



NATALE 2024

BORSARI[®]

PASTICCERI IN VENETO DAL 1902

Caporaso AG | Industriestrasse 27 | 5303 Würenlingen
+41 (0)56 241 14 94 | info@caporaso.ch | www.caporaso.ch



Mengen - Rabattstaffel

ab 5	Karton	5 %
ab 10	Karton	10 %
ab 20	Karton	15 %



NATALE 2024

Verfügbar ab Oktober 2024

BORSARI[®]
PASTICCERI IN VENETO DAL 1902

BORSARI[®]

UNA CITTÀ UN NOME, UNA STORIA

L'origine del prestigioso marchio Borsari si lega a Verona, patria del pandoro, splendida città adagiata sulle due rive dell'Adige.

All'imperatore romano Claudio, che donò alla città un periodo di serena prosperità, si fa risalire la costruzione della famosa porta Decumana, che offre un eccellente esempio di architettura scenografica Romana. La sua denominazione: Porta Borsari è però medievale e si riallaccia alla presenza dei gabellieri, che qui sostavano per riscuotere dazi sulle merci in transito. Ebbene, pensando proprio ai "bursarii" dell'Alto Medioevo, ci piace immaginare, in un giorno di fiera, accanto ai mercanti di professione, i frequentatori più abituali: erano gli abitanti del contado, con i loro carichi di grano, frutta e miele che mugnai, fornaciai, panettieri e dolciari trasformavano in pani e frittelle.

Fu sicuramente questo sogno medievale che spinse, nel lontano 1902, il mastro pasticciere Tiziano Golfetti ad aprire, dedicandolo alla Porta Borsari, il suo primo laboratorio artigianale.

Nacquero così i pandori, i panettoni e le colombe farciti di crema e coperti di cioccolato, al profumo di vaniglia che, mastro Golfetti, memore delle mitiche "bursae", inseriva in astucci dipinti.

Fedeli alla tradizione artigianale, che rese eccellenti quei primi prodotti, la famiglia Muzzi, attuali proprietari dell'azienda Borsari, continuano a produrre mille specialità farcite, con la stessa cura dell'antica gloriosa pasticceria.

Der Ursprung der prestigeträchtigen Marke Borsari liegt in Verona, der Heimat des "Pandoro", eines der typischen italienischen Weihnachtsgebäcke. Verona ist eine wunderschöne Stadt an beiden Ufern der Etsch, in der der römische Kaiser Claudius in einer Zeit des Wohlstands das berühmte Tor "Porta Decumana" errichten ließ, ein hervorragendes Beispiel römischer Landschaftsarchitektur. Dieses Tor ist im Volksmund als "Porta Borsari" bekannt. Der Name geht auf das frühe Mittelalter zurück und bezieht sich auf die Anwesenheit von "Bursarii", Männern, die dort anhielten, um die Zölle für die Waren auf der Durchreise zu erheben. Stellen wir uns nun die Kaufleute zusammen mit all den anderen wichtigen Persönlichkeiten vor, denen wir an einem Markttag jener Zeit hätten begegnen können, wie zum Beispiel den wandernden Bewohnern des Landes mit ihren Ladungen an Weizen, Obst und Honig, die von Müllern, Bäckern und "dulciarii" zu Brot und Pfannkuchen verarbeitet wurden.

Zweifellos war es dieser mittelalterliche Traum und der Sinn für die antike Atmosphäre, der den Konditormeister Tiziano Golfetti dazu brachte, 1902 seinen ersten Handwerksbetrieb zu eröffnen und ihn nach Porta Borsari zu benennen. Unter seinen geschickten Händen entstanden neue Produkte wie der weiche Pandoro, der köstliche Panettone und der köstliche Osterkuchen Colomba. Diese wurden dann mit Vanillecreme gefüllt und mit feiner Schokolade überzogen. Meister Golfetti, der an die mythischen Schleimbeutel dachte, verpackte Pandoro, Panettone und Colomba-Kuchen in bemalte Schachteln, um sie noch attraktiver zu machen.

