



so food[®]

La qualità prima di tutto

CATALOGO GENERALE



so food

Centro Distribuzione Specialità Alimentari



Obiettivi

Gentile **cliente**, siamo lieti di presentarti il catalogo So Food. Prodotti di alta qualità, da filiere etiche a basso impatto ambientale e alto impatto sociale. Lavoriamo ogni giorno per il cambiamento, proponendo una visione alternativa dell'economia e della società, alimentando un circolo virtuoso dal produttore al consumatore per creare uno stile di vita sostenibile per tutti. I nostri prodotti sono così buoni perché buono è il modo in cui li facciamo fin dal principio: da come ci relazioniamo con i produttori, conoscendoli personalmente e rispettando il loro lavoro, a come li portiamo fino a te, con trasparenza e curando ogni aspetto della filiera. Ecco perché, ogni giorno, puoi scegliere la qualità che meriti. Un mondo migliore si costruisce INSIEME



Qualità ed esperienza

Il binomio che ci ha sempre caratterizzati. Una tradizione che ci porta a lavorare ogni giorno con passione per offrire i prodotti delle migliori marche.



Consegne in 24/48 ore

Abbiamo consolidato la nostra rete logistica in modo da consegnare la merce in un tempo medio di 24/48 ore dall'ordine del cliente



Retelogistica specializzata

Disponiamo di un parco mezzi specializzato per il trasporto degli alimenti in modo da garantire freschezza e qualità dei prodotti.



Valorizziamo il lavoro dei nostri clienti

Ogni professione ha specifiche esigenze e noi abbiamo acquisito l'esperienza e le capacità di ottimizzare i tempi e rispondere in maniera specifica ad ogni vostra richiesta con un servizio di approvvigionamento sicuro ed efficiente.

So Food è la nostra selezione dedicata alle eccellenze e alle specialità per l'alta e l'altissima ristorazione e gastronomia. Questo catalogo è un viaggio nel panorama delle materie prime più preziose e delle proposte più innovative che si trasformano, in cucina e sulla tavola, in piatti raffinati: delizie uniche per veri gourmet. I principi ispiratori delle nostre selezioni sono l'attenta ricerca nell'ambito della provenienza e territorialità, la scelta delle referenze più esclusive e pregiate sul mercato nazionale ed internazionale, lo studio approfondito delle tendenze del gusto. Il catalogo So Food si rivolge a chi fa della migliore cucina la propria missione e a chi pone come obiettivo primario la scoperta di emozioni culinarie indimenticabili da offrire e condividere con i clienti più esigenti.

PANE, PASTA E RISO

pag.

Il Panatè di Mario Fongo srl	10
Pastificio Gentile srl	14
La Pasta Di Aldo srl	28
Rondolino srl - Acquerello	34
Azienda Agricola Lodigiana srl	35
Frescopiada srl	41
Mulino Marino Felice srl	44

CARNI

pag.

Macelleria Oberto srl	46
Il Mattone	88

PROSCIUTTI E SALUMI

pag.

Dok Dall' Ava srl	102
Salumificio BBS di Bartoli & C. snc	114
Franchi Salumi srl	116
La Bottega di Adò	142
Bontà Di Fiore srl	143
Capocollo di Martina Selezione So food	145
Il Chiaromontano	146
Fracassa Salumi srl	154
Salumi Castagna srl	158

FORMAGGI E LATTICINI

pag.

L'abbondanza	159
La Casera Selezione So food	172
La Ghianda	198
Provolone Selezione So food	199
Recco Enzo srl	200
Caseificio dei Barbi	201
Montanari Gruzza	209

ITTICO

pag.

Delfino	217
Friul Trota srl	220
Gioioso Ittica Group srl	239
Kys Marine	240
I marinati di Comacchio	241
Smeralda	243

CONSERVE

pag.

Conserve Gentile	246
Finagricola Soc. Coop.	252
Conserve Marrazzo Carmine Srl	265
Antica Enotria	271
Azienda Agricola De Marinis	274
Bellisario	275
Evergreen srl	278
La Nicchia srl	280
Rossi 1947 srl	281
Olio Anfosso Sas	282
Il Mongetto Società Cooperativa	287
Viarafi	296
Suriano	316
Azienda Agricola Filippone	324
Mab - Masseria Agricola Buongiorno	325
Tartufi Jimmy srl	327
Mediterranea Acqua di Mare	342
Riserva Del Mare	343
Sale rosa Himalaya	345
Salina di Cervia	346

DOLCEZZE

pag.

Forno Gentile	348
Grondona	355
Mieli Thun	380
Elva	387

BEVERAGE/CAFFÈ

pag.

Passalacqua spa	388
Khol	390
Sibat Tomarchio s.r.l.	397
Birrificio Del Forte srl	399
Az. Agricola Il Convento	402
Acetaia Malpighi	407

GELATI

pag.

Menodiciotto	416
Pepino	420



Ho la fortuna di fare un lavoro che mi entusiasma ogni giorno di più. Dopo tanti anni nella Rappresentanza Commerciale ho imparato che i successi sono il risultato del nostro impegno quotidiano e della serietà con la quale consigliamo le scelte dei nostri Clienti e delle nostre Aziende. Dopo tante esperienze lavorative, e tanti viaggi in giro per l'Europa alla ricerca e conoscenza di prodotti, di storie, di produttori, ma soprattutto di emozioni, ho deciso di fondare nel 2000 la Ce. Da. Sas "Agenzia Generale di Rappresentanza Specialità Alimentari Tipiche", che oggi con il suo network di eccellenze

alimentari provenienti da tutta Europa, è al servizio di una selezionata clientela del Sud Italia. L'evoluzione del mercato e delle esigenze dei Clienti hanno posto le basi per un progetto distributivo e di servizi. Nasce nel 2016 la So Food Srl un piccolo Centro Distributivo con un assortimento non solo di deperibile e ambiente ma anche -20, progetto tale da garantire anche ai piccoli produttori di Eccellenze di distribuire la loro gamma di prodotti, e ai nostri Clienti un servizio settimanale con un assortimento di Alta Gamma.

Il progetto non prevede solo l'alta qualità dei prodotti selezionati, ma anche un importante avvicinamento professionale e collaborativo reciproco tra i clienti e i produttori del settore. So Food pone al primo posto il proprio senso di responsabilità e la massima chiarezza sulla qualità dei prodotti, realizzando piacevoli momenti di incontro tra produttori e operatori di diversi settori. Da oltre tre edizioni questa è la regola ci ha guidato nel proporre la nostra gamma di prodotti, che siamo sicuri, potranno soddisfare i palati più esigenti.

La fiducia che vorrete continuare ad accordarci, sarà per noi fonte di soddisfazione e stimolo per continuare a migliorarci. Negli anni siamo riusciti a creare un Gruppo di Collaboratori coinvolti in questo progetto Enogastronomico, l'obiettivo comune è quello di consolidare il rapporto con la clientela intenzionata a condividere la nostra crescita di specializzazione nel settore Enogastronomico di Qualità.

La Qualità prima di tutto!

Dante Nicola Martellotta



CONDIZIONI DI VENDITA

ORDINI: si accettano ordini solo per cartoni interi, i prezzi indicati sono tutti da intendersi iva esclusa.

PAGAMENTI: anticipato su fattura proforma con bonifico bancario (sconto 2%); possibilità di pagare al corriere con il Pos (sconto 1%). Contrassegno con titolo a 15gg. al corriere, non è prevista la rimessa diretta.

TRASPORTO: gli assegni devono essere intestati a **SO FOOD srl**, porto franco, imponibile 150,00 €. Per ordini inferiori ai 150,00 € saranno addebitate 10,00 € di spese. E' obbligo dell'acquirente verificare l'integrità e la presenza di tutta la merce ricevuta. In caso di mancanza o rottura di qualsiasi prodotto, l'acquirente è tassativamente obbligato ad annotare in fattura tutti i dettagli relativi alle mancanze o rotture con data e firma del corriere. In assenza di questa dichiarazione, **SO FOOD srl** non potrà sostituire o reintegrare alcuna merce.

TEMPI DI CONSEGNA: Per i prodotti freschi, i tempi di consegna sono di 10 gg. lavorativi. Per tutte le altre referenze vale il piano logistico riportato.

CONTATTI

Calabrese Marilena
Resp. Amministrativo
ordini@cedasas.it
tel. 080 534 36 33

Bianchi Fulvio
Resp. Logistica
info@sofood.org
tel. 346 147 15 54

SEDE LEGALE:
SO FOOD SRL
LUNGOMARE IX MAGGIO, 54
70132 BARI

DEPOSITO DI BARI:
VIA DELLE VIOLETTE SNC
70026 BARI

DEPOSITO DI ROMA:
VIA DEL MAGGIOLINO, 168/170
00155 ROMA

PIANO LOGISTICO PIATTAFORMA BARI e ROMA

DESTINAZIONI	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato
BARI CITTÀ	x		x			x
BARI NORD	x		x		x	
BARI SUD		x		x		x
LECCE		x			x	
FOGGIA	x			x		
TARANTO		x			x	
BRINDISI		x			x	
POTENZA		x				
MATERA		x				
ROMA CENTRO	x	x	x	x	x	x
ROMA CENTRO consegne pomeridiane		x			x	
ROMA FUORI GRA consegne pomeridiane		x			x	
LATINA	x			x		
ROMA provincia		x		x	x	
FROSINONE	x			x		
VITERBO		x	x	x		
RIETI		x		x		
ABRUZZO			x		x	
CAMPANIA	x		x		x	
UMBRIA		x		x		
GROSSETO FOLLONICA		x				
SICILIA				x		x

PIANO LOGISTICO ARRIVO FRESCHI

FORNITORE	ORDINE DA RICEVERE ENTRO	CONSEGNA IN PIATTAFORMA
FRANCHI	Martedì pomeriggio	Mercoledì della sett. successiva
CASERA	Giovedì pomeriggio	Mercoledì / Giovedì della sett. successiva
Forno gentile	Giovedì mattina	Giovedì della sett. successiva
CHIAROMONTANO	Venerdì pomeriggio	10 gg dall'invio ordine
OBERTO	Lunedì	Mercoledì
CASANOVA	Lunedì	Giovedì
FRIULTROTA	Lunedì e Mercoledì	Giovedì/Venerdì
BBS	Lunedì	Venerdì
OSTRICHE	Lunedì	Giovedì

Tutti gli ordini devono pervenire ogni mattina entro le 9.00



Lingue di Suocera® classiche

CODICE	PRODOTTO	PESO NETTO	PZ - CT
PLCMAR200	Lingue di Suocera	200 g	12
PLCMAR300	Lingue di Suocera	300 g	12
PLCMAR150	Lingue di Suocera corte	150 g	20
PLCAST150	Lingue di Suocera astuccio Sofia	150 g	14

Lingue di Suocera® con sesamo

CODICE	PRODOTTO	PESO NETTO	PZ - CT
PLSMAR150	Lingue di Suocera	150 g	20

Lingue di Suocera® integrali

CODICE	PRODOTTO	PESO NETTO	PZ - CT
PLIMAR150	Lingue di Suocera	150 g	20

Lingue di Suocera® al Parmigiano Reggiano

CODICE	PRODOTTO	PESO NETTO	PZ - CT
PLPMAR200	Lingue di Suocera	200 g	12

Lingue del diavolo al peperoncino

CODICE	PRODOTTO	PESO NETTO	PZ - CT
PLDMAR200	Lingue di Suocera	200 g	12

Lingue di Suocera® al rosmarino

CODICE	PRODOTTO	PESO NETTO	PZ - CT
PLRMAR200	Lingue di Suocera	200 g	12
PLRMAR150	Lingue di Suocera corte	150 g	20

Lingue di Suocera® à la Fleur de Sel

CODICE	PRODOTTO	PESO NETTO	PZ - CT
PLFMAR200	Lingue di Suocera	200 g	12

Lingue di Suocera® alle olive taggiasche

CODICE	PRODOTTO	PESO NETTO	PZ - CT
PLOMAR200	Lingue di Suocera	200 g	12



Pan d'Aria® Tradizione

CODICE	PRODOTTO	PESO NETTO	PZ - CT
PCLMAR130	Pan d'Aria Tradizione	130 g	18

Pan d'Aria® riso nero Venere

CODICE	PRODOTTO	PESO NETTO	PZ - CT
PCVMAR130	Pan d'Aria riso nero Venere	130 g	18



Grissini stirati a mano classici

CODICE	PRODOTTO	PESO NETTO	PZ - CT
PGCMAR200	Sacchetto	200 g	24
PGCMAR400	Sacchetto	400 g	12
PHCMAR200	Grissini corti	200 g	20
PGCAST200	Grissini astuccio Sofia	200 g	14

Grissini stirati a mano al mais

CODICE	PRODOTTO	PESO NETTO	PZ - CT
PGMMAR200	Sacchetto	200 g	24
PHMMAR200	Grissini corti	200 g	20

Grissini stirati a mano senza strutto

CODICE	PRODOTTO	PESO NETTO	PZ - CT
PGGMAR200	Sacchetto	200 g	24
PHGMAR200	Sacchetto corti	200 g	20
PGGMAR400	Sacchetto	400 g	12

Grissini stirati a mano integrali

CODICE	PRODOTTO	PESO NETTO	PZ - CT
PGIMAR200	Sacchetto	200 g	24
PHIMAR200	Grissini corti	200 g	20

Grissini stirati a mano H₂O

CODICE	PRODOTTO	PESO NETTO	PZ - CT
PGAMAR200	Sacchetto	200 g	24

Grissini stirati a mano H₂O al sesamo

CODICE	PRODOTTO	PESO NETTO	PZ - CT
PGSMAR200	Sacchetto	200 g	24



Lingue di Suocera® speciali

CODICE	PRODOTTO	PESO NETTO	PZ - CT
PLEMAR150	Lingue di Suocera con cipolla rossa di Tropea I.G.P. Calabria	150 g	20
PLAMAR150	Lingue di Suocera con acqua di mare corte	150 g	20

Grissini speciali

CODICE	PRODOTTO	PESO NETTO	PZ - CT
PHBMAR200	Grissini 7 cereali e semi	200 g	20
PHTMAR200	Grissini con cipolla rossa di Tropea I.G.P. Calabria	200 g	20
PHRMAR200	Grissini al riso nero Venere	200 g	20
PGGNAT200	Grissini "Buoni con tutto"	200 g	12
PMGMAR250	Grissini tritati	250 g	10
PMGMAR100	Grissini tritati	1000 g	4

Mini rubatà speciali

CODICE	PRODOTTO	PESO NETTO	PZ - CT
PRAMAR100	Mini Rubatà con acqua di mare	100 g	20

Espositori

PRODOTTO	QUANTITÀ
Cassetta in legno	1
Espositore in legno	1



Rubatà classici

CODICE	PRODOTTO	PESO NETTO	PZ - CT
PRCMAR200	Sacchetto	200 g	20

Rubatà al sesamo

CODICE	PRODOTTO	PESO NETTO	PZ - CT
PRSMAR200	Sacchetto	200 g	20

Rubatà al rosmarino

CODICE	PRODOTTO	PESO NETTO	PZ - CT
PRRMAR200	Sacchetto	200 g	20

Rubatà alle olive taggiasche

CODICE	PRODOTTO	PESO NETTO	PZ - CT
PROMAR200	Sacchetto	200 g	20

Mini

CODICE	PRODOTTO	PESO NETTO	PZ - CT
PLCMAR100	Mini Lingue di Suocera classiche	100 g	20
PLIMAR100	Mini Lingue di Suocera integrale	100 g	20
PLSMAR100	Mini Lingue di Suocera con sesamo	100 g	20
PLNMAR100	Mini Lingue di Suocera con nigella	100 g	20
PLKMAR100	Mini Lingue di Suocera con carvi	100 g	20
PLHMAR100	Mini Lingue di Suocera con curcuma e papavero	100 g	20
PLCMAR020	Mini mini Lingue di Suocera	100 g	20
PRCMAR100	Mini Rubatà sacchetto	100 g	20

Amaretti alle mandorle morbidi senza farina

CODICE	PRODOTTO	PESO NETTO	PZ - CT
PAMMAR300	Sacchetto	300 g	10

Ricoperti di cioccolato

CODICE	PRODOTTO	PESO NETTO	PZ - CT
PCRMAR100	Grissini cioccolato fondente	100 g	12
PRLMAR100	Grissini cioccolato	100 g	12

Biscotti

CODICE	PRODOTTO	PESO NETTO	PZ - CT
PBDMAR200	Baci di dama	200 g	10
PBCMAR200	Croccantini alla nocciola	150 g	10
PBMMAR200	Paste di meliga rustiche	200 g	10



le selezioni di

Mario Fongo®

Le patatine San Nicasio, le più premiate al mondo, sono lavorate esclusivamente con olio extra vergine di oliva DOP

1
PAPRIKA
AFFUMICATA

cod. PPAPSAN150



2
CLASSICA

cod. PPACSAN150



3
TARTUFO

cod. PPATSAN150



CODICE	PESO	CONFEZIONE	PZ X CARTONE
PATATINA	150 g	sacchetto	14

Le patatine San Nicasio sono prodotte da Rafael del Rosal, utilizzando solo patate di qualità Agria che vengono fritte a bassa temperatura in olio extra vergine di oliva DOP e insaporite con sale himalayano. Molto più che semplici snack, sono specialità gastronomiche per veri intenditori. Scopri un nuovo concetto di chips: **SANO** e **NATURALE**



12 MEDAGLIE D'ORO
BRUXELLES WORLD
SELECTION OF QUALITY

LA PATATINA
SCELTA DAGLI CHEF

DISPONIBILI
IN ESCLUSIVA PER L'ITALIA
TRA LE SPECIALITÀ DI
MARIO FONGO



Pastificio Gentile

offre prodotti di altissima qualità rispettando appieno i dettami che nel passato hanno reso la pasta di Gragnano tanto celebre ed aggiungendo elementi che lo rendono unico: il Grano italiano e l'essiccazione naturale mediante il Metodo Cirillo.



GAMBERO ROSSO

Primo Posto come "Miglior Pacchero"
premiato dal Gambero Rosso



015 Paccheri



017 Paccheri Rigati



039 Mezzi Paccheri Rigati



011 Calamaretti



013 Conchiglioni



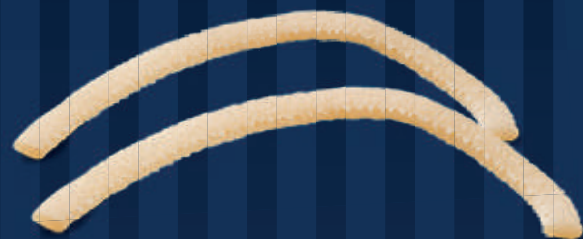
022 Eliche



019 Pennoni Rigati



016 Mezzi Paccheri



023 Scialatielli



014 Lumaconi



032 Mezze Maniche Rigate



036 Penne Rigate



033 Pennette Rigate



025 Ziti Corti Rigati



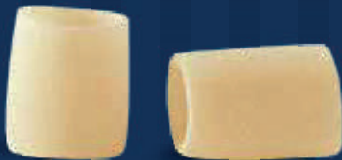
026 Penne



031 Rigatoni



012 Candele Corte



029 Tubettoni



038 Mezze Penne



034 Tubetti Rigati



035 Gnocchetti



028 Tortiglioni



043 Vesuvio



054 Trecce



042 Gnocchi Napoletani



041 Lumachine



021 Orecchiette Napoletane



037 Mista Corta



018 Papiri



024 Caserecce



027 Pennette

Riso di Semola e i Natalini



056 Riso di Semola



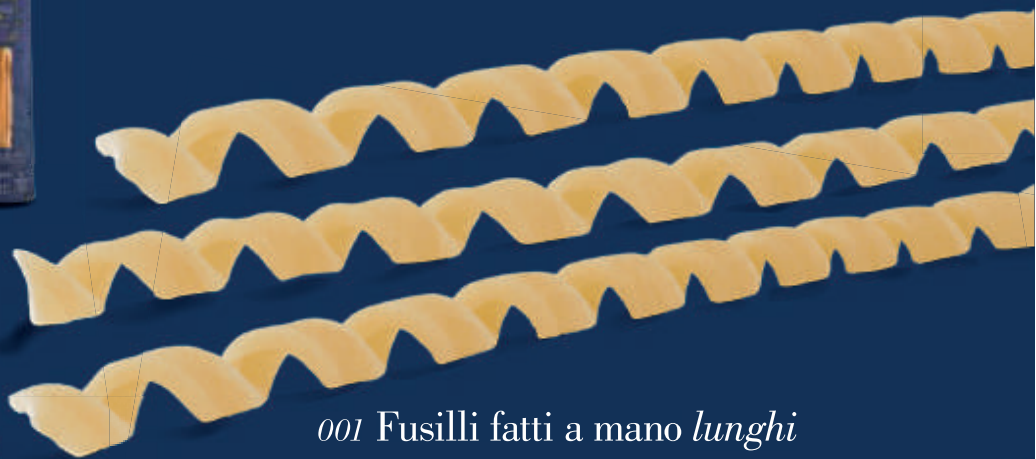
046 Semini



048 Spaghetti Tagliati



045 Stelline



001 Fusilli fatti a mano *lunghi*

002 Fusilli fatti a mano *corti*

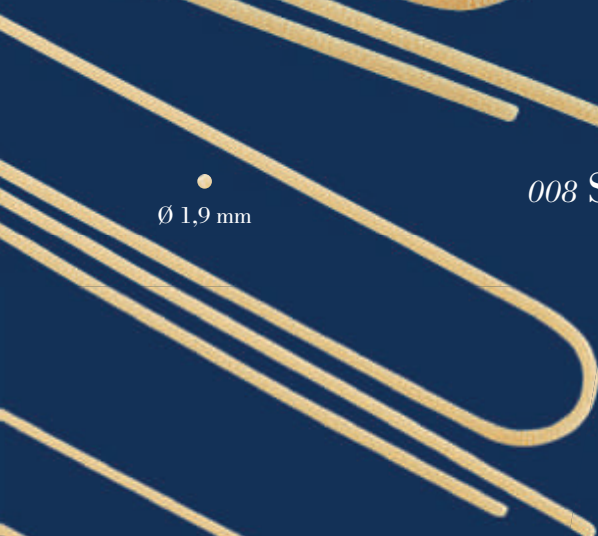
030 Spaghetti 12 minuti

●
Ø 2,2 mm



008 SpaghetOne

●
Ø 1,9 mm



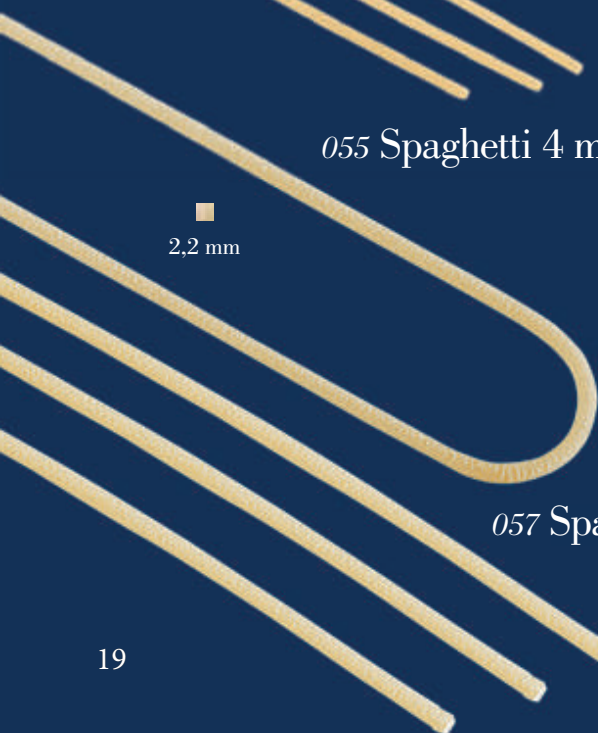
052 Spaghetti 8 minuti

●
Ø 1,4 mm



055 Spaghetti 4 minuti

■
2,2 mm

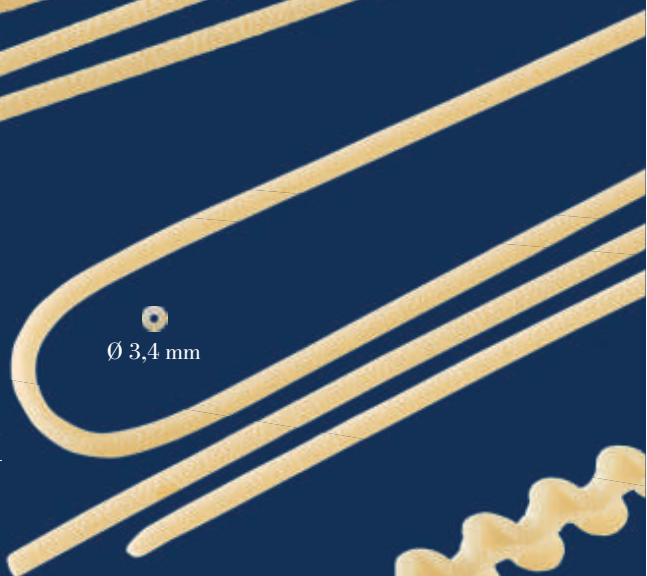


057 Spaghetti alla Chitarra



003 Bucatini

●
Ø 2,7 mm



●
Ø 3,4 mm

010 Mafalde



007 Pappardelle

006 Linguine

005 Lasagne

009 Tagliatelle





730 Spaghetti *Bio*



Ø 1,9 mm

706 Linguine *Bio*



728 Fusilli *Bio*



733 Penne Rigate *Bio*



724 Casarecce *Bio*



731 Rigatoni *Bio*



732 Mezze Maniche Rigate *Bio*



21 739 Mezzi Paccheri Rigati *Bio*



717 Paccheri Rigati *Bio*

Confezioni Regalo



cod. R02
Scigno Sorrento

n° 1 confezione da 500g di Spaghetti Gentile I.G.P.
n° 1 barattolo da 550g di Pomodori
n° 1 bottiglia da 250 ml di olio extravergine di oliva
n° 2 piatti decorati a mano



cod. R03
Confezione Deluxe

n° 14 confezioni da 500g di formati assortiti di Pasta di Gragnano I.G.P.



cod. R03

Blu Box Gentile 5 Kg

n° 10 confezioni da 500g di formati assortiti di Pasta di Gragnano I.G.P.



cod. R04

Blu Box Gentile 10 Kg

n° 20 confezioni da 500g di formati assortiti di Pasta di Gragnano I.G.P.



cod. R06

Blu Box Gentile 3 Kg

n° 6 confezioni da 500g di formati assortiti di Pasta di Gragnano I.G.P.



cod. R07

Sacco di Juta

n° 6 confezioni da 500g di formati assortiti di Pasta di Gragnano I.G.P.



— LE —
PIPE RIGATE

— LE —
LETTERINE

— LE —
PENNETTE

— LE —
FUSILLI

— LE —
RUOTE

LISTINO
*pappa&
pomodoro*



*pappa&
pomodoro*

UN ESPOSITORE
DA BANCO
oppure da TERRA
in OMAGGIO
per il PRIMO
ACQUISTO

l'espositore vi arriverà già montato
in un cartone esterno che funge
da base (come foto a sinistra)
bisogna mettere solamente
il banner in testa.





PASTA

aggiungete l'acqua alla semola e realizzate i formati di pasta che più amate

PASTA

add water to semolina and make the pasta you love most

PÂTES

Ajouter de l'eau, la semoule et réaliser les formes de pâtes que vous aimez le plus.



PANE

vi suggeriamo di utilizzare per il vostro pane esclusivamente la semola di grano duro così da assaporarne la sua autenticità

BREAD

we suggest you use durum wheat semolina only for your bread, to savor its authenticity

PAIN

Nous vous conseillons de l'utiliser pour réaliser votre pain. La semoule composée exclusivement de blé dur moulu vous permettra de retrouver toute les saveurs authentiques.



PIZZA

una giusta proporzione tra semola e farina vi permetterà di ottenere una pizza croccante e friabile che conquisterà tutti

PIZZA

a good proportion of semolina and flour allows you to get a crispy and brittle pizza that will conquer all

PIZZA

une bonne répartition entre la semoule et la farine vous permettra d'obtenir des pizzas croustillantes qui seront appréciées de tous.



DOLCI

il sapore inconfondibile della semola per rendere unici i vostri biscotti

SWEETS

the unmistakable flavor of the semolina will make your cookies unique

DESSERT

le goût incomparable de la semoule, rendra vos biscuits uniques.



SEMOLA di
GRANO DURO
BIOLOGICA

Rismacinata

Grano Italiano
100%

La Semola Biologica di grano duro del Pastificio Gentile è un prodotto d'eccellenza ottenuto dalla macinazione a freddo, con pietra naturale, del migliore grano duro italiano. Le regioni in cui vengono raccolte le spighe sono quelle del Sud Italia, luoghi dove si coltiva da sempre la pregiata materia prima. Siamo sicuri di potervi offrire una semola che conferisce all'impasto della pizza maggiore friabilità, al pane un profumo intenso, ai dolci un inconfondibile sapore e alla pasta la garanzia di un risultato pari a quello dei formati che il Pastificio Gentile quotidianamente produce. Lasciamo a voi il piacere di mettere le mani in pasta e di condividere con noi la gioia di ricette speciali.



Pasta di Gragnano IGP

in g Pz.

Specialità lavorate a mano

001	Fusilli lunghi lavorati a mano 🍲 25 minuti	500	6
-----	--	-----	---

Formati Speciali

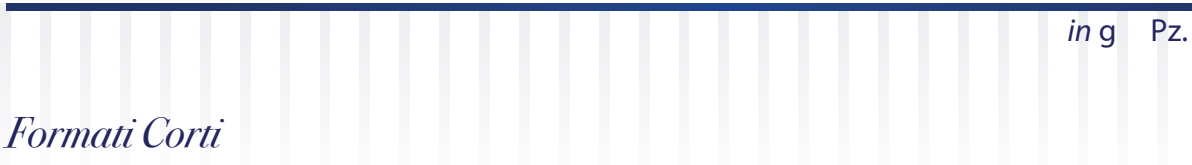
008	SpaghetOne 🍲 16 minuti	500	12
056	Riso di semola 🍲 11 minuti	500	12
004	Candele lunghe 🍲 12 minuti	500	6
040	Ziti lunghi 🍲 10 minuti	500	6

Formati Lunghi

030	Spaghetti 🍲 12 minuti	500	12
052	Spaghetti di Gragnano 🍲 8 minuti	500	12
055	Spaghetti fini 🍲 4 minuti	500	12
057	Spaghetti alla chitarra 🍲 12 minuti	500	12
003	Bucatini 🍲 13 minuti	500	12
005	Lasagne 🍲 12 minuti	500	12
006	Linguine 🍲 10 minuti	500	12
007	Pappardelle 🍲 10 minuti	500	12
009	Tagliatelle 🍲 10 minuti	500	12
010	Mafalde 🍲 10 minuti	500	12

Formati Corti

011	Calamaretti 🍲 16 minuti	500	12
012	Candele corte 🍲 10 minuti	500	12
013	Conchiglioni 🍲 14 minuti	500	12
014	Lumaconi 🍲 14 minuti	500	12
015	Paccheri 🍲 16 minuti	500	12
016	Mezzi paccheri 🍲 16 minuti	500	12
017	Paccheri rigati 🍲 15 minuti	500	12
039	Mezzi paccheri rigati 🍲 15 minuti	500	12
018	Papiri 🍲 10 minuti	500	12
019	Pennoni rigati 🍲 15 minuti	500	12
021	Orecchiette napoletane 🍲 16 minuti	500	12
022	Eliche 🍲 12 minuti	500	12
023	Scialatielli 🍲 17 minuti	500	12
024	Caserecce 🍲 10 minuti	500	12
025	Ziti corti rigati 🍲 10 minuti	500	12
026	Penne 🍲 10 minuti	500	12



Semola

Pasta Integrale Biologica

706	Linguine 🍲 10 minuti	500	12
730	Spaghetti 🍲 8 minuti	500	12
728	Fusilli 🍲 11 minuti	500	12
733	Penne rigate 🍲 10 minuti	500	12
717	Paccheri rigati 🍲 15 minuti	500	12
724	Casarecce 🍲 10 minuti	500	12
739	Mezzi paccheri rigati 🍲 15 minuti	500	12
731	Rigatoni 🍲 13 minuti	500	12
732	Mezze maniche 🍲 13 minuti	500	12



Linea Pappa&Pomodoro biologica

in g Pz.

