucker und Wasser. Dieser Ausdruck wird hauptsächlich in Mittel- und Süditalien benutzt. In Norditalien wird das gleiche Produkt als „Brioche“ bezeichnet.

### Original italienisches Lebensgefühl in Minden und Umgebung

Demnächst wird Stuppiello alle Cafe Novecento im EDEKA WEZ mit einer Auswahl an verschiedenen Cornetti-Sorten beliefern. Somit muss man nicht mehr über die Grenzen Italiens fahren oder fliegen, um echte italienische Esskultur zu genießen.



Ciabatta und Focaccia aus Süditalien

Der EDEKA WEZ-Markt an der Ringstraße in Minden.

Neben dem Süßgebäck gibt es bereits seit diesem Jahr auch weitere italienische Highlights im Cafe Novecento. Das Ciabatta aus Altamura ist dafür bekannt von außen knusprig zu sein und von innen locker weich. Es wird unter anderem mit Hartweizengrieß gebacken und hat deshalb eine leicht gelblichen Teig.

Die Focaccia mit Cherrytomaten oder Oliven werden schön kross aufgebacken. Ihr Geschmack und Duft geben euch das Gefühl eines Italienurlaubes. Buon Appetito!

Weitere Infos unter: [www.wez.de](http://www.wez.de)

# BELLA ITALIA

Genießen Sie italienische Backwaren, Snacks und Gerichte aus original italienischen Zutaten nach traditioneller Art.

**19** hundert  
café novecento