Die Zeit verging, aber die gleiche Sorgfalt und Aufmerksamkeit wie vor hundert Jahren ist geblieben.

EINE STADT, EIN NAME, EINE GESCHICHTE



Collezione Natale 2024

LE SPECIALITÀ | I RUSTICI | LE LATTE | MAESTRI PASTICCERI | 72 ORE | I MAGNUM



S P E C I A L I T A

ALBERO



ALBERO DI NATALE®
RICOPERTO CON
CIOCCOLATO FONDENTE
DECORATO CON
GRANELLA DI ZUCCHERO
E RIPIENO DI CREMA AL
GIANDUIA

Weihnachtsbaum-Kuchen mit
Gianduja Creme

Art. 130080

Cod. EAN - unit ean code 8003781375437

Cod. ITF14 - master carton barcode 08003781375437

Peso - Netto 800g

Pezzi Vendita - # Einheit 9

ALBERO DI NATALE®
IN ASTUHAND WRAPPED
PANETTONECCIO - IN BOXED

CHF 15.90 Stk.









I R U S T I C I®
CUOR DI PANDORO® - PANDORI - PANETTONI



Nel mestiere del pasticciare ci sono mille sfaccettature e lo specializzarsi su alcuni dolci ha delle implicazioni nella natura e nell'**organizzazione** di tutto il lavoro di laboratorio. Solo così si matura un'esperienza e una capacità di selezionare e trattare gli ingredienti che non hanno confronto in quest'arte.

Curiamo il lievito madre da oltre 100 anni, seguiamo ogni singolo processo di lavorazione con attenzione maniacale con l'obiettivo di migliorare continuamente e garantire sempre l'eccellenza a tutti i nostri clienti.

Dal 1902 abbiamo trattato tutto lo scibile della pasticceria lievitata, abbiamo servito ai nostri clienti quello che abbiamo sempre ritenuto il meglio della pasticceria e della tradizione dolciaria italiana. Abbiamo affinato le nostre competenze per mantenere in auge i dolci icona della nostra storia, quelli che ci uniscono da nord a sud nei momenti di convivialità e festa.

Nel 2001, ben 20 anni or sono, sulla scia di un naturale estro creativo e competitivo abbiamo inventato un nuovo dolce e tanta è stata la gioia per il risultato di anni di ricerca che l'unico nome che abbiamo ritenuto giusto ed opportuno donargli, vista la passione dedicata nel realizzarlo, non poteva che essere:

CUOR DI PANDORO®

Oggi che sulle tavole di 60 paesi nel mondo il Cuor di Pandoro® viene apprezzato alla stregua del Panettone, del Pandoro e della Colomba ci sentiamo appagati e anche nel dovere di ringraziare tutti i nostri clienti che anno dopo anno continuano a preferire la nostra delizia da quella classica a quelle specialità.

CUOR DI PANDORO® FORMA E DENOMINAZIONE REGistrate PROPRIETÀ ESCLUSIVA DI IDB srl - BORSARI - registrazione n. 1398366 n. 1261165 n. 1451210 n. 754851

Der Beruf des Konditors weist verschiedene besondere Nuancen auf, die mit der Bereitschaft zur Spezialisierung auf Backwaren zusammenhängen. Dies hat eine ganze Reihe von Auswirkungen auf das Wesen und die **Organisation** der Arbeit in der Werkstatt selbst. Durch Spezialisierung und Aufmerksamkeit ist es möglich, die besten Zutaten auszuwählen.

Wir behandeln Mutterhefe seit über hundert Jahren und verfolgen jede einzelne Phase mit großer Sorgfalt, um uns ständig zu verbessern und allen unseren Kunden Spitzenleistungen zu garantieren.

Seit 1902 experimentieren wir mit dem gesamten Bereich des Hefengebäcks und servieren unseren Kunden nur das Beste aus der italienischen Konditorei- und Confiserie-tradition.