Formati prodotti con semola Senatore Cappelli biologica

3601	le Pennette 🍲 6 minuti	250	12
3602	i Fusilli 🍲 6 minuti	250	12
3603	le Pipe rigate 🍲 6 minuti	250	12
3604	le Ruote 🍲 6 minuti	250	12
3605	le Letterine 🍲 6 minuti	250	12

Sughi pronti

3610	Sugo di pomodoro biologico	180	6
3611	Sugo con verdure biologiche	180	6

Kit Pappa&Pomodoro

3699	Kit completo pappa&pomodoro	1
------	-----------------------------	---

contiene:
 1 cartone di Pennette / 1 cartone di Fusilli / 1 cartone di Pipe rigate / 1 cartone di Ruote / 1 cartone di Letterine
 1 cartone di sugo di pomodoro / 1 cartone di sugo con verdure / 1 espositore da banco/da terra

Confezioni Regalo

R22	Casa Gentile
R01	Un mondo di gusto
R17	Signora Maria
R04	Blu box Gentile 10kg
R24	Orto Gentile
R03	Deluxe - cassetta legno 7Kg
R02	Scrigno Sorrento
R25	Panettone in Latta
R26	Gentile in Cucina
R23	Assaggio Gentile
R05	Blu box Gentile 5kg
R07	Sacco juta Gentile 3Kg
R15	Doppia coppia
R06	Blu box Gentile 3kg
R08	Shopper Gentile 3kg
R27a	Cravatta Gentile
R27b	Cravatta Gentile
R27c	Cravatta Gentile



Pasta all'uovo artigianale
Appesa su telai ed essiccata lentamente
 Homemade egg pasta
 Hung on a rack and slowly air dried



TAGLIATELLE



PAPPARDELLE



**TAGLIATELLE
AMALFITANE**



CHITARRINE



FILINI



MACCHERONCINI



MALTAGLIATA



SFOGLIA PER LASAGNE

Perché Sceglierci

Apri il testo completo della Dott.ssa Milena Malvestiti

Studi scientifici dimostrano con sempre più forza l'importanza di consumare pasti bilanciati in cui siano presenti simultaneamente carboidrati, proteine e grassi e in effetti La Pasta di Aldo col suo prezioso apporto di proteine ad elevato valore biologico e di grassi, grazie appunto all'uovo, consente di abbassare la velocità di assorbimento dell'amido contenuto nella

farina con conseguente impatto positivo sul controllo del metabolismo degli zuccheri e del rilascio di insulina, dando per consolidato il fatto che i problemi di sovrappeso e dismetabolismo sono dovuti soprattutto all'eccesso di zuccheri e amidi raffinati, troppo velocemente assimilabili. Importante sottolineare la pregevole qualità degli ingredienti della pasta Neno che, realizzata con farina semintegrale, ottenuta da molitura a pietra di un grano a più basso contenuto di glutine, apporta ancora più calcio, magnesio, fosforo, vitamine del gruppo B, vitamina E, oltre che fibre rispetto ad altre paste all'uovo, per non parlare dell'elevata biodisponibilità delle proteine presenti che si preservano maggiormente, da un punto di vista nutrizionale, grazie all'essiccazione a bassa temperatura.

Pasta con semola integrale Whole wheat pasta



FARRINE



FARRINI



SARACENE



NENO
CON SEMOLA DI GRANO
DURO NAZARENO

Confezione da 1000 g / Pack of 1000 g



Specialità Speciality pasta



**TAGLIATELLE
CON ZAFFERANO**



**TAGLIATELLE
AL TARTUFO**



**TAGLIATELLE
CON LIMONE**



**CHITARRINE
CON NERO DI SEPPIA**



**VERDE
SPINACI**



**PASTA
E POMODORO**

Confezione da 1000 g / Pack of 1000 g



Chicche di minestra Soup pasta

CHICCHE DI
MINESTRA



di tagliatelle



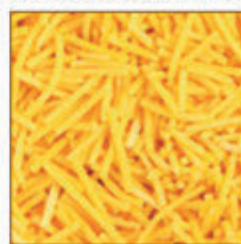
di filini



di pappardelle



di maccheroncini



Tutta la nostra gamma di pasta è disponibile nei formati:

All our pasta range is available in formats:

- 1000 g horeca
- 250 g retail
- 100 g retail monoporzione
retail single-serving



Consigli di cottura e formati Advice cooking and size



Qualche piccolo consiglio per la cottura del nostro prodotto:

- 1) Versare la pasta in acqua bollente.
- 2) Cuocere in abbondante acqua (2 lt per ogni 100 g di pasta), salata al momento dell'ebollizione.
- 3) Non mescolare la pasta nei primi due minuti di cottura per preservare la lunghezza del prodotto.
- 4) Cuocere a fuoco vivo per circa 2/6 minuti secondo il formato della pasta.
- 5) Si consiglia di ultimare la cottura della pasta in padella con il sugo, per far sì che essa lo assorba.

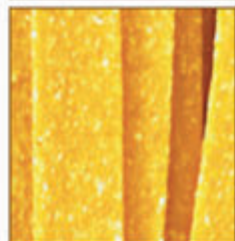
Some little advice for cooking of our products:

- 1) Pour the pasta into the boiling water.
- 2) Cook in a plenty of water (2 lt per 100 g of pasta) adding salt at the boiling point.
- 3) Don't stir the pasta during the first minute of cooking, in order to preserve the length of the product.
- 4) Cook on a high heat for about 2/6 minutes, according to the type of pasta.
- 5) We suggest you to complete the cooking process pan-frying with the sauce to absorb it better.



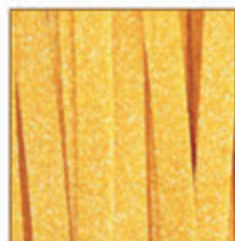
TAGLIATELLE

larghezza 4 mm
width 4 mm



PAPPARDELLE

larghezza 12 mm
width 12 mm



AMALFITANE

larghezza 7 mm
width 7 mm



CHITARRINE

larghezza 2 mm
spessore 2 mm
width 2 mm
thickness 2 mm



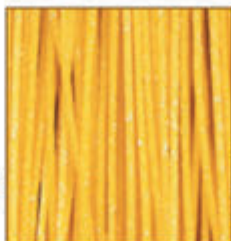
CHITARRINE CON NERO DI SEPIA

larghezza 2 mm
spessore 2 mm
width 2 mm
thickness 2 mm



FILINI

larghezza 2 mm
width 2 mm



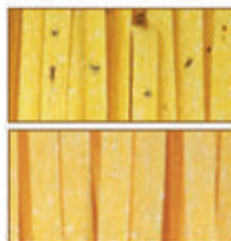
MACCHERONCINI

larghezza 1 mm
width 1 mm



MALTAGLIATA

spessore 1 mm
thickness 1 mm



TAGLIATELLE AL TARTUFO

larghezza 4 mm
width 4 mm



TAGLIATELLE CON LIMONE

larghezza 4 mm
width 4 mm



VERDE SPINACI

larghezza 7 mm
width 7 mm



FARRINE

larghezza 4 mm
width 4 mm



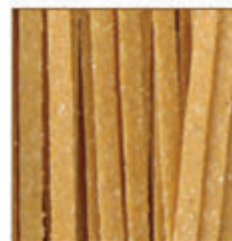
FARRINI

larghezza 2 mm
width 2 mm



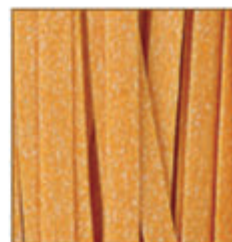
SARACENE

larghezza 4 mm
width 4 mm



NENO

larghezza 4 mm
width 4 mm



PASTA E POMODORO

larghezza 7 mm
width 7 mm



FORMATI PASTA LUNGA 250g				FORMATI PASTA LUNGA 1 KG		
cod.	descrizione	PESO	U.M Pz./ct	cod.	PESO	U.M Pz./ct
ALD.MAC.A1.001	MACCHERONCINI	250g	12	ALD.MAC.B3.001	1 kg	6
ALD.FIL.A1.001	FILINI	250g	12	ALD.FIL.B3.001	1 kg	6
ALD.TAG.A1.001	TAGLIATELLE	250g	12	ALD.TAG.B3.001	1 kg	6
ALD.TAA.A1.001	TAGLIATELLE AMALFITANE	250g	12	ALD.TAA.B3.001	1 kg	6
ALD.PAP.A1.001	PAPPARDELLE	250g	12	ALD.PAP.B3.001	1 kg	6
ALD.MAL.A1.001	MALTAGLIATA	250g	12	ALD.MAL.B3.001	1 kg	6
ALD.CH1.A1.001	CHITARRINE	250g	12	ALD.CH1.B3.001	1 kg	6
ALD.SAR.A1.001	SARACENE (C/GRANO SARACENO)	250g	12	ALD.SAR.B3.001	1 kg	6
ALD.LIT.A1.001	TAGLIATELLE CON LIMONE	250g	12	ALD.LIT.B3.001	1 kg	6
ALD.CHN.A1.001	CHITARRINE CON NERO DI SEPPIA	250g	12	ALD.CHN.B3.001	1 kg	6
ALD.FRI.A1.001	FARRINI (CON FARRO)	250g	12	ALD.FRI.B3.001	1 kg	6
ALD.FAR.A1.001	FARRINE (CON FARRO)	250g	12	ALD.FAR.B3.001	1 kg	6
ALD.TAR.A1.001	TAGLIATELLE AL TARTUFO	250g	12	ALD.TAR.B3.001	1 kg	6
ALD.TAZ.A1.001	TAGLIATELLE CON ZAFFERANO	250g	12	ALD.TAZ.B3.001	1 kg	6
ALD.TIN.A1.001	NENO INTEGRALE ALL'UOVO	250g	12	ALD.TIN.B3.001	1 kg	6
ALD.ASP.A1.001	TAGLIATELLE CON SPINACI	250g	12	ALD.ASP.B3.001	1 kg	6
ALD.POM.A1.001	TAGLIATELLE CON POMODORO	250g	12	ALD.POM.B3.001	1 kg	6
ALD.SFO.A1.001	SFOGLIA	250g	12			

FORMATI MINESTRA 250g			
cod.	descrizione	PESO	U.M Pz./ct
ALD.MIM.A1.001	CHICCHE DI MACCHERONCINI	250g	18
ALD.MIT.A1.001	CHICCHE DI TAGLIATELLE	250g	18
ALD.MIP.A1.001	CHICCHE DI PAPPARDELLE	250g	18
ALD.MIC.A1.001	CHICCHE DI CHITARRINE	250g	18



ACQUERELLO®

IL RISO™



Slow Food®

La pianura di Vercelli è una zona storicamente votata alla coltivazione del riso. Immensi specchi d'acqua creano un paesaggio magico e incantevole, che ha ispirato numerosi artisti e poeti. È qui che Acquerello viene coltivato nel rispetto dell'ambiente. Durante la coltivazione l'acqua è mantenuta sempre alta. Questo consente di mantenere un ecosistema delicato e la fauna tipica della risaia: rane, libellule e aironi hanno qui la loro casa.



cod.	descrizione	pz. x ct.
ACQ1	Riso Acquerello - Lattina da 2,5 kg	4
ACQU2	Riso Acquerello - Lattina da 1 kg	6
ACQ3	Riso Acquerello - Lattina da 500g	12
ACQ4	Riso Acquerello - Lattina da 250g	20
ACQ5	Riso Acquerello Invecchiato 7 anni- Lattina da 500g	12



Acquerello è un riso coltivato, raffinato e confezionato in Italia nella Tenuta Colombara dalla famiglia Rondolino.

È un riso **unico al mondo** perché ancora grezzo viene invecchiato almeno un anno, poi raffinato lentamente con un metodo esclusivo, infine reintegrato con la sua preziosa gemma. Acquerello è un riso Carnaroli classificato "Extra" per la sua qualità; per conservarlo perfettamente viene confezionato sottovuoto in pacco e in lattina. Acquerello è perfetto per ogni ricetta di riso perché **i chicchi sono perfettamente integri, più sodi, più sgranati e più saporiti**. Quindi non si incollano, assorbono meglio i condimenti, non perdono l'amido, le proteine, le vitamine: **con Acquerello non si sbaglia mai un risotto**.



E' un'Azienda situata nel comune di Ronsecco, nel Vercellese. Nata da una famiglia di coltivatori, dal 1998 lavora e distributrice Riso 100% italiano nel mondo. Il marchio è sinonimo di qualità e serietà. Opera con le tecnologie più moderne, pur mantenendo gli antichi e rigidi criteri di lavorazione, eredità di decenni di esperienza e passione. I prodotti sono preparati nel rispetto della massima genuinità, senza l'uso di ingredienti artificiali.



Unico e puro.

Reperso è un vero fuori misura, il suo chicco è il più grande fra tutte le qualità di riso riconosciute. La sua grandezza non si ferma solamente alle dimensioni del chicco bensì a tutte le proprietà e possibilità che ne derivano come:

- Sapore intenso e gusto delicato.
- Alto valore nutrizionale.
- Alto grado di collosità, peculiarità particolarmente apprezzata e richiesta dall'alta cucina. Non richiede l'aggiunta di ulteriori grassi per ottenere una mantecatura perfetta.
- Assorbe molto bene i sapori esaltando quindi ogni piatto, anche quelli più semplici.



Riso Reperso
500g - 6 pz/CT
002.37.1-0458

Riso Reperso
1kg sottovuoto - 10 pz/CT
002.37.2-04733



GUSTI DISPONIBILI:

FUNGHI – POMODORO E BASILICO – VERDURE

Tastes Availables: Porcini Mushrooms – Tomato & Basil – Vegetables

Goûts Disponibles : Champignons – Tomate Et Basilique – Légumes

Verfügbaren Produktkombinationen: Geschmack: Pilze, Tomato Und Basilikum, Gemüse

Gustos Disponible: Setas – Tomate Y Albahaca - Vehículos

ALTRI GUSTI DISPONIBILI A BREVE:

CARCIOFI

ASPARAGI

PEPERONI

ZUCCA

Other tastes available soon: artichokes - asparagus - peppers - pumpkin

Autres goûts disponibles bientôt: artichauts - asperges - pepperas - pumpkin

In Kürze auch verfügbar: artischocke, spargel, paprikaschote, kürbis

Otra disponible pronto gustos alcachofas - esparragos - pimientos - calabaza

**RISO
CARNAROLI**
CON FUNGHI PORCINI

**RISO
CARNAROLI**
CON POMODORO E BASILICO

**RISO
CARNAROLI**
CON VERDURE

CODICE	DESCRIZIONE	CONFEZIONE	PZ. CT.	PESO
002.01.1-01801	CARNAROLI BIO SOTTOVUOTO	SCATOLA	10	1kg
002.02.1-02559	ARBORIO BIO SOTTOVUOTO	SCATOLA	10	1kg
002.03.1-04298	BALDO BIO SOTTOVUOTO	SCATOLA	10	1kg
003.01.1-04783	FUNGHI PORCINI/ATM.P	BUSTA	8	200g
003.01.1-04784	POMODORO E BASILICO/ATM.P	BUSTA	8	200g
003.01.1-04785	VERDURE/ATM.P	BUSTA	8	200g

**È ORA DELLO
SPUNTINO.**



Le Gallette

Descrizione	kg	pz/CT	Codice
Gallette di Mais	100g	8pz/CT	015.00.1-00560
Gallette di Riso ai Multicereali	100g	8pz/CT	015.00.1-00621
Gallette di Riso con Sale	100g	8pz/CT	015.00.1-00618
Gallette di Riso senza Sale	100g	8pz/CT	015.00.1-00617
Gallette di Riso e Miglio	100g	8pz/CT	015.00.1-00620
Gallette di Riso e Sesamo	100g	8pz/CT	015.00.1-00622
Gallette di Riso e Farro	100g	8pz/CT	015.00.1-00619



Risotti Pronti

Descrizione	kg	pz/CT	Codice
Risotto al Nero di Seppia	250 g	6 pz/CT	003.01.2-03423
Risotto agli Spinaci	250g	6 pz/CT	003.01.2-03426
Risotto alla Zafferano	250g	6 pz/CT	003.01.2-03427
Risotto Gamberetti e Rucola	250g	6 pz/CT	003.01.2-03440
Risotto ai Carciofi	250g	6 pz/CT	003.01.2-03422
Risotto ai Funghi Porcini	250g	6 pz/CT	003.01.2-03428
Risotto al Radicchio	250g	6 pz/CT	003.01.2-03434
Risotto al Tartufo	250g	6 pz/CT	003.01.2-03442
Risotto alla Boscaiola	250g	6 pz/CT	003.01.2-03439
Risotto all'Ortica	250g	6 pz/CT	003.01.2-03430
Risotto Campagnola	250g	6 pz/CT	003.01.2-03433
Risotto agli Asparagi	250g	6 pz/CT	003.01.2-03421
Risotto ai Quattro Formaggi	250g	6 pz/CT	003.01.2-03441



Risi Classici

Descrizione	kg	pz/CT	Codice
Riso Carnaroli in Tela	500g	12 pz/CT	002.01.2-03308
	1Kg	12 pz/CT	002.01.2-02008
	5Kg	3 pz/CT	002.01.2-03821
	25kg	1 pz/CT	002.01.2-03824
Riso Ribe Integrale	500g	12pz/CT	002.11.2-03914
	1Kg	12 pz/CT	002.11.2-0391
Riso Vialone Nano	500g	12pz/CT	002.06.2-01181
	1Kg	12 pz/CT	002.06.2-01182



Riso Arborio in Tela	1Kg	12 pz/CT	002.02.2-0242
Riso Baldo in Tela	1Kg	12 pz/CT	002.03.2-02713
Riso Thai Bonnet in Tela	500g	12pz/CT	002.07.2-03909

Polenta - Risotti Speciali - Cereali - Farine

Descrizione	kg	pz/CT	Codice
Riso Arborio	500g	10 pz/CT	002.02.2-02421
Riso Arborio	1 kg	10 pz/CT	002.02.2-02423
Riso Venere	500g	6 pz/CT	002.05.2-00973
Riso Carnaroli	500g	10 pz/CT	002.01.2-03309
Riso Carnaroli	1 kg	10 pz/CT	002.01.2-01932
Riso Carnaroli Bio	1 kg	10 pz/CT	002.01.1-01801
Riso Rosso	500g	6 pz/CT	021.00.2-04025
Riso Rosso Integrale	500g	6 pz/CT	002.35.2-04526
Riso Ribe Parboiled	1 kg	10 pz/CT	002.11.2-04022



Polenta ai Funghi Porcini Precotta	250g	6 pz/CT	020.00.2-04028
Zuppa ai 6 Cereali	300g	6 pz/CT	019.00.2-02364
Zuppa Rustica con Riso Venere	300g	6 pz/CT	019.00.2-02365
Farina di Mais Bramata	500g	6 pz/CT	006.00.2-04035
Farina di Mais Integrale	500g	6 pz/CT	006.00.2-04036



FRESCOPIADA
Artigiani Di Riccione



Artigianalità d'eccellenza



Artigianalità avanzata

Il massimo rispetto delle nostre tradizioni incontra l'efficienza di un'azienda moderna: realizziamo così il più antico pane romagnolo, selezionando rigorosamente materie prime locali d'eccellenza.



Un occhio al passato con un piede nel futuro

Grazie alla collaborazione con l'Università degli Studi di Bologna, Dipartimento di Scienze degli Alimenti, il nostro prodotto è realizzato senza lieviti aggiunti e con sale iodato protetto Presal*.



Prodotti

Fresco Piada sceglie con grande attenzione le materie prime, utilizzando prevalentemente farine di grani romagnoli, sale integrale marino di Cervia e olio extravergine di oliva delle colline riminesi. Ogni piadina è precotta a mano da personale altamente qualificato e selezionato.



La Piada del Chiosco

L'ultima arrivata e la più morbida del gruppo.

I PREGI

Spessa e piacevolmente soffice. Caratterizzata da un fragrante sentore di pane.

COME È FATTA

Farina, acqua, strutto, sale integrale marino di Cervia, bicarbonato e miele.



La Piada di Santarcangelo

Morbida e dal gusto pieno.

I PREGI

La giusta via di mezzo: non è troppo sottile, né troppo alta.

COME È FATTA

Farina di grano tenero di Romagna, acqua, strutto e sale integrale marino di Cervia.



La Piada Naturale

Leggera e ricca di gusto grazie all'olio EVO.

I PREGI

Le olive di Romagna sono il segreto del suo sapore delicato.

COME È FATTA

Farina, acqua, olio EVO Romagnolo spremuto a freddo e sale integrale marino di Cervia.



Bontà e Benessere

Ideale per chi desidera un'alimentazione sana e gustosa.

I PREGI

Contiene iodio e il 30% di grassi in meno.

COME È FATTA

Farina, acqua, olio extravergine di oliva, Presal® iodio protetto, senza lieviti aggiunti.



La Nostra Piada

L'unicità della tradizione di Fresco Piada.

I PREGI

Realizzata rigorosamente con ingredienti di filiera.

COME È FATTA

Farina di grano tenero coltivato in Romagna, acqua, strutto e sale marino di Cervia.



La Piada Filosofale

La prima piada con Lievito Madre Naturale.

I PREGI

Altamente digeribile grazie al lievito naturale al 100%.

COME È FATTA

Farina di grano tenero, acqua, sale marino integrale di Cervia e poco strutto.



CODICE	DESCRIZIONE	DIAMETRO	N. PIADINE PER BUSTA	PZ. CT.	PESO
FP00312A	PIADA RISTORAZIONE ALLO STRUTTO	28cm	5	10	120g
FP01001	LA RITROVATA TRADIZIONALE	28cm	3	10	120g
FP01002	LA RITROVATA ALL'OLIO EVO	25cm	3	10	100g
FP01003	LA RITROVATA CON LIEVITO MADRE NATURALE	25cm	3	10	110g
FP01001C	LA PIADA DEL CHIOSCO	22cm	3	10	150g
FP01004	LA RITROVATA AI GRANI ANTICHI	25cm	3	10	100g
FP009001	PIADINA SNACK ROSSA			2	1kg
FP009004	PIADINA SNACK VERDE			2	1kg
FP009002	PIADINA SNACK ROSSA			32	70g
FP009003	PIADINA SNACK VERDE			32	70g



LA MODERNITÀ DELLA TRADIZIONE

Selezione di materie
prime di eccellenza:
solo prodotti di
altissima qualità. Il
95% proviene dal
territorio romagnolo.

Le piade sono raffreddate
a temperatura ambiente: il
prodotto non subisce alcuno
stress termico e mantiene
la sua rinomata fragranza,
anche dopo essere stato
confezionato.



Pandi'Sempre
la farina per ogni cosa



Controllati e certificati da:



PERCHÈ IL BIOLOGICO

perchè come diceva nostro padre “la terra è stanca” e per questo va rispettata per noi e per le generazioni Future ma, non solo, consideriamo l'agricoltura biologica un punto di partenza per aspirare alla miglior Qualità possibile delle nostre farine perchè premia la biodiversità e la sapienza contadina del Belpaese.



SI

- Rotazione delle colture
- Conservazione della biodiversità
- Agricoltura italiana



NO

- Circa 600 tipi di pesticidi (intesi come insetticidi, erbicidi, fungicidi, glifosate, fosfina, fitoregolatori di crescita)
- Monocolture intensive



FARINE DI GRANO MACINATE A PIETRA NATURALE				
Descrizione	1 kg 12 pz x CT	5 kg 1 pz x CT	25 kg 1 pz x CT	Ideale per:
MACINA Grano tenero macinato integrale completo	MACINA1	MACINA5	MACINA25	pane, crostate, torte salate, biscotti, prodotti integrali
SETACCIO Farina di grano tenero semi integrale	SETACCIO1	SETACCIO5	SETACCIO25	pane, grissini, tutti i prodotti integrali
BURATTO Farina di grano tenero tipo 2	BURATTO1	BURATTO5	BURATTO25	pane, pizza, dolci, grissini, biscotti, pasta fresca
PANDISEMPRE Grano tenero, Farro ed Enkir	PANDISEMPRE1	PANDISEMPRE5	PANDISEMPRE25	per ogni cosa. Ottima per focaccia ligure
GRANO DURO SEN. CAPPELLI Sfarinato di Grano duro Senatore Cappelli	SFARIN1	SFARIN5	SFARIN25	pasta, pani del sud, pizza
SETTE EFFE Sfarinato di Grano duro, Grano tenero, Farro, Segale, Orzo, Grano saraceno, Mais	SETTEEFPE1	SETTEEFPE5	SETTEEFPE25	pasta, crostate, biscotti, pane

FARINE MACINATE A CILINDRI				
Descrizione	1 kg 12 pz x CT	5 kg 1 pz x CT	25 kg 1 pz x CT	Ideale per:
GRANO TENERO TIPO 0	FARTIPO01	FARTIPO05	FARTIPO025	dolci, pane, pasta fresca, pizza
GRANO TENERO TIPO 00	FAR1511	FAR1515	FAR15125	dolci, pane, pasta fresca, pizza
MANITOBA	MANITOBA1	MANITOBA5	MANITOBA25	alta lievitazione, panettone, brioche, pasticcini, cornetti, pasta sfoglia
SEMOLA DI GRANO DURO BIO	SEMOLA1	SEMOLA5	SEMOLA25	pasta, semolini, pane, gnocchi
TIPO 0 "DARIO"	X	DARIO5	DARIO25	grissini, pasta frolla, pizza napoletana

FARINE SPECIALI MACINATE A PIETRA NATURALE				
Descrizione	1 kg 12 pz x CT	5 kg 1 pz x CT	25 kg 1 pz x CT	Ideale per:
FARRO BIANCO	FARROBIANCO1	FARROBIANCO5	FARROBIANCO25	pane, dolci, pasta fresca, pizza
FARRO INTEGRALE	FARRINT1	FARRINT5	FARRINT25	pane integrale, biscotti, grissini
SAPORI ANTICHI Farro, Segale, Kamut, Enkir	SAPO1	SAPO5	SAPO25	pane, pasta, pizza, dolci
ENKIR	ENKIR1	ENKIR5	ENKIR25	ideale per tutti gli usi ai cereali
SEGALE BIANCA	SEGALEBIANCA1	SEGALEBIANCA5	SEGALEBIANCA25	media lievitazione
SEGALE INTEGRALE	SEGALE1	SEGALE5	SEGALE25	pane nero, crostate, biscotti
GRANO SARACENO	SARACENO1	SARACENO5	SARACENO25	pasta (pizzoccheri), polenta, crepes
RISO	FARRISO1	FARRISO5	FARRISO25	impanature, dolci, semolino di riso
KAMUT	KAMUT1	KAMUT5	KAMUT25	pane, pasta, dolci

VARIETA' PREGIATE				
Descrizione	1 kg 12 pz x CT	5 kg 1 pz x CT	25 kg 1 pz x CT	Ideale per:
GRUSERA farina di Meliga integrale a grana grossa	MAISGRUSERA	MAISGRUSERA5	MAISGRUSERA25	polenta (cottura 120 min.)
FINE farina di Meliga integrale a grana fine	MAISFINE1	MAISFINE5	X	polenta (cottura 90 min.), impanature, dolci
TARAGNA farina di Mais integrale e Grano Saraceno	TARAGNA1	TARAGNA5	TARAGNA25	polenta (cottura 120 min.), frita o concia con i formaggi
FARINA "7 EFFE 2.0 Macinata a pietra naturale (Si specifica che questa farina è priva di aggiunte di glutine e altri miglioratori)	SETTE2.01	SETTE2.05	SETTE2.025	Pizze e pane



la selezione Oberto

Oberto selection

Solo
FASSONA

100% FASSONA BREED

Solo Capi
FEMMINA

100% FEMALE BEEF

Età Superiore a
36 MESI

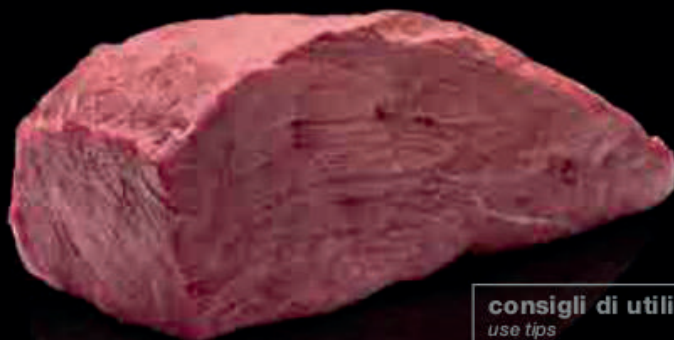
AT LEAST 36 MONTHS OLD



il crudo
serve raw

carpaccio

carpaccio



Ricavato da tagli pregiati di coscia
Made using prime round cuts

codice - peso1056 - 1,5 kg
product code - weight1054 - 3 kg

temperatura di conservazione0°C / +4°C
storage temperature

scadenza30 giorni
shelf life30 days

consigli di utilizzo

use tips

Servire crudo. Tagliare finemente e condire con olio extra vergine, sale e pepe. Ottimo con salsa al gorgonzola o dressing a piacere.
Serve raw. Slice and season with extra-virgin olive oil, salt and pepper. Excellent with gorgonzola sauce or a dressing to taste.

coscia trita monoporzione

single portion ground round



Ricavato da tagli pregiati di coscia
Made using prime round cuts

codice - peso1070 - 120 g
product code - weight1087 - 160 g

temperatura di conservazione0°C / +2°C
storage temperature

scadenza15 giorni
shelf life15 days

consigli di utilizzo

use tips

Servire cruda. Condire con olio extra vergine, sale e pepe a piacere. Ottima anche in preparazione tartare, con spuma di caprino o in panino "steak tartare".
Serve raw. Season with extra-virgin olive oil, salt and pepper to taste. Excellent for preparing tartare too, and with goat cheese foam or in a "steak tartare" roll.

coscia da battere

monoporzione

single portion round for chopping by hand



Ricavato da tagli pregiati di coscia
Made using prime round cuts

codice1088
product code

peso120 g
weight

temperatura di conservazione0°C / +4°C
storage temperature

scadenza20 giorni
shelf life20 days

consigli di utilizzo

use tips

Battere al coltello e servire cruda. Condire con olio extra vergine, sale e pepe a piacere.
Chop by hand and serve raw. Season with extra-virgin olive oil, salt and pepper.

coscia da battere

round for chopping by hand



Ricavata da tagli pregiati di coscia
Made using prime round cuts

codice1078
product code

peso1 / 1,5 kg
weight

temperatura di conservazione0°C / +4°C
storage temperature

scadenza30 giorni
shelf life 30 days

consigli di utilizzo

use tips

Battere al coltello e servire cruda.
Condire con olio extra vergine, sale e pepe a piacere.
Chop by hand and serve raw.
Season to taste with extra-virgin olive oil, salt and pepper.

cruda di anteriore da battere

front pulp for chopping by hand



Ricavata da tagli pregiati dell'anteriore
Made using prime front cuts

codice1204
product code

peso1 / 1,5 kg
weight

temperatura di conservazione0°C / +4°C
storage temperature

scadenza30 giorni
shelf life 30 days

consigli di utilizzo

use tips

Battere al coltello e servire cruda.
Condire con olio extra vergine, sale e pepe a piacere.
Chop by hand and serve raw.
Season to taste with extra-virgin olive oil, salt and pepper.

le cotture in rosa

medium rare



fesa senza copertina

topside without cap



Taglio pregiato di coscia
Prime round cut

codice 1 095
product code

peso 8 / 10 kg
weight

temperatura di conservazione 0°C / +4°C
storage temperature

scadenza 30 giorni
shelf life 30 days

consigli di utilizzo

use tips

Adatto per cotture in rosa, Roast Beef, scaloppine, pizzaiola, tagliate e battuta al coltello.
Recommended for cooking rare, roast beef, escalopes, steak pizzaiola, seared steaks and handchopped mince.

girello (magatello)

eye of silverside



Taglio magro pregiato di coscia
Premium lean round cut

codice 1 126
product code

peso 3 / 5 kg
weight

temperatura di conservazione 0°C / +4°C
storage temperature

scadenza 30 giorni
shelf life 30 days

consigli di utilizzo

use tips

Ideale per preparazione del vitello tonnato e del carpaccio.
Ideal cut for vitello tonnato and carpaccio.

noce di spalla

shoulder flank



Taglio pregiato ricavato dal quarto anteriore
Prime cut taken from the front quarter

codice 1 183
product code

peso 4 / 5,5 kg
weight

temperatura di conservazione 0°C / +4°C
storage temperature

scadenza 30 giorni
shelf life 30 days

consigli di utilizzo

use tips

Adatto per arrosti, Roast Beef, involtini, scaloppine e cotture veloci in griglia.
Recommended for roasts, roast beef, roulades, escalopes and quick grills.

fesone per roastbeef

clod for roastbeef



Taglio pregiato e parato, ricavato dall'anteriore
Prime prepared cut taken from the front quarter

codice1185
product code

peso3 / 4 kg
weight

temperatura di conservazione0°C / +4°C
storage temperature

scadenza30 giorni
shelf life

consigli di utilizzo

use tips

Adatto per arrosti, Roast Beef, involtini, scaloppine e cotture veloci in griglia.
Recommended for roasts, roast beef, roulades, escalopes, quick grills.

sottofesa squadrata

trimmed silverside



Taglio pregiato di coscia senza coda
Prime round cut without tail

codice1229
product code (sottofesa intera 1226)
 (whole silverside 1226)

peso3,5 / 5 kg
weight

temperatura di conservazione0°C / +4°C
storage temperature

scadenza30 giorni
shelf life

consigli di utilizzo

use tips

Adatto per Roast Beef, carpaccio e battuta al coltello.
Recommended for roastbeef, carpaccio and handchopped mince.

i brasati e le cotture al forno

braise and oven-roast





coda tail

Tagliata a mano in pezzi selezionati
Hand-cut in selected pieces

codice 1061
product code

peso 2 kg
weight

temperatura di conservazione 0°C / +3°C
storage temperature

scadenza 15 giorni
shelf life

consigli di utilizzo *use tips*

Cucinare lentamente e a lungo.
Il tempo di cottura dipende dalla quantità e dalla tecnica impiegata.
Slow cook.
The cooking time depends on the quantity and the method used.



guancia cheek

Ricavata dalla parte centrale della testa
From the central part of the head

codice 1139
product code

peso 2 / 2,5 kg
weight

temperatura di conservazione 0°C / +3°C
storage temperature

scadenza 15 giorni
shelf life

consigli di utilizzo *use tips*

Cucinare lentamente e a lungo.
Il tempo di cottura dipende dalla quantità e dalla tecnica impiegata.
Slow cook.
The cooking time depends on the quantity and the method used.



reale chuck

Situato nella fascia muscolare del collo
Located in the neck's muscle group

codice 1214
product code

peso 6 / 8 kg
weight

temperatura di conservazione 0°C / +4°C
storage temperature

scadenza 30 giorni
shelf life

consigli di utilizzo *use tips*

Cucinare lentamente e a lungo. Ideale per lessi, arrostiti, brasati, stufati e bocconcini al Barolo.
Il tempo di cottura dipende dalla quantità e dalla tecnica impiegata.
Slow cook. Ideal for boiled, roast, braised dishes and stews, and for beef stewed in Barolo wine. The cooking time depends on the quantity and the method used.



sottopaletta

shoulder

Taglio pregiato del quarto anteriore
Prime cut from the front quarter

codice1224
product code

peso3,5 / 5,5 kg
weight

temperatura di conservazione0°C / +4°C
storage temperature

scadenza30 giorni
shelf life

consigli di utilizzo

use tips

Cucinare lentamente e a lungo. Ideale per lessi, arrosti, brasati, stufati e bocconcini al Barolo. Il tempo di cottura dipende dalla quantità e dalla tecnica impiegata.

Slow cook. Ideal for boiled, roast, braised dishes and stews, and for beef stewed in Barolo wine.

The cooking time depends on the quantity and the method used.



stinco con osso (geretto)

shin on the bone

Ricavato dall'arto posteriore
Taken from the rear leg

codice1236
product code

peso3 / 5 kg
weight

temperatura di conservazione0°C / +4°C
storage temperature

scadenza30 giorni
shelf life

consigli di utilizzo

use tips

Cucinare lentamente e a lungo. Il tempo di cottura dipende dalla quantità e dalla tecnica impiegata.

Slow cook. The cooking time depends on the quantity and the method used.

note

notes

Possibilità di porzionatura in singoli ossibuchi dal peso di circa 300g. Codice 1190

This cut can be portioned in single sliced shanks (approx. 300g each steak). Product code: 1190

spinacino

cap tail



Taglio ricavato dal posteriore
Cut taken from the hind quarter

codice 1234
product code

peso 1,5 / 2 kg
weight

temperatura di conservazione 0°C / +4°C
storage temperature

scadenza 30 giorni
shelf life

consigli di utilizzo

use tips

Taglio magro ideale per Roast Beef, vitello tonnato e battuta al coltello.
Lean cut ideal for roast beef, vitello tonnato and hand-chopped tartare.

brutto e buono

brutto e buono



Ricavato dalla parte centrale del collo
Taken from the central part of the neck

codice 1012
product code

peso 3 / 4 kg
weight

temperatura di conservazione 0°C / +4°C
storage temperature

scadenza 30 giorni
shelf life

consigli di utilizzo

use tips

Cucinare lentamente e a lungo. Ideale per lessi, stracotti e bocconcini al Barolo. Il tempo di cottura dipende dalla quantità e dalla tecnica impiegata.
Slow cook. Ideal for boiled dishes and stews, and for beef stewed in Barolo wine. The cooking time depends on the quantity and the method used.

ribs

ribs



Porzione centrale di pancia con osso
Flank with bone's central portion

codice 1218
product code

peso 3 / 3,5 kg
weight

temperatura di conservazione 0°C / +4 °C
storage temperature

scadenza 20 giorni
shelf life

consigli di utilizzo

use tips

Cuocere sottovuoto a bassa temperatura. Per ottenere un risultato ottimale grigliare brevemente prima di servire.
Sous-vide cooking. Grill quickly before serving to get the best result.



gallinella

gallinella

Taglio proveniente dalla coscia
Taken from the round

codice1122
product code

peso3 / 4 kg
weight

temperatura di conservazione0°C / +4°C
storage temperature

scadenza30 giorni
shelf life

consigli di utilizzo

use tips

Cucinare lentamente e a lungo. Ideale per lessi, arrosti, brasati e stufati. Il tempo di cottura dipende dalla quantità e dalla tecnica impiegata.
Slow cook. Ideal for boiled, roast, braised dishes and stews. The cooking time depends on the quantity and the method used.

spezzatino cubettato

stew cubes

Ricavato da tagli nobili dell'anteriore
From prime front cuts

codice1232
product code

peso1 kg
weight

temperatura di conservazione0°C / +4°C
storage temperature

scadenza20 giorni
shelf life



consigli di utilizzo

use tips

Ideale per cotture in umido.
Ideal for stewing.



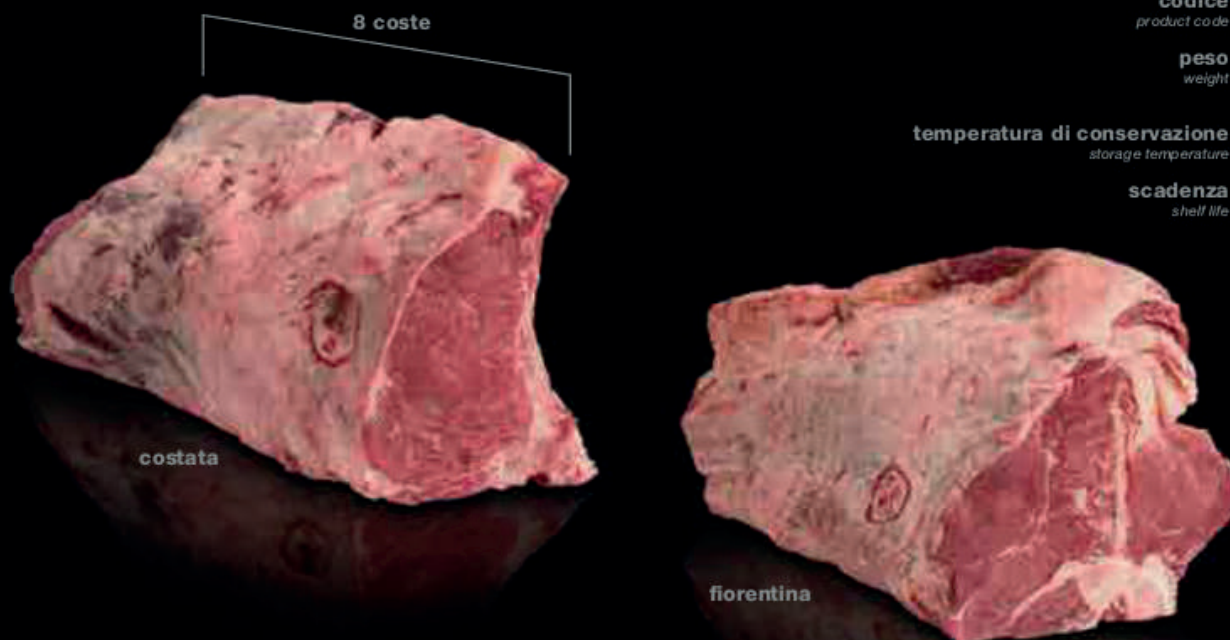
alla griglia
on the grill

lombata intera 8 coste con osso e filetto

full loin bone-in 8 ribs with tenderloin

Taglio pregiato ricavato dal lombo, a partire dal filetto sino all'ottava costa

Prime cut taken from the loin, from the tenderloin to the eighth rib



codice1150

product code

peso22 / 27 kg

weight

(diviso in due pezzi)
(divided in 2 pieces)

temperatura di conservazione0°C / +4°C

storage temperature

scadenza30 giorni

shelf life

30 days

consigli di utilizzo

use tips

Da questo taglio si ricavano costate e fiorentine.

Alla griglia, in padella o in forno. Lasciare riposare brevemente le carni dopo la cottura per ottenere un risultato ottimale.

Rib steaks and T-bone steaks. Grilled, pan-fried or oven-roast. For best results, leave the meat shall be left to stand briefly after cooking.

lombata intera 8 coste con osso e filetto - porzionata

full loin bone - in 8 ribs with tenderloin - portioned



codice1154

product code

peso22 / 27 kg

weight

Peso costate e

fiorentine a richiesta.

Il numero di porzioni

dipende dal peso richiesto

Rib and T-bone steaks

weight; on request.

The number of portions

depends on the weight

of the single steaks

temperatura di conservazione0°C / +4°C

storage temperature

scadenza20 giorni

shelf life

20 days

consigli di utilizzo

use tips

Alla griglia, in padella o in forno. Lasciare riposare brevemente le carni dopo la cottura per ottenere un risultato ottimale.

Grilled, pan-fried or oven-roast. For best results, leave the meat shall be left to stand briefly after cooking.

lombata intera 3 coste con osso e filetto

full loin bone-in 3 ribs with tenderloin

Taglio pregiato ricavato dal lombo, a partire dal filetto sino alla terza costa

Prime cut taken from the loin, from the tenderloin to the third rib



codice1148

product code

peso 16 / 19 kg

weight

temperatura di conservazione0°C / +4°C

storage temperature

scadenza30 giorni

shelf life

30 days

consigli di utilizzo

use tips

Da questo taglio si ricavano circa 3 kg di costate e la parte rimanente di fiorentine.

Alla griglia, in padella o in forno. Lasciare riposare brevemente le carni dopo la cottura per ottenere un risultato ottimale.

This cut makes approx. 3 kg of rib steaks, and the remainder of T-bone steaks. Grilled, pan-fried or oven-roast. For best results, leave the meat shall be left to stand briefly after cooking.

lombata intera 3 coste con osso e filetto - porzionata

full loin bone - in 3 ribs with tenderloin - portioned



codice1159

product code

peso 16 / 19 kg

weight

Peso costate e fiorentine a richiesta.

Il numero di porzioni dipende dal peso richiesto

Rib and T-bone steaks weight: on request.

The number of portions depends on the weight of the single steaks

temperatura di conservazione0°C / +4°C

storage temperature

scadenza20 giorni

shelf life

20 days

consigli di utilizzo

use tips

Alla griglia, in padella o in forno. Lasciare riposare brevemente le carni dopo la cottura per ottenere un risultato ottimale.

Grilled, pan-fried or oven-roast. For best results, leave the meat shall be left to stand briefly after cooking.



costata intera

whole rib steak

taglio pregiato ricavato dal lombo,
nella sezione delle sole otto coste
prime cut taken from the loin in the eight-rib section

codice1072
product code

peso10 / 12 kg
weight

temperatura di conservazione0°C / +4°C
storage temperature

scadenza30 giorni
shelf life

consigli di utilizzo

use tips

**Da questo taglio si ricavano le costate.
Alla griglia, in padella o in forno. Lasciare
riposare brevemente le carni dopo la
cottura per ottenere un risultato ottimale.**

*Rib steaks are obtained from this cut. Grilled, pan-fried or
oven-roast. For best results, leave the meat shall be left to stand
briefly after cooking.*

costata intera - porzionata

whole rib steak - portioned



codice - peso1074 - 500-600 g
product code - weight

1325 - 700-800 g

1326 - 1 kg

**Il numero di porzioni
dipende dal peso
richiesto**

*The number of portions
depends on the weight of
the single steaks*

temperatura di conservazione0°C / +4°C
storage temperature

scadenza20 giorni
shelf life

consigli di utilizzo

use tips

**Alla griglia, in padella o in forno. Lasciare riposare brevemente le carni
dopo la cottura per ottenere un risultato ottimale.**

Grilled, pan-fried or oven-roast. For best results, leave the meat shall be left to stand briefly after cooking.

costata singola

single rib steak



codice1084
product code

pesoa richiesta
weight on request

temperatura di conservazione0°C / +4°C
storage temperature

scadenza20 giorni
shelf life

consigli di utilizzo

use tips

**Alla griglia, in padella o in forno. Lasciare riposare brevemente le carni
dopo la cottura per ottenere un risultato ottimale.**

Grilled, pan-fried or oven-roast. For best results, leave the meat shall be left to stand briefly after cooking.

fiorentina intera

whole t-bone

Taglio pregiato ricavato dal lombo, nella sezione con filetto
Prime cut taken from the loin in the section with tenderloin



codice 1008
product code

peso 14 / 16 kg
weight

temperatura di conservazione 0°C / +4°C
storage temperature

scadenza 30 giorni
shelf life

consigli di utilizzo

use tips

Da questo taglio si ricavano le fiorentine. Alla griglia, in padella o in forno. Lasciare riposare brevemente le carni dopo la cottura per ottenere un risultato ottimale.
T-bone steaks are obtained from this cut. Grilled, pan-fried or oven-roast. For best results, leave the meat shall be left to stand briefly after cooking.

fiorentina intera - porzionata

whole t-bone - portioned



codice - peso 1111 - 1-1,2 kg
product code - weight

1327 - 1,5 kg
Il numero di porzioni dipende dal peso richiesto
The number of portions depends on the weight of the single steaks

temperatura di conservazione 0°C / +4°C
storage temperature

scadenza 20 giorni
shelf life

consigli di utilizzo

use tips

Alla griglia, in padella o in forno. Lasciare riposare brevemente le carni dopo la cottura per ottenere un risultato ottimale.
Grilled, pan-fried or oven-roast. For best results, leave the meat shall be left to stand briefly after cooking.

fiorentina singola

single t-bone steak



codice 1010
product code

peso a richiesta
weight on request

temperatura di conservazione 0°C / +4°C
storage temperature

scadenza 20 giorni
shelf life

consigli di utilizzo

use tips

Alla griglia, in padella o in forno. Lasciare riposare brevemente le carni dopo la cottura per ottenere un risultato ottimale.
Grilled, pan-fried or oven-roast. For best results, leave the meat shall be left to stand briefly after cooking.



tomahawk

Bistecca singola ricavata dalle tre coste che precedono la lombata
Single steak taken from three ribs before the loin

codice1090
product code (tomahawk 3
 coste1275)
 (tomahawk 3 ribs 1275)

peso900 g / 1,1 kg
weight

temperatura di conservazione0°C / +4°C
storage temperature

scadenza20 giorni
shelf life 20 days

consigli di utilizzo

use tips

Alla griglia, in padella o in forno.
Lasciare riposare brevemente le carni dopo la cottura per ottenere un risultato ottimale.
Grilled, pan-fried or oven-roast.
For best results, leave the meat shall be left to stand briefly after cooking.



cube roll

Taglio molto pregiato ricavato dalla lombata senza osso (parte alta)
Highly-prized boneless cut taken from the loin (upper part)

codice1165
product code

peso3 / 4 kg
weight

temperatura di conservazione0°C / +4°C
storage temperature

scadenza30 giorni
shelf life 30 days

consigli di utilizzo

use tips

Alla griglia, in padella o in forno.
Lasciare riposare brevemente le carni dopo la cottura per ottenere un risultato ottimale.
Grilled, pan-fried or oven-roast.
For best results, leave the meat shall be left to stand briefly after cooking.



rib eye

Taglio molto pregiato ricavato dalla lombata senza osso (parte alta)
Highly-prized boneless cut taken from the loin (upper part)

codice1346
product code Rib eye + 1098

peso2,8 / 3,5 kg
weight

temperatura di conservazione0°C / +4°C
storage temperature

scadenza30 giorni
shelf life 30 days

consigli di utilizzo

use tips

Alla griglia, in padella o in forno.
Lasciare riposare brevemente le carni dopo la cottura per ottenere un risultato ottimale.
Grilled, pan-fried or oven-roast.
For best results, leave the meat shall be left to stand briefly after cooking.



controfiletto sirloin

Taglio molto pregiato ricavato
dalla lombata senza osso (parte bassa)
Highly-prized boneless cut taken from the loin (lower part)

codice1064
product code

peso4,5 / 6,5 kg
weight

temperatura di conservazione0°C / +4°C
storage temperature

scadenza30 giorni
shelf life 30 days

consigli di utilizzo *use tips*

**Alla griglia, in padella o in forno.
Lasciare riposare brevemente le carni dopo la cottura per
ottenere un risultato ottimale.**

*Grilled, pan-fried or oven-roast.
For best results, leave the meat shall be left to stand briefly after cooking.*



filetto tenderloin

Il taglio più pregiato e tenero del bovino
The most highly-prized and tender cut

codice1099
product code

peso2,8 / 4 kg
weight

temperatura di conservazione0°C / +4°C
storage temperature

scadenza30 giorni
shelf life 30 days

consigli di utilizzo *use tips*

**Alla griglia, in padella o in forno.
Lasciare riposare brevemente le carni dopo la cottura per
ottenere un risultato ottimale.**

*Grilled, pan-fried or oven-roast.
For best results, leave the meat shall be left to stand briefly after cooking.*



scamone rump

Taglio molto pregiato ricavato dal posteriore
Highly-prized cut taken from the hindquarters

codice1220
product code

peso4 / 5 kg
weight

temperatura di conservazione0°C / +4°C
storage temperature

scadenza30 giorni
shelf life 30 days

consigli di utilizzo *use tips*

**Taglio molto versatile: adatto per crudi, cotture alla griglia,
in padella o al forno. Lasciare riposare brevemente le carni
dopo la cottura per ottenere un risultato ottimale.**

Extremely versatile cut: recommended for raw dishes, grilling, pan-frying and oven-roasting. For best results, leave the meat shall be left to stand briefly after cooking.



noce knuckle

Taglio pregiato di coscia
Prized round cut

codice 1180
product code

peso 4,5 / 6 kg
weight

temperatura di conservazione 0°C / +4°C
storage temperature

scadenza 30 giorni
shelf life

consigli di utilizzo *use tips*

Taglio molto versatile: adatto per cotture in rosa, crudi e alla griglia. Ottimo anche per paillard e bistecche impanate.
Very versatile cut: recommended for cooking rare, raw dishes and grilling. Excellent for paillards and breaded steaks too.



filetto di noce flank tenderloin

Taglio ricavato dal posteriore
Cut obtained from the hindquarter

codice 1107
product code

peso 1,7 Kg
weight
(2 pz da 800 / 900 g)
(2 pcs 800 / 900 g each)

temperatura di conservazione 0°C / +4°C
storage temperature

scadenza 30 giorni
shelf life

consigli di utilizzo *use tips*

Alla griglia, su fry-top o in forni speciali per le cotture delle carni, a fuoco molto alto da ambo i lati e per pochissimi minuti. Lasciare riposare per breve tempo prima di consumare per ottenere un risultato ottimale.
On the grill or fry-top, or in special meat-cooking ovens, searing on both sides for very few minutes. For best results, leave the meat shall be left to stand briefly after cooking.



picanha

Taglio ricavato dalla coscia
Round cut

codice 1200
product code

peso 2,5 / 3 Kg
weight

temperatura di conservazione 0°C / +4°C
storage temperature

scadenza 30 giorni
shelf life

consigli di utilizzo *use tips*

Alla griglia, in padella o in forno. Lasciare riposare brevemente le carni dopo la cottura per ottenere un risultato ottimale.
Grilled, pan-fried or oven-roast.
For best results, leave the meat shall be left to stand briefly after cooking.



codone codone

Taglio ricavato dalla coscia
Round cut

codice1202
product code

peso1 / 1,5 kg
weight

temperatura di conservazione0°C / +4°C
storage temperature

scadenza30 giorni
shelf life

consigli di utilizzo use tips

Alla griglia, in padella o in forno. Lasciare riposare brevemente le carni dopo la cottura per ottenere un risultato ottimale.

Grilled, pan-fried or oven-roast. For best results, leave the meat to stand briefly after cooking.

tagliata di coscia prime cut tagliata



Tagliata monoporzione ricavata da tagli pregiati di coscia
Single portion steak got from prime round cut

codice - peso1245 - 200 g
product code - weigh
1246 - 300 g
1155 - 500 g
1192 - 1 kg
1252 - 2 kg

temperatura di conservazione0°C / +4°C
storage temperature

scadenza20 giorni
shelf life

consigli di utilizzo use tips

Taglio monoporzione pronto uso. Cuocere alla griglia, in padella o al forno per pochi minuti, lasciare riposare per breve tempo prima di tagliare in fette sottili e servire a "tagliata".

Single portion cut ready to use. Recommended for raw dishes, grilling, pan-frying and oven-roasting. For best results, leave the meat to rest briefly after cooking and cut in thin slices.

polpetta giulia - gluten free polpetta giulia - gluten free



Gourmet-burger di Fassona piemontese, ricavato da tagli accuratamente selezionati

Gourmet-burger made of Piedmontese Fassona from carefully-selected cuts

codice6002
product code

peso300 g
weight
(2 pz da 150 g)
(2 pcs 150 g each)

temperatura di conservazione0°C / +2°C
storage temperature

scadenza15 giorni
shelf life

consigli di utilizzo use tips

Cucinare alla griglia, alla piastra, al forno, in padella o al vapore a fuoco moderato. Servire ancora rosa al cuore. Dopo la cottura lasciare riposare prima di tagliare, per evitare la fuoriuscita dei succhi effetto shock termico. Non necessita di aggiunte di olio, burro e sale.

Grilled, griddled, oven-roast, pan-fried or steamed on a moderate heat. Serve pink in the middle. After cooking, leave to rest before cutting to prevent the juices escaping due to thermal shock. It needs any addition of oil, butter or salt.

hamburger - gluten free



Hamburger gourmet di "Fassona" Piemontese,
ricavato da tagli accuratamente selezionati
Gourmet hamburger made of carefully selected cuts

codice - peso6003 - 150 g
product code - weigh
(2 pz da 150 g)
6004 - 400 g
(2 pz da 200 g)

temperatura di conservazione0°C / +2°C
storage temperature

scadenza15 giorni
shelf life

consigli di utilizzo

use tips

Cucinare alla griglia, alla piastra, al forno, in padella o al vapore a fuoco moderato.

Grilled, griddled, oven-roast, pan-fried or steamed on a moderate heat.

macinato per hamburger/ragù

minced meat for hamburger/ragù sauce



codice6008
product code

peso2 Kg
weight

temperatura di conservazione0°C / +2°C
storage temperature

scadenza15 giorni
shelf life

consigli di utilizzo

use tips

Adatto per preparazione di hamburger, sughi e ripieni.

Ideal to prepare hamburger, sauces and filling.

salsiccia - gluten free

sausage - gluten free



Realizzata con le carni di Fassona
e una piccola parte di pancetta di suino e spezie
Made using Fassona beef and a small percentage of pork belly and spices

codice6007
product code

peso1 Kg
weight

temperatura di conservazione0°C / +2°C
storage temperature

scadenza15 giorni
shelf life

consigli di utilizzo

use tips

Alla griglia o per arricchire condimenti di risotti e primi piatti.

Grilled, or adding a further dimension to risottos and pasta dishes.

tagli speciali per griglia

special cuts for grill



skirt steak

Taglio ricavato dal diaframma
Cut taken from the diaphragm

codice1287
product code

peso1,1 kg
weight (2 pz da 550 g)
(2 pcs 550 g each)

temperatura di conservazione0°C / +4°C
storage temperature

scadenza20 giorni
shelf life 20 days

consigli di utilizzo

use tips

Alla griglia, su fry-top o in forni speciali per le cotture delle carni, a fuoco molto alto da ambo i lati e per pochissimi minuti. Lasciare riposare per breve tempo prima di consumare per ottenere un risultato ottimale.
On the grill or fry-top, or in special meat-cooking ovens, searing on both sides just for a few minutes. For best results, leave meat shall be left to stand briefly after cooking.



shoulder grill

Taglio ricavato dalla spalla
Cut taken from the shoulder

codice1283
product code

peso1,5 Kg
weight

temperatura di conservazione0°C / +4°C
storage temperature

scadenza30 giorni
shelf life 30 days

consigli di utilizzo

use tips

Alla griglia, su fry-top o in forni speciali per le cotture delle carni, a fuoco molto alto da ambo i lati e per pochissimi minuti. Lasciare riposare per breve tempo prima di consumare per ottenere un risultato ottimale.
On the grill or fry-top, or in special meat-cooking ovens, searing on both sides just for a few minutes. For best results, leave meat shall be left to stand briefly after cooking.



flatiron

Taglio pregiato e parato, ricavato dal posteriore
Prime prepared cut, taken from the hindquarter

codice1284
product code

peso1,3 kg
weight (2 pz da 650 g)
(2 pcs 650 g each)

temperatura di conservazione0°C / +4°C
storage temperature

scadenza20 giorni
shelf life 20 days

consigli di utilizzo

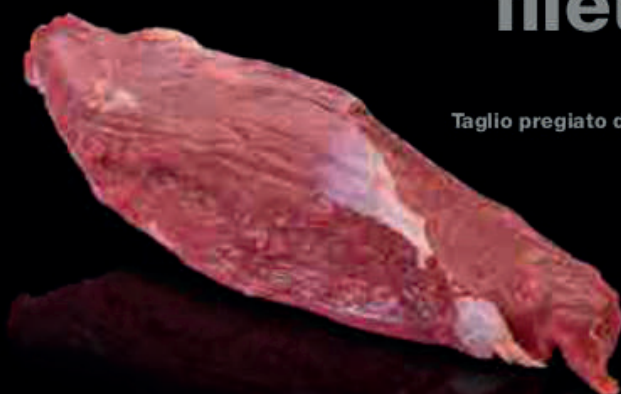
use tips

Alla griglia, su fry-top o in forni speciali per le cotture delle carni, a fuoco molto alto da ambo i lati e per pochissimi minuti. Lasciare riposare per breve tempo prima di consumare per ottenere un risultato ottimale.
On the grill or fry-top, or in special meat-cooking ovens, searing on both sides just for a few minutes. For best results, leave meat shall be left to stand briefly after cooking.

filetto di anteriore

forequarter tenderloin

Taglio pregiato dell'anteriore, ricavato dalla parte centrale della spalla
Prized cut of the forequarter, obtained from the central part of the shoulder



codice1104
product code

peso1,4 kg
weight
 (2 pz da 6 - 700 g)

temperatura di conservazione0°C / +4°C
storage temperature

scadenza30 giorni
shelf life

consigli di utilizzo

use tips

Alla griglia, su fry-top o in forni speciali per le cotture delle carni, a fuoco molto alto da ambo i lati e per pochissimi minuti. Lasciare riposare per breve tempo prima di consumare per ottenere un risultato ottimale.

On the grill or fry-top, or in special meat-cooking ovens, searing on both sides for very few minutes. For best results, leave the meat to rest briefly after cooking.

shoulder steak

Taglio pregiato e parato, ricavato dall'anteriore
Prime prepared cut, taken from the front



codice1286
product code

peso1 / 1,5 Kg
weight

temperatura di conservazione0°C / +4°C
storage temperature

scadenza20 giorni
shelf life

consigli di utilizzo

use tips

Alla griglia, su fry-top o in forni speciali per le cotture delle carni, a fuoco molto alto da ambo i lati e per pochissimi minuti. Lasciare riposare per breve tempo prima di consumare per ottenere un risultato ottimale.

On the grill or fry-top, or in special meat-cooking ovens, searing on both sides for very few minutes. For best results, leave the meat to rest briefly after cooking.

flank steak

Taglio ricavato dall'anteriore
Cut obtained from the forequarter



codice1249
product code

peso1 kg
weight

temperatura di conservazione0°C / +4°C
storage temperature

scadenza30 giorni
shelf life

consigli di utilizzo

use tips

Alla griglia, su fry-top o in forni speciali per le cotture delle carni, a fuoco molto alto da ambo i lati e per pochissimi minuti. Lasciare riposare per breve tempo prima di consumare per ottenere un risultato ottimale.

On the grill or fry-top, or in special meat-cooking ovens, searing on both sides for very few minutes. For best results, leave the meat to rest briefly after cooking.

chuck steak



Taglio dell'anteriore ricavato dalla parte centrale del reale
Cut from the forequarter, obtained from the central part of the chuck

codice1215
product code

peso3 / 4 Kg
weight

temperatura di conservazione0°C / +4°C
storage temperature

scadenza30 giorni
shelf life

consigli di utilizzo

use tips

Alla griglia, su fry-top o in forni speciali per le cotture delle carni, a fuoco molto alto da ambo i lati e per pochissimi minuti. Lasciare riposare per breve tempo prima di consumare per ottenere un risultato ottimale.

On the grill or fry-top, or in special meat-cooking ovens, searing on both sides for very few minutes. For best results, leave the meat to rest briefly after cooking.

flap steak



Taglio ricavato dal posteriore
Cut obtained from the hindquarter

codice1241
product code

peso1 / 1,5 Kg
weight

temperatura di conservazione0°C / +4°C
storage temperature

scadenza20 giorni
shelf life

consigli di utilizzo

use tips

Alla griglia, su fry-top o in forni speciali per le cotture delle carni, a fuoco molto alto da ambo i lati e per pochissimi minuti. Lasciare riposare per breve tempo prima di consumare per ottenere un risultato ottimale.