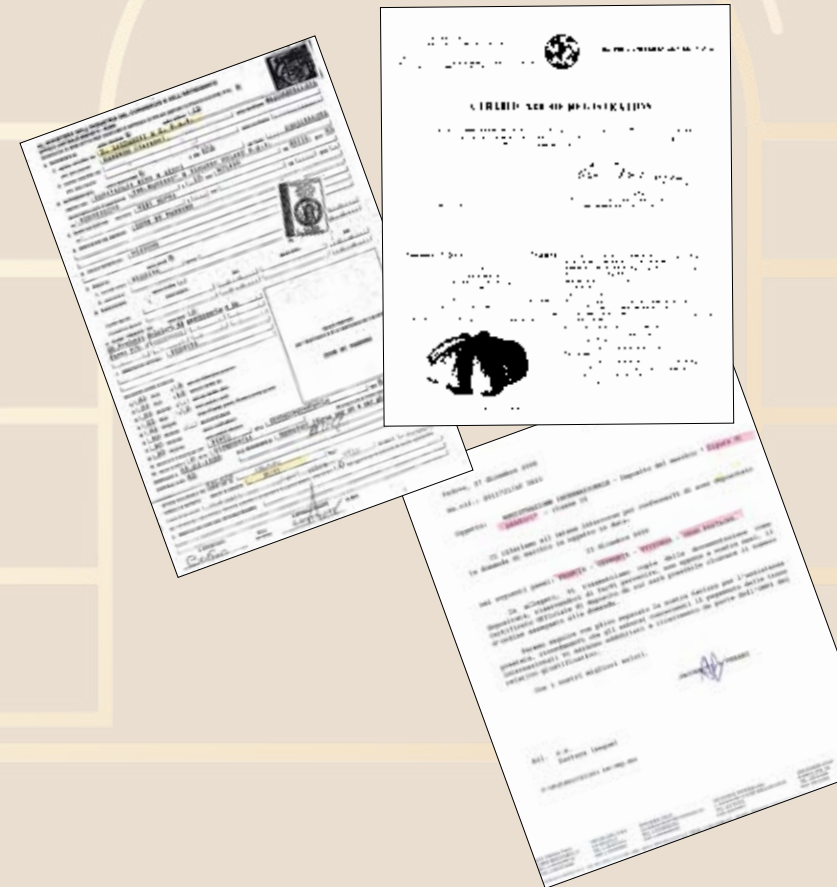
Wir haben unsere Fähigkeiten verfeinert, um die ikonischen Torten unserer Geschichte zu erhalten, die uns in Momenten der Geselligkeit und des Feierns zusammenbringen.

Im Jahr 2001 haben wir im Zuge eines natürlichen kreativen und wettbewerbsorientierten Flairs eine neue Torte erfunden, und die Freude über das Ergebnis jahrelanger Forschung war so groß, dass der Name, den wir angesichts der Leidenschaft, mit der wir sie herstellen, für richtig hielten, nur lauten konnte:

CUOR DI PANDORO®

Wenn heute der Pandoro® in Form eines Sterns auf den Tischen von sechzig Ländern auf der ganzen Welt genauso geschätzt wird wie Panettone, Pandoro und Colomba, fühlen wir uns sehr geehrt und möchten uns bei all unseren Kunden bedanken, die sich Jahr für Jahr für unsere Produkte entschieden haben.

CUOR DI PANDORO® FORM AND NAME REGISTERED AS THE EXCLUSIVE PROPERTY OF IDB srl - BORSARI - registration no. 1398366 no. 1261165 no. 1451210 no. 754851



**PANETTONE CLASSICO
CON CANDITI E UVETTA**

Panettone mit Sultaninen und
kandierten Früchten

Art. 130094

Cod. EAN - unit ean code 8003781371712

Cod. ITF14 - master carton barcode 08003781371712

Peso - Netto 1000g

Pezzi Vendita - # Einheit 6

IL PANETTONE INCARTATO
HAND WRAPPED
PANETTONE

CHF 16.60 Stk.