On the grill or fry-top, or in special meat-cooking ovens, searing on both sides for very few minutes. For best results, leave the meat to rest briefly after cooking.

hanger steak



Taglio ricavato dall'anteriore
Cut obtained from the forequarter

codice1162
product code

peso500 g
weight
(3 pz da 160 g)
(3 pcs 160 g each)

temperatura di conservazione0°C / +4°C
storage temperature

scadenza20 giorni
shelf life

consigli di utilizzo

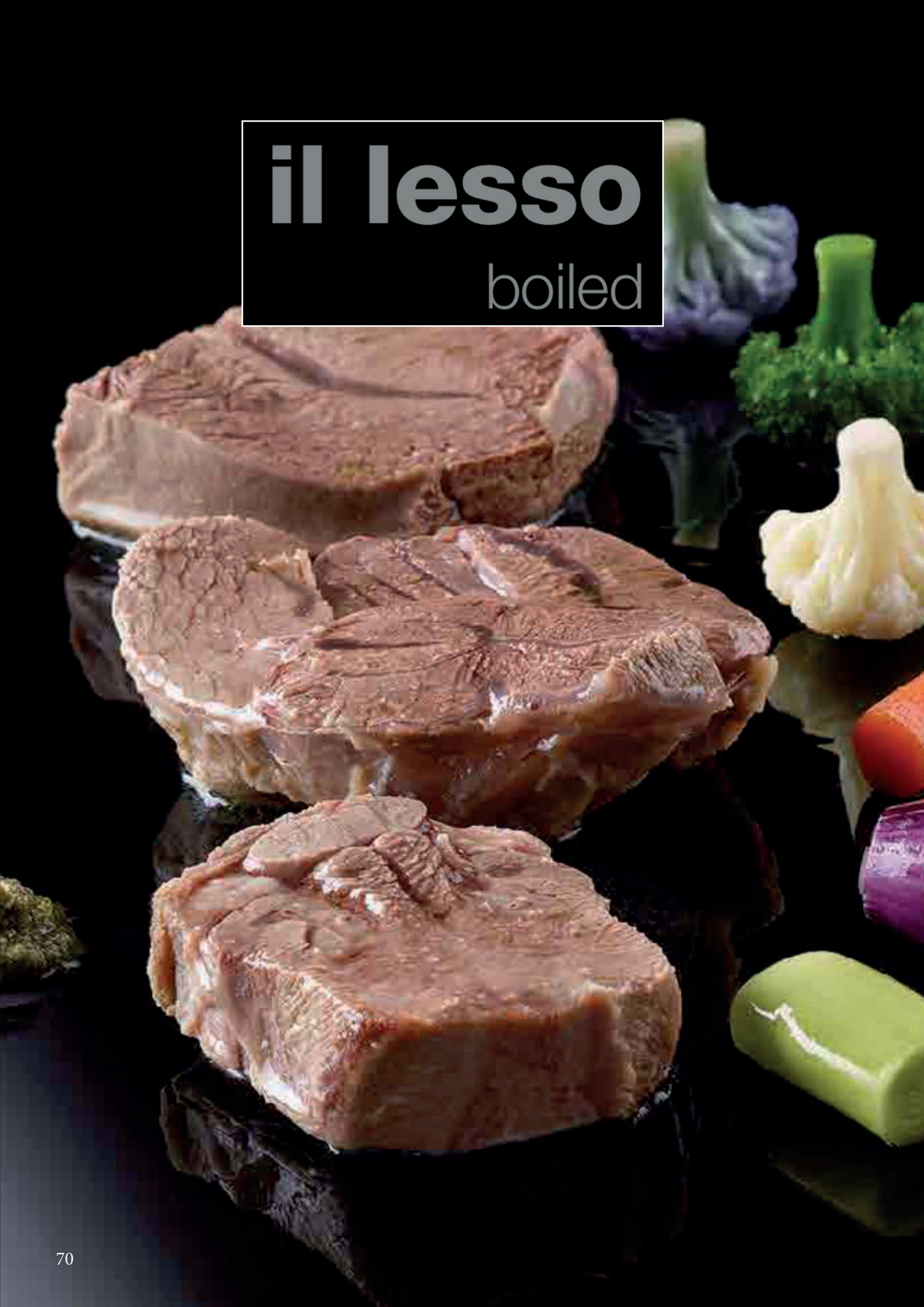
use tips

Alla griglia, su fry-top o in forni speciali per le cotture delle carni, a fuoco molto alto da ambo i lati e per pochissimi minuti. Lasciare riposare per breve tempo prima di consumare per ottenere un risultato ottimale.

On the grill or fry-top, or in special meat-cooking ovens, searing on both sides for very few minutes. For best results, leave the meat to rest briefly after cooking.

il lessso

boiled



pancia senza osso

boneless flank



codice1195
product code
(Pancia con osso 1193)
(Flank with bone 1193)

peso4 / 6 Kg
weight

temperatura di conservazione0°C / +4°C
storage temperature

scadenza30 giorni
shelf life
 30 days

consigli di utilizzo

use tips

**Lessare lentamente e a lungo.
 Il tempo di cottura dipende dalla quantità e dalla tecnica
 impiegata.**
Slow boil. The cooking time depends on the quantity and the method used.

punta senza osso

boneless brisket



Taglio ricavato dalla punta di petto
Cut obtained from the brisket

codice1212
product code

peso4 / 6 Kg
weight

temperatura di conservazione0°C / +4°C
storage temperature

scadenza30 giorni
shelf life
 30 days

consigli di utilizzo

use tips

**Lessare lentamente e a lungo.
 Il tempo di cottura dipende dalla quantità e dalla tecnica
 impiegata.**
Slow boil. The cooking time depends on the quantity and the method used.

muscolo senza osso

boneless muscle



Ricavato dall'arto posteriore
Taken from the hind leg

codice1177
product code

peso2,5 / 3,5 kg
weight

temperatura di conservazione0°C / +4°C
storage temperature

scadenza30 giorni
shelf life
 30 days

consigli di utilizzo

use tips

**Lessare lentamente e a lungo.
 Il tempo di cottura dipende dalla quantità e dalla tecnica
 impiegata.**
Slow boil. The cooking time depends on the quantity and the method used.

testa

head

codice1253
product code

peso3,5 Kg
weight (mezza testa)
(half head)

temperatura di conservazione0°C / +3°C
storage temperature

scadenza15 giorni
shelf life 15 days

consigli di utilizzo

use tips

**Lessare lentamente e a lungo.
Il tempo di cottura dipende dalla quantità e dalla tecnica
impiegata.**

Slow boil. The cooking time depends on the quantity and the method used.



lingua

tongue

codice1144
product code

peso1,5 / 2 Kg
weight

temperatura di conservazione0°C / +3°C
storage temperature

scadenza15 giorni
shelf life 15 days

consigli di utilizzo

use tips

**Lessare lentamente e a lungo.
Il tempo di cottura dipende dalla quantità e dalla tecnica
impiegata.**

Slow boil. The cooking time depends on the quantity and the method used.

**i tagli reale
sottopaletta
brutto e buono
sono adatti anche per il lessso**

chuck
shoulder
brutto e buono
cuts are also recommended for boiling

**le frattaglie
su richiesta in base alla
disponibilità**
offal on request depending on availability.

i pronti
ready-to-use





girello cotto

pre-cooked eye of silver side

Taglio magro e pregiato di coscia, cotto e pronto per essere affettato
Ready-to-slice premium pre-cooked cut

codice1269
product code

peso1,2 - 1,5 Kg
weight

temperatura di conservazione0°C / +4°C
storage temperature

scadenza60 giorni
shelf life

consigli di utilizzo

use tips

Affettare e servire accompagnato da una salsa tonnata, maionese o bagnetto verde.
Slice and serve seasoned with tuna mayo sauce, mayonnaise or green sauce.

roast-beef di coscia di fassona cotto all'inglese

fassona round roast beef (pre-cooked)

Realizzato esclusivamente con tagli pregiati FRESCHI della coscia
Made using only prime FRESH round cuts

codice4010
product code

peso1,3 - 2 Kg
weight

temperatura di conservazione0°C / +4°C
storage temperature

scadenza50 giorni
shelf life



consigli di utilizzo

use tips

Servire a fette. Condire con olio extra vergine. Ottimo se arricchito da salsa tonnata e per farcire panini.

Serve sliced. Season with extra-virgin olive oil. Excellent rounded off with a tuna mayo sauce as well, and as a roll filling.

roast-beef di spalla di fassona cotto all'inglese

fassona shoulder roast beef (pre-cooked)

Realizzato esclusivamente con tagli pregiati FRESCHI di spalla
Made using only prime FRESH shoulder cuts



codice40 11
product code

peso1,3 - 2 Kg
weight

temperatura di conservazione0°C / +4°C
storage temperature

scadenza50 giorni
shelf life 50 days

consigli di utilizzo

use tips

Servire a fette. Condire con olio extra vergine. Ottimo se arricchito da salsa tonnata e per farcire panini.

Serve sliced. Season with extra-virgin olive oil. Excellent rounded off with a tuna mayo sauce as well, and as a roll filling.

aspic di fassona

fassona aspic

Prodotto con tagli accuratamente scelti,
cotti a lungo e sfilacciati
Produced with selected cuts, cooked and shredded



codice12 70
product code

peso200 g
weight

temperatura di conservazione0°C / +4°C
storage temperature

scadenza45 giorni
shelf life 45 days

consigli di utilizzo

use tips

Servire a temperatura ambiente in accompagnamento a insalate e crudité di verdure.
Serve at room temperature. Ideal to go with salads and vegetable crudité.

paté di fassona

fassona paté

Realizzato con tagli selezionati, cotti a vapore e macinati
con aggiunta di Brandy

Produced with selected cuts, steam cooked and minced with Brandy

codice4007
product code

peso200 g
weight

temperatura di conservazione0°C / +4°C
storage temperature

scadenza45 giorni
shelf life 45 days

consigli di utilizzo

use tips

**Servire a temperatura ambiente e
spalmare su pane tostato o crostini caldi.**
*Serve at room temperature and spread on toasted bread
or canapés.*



paté di fassona con fegato

fassona paté with liver

Realizzato con fegato e tagli selezionati, cotti a vapore e macinati con
aggiunta di Brandy

Produced with liver and selected cuts, steam cooked and minced with Brandy

codice4008
product code

peso200 g
weight

temperatura di conservazione0°C / +4°C
storage temperature

scadenza45 giorni
shelf life 45 days

consigli di utilizzo

use tips

**Servire a temperatura ambiente e
spalmare su pane tostato o crostini caldi.**
*Serve at room temperature and spread on toasted bread
or canapés.*



paté di fassona con fegato e tartufo

fassona paté with liver and truffle

Realizzato con fegato e tagli selezionati, cotti a vapore e macinati
con aggiunta di tartufo e Brandy

*Produced with liver and selected cuts, steam cooked and minced
with truffle and Brandy*

codice4009
product code

peso200 g
weight

temperatura di conservazione0°C / +4°C
storage temperature

scadenza45 giorni
shelf life 45 days

consigli di utilizzo

use tips

**Servire a temperatura ambiente e
spalmare su pane tostato o crostini caldi.**
*Serve at room temperature and spread on toasted bread
or canapés.*



würstel di fassona - gluten free

fassona würstel - gluten free

Realizzato esclusivamente con tagli FRESCHI, senza aggiunta di grasso o carne di maiale
made using only FRESH cuts - without any additional fat/pork



codice4017
product code

peso250 g
weight (3 pz f.to hot-dog)
(3 pcs - hot-dog size)

temperatura di conservazione0°C / +4°C
storage temperature

scadenza90 giorni
shelf life 90 days

consigli di utilizzo

use tips

Alla griglia o al vapore, nel panino o per arricchire pizze gourmet: il suo impiego è poliedrico.

Grilled or steamed, in a roll or on gourmet pizzas: the Fassona würstel are extremely versatile.

bockwürst di fassona

fassona bockwürst

Realizzato esclusivamente con tagli FRESCHI, in budello naturale e senza aggiunta di grasso o carne di maiale
made using only FRESH cuts and natural casing - without any additional fat/pork



codice4019
product code

peso360 g
weight (3 pz f.to hot-dog)
(3 pcs - hot-dog size)

temperatura di conservazione0°C / +2°C
storage temperature

scadenza60 giorni
shelf life 60 days

consigli di utilizzo

use tips

Alla griglia o al vapore, nel panino o per arricchire pizze gourmet: il suo impiego è poliedrico.

Grilled or steamed, in a roll or on gourmet pizzas: the Fassona würstel are extremely versatile.

kasewürst di fassona

fassona kasewürst

Realizzato esclusivamente con tagli FRESCHI e Caciocavallo affumicato, in budello naturale. Senza aggiunta di grasso o carne di maiale
Made using only FRESH cuts, smoked Caciocavallo and natural casing - without any additional fat/pork



codice4022
product code

peso360 g
weight (3 pz f.to hot-dog)
(3 pcs - hot-dog size)

temperatura di conservazione0°C / +2°C
storage temperature

scadenza60 giorni
shelf life 60 days

consigli di utilizzo

use tips

Alla griglia o al vapore, nel panino o per arricchire pizze gourmet: il suo impiego è poliedrico.

Grilled or steamed, in a roll or on gourmet pizzas: the Fassona würstel are extremely versatile.

fresco frigo

fresco frigo



crudo d'alba

coscia trita di fassona

crudo d'alba - fassona ground round



Tartare realizzata esclusivamente con tagli pregiati di coscia
The tartare is produced using only prime round cuts

codice1115
product code

peso320 g
weight (2 pz da 160 g)
(2 pcs 160g)

temperatura di conservazione0°C / +2°C
storage temperature

scadenza15 giorni
shelf life 15 days

consigli di utilizzo

use tips

Aprire la busta, lasciare ossigenare fino al raggiungimento del tipico colore rosso acceso e condire a piacere con olio extravergine di oliva, sale Maldon e un pizzico di pepe.

Open the vacuum packed bag and let the meat oxygenate for few minutes at room temperature. Season with extra virgin olive oil, Maldon salt and pepper.

hamburger di fassona

gluten free

fassona hamburger - gluten free



Hamburger gourmet di "Fassona" Piemontese,
ricavato da tagli accuratamente selezionati
Gourmet hamburger made of carefully selected cuts

codice6013
product code

peso300 g
weight (2 pz da 150 g)
(2 pcs 150g)

temperatura di conservazione0°C / +2°C
storage temperature

scadenza15 giorni
shelf life 15 days

consigli di utilizzo

use tips

Cucinare alla griglia, alla piastra, al forno, in padella o al vapore a fuoco moderato.

Grilled, griddled, oven-roast, pan-fried or steamed on a moderate heat.

costata di fassona

fassona rib-steak

Costata singola ricavata dalla parte superiore del lombello
Prime steak obtained from the upper part of the loin



codice1117
product code

peso500 g
weight

temperatura di conservazione0°C / +4°C
storage temperature

scadenza15 giorni
shelf life

consigli di utilizzo

use tips

Cuocere sulla griglia o in padella e girare da ambo i lati a fuoco molto alto. Dopo la cottura lasciare riposare 1 - 2 minuti.
Grill or pan-fry on both sides at high temperature. Let the meat rest for few minutes before serving.

tagliata di fassona

fassona prime cut tagliata

Taglio ricavato dal posteriore
Cut obtained from the hindquarter



codice1119
product code

peso400 g
weight (2 pz da 200 g)
(2 pcs 200 g)

temperatura di conservazione0°C / +4°C
storage temperature

scadenza20 giorni
shelf life

consigli di utilizzo

use tips

Cuocere sulla griglia o in padella e girare da ambo i lati a fuoco molto alto. Dopo la cottura lasciare riposare 1 - 2 minuti.
Grill or pan-fry on both sides at high temperature. Let the meat rest for few minutes before serving it.

i salumi

cold cuts



salame di fassona

fassona salami



Realizzato con tagli FRESCHI e pancetta di maiale
Made using FRESH cuts and pork belly

codice4012
product code

peso600-800 g
weight

temperatura di conservazione0°C / +6°C
storage temperature

scadenza90 giorni
shelf life

consigli di utilizzo

use tips

Adatto per completare taglieri di affettati, ottimo se accompagnato da burro fresco di malga.
Recommended for completing cold meat boards, excellent accompanied by fresh mountain butter.

salame di manza

"selezione 36"



Realizzato con tagli FRESCHI di bovino, carne e pancetta di suino e semi di finocchio
Made using FRESH beef cuts, pork meat, pork belly and fennel seeds

codice4026
product code

peso700 g - 1 Kg
weight

scadenza90 giorni
shelf life

consigli di utilizzo

use tips

Adatto per completare taglieri di affettati, ottimo in accompagnamento a pane casereccio e formaggio.
Recommended for completing cold meat boards, excellent accompanied by rustic bread and cheese.

bresaola di fassona

fassona bresaola



Realizzata esclusivamente con tagli pregiati FRESCHI della coscia
Made using only prime FRESH round cuts

codice4001
product code

peso3 Kg
weight

temperatura di conservazione0°C / +4°C
storage temperature

scadenza90 giorni
shelf life

consigli di utilizzo

use tips

Condire con olio extra vergine e limone, ottima anche al naturale.
Serve sliced. Season with extra-virgin olive oil and lemon, excellent au naturel too.

carpaccio affumicato di fassona

smoked fassona carpaccio



Realizzato esclusivamente con tagli pregiati FRESCHI della coscia
Made using only FRESH cuts, smoked and dried

codice4016
product code

peso900 g - 1,1 Kg
weight

temperatura di conservazione0°C / +4°C
storage temperature

scadenza45 giorni
shelf life

consigli di utilizzo

use tips

Servire a fette al naturale o con un filo olio extra vergine.
Serve sliced au naturel or with extra-virgin olive oil.

carpaccio marinato di fassona

marinated fassona carpaccio



Realizzato esclusivamente con tagli pregiati FRESCHI della coscia
Made using only prime FRESH round cuts

codice4005
product code

peso1,2 - 1,6 Kg
weight

temperatura di conservazione0°C / +4°C
storage temperature

scadenza45 giorni
shelf life

consigli di utilizzo

use tips

Servire a fette al naturale o con un filo olio extra vergine.
Serve sliced au naturel or with extra-virgin olive oil.

coscia di fassona stagionata alle erbe di montagna

fassona round cured with mountain herbs

Realizzata esclusivamente con tagli pregiati FRESCHI della coscia

Made using only prime FRESH round cuts

codice4006

product code

peso1,2 - 1,7 Kg

weight

temperatura di conservazione0°C / +6°C

storage temperature

scadenza150 giorni

shelf life

150 days



consigli di utilizzo

use tips

Servire a fette. Condire con olio extra vergine, ottima anche al naturale, accompagnata da un buon pane casereccio e burro fresco di malga.

Serve sliced. Season with extra-virgin olive oil, excellent au naturel too, accompanied by good home-made bread and fresh mountain butter.

sfilaccio di fassona gluten free shredded fassona

Realizzato esclusivamente con tagli FRESCHI, affumicati ed essiccati

Made using only FRESH cuts

codice4014

product code

peso100 g

weight

(vaschetta ATM)
(MAP tray)

temperatura di conservazione0°C / +4°C

storage temperature

scadenza150 giorni

shelf life

150 days



consigli di utilizzo

use tips

Condire con olio extra vergine di oliva e limone o come ingrediente principale di insalate e piatti freddi.

Season with extra virgin olive oil and lemon, or as the main ingredient of salads and cold dishes.

IL CRUDO				
Cod.	Descrizione	Shelf Life	Peso Medio (kg)	Confezionamento Box piccolo (pz x ct)
OBE1056	Carpaccio 1,5 kg	30 gg	1,5	1 pz
OBE1054	Carpaccio 3 kg	30 gg	3	1 pz
OBE1317	Coscia Trita (P) MONOPORZIONE 120g	15 gg	120g	1 sacch. = 10 pz
OBE1070	Coscia Trita (P) MONOPORZIONE 120g	15 gg	120g	1 sacch. = 25 pz
OBE1319	Coscia Trita (P) MONOPORZIONE 160g	15 gg	160g	1 sacch. = 10 pz
OBE1087	Coscia Trita (P) MONOPORZIONE 160g	15 gg	160g	1 sacch. = 20 pz
OBE1324	Coscia da battere MONOPORZIONE 120g	20 gg	120g	1 sacch. = 10 pz
OBE1088	Coscia da battere MONOPORZIONE 120g	20 gg	120g	1 sacch. = 25 pz
OBE1078	Coscia da battere	30 gg	1,3	1 pz
OBE1204	Cruda di anteriore da battere	30 gg	1,3	1 pz

LE COTTURE IN ROSA				
Cod.	Descrizione	Shelf Life	Peso Medio (kg)	Confezionamento Box piccolo (pz x ct)
OBE1095	Fesa senza copertina	30 gg	9	1 pz
OBE1126	Girello (Magatello)	30 gg	3 +	1 pz
OBE1183	Noce di Spalla	30 gg	4 +	1 pz
OBE1185	Fesone per Roast-beef	30 gg	3,5	1 pz
OBE1226	Sottofesa intera	30 gg	6 +	1 pz
OBE1229	Sottofesa squadrata	30 gg	3,5 +	1 pz

I BRASATI - LE COTTURE AL FORNO - I LESSI				
Cod.	Descrizione	Shelf Life	Peso Medio (kg)	Confezionamento
OBE1061	Coda	15 gg	2,5	Tagliata a mano in pz selezionati
OBE1139	Guancia	15 gg	2 - 3	4 pz
OBE1214	Reale	30 gg	6	1 pz
				ct 3 pz
OBE1224	Sottopaletta	30 gg	3 +	1 pz
				ct 3 pz
OBE1236	Stinco con osso	30 gg	3,5	1 pz
OBE1190	Stinco con osso porzionato a ossobuco	30 gg	10 pz da 300g cad	Sezionato in singoli ossibuchi
OBE1234	Spinacino	30 gg	1,5	1 pz
OBE1012	Brutto e buono	30 gg	4	1 pz
OBE1218	Ribs di bovino adulto	20 gg	3,5	1 pz
OBE1122	Gallinella	30 gg	3	1 pz
OBE1232	Spezzatino cubettato	20 gg	1	1 conf.
OBE1195	Pancia senza osso	30 gg	5 +	1 conf.
OBE1193	Pancia con osso	30 gg	5 +	1 pz
OBE1212	Punta senza osso	30 gg	4 +	1 conf.
OBE1177	Muscolo senza osso	30 gg	2,5	1 conf.
OBE1143	Confezione lessato misto s/osso	30 gg	*	1 conf
OBE1253	Testa	15 gg	3	Mezza testa per conf.
OBE1144	Lingua	15 gg	2	1 pz
OBE1256	Trippa	15 gg	Min. 4 kg	1conf. trippe miste

ALLA GRIGLIA

* Porzionatura costate/ fiorentine: costate non inferiori a 500g/ fiorentine non inferiori a 800g

Cod.	Descrizione	Shelf Life	Peso Medio (kg)	Confezionamento
OBE1150	Lombata intera 8 ct c/osso e filetto	30 gg	25 +	Divisa in 2 pz
OBE1154	Lombata intera 8 ct c/osso e filetto	20 gg	A richiesta	Costate e fiorentine singole
OBE1148	Lombata intera 3 ct c/osso e filetto	30 gg	18 +	1 pz
OBE1159	Lombata intera 3 ct c/osso e filetto	20 gg	A richiesta	Costate e fiorentine singole
OBE1072	Costata intera	30 gg	10 +	1 pz
OBE1074	Costata intera porzionata 500 - 600 g	20 gg	10 +	Costate singole
OBE1325	Costata intera porzionata 700 - 800 g	20 gg	10 +	Costate singole
OBE1326	Costata intera porzionata 1 kg	20 gg	10 +	Costate singole
OBE1084	Costata singola	20 gg	A richiesta	1 pz singolo
OBE1008	Fiorentina intera	30 gg	15 +	1 pz
OBE1111	Fiorentina intera porzionata 1 - 1,2 kg	20 gg	15 +	Fiorentine singole
OBE1327	Fiorentina intera porzionata 1,5 kg	20 gg	15 +	Fiorentine singole
OBE1010	Fiorentina singola	20 gg	A richiesta	1 pz singolo
OBE1275	Tomahawk 3 ct	20 gg	3	1 pz
OBE1090	Tomahawk singolo	20 gg	1	1 pz
OBE1372	Cowboy steak intera	30 gg	6,5	Cowboy steak singole
OBE1373	Cowboy steak singola	20 gg	1,1	1 pz
OBE1165	Cube Roll	30 gg	3 +	1 pz
				ct 3 pz
OBE1346	Rib Eye	30 gg	3	1 pz
OBE1064	Controfiletto	30 gg	6	1 pz
OBE1099	Filetto c/c	30 gg	3 +	1 pz
OBE1220	Scamone	30 gg	4	1 pz
OBE1180	Noce	30 gg	4,5	1 pz
				ct 3 pz
OBE1107	Filetto di noce	30 gg	2 x 700g	1 conf
OBE1200	Picanha	30 gg	2,5	1 pz
OBE1202	Codone	30 gg	1,2	1 pz
OBE6002	Polpetta Giulia (P)	15 gg	2pz 150g	1 sacch. = 12 conf
OBE6003	Hamburger tradizionale (P) 150 g	15 gg	2pz 150g	1 sacch. = 12 conf
OBE6004	Hamburger tradizionale(P)200 g	15 gg	2pz 200g	1 sacch. = 12 conf
OBE6008	Trita per ragù-Macinato per Hamburger(P)	15 gg	2	1 conf.
OBE6007	Salsiccia di fassona (P)	15 gg	1-1,2	1
OBE6012	Impasto di salsiccia di fassona(P)	15 gg	1-1,2	1 (preavviso 5 gg)

TAGLiate

Cod.	Descrizione	Shelf Life	Peso Medio (kg)	Confezionamento
OBE1315	Tagliata di coscia MONOPORZ. 200g	20 gg	200g	1 sacch. = 10 pz
OBE1245	Tagliata di coscia MONOPORZ. 200g	20 gg	200g	1 sacch. = 25 pz
OBE1246	Tagliata di coscia MONOPORZ. 300g	20 gg	300g	1 sacch. = 15 pz
OBE1155	Tagliata di coscia 500g	20 gg	500g	1 pz
OBE1192	Tagliata di coscia 1 kg	20 gg	1 kg	1 pz
OBE1252	Tagliata di coscia 2 kg	20 gg	2 kg	1 pz

TAGLI SPECIALI PER GRIGLIA

Cod.	Descrizione	Shelf Life	Peso Medio (kg)	Confezionamento
OBE1104	Filetto di anteriore	30 gg	700 g	2 pz
OBE1286	Shoulder Steak	20 gg	1 - 1,5	1 pz
OBE1249	Flank Steak	30 gg	1	1 pz
OBE1215	Chuck Steak	30 gg	3 +	1 pz
				ct 3 pz
OBE1241	Flap Steak	20 gg	1,5	1 pz
OBE1162	Hanger Steak	20 gg	500 g	3 pz da circa 160g
OBE1287	Skirt Steak	20 gg	1,1 kg	2 pz da 550g
OBE1283	Shoulder Grill	30 gg	1,5	1 pz
OBE1284	Flatiron	20 gg	650 g	2 pz

SALUMI DI FASSONA

Cod.	Descrizione	Shelf Life	Peso Medio (kg)	Confezionamento
OBE4012	Salame crudo	*	600g +	1 pz
OBE4026	Salame di manza "selezione 36"	*	1,8	1 pz
OBE4006	Coscia stagionata alle erbe di montagna	*	1,2 +	1 pz
OBE4001	Bresaola di fassona	*	3	1 pz
OBE4005	Carpaccio marinato di fassona	*	1,4	1 pz
OBE4016	Carpaccio affumicato di fassona	*	1	1 pz
OBE4014	Sfilaccio di fassona	*	100g	1 vaschetta ATM
OBE7007	Lard d'Arnad DOP (Lardo di suino)	*	1,5 kg	1 pz

PRONTI DI FASSONA

Cod.	Descrizione	Shelf Life	Peso Medio (kg)	Confezionamento
OBE1269	Girello cotto per vitel tonn�	*	1,2 - 1,5	1 pz
OBE4010	Roast beef cotto di coscia	*	1,8	1 pz
OBE4011	Roast beef cotto di spalla	*	1,8	1 pz
OBE1270	Aspic	*	200g	1 pz
OBE4007	Pat� di Fassona	*	200g	1 pz
OBE4008	Pat� di Fassona con fegato	*	200g	1 pz
OBE4009	Pat� di Fassona con fegato e tartufo	*	200g	1 pz
OBE4017	W�rstel di Fassona – formato “hot dog”	*	250g	1 conf. da 3pz
OBE4019	Bockw�rst di Fassona	*	360g	1 conf. da 3pz
OBE4022	Kasew�rst di Fassona	*	360g	1 conf. da 3pz

LINEA FRESCO FRIGO

Cod.	Descrizione	Shelf Life	Peso Medio (kg)	Confezionamento
OBE1115	Coscia Trita (P) MONOPORZIONE	15 gg	320 g	2 pz x 160 gr cad.
OBE1117	Costata con osso MONOPORZIONE	20 gg	500 g	1 pz x 500g
OBE1119	Tagliata MONOPORZIONE	20 gg	400 g	2 pz x 200 gr cad.
OBE6013	Hamburger (P)	15 gg	300 g	2 pz x 150 gr cad.

L'AGNELLO DELLA VALLE STURA - soggetto a stagionalit 

Cod.	Descrizione	Shelf Life	Peso Medio (kg)	Confezionamento
OBE2002	Mezzena	30 gg	5,5	1 pz

Tagli Carni Fresche



SKIN PACK – Bistecca

La bistecca senza filetto è ricavata dalla parte anteriore della lombata. In genere è più dura rispetto alla bistecca con filetto, ma contiene più grasso e quindi è spesso più gustosa.



Lombata parte filetto di bovino



Lombata di bovino



Bistecca con filetto di bovino



Bistecca senza filetto di bovino



Noce a palla di bovino



Scamone a cuore di bovino



Girello / Magatello di bovino



SKIN PACK – Controfiletto di Bovino

Il controfiletto di bovino è un taglio di carne che si riferisce a diverse parti dell'animale, adiacenti appunto al filetto (lombata e scamone, in particolare).



Cube roll di bovino



Filetto di testa di bovino



Lombata intera di bovino



Fesa / Scannello di bovino



Lucertolo / Sottofesa di bovino



Campanello di bovino



SKIN PACK – Fettine di bovino

Fettine di vitellone del Mattone, sono ottime arrosto, alla brace, alla griglia, al forno, in padella e fanno parte della tradizione toscana e italiana.



Muscolo senza osso di bovino



Melino di bovino



Hamburger di bovino



Macinato di bovino



Scamone e melino di bovino



Spinacino cimolino di bovino



Girello di spalla di bovino



SKIN PACK – Hamburger di bovino
Hamburger di bovino di alta qualità. La polpetta di carne macinata più diffusa del mondo, delizia per i più piccoli.



Trippa di bovino



Sorra di bovino



Carnetta da macinare di bovino



Muscolo con osso di bovino



Collo di bovino



Pancia senza osso di bovino

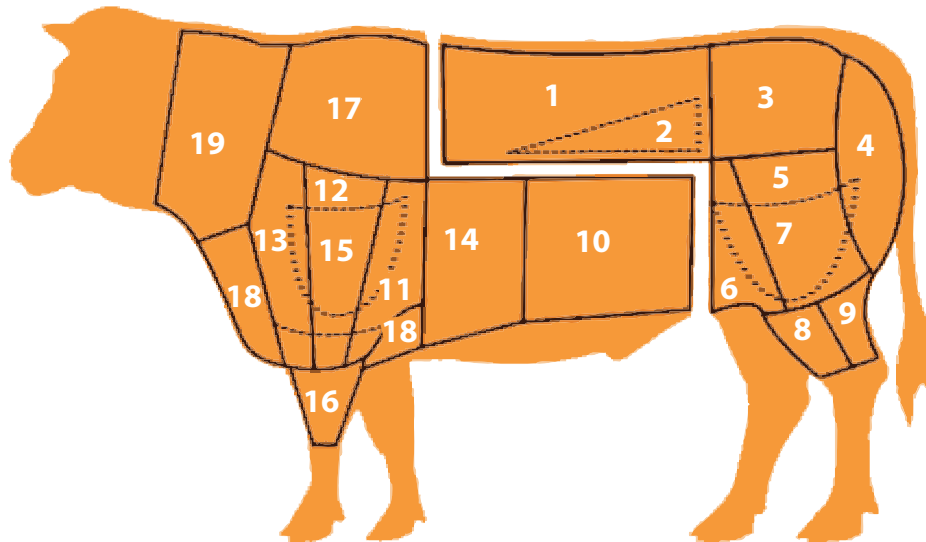


Fesone di spalla di bovino



SKIN PACK – Hamburgerone di bovino
Hamburger di bovino 300 gr di alta qualità.

I tagli della carne bovina



Prima categoria:

- Lombata (1)
- Filetto (2)
- Scamone (3)
- Fesa esterna (5)
- Noce (6)
- Fesa interna (7)
- Girello di coscia (4)

Seconda Categoria:

- Pesce / Campanello (8)
- Fesone di Spalla / Polpone (13)
- Copertina (12)
- Fusello di spalla / Girello (13)
- Taglio reale (14)
- Aletta / Cappello Prete / Sorra (15)
- Braciola reale (17)
- Petto (18)

Terza categoria:

- Geretto Posteriore / Muscolo (9)
- Pancia (10)
- Geretto anteriore / Muscolo (16)
- Reale (19)



SKIN PACK – Miniburger di bovino

Miniburger di bovino, di alta qualità. Le polpette di carne macinata più diffuse del mondo, delizia per i più piccoli.



SKIN PACK – Tartara di bovino

Preparazione di carne macinata di bovino.





Bistecca di suino



Filetto di suino



Arista / Lombo di suino



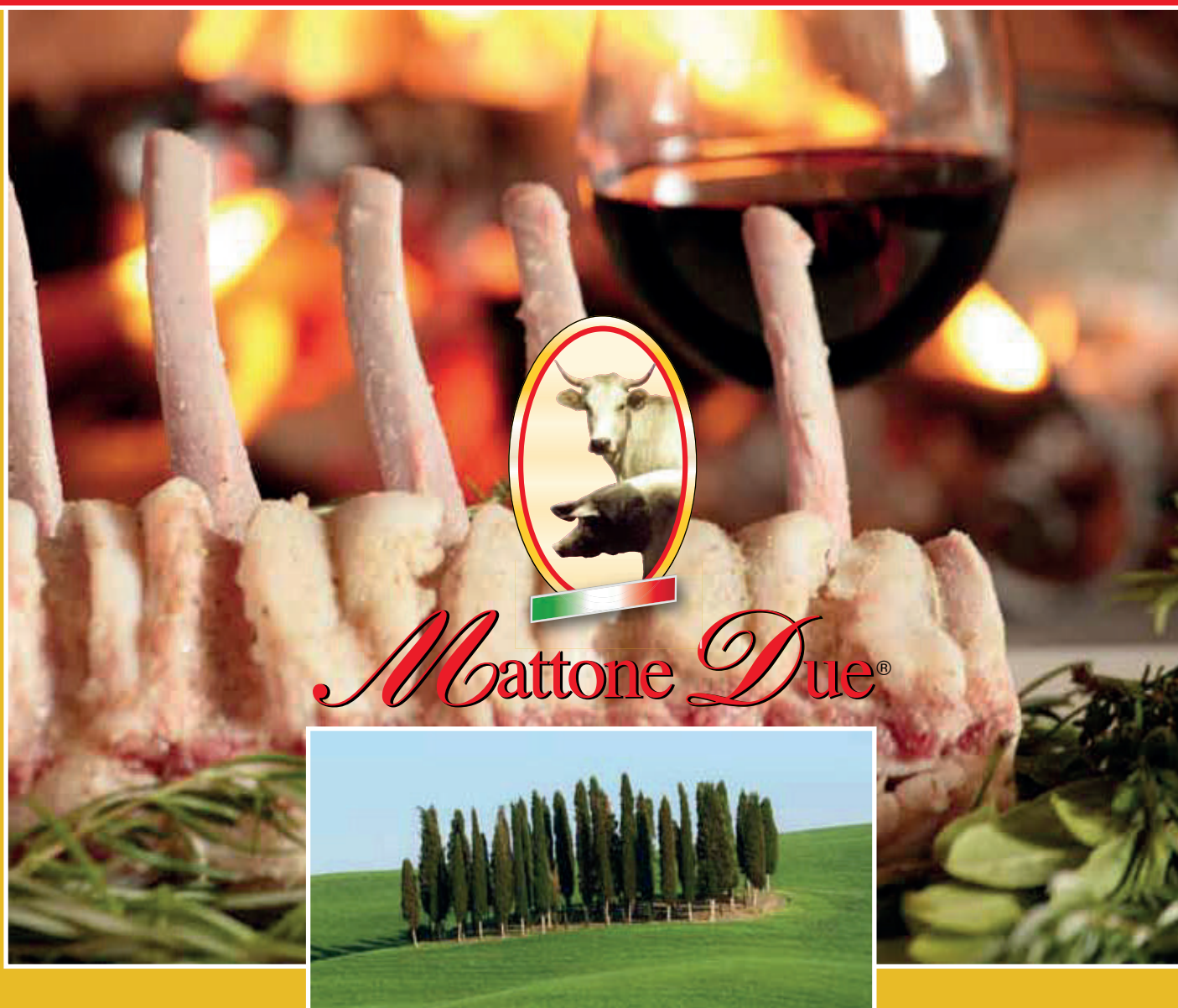
Lombo senza osso di suino



Macinato di suino



Pronti da cuocere



Matrone Due[®]





SUINO DI CINTA SENESE



IL REALE DEL MATTONE

Prosciutto

Preparato con aromi naturali, pepe e sale.

Tipo di cottura al forno.

Adatto per cerimonie e banchetti



LA BUTTERA

Pronto da cuocere in forno o alla brace già drogato ed aromatizzato derivata da costine di suino.

Ottimo per grigliate



LA GIOCONDA DEL MATTONE

Arista di Cinta o suino brado. Preparata con aromi naturali, pepe e sale. Legata e accompagnata da sottili fettine di lardo. Tipo di cottura al forno.

Ottimo per grigliate



LA TAGLIATA DEL MATTONE

Carne di Cinta o suino brado preparate con aromi naturali, pepe e sale. Tipo di cottura al forno o alla griglia.

Preparato da presentarsi a tagliata adatto per cerimonie e banchetti.

LA RUSTICA

Carne di bovino preparata con aromi naturali, pepe e sale. Tipo di cottura al forno o alla griglia.

Prodotto da presentarsi a tagliata adatta per cerimonie e banchetti.



LA SIGNORIA DEL MATTONE

Arista di Cinta o suino brado preparata con aromi naturali, pepe e sale. Tipo di cottura al forno.

Adatta per cerimonie e banchetti.



IL TONNO DI MONTAIONE

Antica ricetta medicea realizzata con carni miste di Cinta cotte nell'olio di oliva e nello strutto e lasciata riposare in vasi di vetro con olio di girasole.

Ottimo per antipasti e secondi.

Adatta per cerimonie e banchetti.



GRAN PEZZO

Carne di vitello (chianino o nostrale) preparato con aromi naturali, pepe e sale. Tipo di cottura al forno.

Adatta per cerimonie e banchetti.



LA CHITARRA

Bistecchina di Cinta senese. Tipo di cottura alla griglia.



LISTINO "PRONTI DA CUOCERE"				
COD.		Prodotto	Descrizione	Peso
MATT2001	Suino di Cinta	Il Reale del Mattone	prosciutto fresco legato e speziato	1,5 KG
MATT4012	Suino di Cinta	La Buttera del Mattone	arista legata e speziata	600/700gr
MATT2005	Suino di Cinta	La Gioconda del Mattone		1 KG
MATT4008	Suino di Cinta	La Tagliata del Mattone		600/700gr
MATT1098	Bovino razza Chianina	La Rustica di bovino Chianina	magro 1° scelta speziato	1 KG
MATT2003	Suino di Cinta	La Signoria del Mattone	arista legata e speziata	1,5 KG
MATT1002	Bovino Nostrale	Gran Pezzo di bovino		3,5 KG
MATT2007	Suino di Cinta	La Chitarra del Mattone		300/400gr
MATTBN2	Bovino Nostrale	Il Ducale	entrecote con lardo	

LISTINO "CARNE FRESCA DI BOVINO CHIANINO"		
COD.	Prodotto	Peso
MATT1217	Lombata costola	12 kg
MATT1215	Lombata intera	23 kg
MATT1201	Lombata parte filetto s/t	15 kg
MATT1238	Cube Roll	5 kg
MATT1207	Bistecca c/filetto	1,30+ kg
MATT1202	Bistecca costola	1,30 kg
MATT1102	Filetto di testa – disponibilità limitata	2 kg
MATT1220	Girello / Magatello	4 kg
MATT1221	Fesa e Scannello	14 kg
MATT616	Noce con spinacino	6,8 kg
MATT1223	Noce a palla	8 kg
MATT1224	Spinacino / Cimalino	1,10 kg
MATT1225	Lucertolo / Sottofesa	6/9 kg
MATT1226	Scamone a cuore	4 kg
MATT1227	Scamone con melino	6 kg
MATT1228	Melino	2 kg
MATT1229	Campanello / Pesce	1 kg
MATT1230	Muscolo senza osso	1,30 kg
MATT1231	Muscolo con osso	1,80 kg
MATT1232	Pancia senza osso	8 kg
MATT1233	Carnetta per macinare	1 kg
MATT1211	Macinato	1 kg
MATT125	Hamburger (imballo da 8 pz)	160 gr
MATT1234	Girello di spalla	1,50 kg
MATT1235	Fesone di spalla / Polpa	3 kg
MATT1236	Collo / Giogo	5 kg

CARNE FRESCA DI SUINO BRADO TOSCANO		
COD.	Prodotto	Peso
MATT2078	Bistecca (a taglio, imballo da 8 pz.)	200 gr
MATT2070	Lombo di Arista c/osso	6/8 kg
MATT2074	Filetto (su disponibilità)	250 gr
MATT2871	Lombo di Arista disossata	5 kg
MATT2204	Scamerita c/osso	2,50 kg
MATT2209	Scamerita disossata	1,80 kg
MATT4014	Prosciutto	8/10 kg
MATT2150	Macinato	1 kg
MATT2110	Rosticciana	2 Kg

CARNE FRESCA DI SUINO DI CINTA SENESE		
COD.	Prodotto	Peso
MATT4004	Bistecca (a taglio, imballo da 8 pz.)	200 gr
MATT4000	Lombo di Arista c/osso	6 Kg
MATT4003	Filetto (su disponibilità)	250 gr
MATT4001	Lombo di Arista disossata	4 Kg
MATT1251	Macinato (Preparato)	1 Kg
MATT4007	Scamerita disossata	1,30 Kg
MATT1214	Carnetta	1 Kg
MATT4013	Spalla disossata	4 Kg
MATT4005	Rosticciana	1,8 Kg
MATT308	Hamburger	120 gr
MATT4025	Piuma DOP	800 gr
MATT4024	Spezzatino Cinta Senese DOP	1 Kg
MATT4021	Coscia cinta	6/8 Kg
MATT4010	Cinta Senese DOP Lombo Cotenna	6/8 Kg
MATT4009	Pancetta Fresca di cinta	1,8 Kg
MATT2030	Mezzena Di Cinta Senese (Imballo in rete)	60 Kg circa

LISTINO SALUMI "CINTA SENESE"			
COD.	Prodotto	Descrizione	Peso
MATT4511	Prosciutto del Mattone	c/osso – produzione limitata	8+ kg
MATT4512	Prosciutto del Mattone	disossato – produzione limitata	6+ kg
MATT4513	Spalla c/osso stagionata		6+ kg
MATT4509	Gota del Mattone		1+ kg
MATT4509	Pancetta del Mattone	stesa	2+ kg
MATT4508	Lardo del Mattone		500/800gr
MATT4505	Cintella del Mattone		1,6/2 Kg
MATT4515	Soppressata		1/5 Kg
MATT4507	Capocollo		1,5+ kg
MATT4500	Salame del mattone		1,5/1,8 Kg
MATT4501	Salame il piccolo del mattone	8 pz. per cartone	200/250gr
MATT8052	Salame Bottiglia (BRIAIO)		1,5/1,8 Kg
MATT4503	Bocconcini del mattone	salsicce stagionate da 50 gr.	3kg
MATT2771	Il Tonno di Montaione		500/600gr
MATT4516	Salsicce di Cinta Senese	fresche in vaschetta	1 kg
MATT4518	Filetto Stagionato		150/200gr
MATT2744	Arista c/cotenna stagionata		2 kg

* Tutti i prodotti skin sono da **6 pz per cartone**, a **peso fisso** e il **prezzo è al pezzo**

	BOVINO CHIANINA SKIN *
COD.	Prodotto
MATT000250	Bistecca 350gr.
MATT000251	Fettine 200gr.
MATT000252	Controfiletto 300gr.
MATT000253	Hamburger 200 gr.
MATT000254	Minihamburger 250gr.
MATT000255	Tartara 300gr.
MATT000256	Hamburgerone 300gr.

	BOVINO TOSCANA SKIN *
COD.	Prodotto
MATT000280	Bistecca 350gr.
MATT000281	Fettine 200gr.
MATT000282	Controfiletto 300gr.
MATT000283	Hamburger 200 gr.
MATT000284	Minihamburger 250gr.
MATT000285	Tartara 300gr.
MATT000286	Hamburgerone 300gr.

	BOVINO MAREMMA PISA SKIN *
COD.	Prodotti
MATT000290	Bistecca 350gr.
MATT000291	Fettine 200gr.
MATT000292	Controfiletto 300gr.
MATT000293	Hamburger 200 gr.
MATT000294	Minihamburger 250gr.
MATT000294	Tartara 300gr.
MATT000295	Hamburgerone 300gr.

	CARNE FRESCA DI BOVINO MAREMMA	
COD.	Prodotti	PESO
MATT469	Bistecca c/filetto	Kg. 1.00 circa
MATT468	Bistecca Costola	Kg.1.00 circa
MATT467	Lombata Intera Femmina	Kg.18/22 circa
MATT467	Lombata Intera Maschio	Kg.20/24 circa
MATT466	Lombata c/filetto	Kg.13 circa
MATT465	Lombata Costola	Kg.12 circa
MATT464	Bandiera Disossata	Kg.8 circa
MATT463	Groppa a Cuore	Kg. 4 circa
MATT462	Controfiletto	Kg. 5 circa
MATT461	Filetto	Kg. 1.80 circa
MATT460	Noce	Kg. 8 circa
MATT459	Cimalino	Kg. 1 circa
MATT458	Lucertolo/Sottofesa	Kg. 6 circa
MATT457	Campanello	Kg. 1.10 circa
MATT456	Fesa	KG. 10 circa

MATT455	Melino	Kg. 1.60 circa
MATT453	Girello	Kg. 3 circa
MATT470	Macinato	Kg. 1 circa
MATT452	Muscolo	Kg. 0.800 circa
MATT454	Carnetta scelta	Kg. 2 circa
MATT450	Polpone-Spalla	Kg. 3 circa
MATT451	Sorra	Kg.1.50 circa
MATT698	Bistecca in Box (Nr.3 bistecche costola) (Nr.2 bistecche c/filetto)	0.9 /1.2 kg 1.2 /1.5 kg

CARNE FRESCA DI BOVINO TOSCANO		
COD.	Prodotti	PESO
MATT480	Bistecca c/filetto	Kg. 1 circa
MATT483	Bistecca Costola	Kg. 1 circa
MATT484	Lombata Intera Femmina	Kg.18/22
MATT484	Lombata Intera Maschio	Kg.20/24
MATT482	Lombata c/filetto	Kg. 13 circa
MATT483	Lombata Costola	Kg. 12 circa
MATT485	Bandiera Disossata	Kg. 8 circa
MATT486	Groppa a Cuore	Kg. 4 circa
MATT487	Controfiletto	Kg. 5 circa
MATT488	Filetto	Kg. 1.80 circa
MATT489	Noce	Kg. 8 circa
MATT490	Cimalino	Kg. 1 circa
MATT491	Lucertolo/Sottofesa	Kg. 6 circa
MATT492	Campanello	Kg. 1.10 circa
MATT493	Fesa	Kg. 10 circa
MATT494	Melino	Kg. 1.60 circa
MATT495	Girello	Kg. 3 circa
MATT496	Macinato	Kg. 1 circa
MATT497	Muscolo	Kg. 0.800 circa
MATT498	Carnetta scelta	Kg. 2 circa
MATT499	Polpone-Spalla	Kg. 3 circa
MATT499	Sorra	Kg.1.50
MATT699	Bistecca in Box (Nr.2 bistecche c/ filetto) (Nr.3 bistecche costola) (da 900 a 1.2 Kg)	1.2 /1.5 kg 0.9 /1.2 kg

**DOK
DALL'AVA**
prosciuttai-dal-1955



SIMPLY
LUXURY
FOOD

Da sempre Dok Dall'Ava seleziona direttamente in macello le cosce da avviare alla prosciugazione e stagionatura. Trattasi di maiali pesanti italiani allevati prevalentemente nella pianura padana, zona ad alta produzione casearia e quindi ricca di siero che conferisce alla carne quei sapori cremosi che fanno la differenza, probabilmente i migliori suini di allevamento in Europa. Le cosce vengono salate da fresche con sale marino di Margherita di Savoia (Puglia) per poi seguire tutte le fasi di lavorazione impostate per una stagionatura lenta, per permettere ai prosciutti di invecchiare in tranquillità migliorandosi mese dopo mese nei profumi, nei sapori e nella morbidezza.



Pressato



Non Pressato



Addobbo

cod.	descrizione	PESO	prezzo €/Kg
A1	DOK San Daniele Dop C/O - 18 mesi	11 Kg	16,90
A10	DOK San Daniele Dop S/O - 18 mesi Pressato	7/8 Kg	20,60
A9	DOK San Daniele Dop S/O - 18 mesi non Pressato	8/9 Kg	21,20
A11	DOK San Daniele Dop S/O - 18 mesi Addobbo	8/9 Kg	21,20



Il **N. 10** è lo stesso prosciutto di San Daniele, ma viene chiamato numerodieci solo al compimento del ventesimo mese. Prima di essere spedito gli viene tolta l'anchetta per verificare come procede la stagionatura e viene ristuccato (non una correzione ma un semplice test in più).



cod.	descrizione	PESO	U.M - Pz./ct
A120M	DOK San Daniele DOP N.10 c/o - 20 mesi	11 Kg	1
A2	DOK San Daniele DOP N.10 c/o - 24 mesi	11 Kg	1
A91/20	DOK San Daniele DOP N.10 s/o - 20 mesi (disossato non pressato)	7/8 Kg	1
A91/A	DOK San Daniele DOP N.10 s/o - 24 mesi (disossato addobbo)	7/8 Kg	1
A91	DOK San Daniele DOP N.10 s/o - 24 mesi (disossato non pressato)	7/8 Kg	1

LA BANCA DEL PROSCIUTTO



“Nel 1995 stanchi di sentirci dire che il “patanegra” era il migliore dei prosciutti, siamo andati in Spagna per verificare e.... sorpresa, il “patanegra non esiste, esiste invece il “jamón ibérico” nelle sue varie declinazioni (bellota, recebo e pienso) di 5 zone di origine diverse e secondo noi, la effettivamente aveva ed ha una qualità superiore (6 maiali per ettaro). Ora gli spagnoli hanno una tradizione prosciuttaia forse più forte della nostra ma completamente diversa nei sistemi produttivi dove loro si basano sull’irrancimento del grasso e l’uso a volte smodato del salnitro. Noi abbiamo preso la loro materia prima e la abbiamo lavorata con i nostri sistemi, il risultato è stato da subito superlativo il “sabor” del “cerdo iberico romanico dell’extemadura” unito alla pulizia tecnica italiana. Veramente un bel prodotto che consegniamo sol dopo i due anni di stagionatura. (disponibile sia con osso che disossato intero o in tranci)”

“Dopo la Spagna ci siamo chiesti perché in Italia non ci fosse un maiale simile, e dopo alcune ricerche abbiamo individuato come il più simile allo spagnolo, il suino nero dei monti nebrodi. Qui la situazione è un po diversa perché l’altissima qualità della carne fa sì che gli allevatori siano spinti a macellare i suini molto giovani (circa un anno) cosa che per noi non va bene in quanto il maiale è ancora troppo piccolo per pensare di riuscire a fare dei prosciutti interessanti pertanto ogni qualvolta si presenta l’occasione di avere dei suini pesanti avviamo la produzione e il risultato finale ci ha dato e ci dà delle grandissime soddisfazioni. (disponibile con osso e disossato intero o in tranci).”

cod.	descrizione	PESO	U.M - Pz./ct
A4	Patadok c/o	10 Kg	1
A81	Patadok s/o	8 Kg	1
A5	Nebrodok c/o	9,5 Kg	1
A82	Nebrodok s/o	7 Kg	1

LA BANCA DEL PROSCIUTTO



L'affumicatura veniva praticata a San Daniele tantissimi anni fa, guardando la produzione attuale ci siamo detti, è ora di far capire alla gente come si fa ad affumicare un buon prosciutto, ecco quindi il nostro fumato, prosciutto classico che viene smarchiato ed affumicato a 16 mesi, così facendo il fumo rimane soave e non crea quel sapore stucchevole che spesso troviamo.

Iscritto nel registro anagrafico nazionale delle razze suine autoctone, si presenta con un manto di colore nero, con setole quasi sempre grossolane, ed è per lo più allevato allo stato semi-brado o brado. Un tipo genetico dotato di elevata rusticità, prima molto diffuso nei boschi della Basilicata e che negli ultimi decenni ha rischiato l'estinzione.

cod.	descrizione	PESO	U.M - Pz./ct
A3	Fumato c/o	10,5 Kg	1
A3DA	Fumato s/o - disossato addobbo	7/8 Kg	1
A3DNP	Fumato s/o - disossato non pressato	7/8 Kg	1
A3KE	Kentucky c/o	10,5 Kg	1

LA BANCA DEL PROSCIUTTO



PORC NOIR DE BIGORRE DOP

DESCRIZIONE

La carne di Porc noir de Bigorre DOP è ottenuta da suini da carne guasconi di razza pura, maschi e femmine, macellati tra un'età minima di 12 mesi e un'età massima di 24 mesi. Le carcasse presentano un peso minimo di 100 kg, con uno spessore di almeno 30 mm di grasso e almeno 45 mm di muscolo misurati al lombo.

ASPETTO E SAPORE

Il colore della carne di Porc noir de Bigorre DOP è rosso vivo. Valutato in base alla scala giapponese sul muscolo gluteus medius, esso è pari o superiore a 3. Il grasso esterno è di colore bianco e la percentuale di grasso intramuscolare sul lungo dorsale (longissimus dorsi) è pari o superiore al 2,5 %. Una volta cotta, la carne assume una consistenza poco fibrosa, morbida, succosa, ed è saporita e tenera.

ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione del Porc Noir de Bigorre DOP si estende nei comuni inclusi nei dipartimenti dell'Haut-Garonna, Gers e Pyrénées-Atlantiques, Haut-Pyrénées, in Francia.

COS'È UN PROSCIUTTO IBERICO AL 50%?

Affinché un prosciutto o spalla di prosciutto sia di razza iberica, deve essere stato prodotto con carne di maiale. IL MAIALE È UN ANIMALE MERAVIGLIOSO CHE FA PARTE DELLA FAMO... iberico, ma questo non significa che entrambi i genitori del maiale da cui viene estratto devono essere di questa specie. Un solo progenitore iberico è necessario perché anche il maiale discendente sia uno solo.

A seconda della purezza della razza dei genitori, ci sono tre possibili scenari:

- Razza iberica al 50%: il 50% di prosciutto è ottenuto da maiali con un solo genitore iberico, di solito la madre.
- Razza 100% iberica: il prosciutto è 100%, noto anche come "pata negra", quando è ottenuto da un maiale il cui padre e la cui madre sono entrambi iberici al 100%. Va notato che la percentuale razziale dei suini influenza il sapore e la succosità della carne, che ha un sapore più intenso e succulento quanto più alta è la purezza iberica. Tuttavia, non esistono prosciutti migliori di altri. Ogni tipo di prosciutto iberico ha le sue peculiarità e il fatto che sia più costoso non significa che sia migliore, significa solo che per produrlo è stato necessario un maggior tempo di dedizione da parte degli allevatori e dei maestri artigiani. Quindi, se vi piacciono i sapori più intensi e oleosi, optate per il 100% iberico, mentre se preferite i tocchi delicati, il prosciutto iberico de cebo è la scelta migliore per voi.

cod.	descrizione	PESO	U.M - Pz./ct
ACORTEBE	Jamón De Bellota Ibérico 50% CORTE LEAL C/O	9/10 Kg	1
ACORTE100	Jamón De Bellota Ibérico 100% CORTE LEAL C/O	9/10 Kg	1
ACORTE	Jamón Ibérico CORTE LEAL CEBO C/O	9/10 Kg	1
AJU	Jamon de Juviles IGP - 17 mesi	9 kg	1
ANOIRE	Noire de Bigorre DOP - 18 mesi	9/10 Kg	1

LA BANCA DEL PROSCIUTTO



cod.	descrizione	PESO	U.M - Pz./ct
A74	Parma DOP c/o - 18 mesi	10,5 Kg	1
AP2	Parma DOP s/o - 18 mesi	7/8 Kg	1
A301A	Dolce DOK c/o - 16 mesi	10,5 Kg	1
A300A	Dolce DOK s/o - 16 mesi	7/8 Kg	1

I TRANCI

Disossati
e salumi



cod.	descrizione	PESO	U.M - Pz./ct
A12	DOK San Daniele DOP pronta fetta - 16 mesi	4/5 Kg	2
A93	DOK San Daniele DOP N. 10 pronta fetta - 36 mesi	4/5 Kg	2
A14	DOK San Daniele DOP in tranci - 16 mesi	1,2 kg	4
A13	DOK San Daniele DOP a metà - 16 mesi	4 Kg	2
DOKCOPPA	DOKCoppa	1/1,5 kg	2
FRIULANO	Salame Friulano	0,5 Kg	4
LARDOK	LARDOK	1,5 Kg	1
PANCETTADOK	Pancetta Arrotolata DOK	1,5 Kg	1

LINEA

Prosciutti Cotti
Nazionali
Alta Qualità



cod.	descrizione	PESO	U.M - Pz./ct
A100	Sankotto c/o di filiera nazionale	11+ Kg	1
A1001	Sankotto s/o di filiera nazionale	10 Kg	1
A100/F	Sankotto Affumicato c/o di filiera nazionale	11+ Kg	1
A110/F	Sankotto Affumicato s/o di filiera nazionale	10 Kg	1

LINEA

Prosciutti Cotti
Alta Qualità



SIMPLY
LUXURY
FOOD

DOK
DALL'AVA
prosciuttai-dal-1955



La **Cecina di León** è una varietà di conserva animale che si elabora nella provincia di León con carne bovina. È catalogata dal 1994 come Indicazione Geografica Protetta



Gli animali selezionati per la produzione della Cecina de León devono essere autoctoni della regione, avere almeno 5 anni e pesare un minimo di 400Kg. Solo 4 delle parti posteriori dell'animale possono essere utilizzate, tutte designate come "A1" delle autorità di controllo alimentari spagnole. Tagli utilizzati per la Cecina: Scamone, Sottofesa, Noce, Fesa.

cod.	descrizione	PESO	U.M - Pz./ct
ADOKOL	Dokotto superiore disossato legato a mano	7,5 Kg	1
ADOKOF	Dokotto superiore disossato affumicato legato a mano	7,5 Kg	1
PVSV1/2	Prosciutto di vacca noce a metà SV	3,5 Kg	1



SIMPLY
LUXURY
FOOD

**DOK
DALL'AVA**
prosciuttai-dal-1955

**LINEA
PREAFFETTATI**



cod.	descrizione PREAFFETTATI	PESO	U.M - Pz./ct
APR20	DOK Dall'Ava 16 mesi a macchina	30g	15
APR21	DOK Dall'Ava 24 mesi a mano	30g	15
APR22	DOK Dall'Ava 36 mesi a mano	30g	15
APR23	DOK Dall'Ava 48 mesi a mano	30g	15
APR24	FUMATO a macchina	30g	15
APR25	FUMATO a mano	30g	15
APR26	Patadok a mano	30g	15
APR27	Nebrodok a mano	30g	15
APR28	Hundok a mano	30g	15
APR29	Iberico de bellota a mano	30g	15
APR30	Speck a macchina	30g	15
APR31	Bresaola a macchina	30g	15
APR32	Lardok a macchina	30g	15
APR33	Coppa a macchina	30g	15
APR34	Salame friulano a macchina	30g	15
APR35	Salame crespone a macchina	30g	15
APR36	Pancetta a macchina	30g	15
APR3	DOK Dall'Ava 24 mesi a mano	60g	10
APR4	DOK Dall'Ava 36 mesi a mano	60g	10
APR5	DOK Dall'Ava 48 mesi a mano	60g	10
APR6	Patadok a mano	60g	10
APR7	Nebodok a mano	60g	10
APR8	Hundok a mano	60g	10
APR9	Iberico de bellota a mano	60g	10
APR1/DOP	DOK Dall'Ava 16 mesi San Daniele d.o.p. macc.	80g	10
APR1	DOK Dall'Ava 16 mesi a macchina	80g	10
APR2	DOK Dall'Ava 24 mesi a macchina	80g	10
APR10	FUMATO a macchina	80g	10
APR11	Speck a macchina	80g	10
APR12	Bresaola a macchina	80g	10
APR14	Lardok a macchina	80g	10
APR15	DOKoppa	80g	10
APR16	Salame friulano a macchina	80g	10
APR16/CRE	Salame crespone a macchina	80g	10
APR17	Pancetta a macchina	80g	10





cod.	descrizione	PESO	U.M - Pz./ct
PAS.TO250	Tortellini DOK in astuccio	250g	20
PAS.TO1000	Tortellini DOK in vassoio ATM	1 kg	5
PAS.TG250	Tagliolini DOK in ATM FLOW	250g	20
PAS.TG1000	Tagliolini DOK in vassoio ATM	1 kg	5
PFFE0520	Fettuccine DOK in ATM FLOW	250g	20
PFFE1000	Fettuccine DOK in vassoio ATM	1 kg	5
PAS.PA250	Pappardelle DOK in ATM FLOW	250g	20
PAS.PA1000	Pappardelle DOK in vassoio ATM	1 kg	5
CAV.PRO.50	Caviale di Prosciutto	50g	6
CAV.PRO.250	Caviale di Prosciutto	250g	6
CAV.BRE.50	Caviale di Bresaola al Tartufo	50g	6
CAV.BRE.250	Caviale di Bresaola al Tartufo	250g	6



Salumificio BBS

Nei territori della bassa reggiana, di forte estrazione contadina, è da sempre tradizione radicata l'uccisione invernale del maiale per la produzione di salumi ad uso familiare. Ed è spinti da questa tradizione che nel 1973 la famiglia Bartoli fonda il Salumificio BBS, trasformando in lavoro la propria passione.

La mortadella Bidinelli porta con sé oltre 50 anni di esperienza e di passione, di cura nella lavorazione, per portare in tavola un prodotto genuino e dalla inconfondibile fragranza. Viene prodotta con carni di soli suini nati, allevati e macellati in Italia, per poter garantire il controllo della filiera, sia per quanto riguarda i metodi di allevamento e l'alimentazione degli animali. Non contiene glutine né lattosio, per venire incontro alle esigenze della clientela con intolleranze alimentari. Viene prestata molta attenzione nella scelta degli ingredienti, come il tartufo o il pistacchio di Bronte.



CODICE	DESCRIZIONE	DIAMETRO	PZ. CT.	PESO
BBSMP1	MORTADELLA CLASSICA OVALINA	10 cm	5	kg 1
BBSVRN1	MORTADELLA CLASSICA VESCICA RIGENERATA	17 cm 1/2 sv	1	kg 5
BBSVN2	MORTADELLA CLASSICA VESCICA RIGENERATA	20 cm 1/2 sv	1	kg 7
BBSVN1	MORTADELLA CLASSICA VESCICA NATURALE	25 cm	1	kg 15/18
BBSC7	MORTADELLA CLASSICA SIGARO GIGANTE	33 cm	1	kg 50/80
BBSMP3P	MORTADELLA AL PISTACCHIO DI BRONTE OVALINA	12 cm	5	kg 1
BBSVRN1P	MORTADELLA AL PISTACCHIO DI BRONTE VESCICA RIGENERATA	17 cm 1/2 sv	1	kg 5
BBSVNP1	MORTADELLA AL PISTACCHIO DI BRONTE VESCICA NATURALE	25 cm	1	kg 15/18
BBSVNP2	MORTADELLA AL PISTACCHIO DI BRONTE VESCICA NATURALE	20 cm 1/2 sv	1	kg 7
BBSC7	MORTADELLA AL PISTACCHIO SIGARO GIGANTE	33 cm	1	kg 50/80
BBSMP3T	MORTADELLA AL TARTUFO OVALINA	12 cm	1	kg 5
BBSVNT2	MORTADELLA AL TARTUFO OVALINA VESCICA NATURALE	30 cm 1/2 sv	1	kg 5/8
BBSSR1	SALAME ROSA	1/2 sv	1	kg 1,8
BBSSL2	LYON	1/2 sv	1	kg 0,9
BBSCDT2	COPPA DI TESTA BAULETTO	1/2 sv	1	kg 3
BBSCU	CULACCIA CON ANCHETTA INTERA	intero	1	kg 4,5
BBSCUU	CULATELLO IN VESCICA DI PARMA	intero	1	kg 4
BBSPR	PARMIGIANO REGGIANO DELLE VACCHE ROSSE	1/8 sv	1	kg 5
BBSPR1KG	PARMIGIANO REGGIANO DELLE VACCHE ROSSE	sv	5	kg 1





Finocchiona IGP

senza fonti di glutine



cod. FRANCHI206/IGP
Metà Sottovuoto

Peso
4kg _e

Confezione
1 Pz per cartone

cod. FRANCHI35/IGP
Intera Piumata

Peso
320g _e

Confezione
6 Pz per cartone

cod. FRANCHI36/IGP
Intera Sottovuoto

Peso
320g _e

Confezione
6 Pz per cartone

Finocchiona IGP e Salamini di Toscana



cod. FRANCHI204/IGP
Intera Piumata

Peso
650g _e

Confezione
6 Pz per cartone

cod. FRANCHI207/IGP
Intera Sottovuoto

Peso
650g _e

Confezione
6 Pz per cartone

cod. FRANCHI205/IGP
Metà Sottovuoto

Peso
320g _e

Confezione
8 Pz per cartone



cod. FRANCHI257
In Cassetta - Salame al tartufo

Peso
180g _e CA
Confezione
16 Pz
per cassetta

cod. FRANCHI226
In Cassetta - Salamini di Toscana

Peso
180g _e CA
Confezione
16 Pz
per cassetta

cod. FRANCHI258
In Cassetta
Salame al vino Chianti

Peso
180g _e CA
Confezione
16 Pz
per cassetta



cod. FRANCHI212/IGP
Intera Piumata

Peso
3,200kg e

Confezione
1 Pz per cartone

cod. FRANCHI245/IGP
Intera Piumata

Peso
8kg e

Confezione
1 Pz per cartone

cod. FRANCHI203/IGP
Metà Sottovuoto

Peso
1,600kg e

Confezione
2 Pz per cartone



cod. FRANCHI343
In Cassetta - Sbriciolone
Salaminio Aromatizzato

Peso
180g e CA

Confezione
16 Pz
per cassetta



cod. FRANCHI262
In Cassetta - Salaminio Piccante

Peso
180g e CA

Confezione
16 Pz
per cassetta



cod. 19
Sottovuoto

Peso
200g e

Confezione
12 Pz
per cartone



cod. FRANCHI50
Intero Sottovuoto

Peso
2,100kg e

Confezione
2 Pz
per cartone

Soppressata

Insaccato tipico contadino, ricavato dalla bollitura della testa, cotenna e lingua. Dopodiché tagliata a pezzi grossi e condita con sale, pepe, aglio, spezie, viene insaccata e rilegata in una tela di cotone e fatta raffreddare almeno per 12 ore. Ideale se accompagnata con un vino rosso.