BORSARI
PASTICCERI IN VENETO DAL 1802

BORSARI
PASTICCERI IN VENETO DAL 1802

**PANETTONE
GRAN CIOCCOLATO®
CON PEZZI DI CIOCCOLATO,
RICOPERTO CON
CIOCCOLATO FONDENTE E
GRANELLA DI NOCCIOLE**

Panettone mit Schokosplittern, überzogen
mit Zartbitterschokolade und
Haselnusskörnern

Art. 130098

Cod. EAN - unit ean code 8003781373440

Cod. ITF14 - master carton barcode 08003781373440

Peso - Net Weight 1000g

Pezzi Vendita - #Einheit 6

IL PANETTONE INCARTATO
HAND WRAPPED
PANETTONE

CHF 18.90 Stk.



PANETTONE FRUTTI DI BOSCO FARCITO CON CREMA MASCARPONE

Panettone mit Mascarponecreme und Waldbeeren

Art. 130091

Cod. EAN - unit ean code 8003781375246

Cod. ITF14 - master carton barcode 08003781375246

Peso - Netto 1000g

Pezzi Vendita - # Einheit 6

IL PANETTONE INCARTATO
HAND WRAPPED PANETTONE

CHF 18.30 Stk.





**PANETTONE CON CREMA
"PISTACCHIO VERDE DI
BRONTE DOP"**
RICOPERTO DI CIOCCOLATO FONDENTE
E GRANELLA DI

"PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP"
Panettone mit Pistaziencreme "Verde di Bronte
DOP", überzogen mit Zartbitterschokolade und
granulierten Pistazien "Verde di Bronte DOP"

Art. 130203

Cod. EAN - unit ean code 8003781377271

Cod. ITF14 - master carton barcode 08003781377271

Peso - Netto 1000g

Pezzi Vendita - # Einheit 6

IL PANETTONE INCARTATO
HAND WRAPPED PANETTONE

CHF 19.60 Stk.



**PANETTONE PERE E
CIOCCOLATO
CON CUBETTI DI PERA
SEMICANDITA E GOCCE DI
CIOCCOLATO**

Panettone mit Schokostückchen und
kandierten Birnenwürfel

Art. 130101

Cod. EAN - unit ean code 8003781371705

Cod. ITF14 - master carton barcode 08003781371705

Peso - Netto 1000g

Pezzi Vendita - # Einheit 6

IL PANETTONE INCARTATO
HAND WRAPPED
PANETTONE

CHF 17.80 Stk.



PANDORO CLASSICO

Pandoro klassisch

Art. 130065

Cod. EAN - unit ean code 8003781373167

Cod. ITF14 - master carton barcode 08003781373167

Peso - Netto 750g

Pezzi Vendita - # Einheit 6

CHF 14.20 Stk.



Per questo prodotto la spedizione è possibile dal 20 Settembre.
This item won't be available before the 20th of September.

**PANETTONE
TRE CIOCCOLATI
CON GOCCE DI CIOCCOLATO
FONDENTE E CIOCCOLATO
AL LATTE, RICOPERTO DI
CIOCCOLATO BIANCO CON
GRANELLA DI NOCCIOLE
PRALINATE**

Panettone mit Milchscho- und
Zartbitterschokostückchen, überzogen mit weisser
Schokolade und Haselnussstückchen

Art. 130324

IL PANETTONE IN SCATOLA
IN GIFT BOX PANETTONE

Cod. EAN - unit ean code 8003781375703

Cod. ITF14 - master carton barcode 08003781375703

CHF 18.90 Stk.

Peso - Netto 750g

Pezzi Vendita - # Einheit 6



**PANETTONE TUTTA
UVETTA
CON UVETTA SENZA
AGRUMI CANDITI**

Panettone mit Sultaninen, ohne
kandierte Früchte

Art. 130096

Cod. EAN - unit ean code 8003781370852

Cod. ITF14 - master carton barcode 08003781370852

Peso - Netto 1000g

Pezzi Vendita - # Einheit 6

IL PANETTONE IN SCATOLA
IN GIFT BOX PANETTONE

CHF 16.60 Stk.





**PANETTONE CREMA
LIMONCELLO
CON SCORZE DI
LIMONE CANDITE**

Panettone mit Limoncellocreme und
kandierten Zitronenschalen

Art.	130097
Cod. EAN - unit ean code	8003781370432
Cod. ITF14 - master carton barcode	08003781370432
Peso - Netto	1000g
Pezzi Vendita - # Einheit	6

IL PANETTONE INCARTATO
HAND WRAPPED
PANETTONE

CHF 17.60 Stk.





PANETTONE CLASSICO CON UVETTA E CANDITI

Panettone mit Sultaninen und kandierten Früchten

Art. 130087

Cod. EAN - unit ean code 8003781372245

Cod. ITF14 - master carton barcode 18003781372242

Peso - Netto 500g

Pezzi Vendita - # Einheit 12

IL PANETTONE IN ASTUCCIO
BOXED PANETTONE

CHF 7.60 Stk.



**NUOVO
PACK**
NEW PACK

PANDORO CLASSICO
Pandoro klassisch

CHF 14.50 Stk.

Art.	130061
Cod. EAN - unit ean code	8003781376502
Cod. ITF14 - master carton barcode	08003781376502
Peso - Netto	1000g
Pezzi Vendita - # Einheit	6

IL PANDORO IN ASTUCCIO
BOXED PANDORO



**NUOVO
PACK
NEW PACK**

**PANDORO GOCCE DI
CIOCCOLATO
FONDENTE 70%**
Pandoro mit Zartbitter 70%
Schokotropfen

CHF 15.40 Stk.

Art. 130062

Cod. EAN - unit ean code 8003781376519

Cod. ITF14 - master carton barcode 18003781376516

Peso - Netto 1000g

Pezzi Vendita - # Einheit 6

IL PANDORO IN ASTUCCIO
BOXED PANDORO



PANDORO CREMA LIMONCELLO

Pandoro mit Limoncellocreme

Art. 130063

Cod. EAN - unit ean code 8003781376526

Cod. ITF14 - master carton barcode 18003781376523

Peso - Netto 850g

Pezzi Vendita - # Einheit 6

IL PANDORO IN ASTUCCIO
BOXED PANDORO

CHF 14.30 Stk.



PANNDORO

TIRAMISU

CON CIOCCOLATO
GOCCE DI CIOCCOLATO
MISÙ E
CAFFÈ

PANNDORO

TIRAMISU

RICCO IN BURRO







LE LATTE

PANETTONE - PANDORO - PANETTONCINO



**PANETTONE CLASSICO
- BASSO "MERRY
CHRISTMAS"**

CON UVETTA E CANDITI

Panettone classico mit Sultaninen
und kandierten Früchten in "Merry
Christmas" Box

CHF 4.50 Stk.

Art. 130107

Cod. EAN - unit ean code 8003781376564

Cod. ITF14 - master carton barcode 08003781376564

Peso - Netto 100g

Pezzi Vendita - # Einheit 12

IL PANETTONE IN LATTA
PANETTONE IN TIN BOX







MAESTRI PASTICCERI

PANETTONE E PANDORO BUSTA - PANETTONE ASTUCCIO
POKER MIGNON - MIGNON ASTUCCIO E FLOWPACK

**PANETTONE CREMA
LIMONCELLO
CON SCORZE DI
LIMONE CANDITE**

Panettone mit Limoncellocreme
und kandierten
Zitronenschalenstückchen

Art. 130212

Cod. EAN - unit ean code 8003781370425

Cod. ITF14 - master carton barcode 08003781370425

Peso - Netto 500g

Pezzi Vendita - # Einheit 12

CHF 9.90 Stk.

IL PANETTONE IN ASTUCCIO
BOXED PANETTONE



PANETTONCINO CLASSICO CON UVETTA E CANDITI

Mini Panettone klassisch mit Sultaninen
und kandierten Früchten

Art. 130108

Cod. EAN - unit ean code 8003781370258

Cod. ITF14 - master carton barcode 18003781370255

Peso - Netto 100g

Pezzi Vendita - # Einheit 48

MIGNON IN ASTUCCIO IN ESPOSITORE
BOXED - IN DISPLAYBOX

CHF 2.10 Stk.