Buristo

Il buristo è un insaccato di puro suino nazionale formato da cotenne, teste, frattaglie, lardelli e sangue di suino. Questi elementi aggiunti ad un'insieme di altri ingredienti indispensabili, rendono il prodotto dal sapore deciso ed inconfondibile. Insaccato nel budello sintetico e naturale, il buristo viene cotto in acqua a circa 90° fino al raggiungimento di almeno 72° a cuore.

Può essere un ottimo antipasto se consumato a freddo con del pane fresco o focacce, è ideale per la farcitura di toasts.

Wurstel

Questo insaccato non ha nulla a che vedere con le origini della Maremma Toscana ma è un prodotto assolutamente artigianale composto da carne di suino nazionale selezionata accuratamente impastata con aromi. Viene insaccato nel budello naturale e cotto fino al raggiungimento di 72° a cuore. Ottimo per hot-dog, per guarnire pizza, focacce o insalate fredde.



cod. FRANCHI180
Trancio Sottovuoto

Peso
300g _e
Confezione
10 Pz
per cartone

cod. FRANCHI91
Metà Sottovuoto

Peso
5kg _e
Confezione
1 Pz
per cartone

cod. FRANCHI175
Trancio Sottovuoto

Peso
350g _e
Confezione
10 Pz
per cartone

Salame Toscano



cod. 120

Intero Piumato

Peso
500g e

Confezione
6 Pz per
cartone

cod. 110

Metà Sottovuoto

Peso
250g e

Confezione
12 Pz per
cartone

cod. 121

Intero Sottovuoto

Peso
500g e

Confezione
8 Pz per
cartone

cod. 100

Intero Piumato

Peso
3,500kg e

Confezione
1 Pz per
cartone

cod. 190

Metà Sottovuoto

Peso
1,700kg e

Confezione
1 Pz per
cartone

Salame Toscano Macinato



cod. 330
Intero Piumato

Peso
450g e

Confezione
8 Pz per
cartone

cod. 335
Metà Sottovuoto

Peso
220g e

Confezione
6 Pz per
cartone

cod. 332
Intero Sottovuoto

Peso
450g e

Confezione
8 Pz per
cartone

cod. 331
Intero Piumato

Peso
3,500kg e

Confezione
1 Pz per
cartone

cod. 336
Metà Sottovuoto

Peso
1,700kg e

Confezione
1 Pz per
cartone

Salame Bastardo Maremmano

**cod. 17**

Intero Piumato

Peso
400g e

Confezione
8 Pz per cartone

cod. 122

Intero Sottovuoto

Peso
400g e

Confezione
8 Pz per cartone

cod. 177

Metà Sottovuoto

Peso
200g e

Confezione
10 Pz per cartone

Salame con Cinghiale



cod. 210
Intero Piumato

Peso
450g e

Confezione
8 Pz per
cartone

cod. 211
Intero Sottovuoto

Peso
450g e

Confezione
8 Pz per
cartone

cod. 260
Metà Sottovuoto

Peso
230g e

Confezione
12 Pz per
cartone

cod. 208
Intero Piumato

Peso
230g e

Confezione
12 Pz per
cartone

cod. 209
Intero Sottovuoto

Peso
230g e

Confezione
12 Pz per
cartone

Salame con Vino



cod. 15
Intero Piumato

Peso
220g e

Confezione
12 Pz per cartone



cod. 315
Intero Sottovuoto

Peso
220g e

Confezione
12 Pz per cartone

Salame con Tartufo



cod. 45

Intero Piumato

Peso
220g €

Confezione
12 Pz per cartone



cod. 345

Intero Sottovuoto

Peso
220g €

Confezione
12 Pz per cartone

Salamella Dolce



cod. 70

Intera Piumata

Peso
210g e

Confezione
15 Pz per cartone

cod. 373

Metà Sottovuoto

Peso
210g e

Confezione
10 Pz per cartone

cod. 374

Intera Sottovuoto in Carta Gialla

Peso
210g e CA

Confezione
16 Pz per cassetta

Salamella Piccante



cod. 255

Intera Piumata

Peso
280g e

Confezione
12 Pz per cartone



cod. 355

Metà Sottovuoto

Peso
280g e

Confezione
10 Pz per cartone



cod. 256

Intera Sottovuoto

Peso
280g e

Confezione
14 Pz per cartone

Salsiccia con Cinghiale



cod. 200

Sfusa

Peso
2kg €

Confezione
1 Pz per cartone

cod. 201

Pacco In ATM

Peso
1,500kg €

Confezione
1 Pz per cartone

cod. 265

Sottovuoto

Peso
210g €

Confezione
12 Pz per cartone

Pancetta Arrotondata



cod. 240

Intera Piumata

Peso
3,500kg €

Confezione
1 Pz per cartone

cod. 215

Trancio Sottovuoto

Peso
500g €

Confezione
6 Pz per cartone

cod. 216

Metà Sottovuoto

Peso
1,750kg €

Confezione
2 Pz per cartone

Pancetta Tesa

**cod. 115**

Intera Sfusa con Pepe

Peso
2,500kg e

Confezione
2 Pz per cartone

cod. 290

Trancio Sottovuoto

Peso
350g e

Confezione
10 Pz per cartone

cod. 291

Metà Sottovuoto

Peso
1,300kg e

Confezione
2 Pz per cartone

Guanciola



cod. 75

Intera Sfusa con Pepe

Peso
1kg e

Confezione
2 Pz per cartone

cod. 76

Intera Sottovuoto

Peso
1kg e

Confezione
2 Pz per cartone

cod. 375

Tranco Sottovuoto

Peso
400g e

Confezione
8 Pz per cartone

Capocollo



cod. 65
Intero Sfuso

Peso
1,400kg €

Confezione
3 Pz per
cartone

cod. 66
Intero Sottovuoto

Peso
1,400kg €

Confezione
3 Pz per
cartone

cod. 67
Metà Sottovuoto

Peso
700g €

Confezione
6 Pz per
cartone

cod. 80
Tranci Sottovuoto

Peso
400g €

Confezione
8 Pz per
cartone

Lombo



cod. 55
Intero Sfuso

Peso
1,300kg €

Confezione
8 Pz per
cartone

cod. 145
Trancio Sottovuoto

Peso
350g €

Confezione
10 Pz per
cartone

cod. 147
Metà Sottovuoto in Carta Gialla

Peso
1,200kg €

Confezione
3 Pz per
cartone

Lardo



cod. 105
Pani Sfuso

Peso
2kg e

Confezione
1 Pz per
cartone

cod. 106
Pani Sottovuoto

Peso
1,100kg e

Confezione
1 Pz per
cartone

cod. 135
Tranci Sottovuoto

Peso
300g e

Confezione
10 Pz per
cartone

Salsiccia Stagionata da Serbo



cod. 125

Pacco in ATM

Peso
1,500kg €

Confezione
1 Pz per cartone

cod. 325

Sottovuoto

Peso
280g €

Confezione
6 Pz per cartone

Coscia Disossata di Suino Nazionale



cod. 143
Intero Sfuso

Peso
7,500kg e
Confezione
1 Pz per
cartone

cod. 150
Intero Sfuso

Peso
7,500kg e
Confezione
1 Pz per
cartone

cod. 151
Trancio Sottovuoto

Peso
1kg e
Confezione
3 Pz per
cartone

cod. 250
Spuntato Sottovuoto

Peso
6kg e
Confezione
1 Pz per
cartone

Porchetta e Trancio di Porchetta



*Prodotto
non disponibile
solo su
prenotazione*



cod. 185

Intera Sottovuoto

Peso
10kg e

Confezione
1 Pz per
cartone

cod. 186

Metà Sottovuoto

Peso
5kg e

Confezione
1 Pz per
cartone

Mortadella di Suino e Cinghiale



cod. 360

Metà Sottovuoto

Peso
3kg e

Confezione
1 Pz per
cartone

cod. 361

Trancio Sottovuoto

Peso
300g e

Confezione
12 Pz per
cartone

Salame Piccante



cod. 95
Intero Sfuso

Peso
2kg e

Confezione
2 Pz per
cartone

cod. 197
Metà Sottovuoto

Peso
1kg e

Confezione
4 Pz per
cartone

Prosciutto Arrosto e Pancetta Arrosto



cod. 156

Metà Sottovuoto

Peso
5kg €

Confezione
1 Pz
per cartone



cod. 96

Metà Sottovuoto

Peso
2,500kg €

Confezione
1 Pz
per cartone



cod.	descrizione	PESO	U.M - Pz./ct
ADO0201	LARDO STAG CONCA MARMO	2 Kg	1
ADO0203	LARDO STAG CONCA MARMO TRINCI	450g x (10pz)	1
ADO0228	LARDO DI COLONNATA IGP TRINCI	500g x (10pz)	1
ADO0227	LARDO DI COLONNATA IGP	2 Kg/5kg	1



cod.	descrizione	PESO	U.M - Pz./ct
ADO0201ACC	LARDO SCOTENNATO ACCOPPIATO	4 Kg/5kg	1
ADO0401	CREMA DI LARDO	180g	12
ADO0402	CREMA DI LARDO	510g	6
ADO0401T	CREMA DI LARDO AL TARTUFO	180g	12



cod.	descrizione	PESO	U.M - Pz./ct
ADO0205	PANC. TESA STAG. CONCA DI MARMO TRINCI	2 Kg/5kg	10
ADO0204	PANC. TESA STAG. CONCA DI MARMO	2kg	1
ADO0216	GUANCIALE STAGIONATO CONCA DI MARMO	450g	1
ADO0216P	GUANCIALE STAGIONATO CONCA MARMO TRINCI	1200g	12
ADO0224META	PANC. ARROT. STAG. CONCA MARMO META'	1,3kg	1
ADO0224INT	PANC. ARROT. STAG. CONCA MARMO INT.	2,5 kg	1



Il salumificio artigianale Di Fiore nasce a Fresagrandinaria, un piccolo centro al confine tra Abruzzo e Molise, quando nel 2007 Stefano Di Fiore raccoglie la tradizione della sua famiglia che da generazioni tramanda i segreti per la produzione di insaccati tipici della tradizione locale.

Da quest'eredità culturale e gastronomica nasce Bontà Di Fiore con l'obiettivo di valorizzare e far conoscere al mondo le specialità dell'arte culinaria abruzzese.



Ventricina del Vastese
Peso Medio 1,2 kg
2 pz/CT
COD. FIORE003



Salsiccia di Fegato Stagionata
Senza Vescica 0,3 kg
10 pz/CT
COD. FIORE021



Salsiccia allo Zafferano Stagionata
Senza Vescica 0,3 kg
10 pz/CT
COD. FIORE020



*Ventricina e
Salumi Artigianali*
D'ABRUZZO



Salamino Rosso
Senza Vescica 0,3 kg
10 pz/CT
COD. FIORE007



Salamino Bianco
Senza Vescica 0,3 kg
10 pz/CT
COD. FIORE006



Salsiccia Rossa Stagionata Dolce
0,27 kg - 10 pz/CT
COD. FIORE010



Salsiccia Rossa Stagionata Piccante
0,27 kg - 10 pz/CT
COD. FIORE009

CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA

so food
SELEZIONE

UTILIZZIAMO CARNE DI SUINI DI FILIERA NAZIONALE

Il “capocollo”, nome meridionale equivalente alla coppa nel nord e alla lonza nel centro Italia, viene sagomato, salato e aromatizzato a secco per circa 10 /15 giorni. Successivamente viene lavato e fatto marinare per alcune ore nel ‘vincotto’ (vino bianco secco ‘Martina’ o ‘Locorotondo’, con aggiunta di mosto di Verdesca e Bianco d’Alessano cotto e concentrato), il tutto aromatizzato con erbe della ‘murgia dei trulli’. Si procede poi, all’insaccatura in budello naturale e fasciatura con tela naturale, per una graduale e lenta asciugatura in locali in pietra ben ventilati per circa 10-15 giorni. Infine, dopola fase dell’affumicatura ottenuta al naturale bruciando corteccia di ‘fragno’, bucce di mandorlo e piante aromatiche della macchia mediterranea, si fa stagionare per almeno 3/4 mesi in locali asciutti e ventilati ad una temperatura di 13 – 15°C. Una stagionatura più lunga migliora il prodotto, ma normalmente non si supera l’anno.



cod.	descrizione	PESO	U.M - Pz./ct
104	Capocollo Martinese	2,5 Kg	2



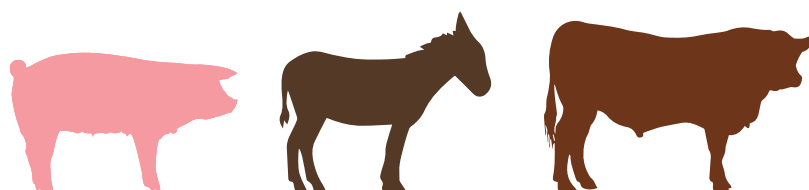
LA NOSTRA MISSION

Garantire ai consumatori un'ampia offerta di salumi, sia cotti che stagionati, preparati seguendo quelli che sono i dettami della tradizione, ponendoci come cardine l'innovazione e la valorizzazione nel nostro territorio.

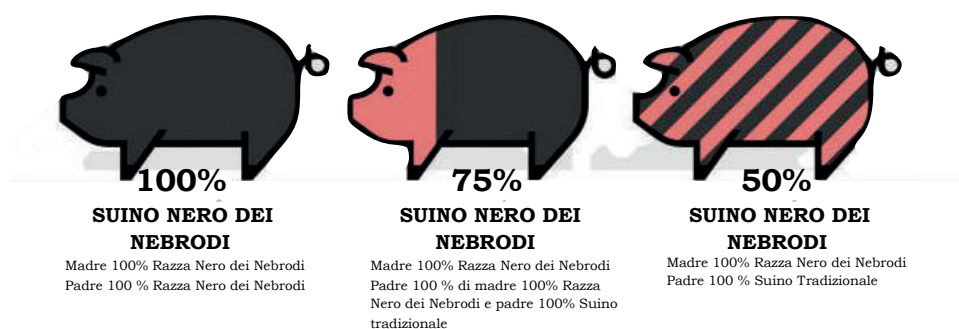
Da questo nasce l'idea di utilizzare carni di Asino ragusano e Suino Nero siciliano.

La realizzazione dei nostri prodotti inizia con la selezione di fornitori locali, poiché siamo fermamente convinti che per un buon prodotto sia imprescindibile l'utilizzo di ottime materie prime.

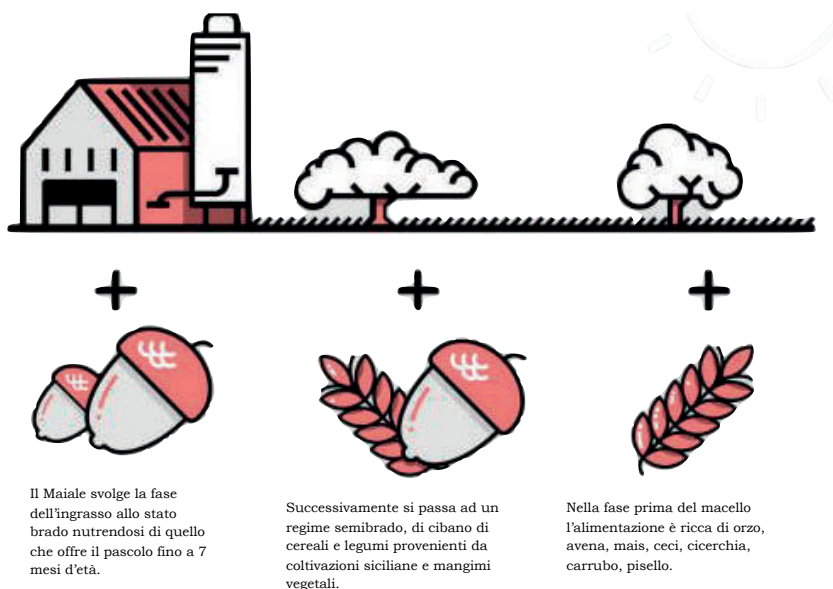
In linea con il pensiero di consumatori sempre più attenti alle caratteristiche qualitative di un prodotto e non più legate esclusivamente all'apporto nutrizionale, nasce l'idea di utilizzare carni di asino e bufalo poiché ricche in ferro e sali minerali ed a ridotto contenuto in grassi.



1. LA RAZZA



2. L' ALIMENTAZIONE





Salame di Asino

PRODOTTO	COD.	PESO	PZ./CT
Intero	CHIARA003	0,440 kg	7 interi o 14 metà
Metà	CHIARA603	0,220 kg	

Le carni di asino sono molto ricche di proprietà, grazie ad un apporto di proteine, ferro e fosforo. Questa ricetta antica viene ancora prodotta con un impasto macinato fine di carne magra di equino, pari a circa un terzo del totale, e di pancetta di suino. inconfondibile sapore.



Salame di Suino Nero

PRODOTTO	COD.	PESO	PZ./CT
Intero	CHIARA005	0,440 kg	7 interi o 14 metà
Metà	CHIARA605	0,220 kg	

Il Salame di Suino Nero è un prodotto di nicchia non solo per la limitata produzione, ma, soprattutto, per le sue eccelse qualità organolettiche. Il metodo di trasformazione è quello tradizionale di una volta, con i migliori tagli del suino Nero "a punta di coltello", stagionato al naturale senza nessun condizionamento meccanico grazie al micro-clima della vallata. Per queste condizioni uniche nasce un prodotto ineguagliabile, per il suo inconfondibile sapore.



Salame al pistacchio

PRODOTTO	COD.	PESO	PZ./CT
Intero	CHIARA001	0,440 kg	7 interi o 14 metà
Metà	CHIARA601	0,220 kg	



Salame al nero d'Avola

PRODOTTO	COD.	PESO	PZ./CT
Intero	CHIARA006	0,440 kg	7 interi o 14 metà
Metà	CHIARA606	0,220 kg	

Salame a punta di coltello (piccante)

PRODOTTO	COD.	PESO	PZ./CT
Intero	CHIARA004	0,440 kg	7 interi o 14 metà
Metà	CHIARA604	0,220 kg	

Salame a punta di coltello (dolce)

PRODOTTO	COD.	PESO	PZ./CT
Intero	CHIARA007	0,440 kg	7 interi o 14 metà
Metà	CHIARA607	0,220 kg	

Salsiccia Pasqualora (dolce)

PRODOTTO	COD.	PESO	PZ./CT
	CHIARA002	0,440 kg	12

Salsiccia Pasqualora (piccante)

PRODOTTO	COD.	PESO	PZ./CT
	CHIARA008	0,440 kg	12

Salsiccia di suino nero siciliano

PRODOTTO	COD.	PESO	PZ./CT
	CHIARA009	0,440 kg	12

Salsiccia di suino nero affogata

PRODOTTO	COD.	PESO	PZ./CT
	CHIARA010	0,440 kg	12

Speck di suino nero

PRODOTTO	COD.	PESO	PZ./CT
	CHIARA069	2,5 kg	1

Dimentica il classico speck altoatesino, questo ha tutt'altro gusto, un tuffo nei sapori siciliani. Uno speck più dolce, meno speziato e affumicato, scioglievole in bocca... Tutto questo è dato dalla carne pregiata del suino e dal tipo di lavorazione tipica del sud. Il famoso suino Nero dei Nebrodi che vive allo stato brado tra i boschi dei monti Nebrodi.



Questo prodotto era noto già nell'antichità romana citato da Virgilio nelle Georgiche. È una salsiccia di sola carne di maiale tagliata in punta di coltello e macinata con piatto a fori larghi prodotta con l'aggiunta di sale, pepe nero, peperoncino, vino bianco e semi di finocchio selvatico. Una volta prodotta viene fatta stagionare per una o due settimane. Si presenta con una forma ad "U" allungata.



Capocollo di suino nero



PRODOTTO	COD.	PESO	PZ./CT
	CHIARA022	1,8 kg	2

Provalo! Il Capocollo di Suino Nero dei Nebrodi è l'insaccato più tipico della nostra terra. Quindi oggi è il re in assoluto degli antipasti! Usalo nel piatto unico e per i tuoi migliori taglieri di Salumi. Dolce speziato è il suo sapore, in bocca ti resta un retrogusto consistente, intenso, saporito. Prendine una fetta. La sua stagionatura lo rende così. Perfetto! 4/5 Mesi, nè un mese in più nè uno in meno, altrimenti corri il rischio che sia troppo fresco o troppo secco. Quindi te ne accorgi affettandolo. La fetta deve essere compatta e soda, e rossa, il rosso intenso, tipico di ogni nostro salume. Abbinalo ad un formaggio a pasta morbida, scegli-ne uno sapido, lo speziato del capocollo sarà il suo.

Prosciutto cotto Nerocotto



PRODOTTO	COD.	PESO	PZ./CT
	CHIARA107	5 kg	1

Nerocotto è un prosciutto cotto realizzato con suino nero siciliano. Alimentazione a carrube dei suini e utilizzo del sale integrale di Trapani nella salatura rendono questo prosciutto cotto una eccellenza norcina del sud italia.

Uno dei migliori cotti artigianali Italiani segnalato da:



Bresaola di asino



PRODOTTO	COD.	PESO	PZ./CT
	CHIARA167	0,8 /1kg	3

Un salume innovativo siciliano dal sapore e odore delicato ma intenso. L'eccellenza di questo prodotto deriva dalla carne dell' asino autoctono, che viene allevato in gran parte allo stato brado. Questo fatto fa sì che le sue carni siano caratterizzate da un giusto equilibrio fra le parti magre e quelle grasse. Inoltre la carne d'asino è rinomato per il contenuto di pochi grassi e polinsaturi, quindi migliori per la nostra dieta onnivora.

Arrosto di tacchino alle erbe



PRODOTTO	COD.	PESO	PZ./CT
	CHIARA286	5 kg	1

Carne di tacchino con erbe aromatiche

Tenerissima sovracoscia di tacchino disossata, farcita con ingredienti di eccellente qualità, nel rispetto della tradizione e dell'artigianalità.



Mortadella di Bufalo “la Bufalina”

PRODOTTO	COD.	PESO	PZ./CT
1/2 sotto vuoto	CHIARA100	5 kg	1
da 2 kg	CHIARA700	2 kg	2



Mortadella di Asino - L'originale

PRODOTTO	COD.	PESO	PZ./CT
1/2 sotto vuoto	CHIARA105	5 kg	1
da 2 kg	CHIARA705	2 kg	2



Mortadella di Suino Nero - “Del Nero”

PRODOTTO	COD.	PESO	PZ./CT
1/2 sotto vuoto	CHIARA102	5 kg	1
da 2 kg	CHIARA702	2 kg	2



Wrustel di suino nero

PRODOTTO	COD.	PESO	PZ./CT
	CHIARA103	0,120 kg	10

NOCE DI ASINO

Codice - Code	CHIARA032
Peso - Weight	2,5 Kg
Codice EAN - Barcode	8053369700327
Pezzi per cartone - Items per box (38x18x18)	1
Durata - Shelf life	25 giorni / 25 days



SCAMONE DI ASINO

Codice - Code	CHIARA039
Peso - Weight	2,5 Kg
Codice EAN - Barcode	805336970397
Pezzi per cartone - Items per box (38x18x18)	1
Durata - Shelf life	25 giorni / 25 days



CONTROFILETTO DI ASINO

Codice - Code	CHIARA046
Peso - Weight	2,5 Kg
Codice EAN - Barcode	805336970467
Pezzi per cartone - Items per box (38x18x18)	1
Durata - Shelf life	25 giorni / 25 days



FESA DI ASINO

Codice - Code	CHIARA031
Peso - Weight	2,5 Kg
Codice EAN - Barcode	805336970317
Pezzi per cartone - Items per box (38x18x18)	1
Durata - Shelf life	25 giorni / 25 days





HAMBURGER DI ASINO	150 g	200 g
Codice - Code	371	CHIARA071
Codice EAN - Barcode	805336973717	805336970717
Pezzi per confezione - Items per package	20	20
Durata - Shelf life	25 giorni / 25 days	25 giorni / 25 days

HAMBURGER DI BUFALO	150 g	200 g
Codice - Code	370	CHIARA070
Codice EAN - Barcode	805336973707	805336970717
Pezzi per confezione - Items per package	20	20
Durata - Shelf life	25 giorni / 25 days	25 giorni / 25 days

HAMBURGER DI BOVINO	150 g	200 g
Codice - Code	320	CHIARA020
Codice EAN - Barcode	805336973207	805336970207
Pezzi per confezione - Items per package	20	20
Durata - Shelf life	25 giorni / 25 days	25 giorni / 25 days

HAMBURGER DI SUINO NERO	150 g	200 g
Codice - Code	373	CHIARA073
Codice EAN - Barcode	805336973737	805336970737
Pezzi per confezione - Items per package	20	20
Durata - Shelf life	25 giorni / 25 days	25 giorni / 25 days



WURSTEL DI SUINO NERO SICILIANO

Codice - Code	CHIARA103
Peso - Weight	0,120 kg
Codice EAN - Barcode	805336971037
Pezzi per confezione - Items per package	10
Durata - Shelf life	4 mesi/months



WURSTEL DI SUINO NERO SICILIANO: I NOSTRI WURSTEL ARTIGIANALI DI SUINO NERO VENGONO REALIZZATI SENZA L'AGGIUNTA DI GLUTINE E DERIVATI, LATTE E DERIVATI, OGM, COTENNE E CARNI SEPARATI MECCANICAMENTE (CSM). SONO COMPOSTI PER L'85% DA CARNE DI SUINO NERO, PER IL 15% DA CARNE DI SUINO TRADIZIONALE E CARATTERIZZATI DA UNA DELICATA AROMATIZZAZIONE CHE NE ESALTA IL SAPORE. INSACCATI IN BUDELLO NATURALE EDIBILE CHE CONFERISCE CROCCANTEZZA AL PRODOTTO.

WURSTEL DI BUFALO

Codice - Code	CHIARA101
Peso - Weight	0,120 kg
Codice EAN - Barcode	805336971017
Pezzi per confezione - Items per package	10
Durata - Shelf life	4 mesi/months



WURSTEL DI BUFALO: I NOSTRI WURSTEL ARTIGIANALI DI BUFALO VENGONO REALIZZATI SENZA L'AGGIUNTA DI GLUTINE E DERIVATI, LATTE E DERIVATI, OGM, COTENNE E CARNI SEPARATI MECCANICAMENTE (CSM). SONO COMPOSTI PER L'85% DA CARNE DI BUFALO, PER IL 15% DA CARNE DI SUINO TRADIZIONALE E CARATTERIZZATI DA UNA DELICATA AROMATIZZAZIONE CHE NE ESALTA IL SAPORE. INSACCATI IN BUDELLO NATURALE EDIBILE CHE CONFERISCE CROCCANTEZZA AL PRODOTTO.

BACON SUINO

Codice - Code	CHIARA098
Peso - Weight	2,5 kg
Codice EAN - Barcode	805336970987
Pezzi per cartone - Items per carton	10
Durata - Shelf life	4 mesi/months



BACON SUINO: PRODOTTO OTTENUTO DALLA LAVORAZIONE DELLA PANCETTA SUINA, CHE IN SEGUITO A SIRINGATURA E ZANGOLATURA VIENE FATTA CUOCERE A VAPORE CON FINALE LEGGERA ROSOLATURA. LA FETTA SI PRESENTA COMPATTA INFRAMEZZATA DA FASCI DI GRASSO TIPICI DEL PEZZO ANATOMICO DEL MAIALE, LA LEGGERA AROMATIZZAZIONE DI AFFUMICATURA CHE SI SPRIGIONA DURANTE LA ROSOLATURA IN PIASTRA LO RENDE UN PRODOTTO GOLOSO E IRRESISTIBILE .

aria aperta

FRACASSA
1970



Il progetto aria aperta nasce da un'idea, quella di garantire ai nostri suini la libertà di movimento, il contatto con la terra, il soffio dell'aria, il calore del sole e il profumo della pioggia. "Ariaperta" è il nostro punto di partenza e prende forma nella nostra tenuta di 30.000mq, nel territorio di Sant'Egidio alla Vibrata dove i maiali, in un habitat naturale, sono liberi di mangiare cereali, brucare erbe e radici e bere acqua pulita ogni qualvolta ne sentano il bisogno, tutto nel segno della qualità della vita e del benessere animale.



FRACASSA
SALUMI



FRACASSA
SALUMI



Ventricina Vasetto

cod. 03.4	vasetto 200gr	12pz. / ct.
-----------	---------------	-------------



Ventricina nello stomaco

cod. 03.7	10Kg intera	1pz. / ct.
-----------	-------------	------------



Ventricina in vescica

cod. 03.8	3Kg intera	1pz. / ct.
-----------	------------	------------



Ventricina di Enrico a fette

cod. 03.1	fetta 250gr	6pz. / ct.
-----------	-------------	------------



Salame lungo

cod. 01.7	intero 2,5 Kg	1pz. / ct.
-----------	---------------	------------



Salame al tartufo

cod. 01.2	trancio 300gr	8pz. / ct.
cod. 01.1	intero 600gr	8pz. / ct.



Salame al montepulciano

cod. 01.4	trancio 300gr	8pz. / ct.
cod. 01.3	intero 600gr	8pz. / ct.



Salsiccia di fegato stagionata

cod. 01.8	intera 300gr	8pz. / ct.
-----------	--------------	------------



Salsiccia classica stagionata "Aria Aperta"

cod. 12.7	intera 300gr	8pz. / ct.
-----------	--------------	------------



Coppiette

cod. 04.1	Coppiette 150gr	15pz. / ct.
-----------	-----------------	-------------



Carpaccio di Filetto marinato

cod. 06.1	1,5 Kg	1pz. / ct.
-----------	--------	------------



Capocollo stagionato

cod. 09.2 intero 2,5Kg 2pz. / ct.



Capocollo al montepulciano

cod. 07.1 intero 2,5 Kg 2pz. / ct.



Prosciutto cotto artigianale senza osso

cod. 10.4 intero 11kg 1pz. / ct.



Prosciutto brado 24 mesi "Aria Aperta" con osso

cod. 11.8 intero 12Kg 1pz. / ct.



Lonzino lardellato

cod. 12.9 intero 5Kg 1pz. / ct.



Guanciale stagionato

cod. 12.5 intero 2,5Kg 2pz. / ct.



CODICE	DESCRIZIONE	PZ. CT.	PESO
CASTAGNA30	ARROSTO DI TACCHINO RUSTICO	1	4kg
CIRLA192	GRAN BRESAOLA CIRLA 1/2 sv	1	3kg

Non esistono due forme di formaggio uguali...
 come non esistono due piante uguali...
 come non esistono due persone uguali!
 È la diversità che rende belle le cose...