PANETTONCINO GOCCE DI CIOCCOLATO

Mini Panettone mit Schokotropfen

Art. 130110

Cod. EAN - 8003781376717

Cod. ITF14 - 08003781376717

Peso - Netto 100g

Pezzi Vendita - # Einheit 48

MIGNON IN ASTUCCIO IN ESPOSITORE
BOXED - IN DISPLAYBOX

CHF 2.10 Stk.







72

7 2 O R E

PANETTONE ASTUCCIO

72 ore di lievitazione con solo lievito naturale

...la durata del nostro processo produttivo, necessario alla creazione di dolci emozioni. Dalla sapiente selezione delle materie prime, al confezionamento in pregiati incarti.

Semplice a dirsi ma decisamente impegnativo e complesso a farsi. In effetti si tratta di combinare i migliori ingredienti attraverso l'uso di buone impastatrici, gestirne la cottura e spettacolizzare la presentazione. E' proprio così che operatori capaci ed esperti gestiscono prevalentemente a livello manuale il ciclo di lavorazione dei nostri straordinari lievitati.

Si parte naturalmente dalle materie prime e dalla madre di lievito naturale certamente il più importante ingrediente del nostro universo. La particolare cura di cui necessita il lievito madre impone di alternare fasi di impasto con acqua e farina con altre di lievitazione, il tutto, gestendo sia la temperatura, che il comportamento acido basico dello stesso, determinato dalla fermentazione.

Ci vogliono spazi dedicati ed esperienza e noi...abbiamo quello che serve. Ogni giorno.

Si procede poi nelle vere e proprie fasi di impasto, 4 diverse tutte alternate da fasi di riposo, gestite da impastatrici a bracci tuffanti. L'impasto è una delle fasi più delicate ed importanti, richiede tempo e pazienza e soprattutto l'occhio esperto del pasticciere. Una corretta esecuzione produce un composto dalla straordinaria maglia glutinica quella caratteristica che reggerà la lievitazione e garantirà una alveolatura equamente e correttamente distribuita. Un equilibrio che non tutti riescono a raggiungere e di cui i nostri pasticceri sono particolarmente orgogliosi.

Dai piccoli "mignon" agli esuberanti "magnum". L'impasto opportunamente spezzato nella giusta grammatura, viene accolto all'interno di stampi e pirottini i quali sono poi condotti alla lievitazione, uno dei momenti più importanti. Non c'è presenza dell'uomo in questa fase solo il tempo contribuisce al migliore risultato.

Il calore dei forni a tunnel, gestito con diagrammi di cottura bilanciati consente sempre il migliore risultato. È però l'attento e costante occhio del fornaio che ne certifica la perfezione, specie nei grandi formati a cui sono dedicati gli speciali forni rotativi.

Ad una perfetta cottura deve sempre seguire un corretto raffreddamento che nel nostro caso è gestito con attrezzature che ripongono il lievitato a testa in giù per almeno 4 ore. Raffreddamento naturale a bontà virale... così ci piace descrivere questa fase.

Farcitura, copertura, granellatura, glassatura, sono fasi da predisporre prima o dopo la cottura tanto caratterizzanti quanto rilevanti dal punto di vista dell'attenzione che vi si deve porre. Solo gli attenti occhi degli operatori sanno come dosare ed alternare ogni singolo ingrediente e non si scordi mai che questi non si materializzano sul prodotto ma vanno sapientemente gestiti.

Sono ancora l'eleganza dei materiali e le mani esperte delle nostre confezionatrici a gestire e rendere unici tutti i nostri prodotti nella convinzione che ad ognuno sia data la possibilità di scegliere il proprio dolce assecondando ogni possibile desiderio e gusto.

72 Sauerteigstunden nur mit natürlicher Hefe

... Die Länge unseres Produktionsprozesses, die für die Schaffung von süßen Emotionen notwendig ist: von der geschickten Auswahl der Rohstoffe bis hin zur Verpackung in edlen Hüllen.

Es ist einfach zu sagen, aber ausgesprochen anspruchsvoll und komplex in der Umsetzung. Es geht darum, die besten Zutaten zu kombinieren und gute Mischer zu verwenden, das Kochen zu steuern und die Präsentation spektakulär zu gestalten. Auf diese Weise steuern unsere kompetenten und erfahrenen Mitarbeiter den Verarbeitungszyklus unserer außergewöhnlichen Backwaren von Hand.

Es beginnt natürlich mit den Rohstoffen und dem Sauerteig, der sicherlich die wichtigste Zutat in unserer Welt ist. Die besondere Sorgfalt, die der Sauerteig benötigt, erfordert den Wechsel von Mehl- und Wassermischphasen mit weiteren Sauerteigphasen, die alle unter Kontrolle der Temperatur und des Basen-Säure-Verhaltens, das sich aus der Gärung ergibt, durchgeführt werden müssen.

Dies erfordert spezielle Räume und Erfahrung, und wir haben genau das, was benötigt wird: jeden Tag.

Dann folgen die eigentlichen Mischphasen, 4 verschiedene, die sich mit Ruhephasen abwechseln und in Knetmaschinen mit Taucharmen durchgeführt werden. Das Kneten ist eine der heikelsten und wichtigsten Phasen, sie erfordert Zeit und Geduld und vor allem das geschulte Auge eines Konditors. Wenn es richtig gemacht wird, entsteht ein außergewöhnlicher, glutenhaltiger Teig, der den Hefeprozess gut übersteht und gleichmäßig und korrekt verteilte Luftschlüsse aufweist. Nicht jeder kann dieses Gleichgewicht erreichen, und unsere Konditoren sind besonders stolz darauf, dies zu können.

Von kleinen "Mignon-Pasteten" bis zu üppigen "Magnum-Kuchen". Nachdem der Teig in das richtige Gewicht eingeteilt wurde, wird er in Formen und Backformen gefüllt und geht auf: einer der wichtigsten Momente. In dieser Phase ist kein Mensch anwesend, nur die Zeit trägt zum besten Ergebnis bei.

Die Hitze der Tunnelöfen, die nach ausgewogenen Kochschemata arbeiten, bringt immer das beste Ergebnis, aber es ist das erfahrene und wachsame Auge des Bäckers, das für die Perfektion sorgt, besonders bei den großen Formaten, die in den speziellen Rotationsöfen gebacken werden.

Auf ein perfektes Backen muss immer eine richtige Abkühlung folgen, die in unserem Fall durch spezielle Maschinen erfolgt, die die Backwaren für mindestens 4 Stunden auf den Kopf stellen. Wir bezeichnen diese Phase gerne als natürliche Abkühlung mit Eigengüte.

Die Phasen des Füllens, des Überziehens, des Granulierens und des Glasierens finden entweder vor oder nach dem Backen statt und erfordern große Aufmerksamkeit, um die Produkteigenschaften perfekt zu machen. Nur die aufmerksamen Augen der Bediener wissen, wie viel von jeder einzelnen Zutat benötigt wird und dass diese fachgerecht dosiert und in das Produkt eingearbeitet werden müssen.

Die Eleganz der verwendeten Materialien und die geschickten Hände unserer Verpackungsmaschinen machen alle unsere Produkte einzigartig, um jedem die Möglichkeit zu geben, sein eigenes Dessert zu wählen und alle möglichen Wünsche und Geschmäcker zu erfüllen.







BORSARI[®]
PASTICCERI IN VENETO DAL 1902

BORSARI[®]

PASTICCERI IN VENETO DAL 1902

IDB S.r.l
Industria Dolciaria Borsari

WWW.BORSARIVERONA.IT

[@borsari1902](https://www.instagram.com/borsari1902)

Cambiamenti così come errori di battitura
sono consentiti.

I prezzi sono IVA esclusiva.

Änderungen sowie Satz- und

Tippfehler vorbehalten.

Preise verstehen sich exkl. MwSt.