Renato Brancaleoni



Vaccino di Fossa

Cow's milk cheese, matured in a pit



Peso/Weight: **2.0 - 3.0 kg.**

Lavorazione/Processing: **min. 80+100 (fossa/pit) gg./days**

Latte di mucca 100% dai pascoli prealpini. Prodotto nella primavera riposa in fossa dai primi di agosto a metà novembre.

Dolce, aromatico, con leggero sentore di sottobosco.

100% cow's milk from the pastures in the foothills of the Alps. Produced in Spring, it matures in a pit from early August to mid November.

It's sweet, aromatic, with a slight hint of undergrowth.



Pecorino di Fossa

Sheep's milk cheese, matured in a pit



Peso/Weight: **1.0 - 3.0 kg.**

Lavorazione/Processing: **min. 80+100 (fossa/pit) gg./days**

Il sapore è caratterizzato da note minerali, terrose e sottobosco.

Its flavour, characterized by mineral and earthy hints, makes it an unique and versatile cheese for multiple uses.



Pecorino More Selvatiche e Mirtillo

**Wild blackberry and
blueberry flavoured
sheep's milk cheese**

**Peso: 1.2 - 1.8 kg.
Lavorazione: min. 70 gg.**

Questa è una tecnica inusuale ma dai grandi risultati; pasta bianchissima con sentori di yogurt e latte, tipico del formaggio fresco, con pasta compatta che evidenzia la stagionatura dichiarata.

**Weight: 1.2 - 1.8 kg.
Processing: min. 70 days**

This is an unusual technique, but its results are great; very white and compact paste with hints of yogurt and milk, typical of fresh cheeses. The paste compactness reveals the declared maturing.



Pecorino Semistagionato Half-matured sheep's milk cheese



**Peso/Weight: 1.2 - 1.8 kg.
Lavorazione/Processing: min. 60 gg./days**

Il latte raccolto sull'appennino risulta avere una particolare dolcezza e saporosità. Ritroviamo la delicatezza di questi sapori in un grande pecorino da taglio che si propone, senza particolari evoluzioni, nella morbidezza di un'ampia lattosità.

The milk of Apennines cows develops a distinctive sweetness and savourness. The delicacy of these flavours can be found in a great sheep's milk cheese that expresses the softness of a high "milkyness".



Pecorino Spezie e Zafferano Saffron flavored sheep's milk cheese



**Peso/Weight: 1.2 - 1.8 kg.
Lavorazione/Processing: min. 70 gg./days**

Il trattamento lascia la pasta di questo formaggio bianchissima (non giallognola) e le note gustative ci portano al giallo del mondo zafferano... questi sono gli elementi di distinzione.

The flavoring method keeps the cheese paste very white (not yellowish) and the gustative hints lead to the yellow of the world of saffron ... These are all elements of distinction.

Pecorino al Fieno

*Hay refined
sheep's milk cheese*



Peso: 1.2 - 1.8 kg.
Lavorazione: min. 70 gg.

Pecorino prodotto con latte di pascolo e affinato al fieno di pascolo spontaneo. In un boccone i sentori di un prato in fiore. Crosta canestrata scura.

Weight: 1.2 - 1.8 kg.
Processing: min. 70 days

Sheep's milk cheese made with grazing milk. Aged with pasture spontaneous hay. In a mouthful the hints of a bloomy meadow. Dark "basket" rind.



Pecorino alle Noci

*Walnut refined
sheep's milk cheese*



Peso: 1.2 - 1.8 kg.
Lavorazione: min. 70 gg.

Pecorino in purezza affinato in foglie di noce. Dalla pasta ambrata e solubile, si evidenzia un delicato sentore di noce. Crosta leggermente bugnosa.

Weight: 1.2 - 1.8 kg.
Processing: min. 70 days

In pureness sheep's milk cheese, refined in walnut leave. From its amber colored and soluble texture springs a delicate flavor of walnut. The rind is slightly spotty.





Pecorino Stravecchio

**Ultra-old
sheep's milk cheese**



Peso/Weight:
5.0 - 7.0 kg.
Lavorazione/Processing:
min. 180 gg./days

I primi pascoli dopo l'inverno hanno erbe morbide e delicate e spesso essendo vicini al mare hanno una buona carica di salsedine. Si ottiene un pecorino canestrato che accudiamo periodicamente con olio di oliva di nostra produzione: unico, morbido, delicato, saporito.

After Summer, the first pastures bear vigorous and softly tasty herbs which, due to the proximity of the sea, often have a good amount of saltiness.

After a deep attention during all its maturing process, the cheese produced from this milk becomes soft, delicate, sweet and tasty.



Pecorino Misto alle Vinacce *Pecorino mixed with the wine*



Peso/Weight: 2.2 - 2.5 kg.
Lavorazione/Processing: min. 120 gg./days

Un grande formaggio maturato nelle vinacce, la vinosità non deve mai sovrastare i sapori del formaggio. Abbiamo ottenuto un grande equilibrio con un misto di lunga stagionatura in cui gli umori accompagnano piacevolmente i sapori del formaggio.

A great cheese matured in the pomace, the vinosity must not never overpower the flavors of the cheese. We got a great balance with a mixture of long aging in which moods pleasantly accompany the flavors of the cheese.



Toma di Alpeggio *Mountain pasture toma*



Peso/Weight: 2.2 - 7.0 kg.
Lavorazione/Processing: min. 75 gg./days

La ricchezza di un formaggio fatto con un latte di Alpeggio arricchito dagli umori condizionanti della nostra cantina.

The richness of a cheese made with Alpine milk enriched by the conditioning moods of our cellar.



Grande Vecchio

The Big Old One



Peso: **2.0 - 3.2 kg.**
Lavorazione: **min. 240 gg.**

La grande saggezza del vissuto nel racconto della propria vita: morbidezza, eleganza ed emozionale dolcezza.

Questo è anche formaggio!!!
L'esperienza di vita di un grande vecchio!

Weight: **2.0 - 3.2 kg.**
Processing: **min. 240 days**

The great wisdom of experience in telling our own life: softness, elegance and emotional sweetness.

*This is cheese, too!!!
The life experience of a great old one!*



Taleggio DOP

Peso/Weight: **1.9 - 2.2 kg.**
Lavorazione/Processing: **min. 70 gg./days**

È un grandissimo formaggio che acquista valenza nell'età matura... La mineralità dei suoi sapori viene esaltata dalle ripetute ed assidue spugnature.

The minerality of its flavors is enhanced by repeated and assiduous sponging.



Rosso Siena Red Siena

Peso Piccolo/Weight Small: **0.8 - 1.5 kg.**
Lavorazione/Processing: **min. 120 gg.**

Il nome lo colloca nell'olimpico dei sapori unici: abbiamo pensato di chiamarlo in questo modo per la sua particolarità di colpire il palato di chi lo assaggia.

The name places it in the Olympus of unique flavors. We chose this name for its peculiarity of impressing the palate of those who taste it.



Sette Nani

Seven Dwarves

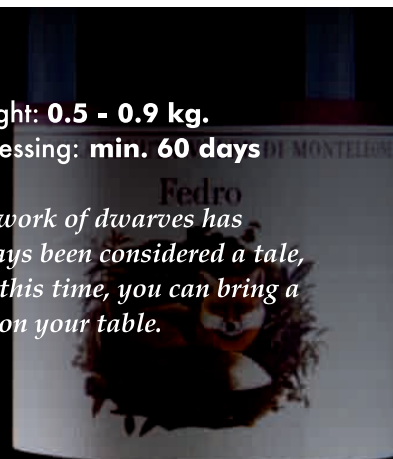


Peso: 0.5 - 0.9 kg.
Lavorazione: min. 60 gg.

L'opera dei nani è sempre stata considerata una favola. Questa volta la favola potrà essere portata sulla vostra tavola.

Weight: 0.5 - 0.9 kg.
Processing: min. 60 days

The work of dwarves has always been considered a tale, but, this time, you can bring a tale on your table.



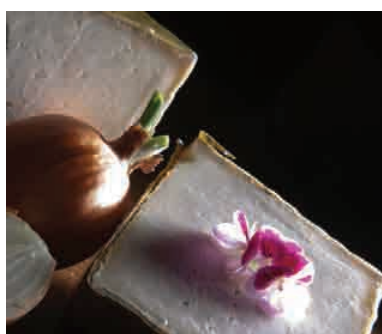
Cerato di Mucca Grande **BIG waxed cow's milk cheese**



Peso/Weight: 2.5 - 3.5 kg.
Lavorazione/Processing: 120 gg./days

Formaggio dal colore bianco fino al cremisi sapori aciduli e intensi sembra latte di capra mentre è mucca che si propone in maniera inusuale. Gradevolissimo ed interessante.

Its color ranges from white to crimson. Acidulous and strong flavors. It tastes like goat's, but it's a cow's milk cheese that expresses itself in an unusual way. Extremely pleasant and interesting.



Cerato di Mucca Piccolo **Small waxed cow's milk cheese**



Peso/Weight: 0.5 - 0.9 kg.
Lavorazione/Processing: 60 gg./days

Formaggio dai sapori intensi con note di nocciola e spezie molto evidenti. Sapori di mucca che si propongono in maniera inusuale. Gradevolissimo ed interessante.

Strong flavors with hints of hazelnut and spices. Cow flavors that express themselves in an unusual way. Extremely pleasant and interesting.

La Principessa

The Princess



Peso: 1.2 - 1.8 kg.
Lavorazione: min. 60 gg.

Nata per accompagnare la nascita della birra Poretti Fiorita 7 luppoli, è stata affinata con una miscela di fiori primaverili. Il risultato è stato sorprendente!

Weight: 1.2 - 1.8 kg.
Processing: min. 60 days

*Born to follow the birth of Beer Poretti Fiorita 7 luppoli, it was refined in a mix of spring flowers.
The result is amazing.*



Blu Speziato Spicy blue



Peso/Weight: 2.2 - 2.5 kg.
Lavorazione/Processing: min. 60 gg./days

Un sapore intrigante di spezie orientali piacevolmente mixati con i sapori dell'erborinatura. Ottimo a sé come pure in cucina.

An intriguing taste of oriental spices pleasantly mixed with the flavors of the marbling Excellent in itself as well as in the kitchen.



Blu al Fieno Blue with hay



Peso/Weight: 2.2 - 2.5 kg.
Lavorazione/Processing: min. 60 gg./days

Abbiamo dato una diversa geometria a questo Blu che si presenta in forma quadrata. La pasta è cremosa molto erborinata con sovrabbondante ricchezza di aromi vegetali e floreali.

We have given a different geometry to this presenting Blue in square form. The pasta is creamy and very blue with abundant richness of vegetal and floral aromas.



Blu del Laureato Blue of the graduate



Peso/Weight: 2.0 - 2.6 kg.
Lavorazione/Processing: min. 100 gg./days

Blu di pecora dalla pasta particolarmente burrosa con importante erborinatura. Il sapore deciso con note resinose e animali.

Sheep blue with a particularly buttery texture and important marbling. The strong taste with resinous and animal notes.

Merlino

Merlin



Peso: 2.5 - 3.5 kg.
Lavorazione: min. 100 gg.

Vaccino prodotto con latte da pascolo affinato in luoghi dedicati. Dal sapore minerale, zolfo, pietra focaia, metano. Crosta rugosa naturale con presenza di muffe.

Weight: 2.5 - 3.5 kg.
Processing: min. 100 days

Cow's milk cheese made with pasture milk aged in dedicated places. Taste: mineral, sulphur, flint, methane. Rind: natural rough with the presence of moulds.



Blu di Capra ai Fiori e Fragole *Blue goat flowers and strawberries*



Peso/Weight: 1.2 - 1.8 kg.
Lavorazione/Processing: min. 60 gg./days

Formaggio erborinato cremoso di capra. Petali di fiore e fragole gli conferiscono un sapore di tarda primavera.
Creamy blue goat cheese. Flower petals and strawberries give it a taste of late spring.



Caprino alle Erbe *Goat cheese with herbs*



Peso/Weight: 0.6 - 1.2 kg.
Lavorazione/Processing: min. 70 gg./days

Caprino stagionato con delicati aromi floreali e vegetali.
Aged goat cheese with delicate floral and vegetable aromas.



Blu Monte Feltro

Montefeltro Blue



Peso/Weight:

2.6 - 3.4 kg.

Lavorazione/Processing:
min. 70 gg./days

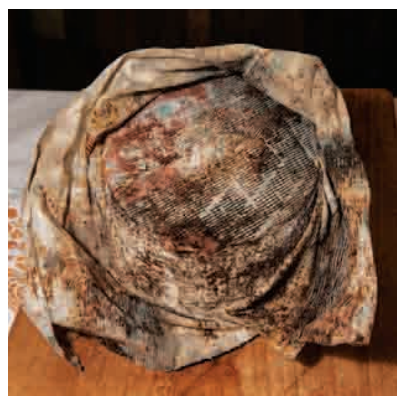
Latte Vaccino 100%.

Degustare questo formaggio costituisce un'esperienza irripetibile! Grande solubilità, chiare note di penicillum, sfumature dolci e retrogusto piccante. Un piccolo capolavoro! 100% cow's milk cheese.

An irresistible experience!

Great solubility with clear notes of penicillum, sweet nuances and a sharp aftertaste.

A little masterpiece!



Formaggio del Silenzio



The Silence

Peso:

2.4 - 3.4 kg.

Lavorazione:
100 gg.

Weight:

2.4 - 3.4 kg.

Processing:
100 days

Formaggio di capra.

È raro trovare un formaggio caprino che si propone contemporaneamente morbido e maturo con la leggera acidità tipica del caprino e la morbida solubilità del burro e i sapori della montagna!!

Le capre che vivono nei silenzi della montagna producono questo latte!!!

Goat's milk cheese.

It is unusual to find a goat's milk cheese that could be at the same time soft and seasoned, with the light acidity which is typical of goat's milk cheese, the soft solubility of butter and the flavors of the mountains!!!

The goats living in the silences of the mountains produce this milk!!!



Blu Notte Midnight Blue

Peso/Weight: **2.0 - 2.5 kg.**

Lavorazione/Processing: **min. 60 gg./days**

Per noi rappresenta un risultato estremamente gratificante!!!

È stato pensato davanti a un cappuccino; si propone con sentori olfattivi e gustativi di caffè, cacao con nota finale di farina di castagne tostate.

To us, it represents an extremely gratifying result!!! It was thought out in front of a capuccino; it has coffee and cocoa olfactory and gustative flavours with a final note of roasted chestnuts.



Blu Firenze Florence Blue

Peso/Weight: **2.0 - 2.5 kg.**

Lavorazione/Processing: **min. 70 gg./days**

Erborinato dal gusto deciso ed imponente.

Blu FIRENZE: nome così importante perchè la prima forma è stata aperta in quel di Firenze il 12 marzo 2011.

Marbled cheese with a strong and impressive taste.

It has such an important name because the first whole cheese of this kind was opened on March, 12th, 2011, in Florence.



2. Impagliatura.



3. Insaccatura dei formaggi.



Foto: Battisti, Bressan, Fotoviterbo
Grafica e illustrazioni: STRADAIOLI



Blu di Capra **Goat's milk Blue**

Peso/Weight: 3.5 - 4.5 kg.

Lavorazione/Processing: min. 60 gg./days

Erborinato dal gusto deciso e delicato.

Leggero sentore di capra. Ottima cremosità.

Marbled cheese with a strong and delicate taste.

Slight hint of goat. Excellent creaminess.



Capra Biancomora **Whitedark Goat**

Peso/Weight: 0.3 - 0.8 kg.

Lavorazione/Processing: 60 gg./days

Questo piccolo formaggetto avvolto in un batuffolo di penicillium candidum desta curiosità! Champignon morbido e cremoso.

This little cheese, wrapped in a wad of penicillium candidum, arouses curiosity! Soft and creamy.





LISTINO PREZZI

CODICE	DESCRIZIONE	PESO
ABB0024	PECORINO "FOSSA DELL'ABBONDANZA" <i>Stag.Min.80gg+100gg fossa - Shelf-life: 10 mesi</i>	1,3/1,5 Kg
ABB0030	VACCINO "FOSSA DELL'ABBONDANZA" <i>Stag.Min.80gg+100gg fossa - Shelf-life: 10 mesi</i>	2,7/2,9 Kg
ABB0036	PECORINO SEMIFRESCO <i>Stag.Min.30gg - Shelf-life 10 mesi</i>	1,1/1,4 Kg
ABB0025	PECORINO STAGIONATO <i>Stag.Min.90gg - Shelf-life: 10 mesi</i>	1,5/1,8 Kg
ABB0026	PECORINO STRAVECCHIO <i>Stag.Min.180gg - Shelf-life 10 mesi</i>	5,0/6,0 Kg
ABB0022	PECORINO ALLE MORE SELVATICHE <i>Stag.Min.70gg - Shelf-life 10 mesi</i>	1,2/1,6 Kg
ABB0023	PECORINO ALLE SPEZIE E ZAFFERANO <i>Stag.Min.70gg - Shelf-life 10 mesi</i>	1,3/1,5 Kg
ABB0020	PECORINO AL FIENO <i>Stag.Min.70gg - Shelf-life 10 mesi</i>	1,4/1,8 Kg
ABB0021	PECORINO ALLE FOGLIE DI NOCE <i>Stag.Min.70gg - Shelf-life 10 mesi</i>	1,3/1,5 Kg
ABB0034	PECORINO MISTO ALLE VINACCE <i>Stag.Min.120gg - Shelf-life 10 mesi</i>	2,0/2,6 Kg
ABB0027	MUCCA SETTE NANI <i>Stag.Min.60gg - Shelf-life 2 mesi</i>	0,7/0,9 Kg
ABB0018	MUCCA LA PRINCIPESSA <i>Stag.Min.60gg - Shelf-life 3 mesi</i>	1,2/1,6 Kg
ABB0028	MUCCA TALEGGIO DOP JR <i>Stag.Min.70gg - Shelf-life 2 mesi</i>	2,2 Kg
ABB0035	MUCCA TOMA DI MONTAGNA <i>Stag.Min.75gg - Shelf-life 6 mesi</i>	5,0/7,0 Kg
ABB0037	MUCCA TOMA ALLE ERBE AROMATICHE <i>Stag.Min.60gg - Shelf-life 3 mesi</i>	3,2/4,0 Kg
ABB0012	MUCCA CERATO PICCOLO <i>Stag.Min.60gg - Shelf-life 10 mesi</i>	0,7/0,9 Kg
ABB0011	MUCCA CERATO GRANDE <i>Stag.Min.120gg - Shelf-life 10 mesi</i>	3,2/3,6 Kg
ABB0016	MUCCA ROSSO SIENA <i>Stag.Min.120gg - Shelf-life 3 mesi</i>	0,4/0,5 Kg
ABB0013	MUCCA GRANDE VECCHIO <i>Stag.Min.240gg - Shelf-life 10 mesi</i>	2,4/3,0 Kg
ABB0007	CAPRA BIANCOMORA <i>Stag.Min.60gg - Shelf-life 3 mesi</i>	0,3/0,5 Kg
ABB0017	CAPRA IL SILENZIO <i>Stag.Min.100gg - Shelf-life 10 mesi</i>	2,8/3,3 Kg

CODICE	DESCRIZIONE	PESO
ABB0009	CAPRA STAGIONATO ALLE ERBE AROMATICHE <i>Stag.Min.70gg - Shelf-life 10 mesi</i>	0,7/1,0 Kg
ABB0001	PECORA BLU DEL LAUREATO <i>Stag.Min.100gg - Shelf-life 3 mesi</i>	2,2/2,5 Kg
ABB0002	MUCCA BLU DEL MONTEFELTRO <i>(Affinato alle Vinacce d'Albana) - Stag.Min.70gg - Shelf-life 3 mesi</i>	2,8/3,3 Kg
ABB0006	MUCCA BLU NOTTE <i>Stag.Min.60gg - Shelf-life 3 mesi</i>	2,2/2,5 Kg
ABB0003	MUCCA BLU FIRENZE (Affumicato) <i>Stag.Min.70gg - Shelf-life 3 mesi</i>	2,4/2,6 Kg
ABB00309	MUCCA BLU ROSSOBLU (ai Frutti di Bosco) <i>Stag.Min.60gg - Shelf-life 3 mesi</i>	3,8/4,5 Kg
ABB0040	MUCCA BLU SPEZIATO <i>Stag.Min.60gg - Shelf-life 3 mesi</i>	1,9/2,3 Kg
ABB0041	MUCCA BLU AL FIENO <i>Stag.Min.70gg - Shelf-life 3 mesi</i>	1,9/2,3 Kg
ABB0008	CAPRA BLU <i>Stag.Min.60gg - Shelf-life 3 mesi</i>	3,5/4,2 Kg
ABB0004	MUCCA BLU MATILDE MIGNON <i>Stag.Min.60gg - Shelf-life 2 mesi</i> <i>Disponibile per il periodo Natalizio, si consiglia la prenotazione</i>	200/300 gr



Camembert di Bufala

Formaggio fresco di latte di bufala pastorizzato, presenta una crosta edibile di color bianco e un cuore morbido, cremoso; gusto dolce, sapore e profumo di latte fresco.



Cod. NG1878

Latte pastorizzato di: Bufala

Provenienza: Lombardia

Pezzatura media: 280 g

Scadenza: Forma intera 35 g.g.

Porzionatura: vassoio da 4 pezzi

Disponibilità: Annuale

Caprino San Bernardino naturale o aromatizzato

Caprino fresco di pasta fine e delicata, stagionatura di pochi giorni, sapido di latte. Un boccone di freschezza disponibile aromatizzato con spezie, aromi e frutta disidratata.



Cod. 01371 naturale / 01372 aromatizzato

Latte pastorizzato di: Capra

Provenienza: Lombardia

Pezzatura media: 80 g

Scadenza: Forma 20 g.g.

Porzionatura: vassoio da 8 pezzi

Disponibilità: Annuale

Crembri

Formaggio a crosta fiorita bianca e vellutata che racchiude una crema dolce e aromatica che tende ad assumere connotazioni piccanti se viene stagionato.



Cod. NG0091

Latte pastorizzato di: Vacca

Provenienza: Piemonte

Pezzatura media: 140 g

Scadenza: 30 g.g.

Porzionatura: vassoio da 10 pezzi

Disponibilità: Annuale

Crottino di Capra

Pasta morbida, gusto sapido e piccante tipico del latte di capra. Un bocconcino dal gusto molto intenso da lasciar senza fiato...leccandosi le dita!



Cod. 01501

Latte pastorizzato di: Capra

Provenienza: Lombardia

Pezzatura media: 80 g

Scadenza: 20 g.g.

Porzionatura: vassoio da 8 pezzi

Disponibilità: Annuale

Formagella Pegherella

Un denominatore comune alle altre paste friabili, adatte anche nella preparazioni di specialità culinarie d'eccellenza. Più piccola, più facilmente varia nel suo gusto un po' burroso, con leggere venature che la irrobustiscono al palato.



Cod. 01423

Latte pastorizzato di: vacca

Provenienza: Piemonte

Pezzatura media: 500 g

Scadenza: Forma 60 g.g.

Porzionatura: 1

Disponibilità: Annuale



Montebore

Formaggio unico per la forma detta castellino. E' un prodotto di nicchia a latte crudo tra i più rari al mondo. Conoscerlo è amarlo. Il Montebore, opportunamente stagionato, denuncia sapore del latte ovino, anche se la percentuale di latte di pecora non supera mai il 40%. Al naso, si percepiscono odori leggermente animali.



Cod. 00144

Latte crudo di: Vacca, Pecora

Provenienza: Piemonte

Pezzatura media: 2,5-4,5 kg ca.

Scadenza: 60 g.g.

Porzionatura: 1

Disponibilità: Annuale



Paglietta Piemontese

Formaggio a pasta molle dal color bianco avorio e occhiatura pronunciata. Caratterizzato dalla sua sottile crosta ricca di muffe bianche e dalla intensa cremosità. Ha un sapore delicato con sentori di latte.



Cod. 00041

Latte pastorizzato di: Vacca

Provenienza: Piemonte

Pezzatura media: 200 g

Scadenza: Forma 35 g.g.

Porzionatura: vassoio da 4 pezzi

Disponibilità: Annuale



Pierino Naturale o Aromatizzato

Pasta a coagulazione lattica, giallo paglierino, gusto dolce, molto delicato e cremoso in bocca, sapido dei 3 lattini misti che lo compongono. La versione "aromi", arricchita con spezie, fiori e frutta disidratata. Una tavolozza di fantasia e colori che cattura lo sguardo, oltre che il palato.



Cod. 00741/00742

Latte pastorizzato di: Vacca, Pecora, Capra

Provenienza: Piemonte

Pezzatura media: 100 g

Scadenza: Forma 25 g.g.

Porzionatura: vassoio da 8 pezzi

Disponibilità: Annuale



Reblo cremoso

Spicca la sua crosta rossa e il suo marcato gusto dato dal contributo del latte di pecora ed alla continua salatura. Pasta cremosa bianco avorio con leggera occhiatura.



Cod. 00150

Latte pastorizzato di: Vacca, Pecora

Provenienza: Piemonte

Pezzatura media: 300 g

Scadenza: 30 g.g.

Porzionatura: vassoio da 4 pezzi

Disponibilità: Annuale

Robiola di Eros pura capra latte crudo

Robiola selezionata dalla Casera, spiccato gusto di latte crudo di capra. Cremifica nel sottocrosta. Adatto anche per mantecare risotti.



Cod. 01379

Latte crudo di: Capra

Provenienza: Piemonte

Pezzatura media: 300 g

Scadenza: Forma 35 g.g.

Porzionatura: vassoio da 4 pezzi

Disponibilità: Annuale

Robiola di Roccaverano DOP

D.O.P. del Piemonte lavorato a crudo. Pasta fresca compatta e bianca. Consumata giovane sviluppa una straordinaria suadenza e sapidità. Se stagionata, il gusto si arricchisce di sfumature piccanti e muschiate.



Cod. 00194

Latte crudo di: Capra

Provenienza: Piemonte

Pezzatura media: 250 g

Scadenza: Forma 35 g.g.

Porzionatura: cassetta da 6 pezzi

Disponibilità: Annuale

Robiola incavolata - in foglia di castagno - in foglia di radicchio

Formaggio fresco di latte di capra pastorizzato. Il gusto dolce leggermente acidulo, avvolto nelle foglie di cavolo, di castagno, di radicchio o di fico (nella stagione estiva), legate a mano, acquista più cremosità e un aroma unico.



**Cod. 00067 incavolata - 00068 castagno - 00069 fico
00802 infogliata (radicchio)**

Latte pastorizzato di: Capra

Provenienza: Piemonte

Pezzatura media: 300 g

Scadenza: 25 g.g.

Porzionatura: vassoio da 4 pezzi

Disponibilità: Annuale

Robiola La Rustica

Un morbido bocconcino, cremoso al palato, aromatico nella sua caratteristica crosta lavata, che lo rende intenso dopo i suoi 40 giorni di maturazione, piacevolmente piccante se prolungata.



Cod. 00036

Latte pastorizzato di: vacca

Provenienza: Lombardia

Pezzatura media: 350 g

Scadenza: 35 g.g.

Porzionatura: vassoio da 4 pezzi

Disponibilità: Annuale



Robiola tre latti

Robiola prodotta nell'alta Langa, a base di latte vaccino, ovino, caprino. Stagionata 15 giorni, la crosta rugosa e vellutata contrasta con la pasta morbida che maturando tende a cremificare, donandole un gusto intenso e ricco che amalgama la cremosa miscela dei 3 latti.



Cod. 00053

Latte pastorizzato di: Vacca, Pecora, Capra

Provenienza: Piemonte

Pezzatura media: 300 g

Scadenza: Forma 35 g.g.

Porzionatura: vassoio da 4 pezzi

Disponibilità: Annuale



Robiolone Primavera

Sembra una torta fiorita, ma non lo è. Affascina lo sguardo, evoca freschezza, è quasi un peccato mangiarla...ma ne vale davvero la pena! Tre latti che combinano la loro diversa natura in un gusto equilibrato, cremoso e avvolgente.



Cod. 00835

Latte pastorizzato di: Vacca, Pecora, Capra

Provenienza: Piemonte

Pezzatura media: 1 kg

Scadenza: Forma 45 g.g.

Porzionatura: 1

Disponibilità: Annuale



Tronchetti di Capra naturali o affinati

Prodotto di base tronchetto di pura capra, naturale o aromatizzato con pepe rosa, pepe verde, fiori, miele, vinacce, carbone e fieno. Pasta cremosa, gusto delicato fino ai 20 giorni, spiccato oltre.



Cod. 00371 naturale / 00803 affinato

Latte pastorizzato di: Capra

Provenienza: Piemonte

Pezzatura media: 200 g

Scadenza: Forma 25 g.g.

Porzionatura: vassoio da 6 pezzi

Disponibilità: Annuale



Castel-j

La pasta è friabile, ma compatta e morbida, priva di occhiature, di colore bianco avorio. Presenta venature verdi- blu nelle forme più mature. Il sapore fine e delicato, lievemente acidulo, più forte e piccante col protrarsi della stagionatura. Fantastico per ricette originali dal gusto per nulla scontato.



Cod. 01370

Latte pastorizzato di: Vacca

Provenienza: Piemonte

Pezzatura media: 4 kg ca.

Scadenza: Forma 180 g.g. Taglio 25 g.g.

Porzionatura: 1, 1/2

Disponibilità: Annuale

Cima Rosa Latte Crudo

La pasta è morbida con occhi di pernice marcati e diffusi. Il suo naturale sapore dolce tende ad accentuarsi con il proseguire della stagionatura, fatta su assi di abete che ne esaltano le caratteristiche. La nuova versione a latte crudo sprigiona un gusto di latte più ricco dal sapore più intenso.



Cod. 01473

Latte crudo di: Vacca

Provenienza: Piemonte

Pezzatura media: 4 kg

Scadenza: Forma 120 g.g. Taglio 25 g.g.

Porzionatura: 1, 1/2

Disponibilità: Annuale

Cubotto Mediterraneo

Dalla pasta friabile, più morbida sotto la crosta, con eventuale sfogliatura nella parte centrale. Colore paglierino, sapore aromatico, ancora più intenso se gustato con il rosmarino che ricopre la crosta. La lunga stagionatura sugli assi di legno ne arricchiscono il profumo e il sapore.



Cod. 01397

Latte pastorizzato di: Vacca

Provenienza: Piemonte

Pezzatura media: 1 kg

Scadenza: Forma intera 60 g.g.

Porzionatura: 1

Disponibilità: Annuale

Morbidone di fieno

Morbida formagella a latte crudo, pasta grassa e consistente, crosta rugosa e tenera che ben assorbe l'aroma del fieno dei pascoli estivi, riproponendolo nel suo gusto aromatico.



Cod. 01508

Latte crudo di: Vacca

Provenienza: Lombardia

Pezzatura media: 2 kg

Scadenza: Forma 60 g.g.

Porzionatura: 1

Disponibilità: Annuale

Pan Crudo

La forma di un panetto morbido e il gusto intenso del latte crudo. Presenta una sottile crosta dal colore bruno-grigio rigata che racchiude un pasta elastica e morbida color avorio con occhiatura diffusa. Gusto saporito e lievemente piccante.



Cod. 01406

Latte crudo di: Vacca



Provenienza: Piemonte

Pezzatura media: 7 kg

Scadenza: Forma 180 g.g.

Porzionatura: 1

Disponibilità: Annuale



Pegherella alle vinacce

Una piccola tometta “ubriacata” di un buon Barbera, per arricchire e completare l’aroma del formaggio stagionato sulle assi della nostra cantina. Dal sapore leggermente acidulo tipico delle paste acide, ma delicato, mitigato dal buon vino rosso.



Cod. 00258

Latte pastorizzato di: Vacca

Provenienza: Piemonte

Pezzatura media: 400 g

Scadenza: Forma 60 g.g.

Porzionatura: 1

Disponibilità: Annuale



Provolone piccante Buratti riserva

Il formaggio a pasta filata con la sua caratteristica forma “appeso e legato”, ed in questa caso una stagionatura ad Hoc, Riserva Buratti. Dolce e amabile se giovane, piccante e pungente se sapientemente maturato nelle nostre cantine di stagionatura.



Cod. 01401

Latte pastorizzato di: Vacca

Provenienza: Lombardia

Pezzatura media: 10 kg

Scadenza: Forma 180 g.g. Taglio 25 g.g.

Porzionatura: 1, 1/2, 1/4

Disponibilità: Annuale



Sfogliato al balsamico

Formaggio a pasta semi dura, affinato nel condimento di aceto balsamico, più intenso e denso di aroma. Un gusto molto singolare nel contrasto tra la lieve piccantezza della stagionatura non troppo avanzata, e il dolce tipico del balsamico.



Cod. 00211

Latte pastorizzato di: Vacca

Provenienza: Veneto

Pezzatura media: 6 kg

Scadenza: Forma 180 g.g. Taglio 60 g.g.

Porzionatura: 1, 1/2, 1/4

Disponibilità: Annuale



Taleggio DOP 100 giorni

Prodotto con il miglior latte lombardo nel rispetto delle antiche tradizioni, è indubbiamente un prodotto di prima classe appositamente indirizzato agli appassionati più esigenti. Pasta morbida, cremosa, sapore fragrante, intenso e pronunciato con sfumature aromatiche.



Cod. 00337

Latte crudo di: Vacca  

Provenienza: Lombardia 

Pezzatura media: 2 kg 

Scadenza: Forma 45 g.g.

Porzionatura: 1 

Disponibilità: Annuale 

Toma Alpage Lo Baou

In un piccolo alpeggio del colle del Gran San Bernardo, alpage Lo Baou, dall'amore di una famiglia di agricoltori e allevatori, tra le loro Fontine Dop, con profumi e sentori dei pascoli estivi, nasce la toma che conserva il meglio del latte delle vacche razza bruna. Morbida, gustosa, intenso aroma d'alpeggio.



Cod. 00326

Latte crudo di: Vacca  

Provenienza: Valle d' Aosta 

Pezzatura media: 4 - 7 kg 

Scadenza: Forma 180 g.g. Taglio 25 g.g.

Porzionatura: 1, 1/2  

Disponibilità: Annuale 

Toma Buscagnina alpe Devero

Il grasso d'alpe, tipica denominazione dei rinomati formaggi d'alpeggio, riscopre la sua identità sull'altipiano del Parco Naturale Veglia-Devero, alpe Buscagnina. Grazie a questa toma prodotta da una piccola realtà familiare, riscopriamo i sapori integri e genuini del latte, munto ogni giorno sui pascoli soleggiati, incontaminati selvaggi, oltre i 1800 metri.



Cod. 01504

Latte crudo di: Vacca  

Provenienza: Piemonte 

Pezzatura media: 4 kg 

Scadenza: Forma 180 g.g. Taglio 25 g.g.

Porzionatura: 1, 1/2  

Disponibilità: Annuale 

Toma d'Alpe Pian du Scric

Un alpeggio un po' diverso dai tradizionali quello che nasce sull'Alpe Veglia, che spalleggia il forse più conosciuto Alpe Devero. Crosta giallo scuro-marrone che racchiude una pasta elastica leggermente occhiata, dal colore giallo intenso del sole che nutre la verde, aromatica e gustosa erba dei pascoli selvaggi.



Cod. 00009

Latte crudo di: Vacca  

Provenienza: Piemonte 

Pezzatura media: 4 - 6 kg 

Scadenza: Forma 180 g.g. Taglio 25 g.g.

Porzionatura: 1, 1/2  

Disponibilità: Annuale 

Toma di Campertogno

Squisita e morbida tometta con intenso aroma di erbe alpine, prodotta in alpeggio nei mesi estivi, prosegue con un gusto un po' meno aromatico, ma sempre ricco, quando la sua produzione scende dai 2000 metri ai 1000 per l'inverno. Un alpeggio già al top dopo 2 mesi di stagionatura!



Cod. 01273

Latte crudo di: Vacca



Provenienza: Piemonte



Pezzatura media: 2 kg



Scadenza: Forma 120 g.g.

Porzionatura: 1



Disponibilità: Annuale



Toma 28921 Latte Crudo

Morbida formagella a latte crudo, pasta grassa e consistente, crosta rugosa e tenera. Un aroma intenso rafforzato dalla stagionatura e dal trattamento in crosta per mantenere la sua consistenza elastica e cremosa.



Cod. 01507

Latte crudo di: Vacca



Provenienza: Lombardia



Pezzatura media: 2 kg



Scadenza: Forma 60 g.g.

Porzionatura: 1



Disponibilità: Annuale



Russin Latte Crudo

Formaggio a pasta semicotta di piccole dimensioni, ma con un sapore deciso e marcato. Crosta sottile, liscia e di colore giallo paglierino. Tipica produzione della collina e della montagna bergamasca.



Cod. 01527

Latte crudo di: Vacca



Provenienza: Lombardia



Pezzatura media: 1,8 kg



Scadenza: 120 g.g.

Porzionatura: Forma intera

Disponibilità: Annuale



Asiago DOP Crosta Nera

Formaggio a pasta semicotta di piccole dimensioni, ma con un sapore deciso e marcato. Crosta sottile, liscia e di colore giallo paglierino. Tipica produzione della collina e della montagna bergamasca.



Cod. 00590

Latte crudo di: Vacca



Provenienza: Veneto



Pezzatura media: 8 kg



Scadenza: 120 g.g.

Porzionatura: Forma intera

Disponibilità: Annuale



Bianco di Capra

Una perla dei formaggi di capra. Cremoso nel sottocrosta, pasta rotta e compatta nel cuore della forma. La scelta di lasciarlo maturare su assi di legno gli conferisce una deliziosa cremosità. Un gusto intenso ma delicato, unico...da innamorarsi!



Cod. 001413

Latte pastorizzato di: Capra 

Provenienza: Lombardia 

Pezzatura media: 2,5 kg 

Scadenza: Forma 120 g.g.

Porzionatura: 1 

Disponibilità: Annuale 

Fiacco di capra in crosta lavata

Stagionato 60-90 giorni, prodotto a latte pastorizzato di capra, caratterizzato da crosta lavata con acqua e sale e pasta morbida e piacevolmente cremosa. Il sapore è dolce, lievemente acidulo con tipico sapore del latte di capra.



Cod. 00683

Latte pastorizzato di: Capra 

Provenienza: Lombardia 

Pezzatura media: 1,8 - 2 kg 

Scadenza: 45 g.g.

Porzionatura: 1 

Disponibilità: Annuale 

Sola di Capra

A causa della sua forma prende il nome dal termine dialettale "suola delle scarpe" che diventa Sola. Pasta morbida e compatta, sapore intenso, fortifica con la stagionatura.



Cod. 00208

Latte pastorizzato di: Capra 

Provenienza: Piemonte 

Pezzatura media: 3 kg 

Scadenza: 120 g.g.

Porzionatura: 1 

Disponibilità: Annuale 

Testun di Capra Ciucat

Alcune forme del famoso Testun, vengono destinate alla stagionatura nelle vinacce in piccole botti di rovere, dando così vita al nostro "Testun Ciucat". Nel suo gusto spiccano i sentori di vino piemontese. Disponibile anche con latte di vacca e pecora.



Cod. 00695

Latte pastorizzato di: Capra 

Provenienza: Piemonte 

Pezzatura media: 5 - 6 kg 

Scadenza: Forma 180 g.g. Taglio s.v. 60 g.g.

Porzionatura: 1, 1/2, 1/4 

Disponibilità: Annuale 

Pecora Nera

La pasta compatta, morbida, fondente, a volte cremosa di latte di pecora, interrotta da una velata striatura nera determinata dal carbone vegetale aggiunto nell'affinamento.



Cod. 001403

Latte crudo di: Pecora  

Provenienza: Piemonte 

Pezzatura media: 3 -4 kg 

Scadenza: Forma 120 g.g. Taglio 25 g.g.

Porzionatura: 1, 1/2  

Disponibilità: Annuale 

Bettelmatt

Pasta compatta e morbida. Sapore delicato a inizio stagionatura, poi assume un gusto più corposo e saporito.

Produzione esclusiva in sette alpeggi della Valle Formazza - Antigorio.



Cod. 00002

Pezzatura media:  4 / 6 kg

Porzionatura:    1 - 1/2 - 1/4

Provenienza:  Piemonte

Scadenza: forma 180 g.g. - taglio 25 g.g.

Latte crudo di:   vacca

Disponibilità:  stagionale

Birretta la tometta

Un gusto nuovo e unico nel suo genere. Contrasto del lieve acidulo di una pasta granulosa, con l'aroma unico come lo è ogni birra artigianale, il risultato è l'unione di prodotti generati da autentiche passioni.



Cod. 001404

Pezzatura media:  500 g

Porzionatura:  1

Provenienza:  Piemonte

Scadenza: 45 g.g.

Latte pastorizzato di:  vacca

Disponibilità:  annuale

Brancaleone

Il formaggio morbido di Norcia! La storia del Brancaleone racconta che questo formaggio veniva fatto stagionare nei mulini situati all'interno delle Marcite di Norcia. Le caratteristiche di questo ambiente si ripropongono in quelle del formaggio: la morbidezza data dall'umidità, intensità di gusto, e le muffe grigie in crosta.



Cod. 01490

Pezzatura media:  2,8 kg ca.

Porzionatura:  1

Provenienza:  Umbria

Scadenza: 90 g.g.

Latte pastorizzato di:   vacca e pecora

Disponibilità:  annuale

Testun di Pecora in foglia di Tabacco

Formaggio di pasta asciutta e compatta, disponibile anche con latte di capra o vacca, affinato con foglie di tabacco di aroma e profumo intenso, che contribuiscono a renderlo davvero unico assaporandolo al palato e all'olfatto.



Cod. 01400

Latte Termizzato di: Pecora 

Provenienza: Piemonte 

Pezzatura media: 1,5 kg 

Scadenza: Taglio 60 g.g.

Porzionatura: 1/4 s.v. 

Disponibilità: Annuale 



Pecorino Romano del Lazio DOP

Il Pecorino Romano dop e' un formaggio che rappresenta al meglio la nostra tradizione: già apprezzato dagli antichi romani e' ora uno dei 5 formaggi italiani più esportati all'estero. La nostra selezione del Dop, vero romano del Lazio, prodotto con latte fresco di pecora, intero, proveniente esclusivamente dagli allevamenti della zona di produzione.



Cod. 00361

Pezzatura media:  30 kg ca.

Porzionatura:     1 - 1/2
1/4 - 1/8

Provenienza: Lazio

Scadenza: forma 120 g.g.

Latte termizzato di:  pecora

Disponibilità:  annuale



Fior di tiglio

Una piccola prelibatezza affinata con il miele biologico di tiglio. Morbido e cremoso a latte crudo, arricchito da un gusto dolce un po' diverso.



Cod. 01343

Pezzatura media:  800 g

Porzionatura:  1

Provenienza:  Piemonte

Scadenza: forma 60 g.g.

Latte crudo di:   vacca

Disponibilità:  annuale

Girellino

Innovativo gusto di vacca, piccolo nella dimensione, grande e intenso negli aromi. È prodotto di latte vaccino intero termizzato, con tecnologia simile a quella del Quartirollo. Le forme vengono stagionate su assi di legno per circa 60 giorni favorirne la corretta maturazione centripeta, conferendo così al prodotto finito quella morbida e fondente cremosità del sottocrosta che, unita all'immacolata friabilità del cuore, caratterizza la consistenza della forma cilindrica. La crosta si presenta rosata. La pasta è compatta asciutta, di colore bianco, friabile. Sapore aromatico più o meno accentuato a seconda del grado di stagionatura.



Cod. 01404

Pezzatura media:  500 g

Porzionatura:  1

Provenienza:  Lombardia

Scadenza: forma 45 g.g.

Latte pastorizzato di:  vacca

Disponibilità:  annuale

Blu di Bufala

Una pasta morbida, un po' friabile, percorsa da venature blu abbastanza diradate, così da non renderlo mai troppo piccante. Sapore distinto, mediamente intenso, lascia percepire la dolcezza del latte.



Cod. 00289

Latte pastorizzato di: Bufala 

Provenienza: Toscana 

Pezzatura media: 1,5 kg 

Scadenza: Forma 60 g.g.

Porzionatura: 1 

Disponibilità: Annuale 

Blu al Don Santo

Pasta burrosa, erborinata delicata con un lieve sentore di piccantino, il gusto intenso del latte crudo e l'intrigante contrasto con il dolce del vino liquoroso. Una tavolozza di gusti perfettamente combinati per stupire i palati raffinati.



Cod. 00131

Latte crudo di: Vacca  

Provenienza: Piemonte 

Pezzatura media: 2,5 kg 

Scadenza: Forma 60 g.g.

Porzionatura: 1 

Disponibilità: Annuale 

Blu di Pecora

Erborinato di pecora, pasta burrosa, stagionato oltre 70 giorni. Gusto intenso e accattivante, leggermente piccante a inizio stagionatura, in crescendo con il prolungarsi dell'invecchiamento. Un blu di carattere.



Cod. 00581

Latte pastorizzato di: Pecora 

Provenienza: Piemonte 

Pezzatura media: 2,5 kg 

Scadenza: Forma 120 g.g.

Porzionatura: 1 

Disponibilità: Annuale 

Blu antico al marsala

Pasta burrosa e morbida, delicatamente venato di blu, dal sapore leggermente piccante, in contrasto con l'aroma del Marsala nel quale è immerso. Retrogusto piacevole leggermente amarognolo.



Cod. 00753

Latte pastorizzato di: Vacca 

Provenienza: Piemonte 

Pezzatura media: 3 kg ca. 

Scadenza: Forma 60 g.g.

Porzionatura: 1, 1/2 

Disponibilità: Annuale 

Blu della Casera al cucchiaino

La soluzione per chi cerca un blu cremoso da servire al cucchiaino. Una piccola quantità nella pratica vaschetta da 2 Kg per consumarlo velocemente fino all'ultima goccia senza perdere le caratteristiche che sempre vorremmo gustare sulla nostra tavola!



Cod. 01316

Latte pastorizzato di: Vacca

Provenienza: Piemonte

Pezzatura media: 2 kg

Scadenza: 20 g.g.

Porzionatura: vaschetta da 2 kg

Disponibilità: Annuale



Robiola contadina

Formaggio grasso dalla crosta rugosa e fiorita. Pasta compatta di colore bianco avorio e dal gusto delicato.



Cod. 00382

Pezzatura media: 400 g

Porzionatura: vassoio da 4 pz

Provenienza: Piemonte

Scadenza: 35 g.g.

Latte pastorizzato di: vacca

Disponibilità: annuale

Blues

Pasta morbida e cremosa, gusto dolce leggermente aromatizzato dalle venature azzurre variamente diffuse date dal *Pennicillium Roqueforti*. Affinato al vino, arricchito in crosta dal gusto dolce dei mirtilli imbevuti in vino liquoroso. Una sapiente combinazione di gusti che esaltano il formaggio e gli aromi. Un Re dei Blu!



Cod. 00871

Latte crudo di: Vacca

Provenienza: Piemonte

Pezzatura media: 2,5 kg

Scadenza: Taglio 60 g.g.

Porzionatura: 1, 1/2

Disponibilità: Annuale



Erborinato di capra cremoso

Prodotto nel modo più consono per renderlo simile in cremosità al suo parente stretto blu, re del Piemonte. Erborinato creato per soddisfare gli amanti della capra, o intolleranti al latte vaccino.



Cod. 01360

Latte pastorizzato di: Capra

Provenienza: Lombardia

Pezzatura media: 5 kg

Scadenza: Forma 60 g.g. Taglio 25 g.g.

Porzionatura: 1, 1/2

Disponibilità: Annuale



Toma del Maccagno

Un po' più rustico, un po' più raffinato nel gusto, un po' meno classico anche nell'aspetto. Cremoso e intenso... sa farsi distinguere!



Cod. 00024

Pezzatura media: 1,8 kg

Porzionatura: 1

Provenienza: Piemonte

Scadenza: forma 90 g.g.

Latte pastorizzato di: vacca

Disponibilità: annuale

Toma di Campo

Morbida, cremosa e dolce tometta arricchita di profumo d'estate e di latte dalla breve stagionatura nel fieno, in un unico boccone.



Cod. 01231

Pezzatura media: 2 kg

Porzionatura: 1

Provenienza: Piemonte

Scadenza: 60 g.g.

Latte pastorizzato di: vacca

Disponibilità: annuale

Toma paesana latte crudo

Latte crudo, presenta una pasta color bianco avorio, occhiatura fine, mediamente morbida. Gusto saporito ed intenso di latte, con piacevoli sentori di piccante avanzando con la stagionatura.



Cod. 00875

Pezzatura media: 6 / 7 kg

Porzionatura: 1 1/2 1/4

Provenienza: Piemonte

Scadenza: forma 180 g.g. - taglio 25 g.g.

Latte crudo di: vacca

Disponibilità: stagionale

Bozzolo ai mirtilli con cassetta

La novità nella forma, la fantasia nell'affinamento, il piacere nell'armonia del gusto leggermente acidulo del latte crudo

di capra e dei dolci mirtilli. Un bocconcino per stupire in tavola!



Cod. 01444

Pezzatura media: 220 g

Porzionatura: vassoio da 6 pz

Provenienza: Piemonte

Scadenza: forma 20 g.g.

Latte pastorizzato di: capra

Disponibilità: annuale

Jolanda la capra

Pasta semicotta occhiatura rada, morbida e bianca. Sapore aromatico, leggermente piccante ma per nulla aggressivo.

Piacevole amore per il latte di capra.



Cod. 01422

Pezzatura media: 1,8 g

Porzionatura: 1

Provenienza: Piemonte

Scadenza: forma 90 g.g.

Latte pastorizzato di: capra

Disponibilità: annuale

Pecorino “Impepato” semistagionato

Un fratellino del grande e rinomato siciliano pepato stagionato, dal gusto più amabile, ricco dei sapori della sua terra di origine. Il latte delle aziende locali derivato da alimentazione controllata e la lavorazione artigianale, garantiscono un formaggio imponente nell'immagine...e al palato.



Cod. NG0563

Pezzatura media: 18 kg

Porzionatura: 1 - 1/2 - 1/4

Provenienza: Sicilia

Scadenza: forma 180 g.g. - taglio 25 g.g.

Latte pastorizzato di: pecora e vacca

Disponibilità: annuale

Testun di pecora in foglia di tabacco

Da latte 100% dei migliori ovini allevati all'aperto, lavorato secondo le antiche ricette della tradizione, nasce il Testun di Pecora. Il nome indica, in dialetto piemontese, una testa grossa e dura, medesime caratteristiche che descrivono la forma e la consistenza di questo formaggio. Unico per il suo sapore rustico, si abbina perfettamente a miele e marmellata dal sapore amarognolo.



Cod. 01400

Pezzatura media: 6 / 7 kg

Porzionatura: 1/4 (sotto vuoto)

Provenienza: Piemonte

Scadenza: 60 g.g.

Latte crudo di: pecora

Disponibilità: annuale

Robiolina tre latti in foglia di castagno

Una piccola robiolina a latte misto di vacca, pecora, e capra, che intensifica i sentori della miscela di latti dopo l'affinamento nelle foglie di castagno. Disponibile anche in foglia di fico nei mesi estivi.



Cod. 00376

Pezzatura media: 300 g

Porzionatura: vassoio da 5 pz

Provenienza: Piemonte

Scadenza: 25 g.g.

Latte pastorizzato di: vacca, capra e pecora

Disponibilità: annuale

Rosso di lago

La nota di colore naturale ottenuto dalle bacche di annatto lo rende un po' più accattivante e particolare sia nell'aspetto che nel gusto.



Cod. 00263

Pezzatura media: 300 g

Porzionatura: vassoio da 4 pz

Provenienza: Piemonte

Scadenza: 30 g.g.

Latte pastorizzato di: vacca e pecora

Disponibilità: annuale

Paglietta delle langhe

Il misto di latte di vacca e pecora rende un po' più briosa la cremosità di questa paglietta prodotta nelle langhe



Cod. 00042

Pezzatura media: 300 g

Porzionatura: vassoio da 4 pz

Provenienza: Piemonte

Scadenza: 35 g.g.

Latte pastorizzato di: vacca e pecora

Disponibilità: annuale

Robiola alla cannella

Quadrotta di formaggio morbido e cremoso, affinato alla cannella e arricchito con fiori, spezie e aromi. Si presenta color terra d'oriente, con un profumo speziato, gusto spiccato e armonico.



Cod. 00046

Pezzatura media: 300 g

Porzionatura: vassoio da 4 pz

Provenienza: Piemonte

Scadenza: 30 g.g.

Latte pastorizzato di: vacca e pecora

Disponibilità: annuale

Toma W

Prodotto a latte pastorizzato, ha un sapore dolce e delicato, pasta morbida color avorio. È caratterizzato da una crosta sottile e da una leggera occhiatura omogenea.



Cod. 01174

Latte

Vacca

Porzionatura

Pezzatura media

2 Kg.

Scadenza Intera g.g.

120

Disponibilità

Annuale



Piemonte

Castelmagno DOP stagionato

Il più celebrato formaggio piemontese, legato alla storia e al territorio. Latte vaccino crudo. Pasta rotta e ricompattata, leggera cremosità sotto crosta, lievemente erborinato con venature bluastre, se stagionato.



Cod.	00104			
Latte	Vacca	Porzionatura		
Pezzatura media	5 Kg.			
Scadenza	Intera g.g. 180 Taglio g.g. 25	Disponibilità	Annuale	



Piemonte



Valtunt della Valsassina

Il Valtunt della Valsassina è un formaggio di montagna prodotto da latte vaccino intero e ottenuto con l'antica tecnica delle due paste che consiste nell'unione a strati della cagliata della sera e della mattina. Le naturali venature verdi-bluastre esaltano un gusto che va dal dolce al piccante con l'avanzare della stagionatura.



Cod.	01475			
Latte	Vacca	Porzionatura		
Pezzatura media	5 Kg. ca			
Scadenza	Intera g.g. 180 Taglio g.g. 25	Disponibilità	Annuale	



La Missis di capra

Una vera "Miss" tra i formaggi di capra! La stagionatura di minimo 8 mesi non altera la sua dolcezza. Compatta e scagliabile la pasta. Deciso e piacevole al palato di primo impatto, di grande effetto nel retrogusto.



Cod.	00751			
Latte	Capra	Porzionatura		
Pezzatura media	5 Kg. ca			
Scadenza	Intera g.g. 180 Taglio g.g. 25	Disponibilità	Annuale	





Piemonte

Cheggio d'Alpe

In Valle Antrona, una delle 7 valli della Val d'Ossola, dall'omonimo alpeggio in cima al Piemonte al confine con la Svizzera, nasce la piccola produzione del Cheggio, circa 600 forme l'anno.

Cod.	0002		
Latte	Vacca	Porzionatura	▲
Pezzatura media	4-6 Kg.		●
Scadenza	Intera g.g. 180	Disponibilità	Stagionale
	Taglio g.g. 25		



Lombardia

Taleggio DOP

Tradizionale Taleggio a pasta un po' più compatta del nostro Latte Crudo. Crosta lavata, morbido e gustoso.

Cod.	00801		
Latte	Vacca	Porzionatura	●
Pezzatura media	2 Kg.		
Scadenza	Intera g.g. 45	Disponibilità	Annuale



Salva Cremasco DOP

Il "Salva Cremasco" Dop è un formaggio molle da tavola a pasta cruda, prodotto esclusivamente con latte di vacca intero tal quale, a crosta lavata, con stagionatura di oltre 75 giorni. Una pasta fragrante e friabile, gusto aromatico ed intenso che sa differenziarsi nel suo genere.



Cod.		00078		
Latte	Vacca	Porzionatura		
Pezzatura media	3-4 Kg. ca.			
Scadenza	Intera g.g.	120	Disponibilità	



Toma di vacca alle vinacce

Caratterizzato dalla sua permanenza di circa un mese sotto le pregiate vinacce. Pasta bianco avorio a occhiatura leggera, sapore dolce e fruttato, vinoso e piccante se invecchiato.



Cod.			00623	
Latte	Vacca		Porzionatura	
Pezzatura media	1,5 Kg. ca.			
Scadenza	Intera g.g.	60	Disponibilità	Annuale



Testun di vacca in foglie di tabacco



Formaggio di pasta asciutta e compatta, disponibile anche con latte di capra o pecora, affinato con foglie di tabacco di aroma e profumo intenso, che contribuiscono a renderlo davvero unico assaporandolo al palato e all'olfatto.

Cod.			01399		
Latte		Vacca		Porzionatura	▲ ●
Pezzatura media		6 Kg. ca.			
Scadenza	Intera g.g.	180		Disponibilità	Annuale
	Taglio sv g.g.	60			



Oro Balsamico



Piemonte

Un originale cubotto nero dalla pasta friabile e gessata all'interno e più compatta nel sottocrosta. Il condimento all'Aceto Balsamico di Modena IGP dona un gusto nuovo, sfizioso, ben equilibrato.

Cod.	01347		
Latte	Vacca	Porzionatura	●
Pezzatura media	1,5 Kg.		
Scadenza	Intera g.g.	60	Disponibilità
			Annuale

Maccagno con buco



Piemonte

Prodotto nella zona del biellese. Gusto delicato, pasta morbida e grassa con occhiatura rada, di colore giallo. Crosta caratterizzata con sentori di foraggio.

Cod.	01331		
Latte	Vacca	Porzionatura	●
Pezzatura media	700 g.		
Scadenza	Intera g.g.	45	Disponibilità
			Annuale

Nocciolino



Piemonte

Pasta gessata resa cremosa nel sottocrosta col protrarsi della stagionatura. Delicatamente acidulo.

Cod.	00032		
Latte	Vacca	Porzionatura	●
Pezzatura media	3 Kg.		
Scadenza	Intera g.g.	120	Disponibilità
			Annuale

Tometta cremosa pecora Carletta

Formaggio leggermente stagionato a pasta molle, privo di occhia-
ture con crosta edibile. Un gusto delicato, dolce ed equilibrato.



Cod. **00052**

Latte	Pecora	Porzionatura	vassoi da 4 pezzi
Pezzatura media	300 g.		
Scadenza	Intera g.g.	35	Disponibilità
			Annuale



Blu Mont



Erborinato molto delicato anche nel gusto. Pasta morbida e bur-
rosa, la forma un po' diversa lo caratterizza al taglio e nella pre-
sentazione.



Cod. **00110**

Latte	Vacca	Porzionatura	●
Pezzatura media	2,5 Kg.		
Scadenza	Intera g.g.	60	Disponibilità
			Annuale



Gorgonzola DOP dolce La Casera

Uno dei formaggi principi della tradizione italiana, a cui certo non serve una presentazione. La versione un po' diversa "al cucchiaio" esalta l'estrema cremosità e la lieve erborinatura contrasta il gusto dolce e intenso dell'intramontabile e solo...Gorgonzola Dop! Versione cucchiaio disponibile solo da kg. 6 e 12 kg.



Cod. 00328 Gorgonzola dop Dolce kg. 12

01424 Gorgonzola Dop Dolce 1/2 forma kg. 6 cucchiaio

Latte pastorizzato di: Vacca 

Provenienza: Piemonte 

Pezzatura media: Forma 12 kg 

Scadenza: Forma 40 g.g.

Porzionatura: 1, 1/2,  

Disponibilità: Annuale 

Gorgonzola DOP piccante riserva Buratti

Un Blu di grande carattere, arricchito di "saggezza" da una lunga stagionatura per raggiungere il risultato desiderato dalla selezione Buratti. Un'esperienza sensoriale di grande effetto...per appassionati di blu intensi!



Cod. 00480

Latte pastorizzato di: Vacca 

Provenienza: Piemonte 

Pezzatura media: 1,5 kg 

Scadenza: Taglio 60 g.g.

Porzionatura: 1/8 

Disponibilità: Annuale 



CASSETTA SELEZIONE “Saluti da Intra”

La cassetta selezione direttamente dalla nostra “Bottega con i tavoli” a Intra! Dalla mucca, alla capra, al latte crudo...per tutti i gusti dei veri amatori, che certo non possiamo mancare di soddisfare. Un impegno verso chi come noi, guarda dei semplici “pezzi di formaggio” con gli occhi a forma di cuore! Quadrotta del Lago d’Orta, Blu Mont, Egizia latte crudo, Pecorino Pepe Olio, Robiola di Eros, Formagella Pegherella.

1. Camembert di bufala 2. Egizia latte crudo 3. Reblo cremoso 4. Quadrotta del lago d’Orta 5. Robiola La Rustica 6. Blu antico al marsala



Cod. 01375

Latte pastorizzato e crudo di: Misto



Provenienza: Piemonte



Pezzatura media: 2 kg ca.



Scadenza: 25 g.g.

Porzionatura = kg 1

Disponibilità: Annuale



COME SERVIRE

Mantenere a temperatura ambiente per circa un’ora prima del servizio

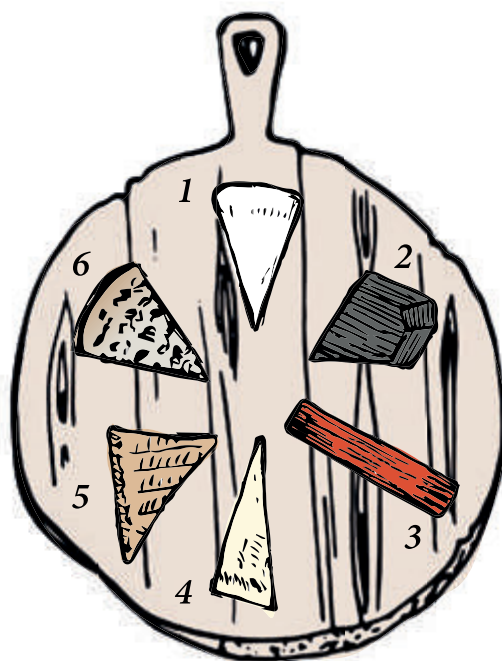
Porzionare circa 20/25 gr. per tipo a persona

Utilizzare attrezzatura idonea alla tipologia del prodotto (archetto, coltello ribassato e coltello degustazione)

Servire in ordine numerico

COME CONSERVARE

Mantenere a temperatura inferiore a 8°



CASSETTA SELEZIONE “Dolce Mucca”

Una proposta di tagliere ricco di gusti amabili, tutto a base di latte di vacca, o misto e un tocco di bufala, per gli amanti di gusti non troppo estremi. Il piacere di poter vivere sensazioni diverse, boccone dopo boccone. Rosso di lago, Robiola La Rustica, Camembert di bufala, Pegherella alle vinacce, Nerina, Gorgonzola Dop piccante.

1 Camembert di bufala, 2 Rosso di lago, 3 Nerina, 4 Robiola la rustica, 5 Pegherella alle vinacce, 6 Gorgonzola DOP piccante.



Cod. 2401235

Latte pastorizzato di: Misto

Provenienza: Piemonte

Pezzatura media: 2 kg ca.

Scadenza: 25 g.g.

Porzionatura = kg 2

Disponibilità: Annuale

COME SERVIRE

Mantenere a temperatura ambiente per circa un'ora prima del servizio

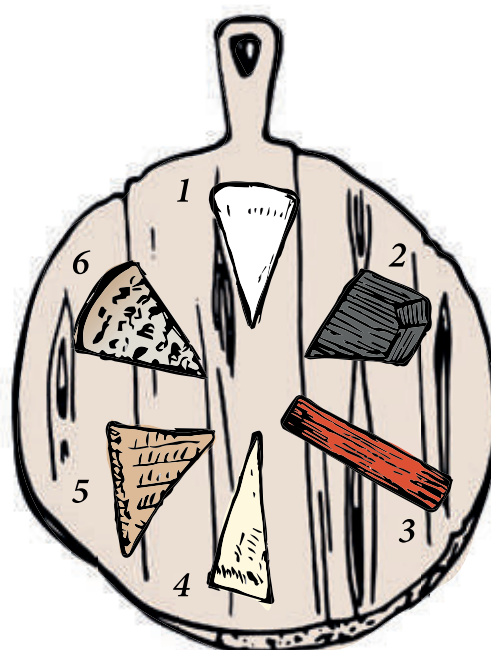
Porzionare circa 20/25 gr. per tipo a persona

Utilizzare attrezzatura idonea alla tipologia del prodotto (archetto, coltello ribassato e coltello degustazione)

Servire in ordine numerico

COME CONSERVARE

Mantenere a temperatura inferiore a 8°



CASSETTA DEGLI AFFINATI

Un'altra proposta di tagliere che raccoglie alcuni dei nostri affinamenti un po' fantasiosi: la cremosa robiola avvolta in foglie, il blu latte crudo immerso nel vino dolce e liquoroso, il cubotto arricchito di aromatico rosmarino. Un' invitante tavolozza di alternativi sapori da scoprire!

1. Robiola di capra infogliata 2. Quadrotta del lago d'Orta 3. Blu al Donsanto 4. Russin latte crudo
5. Formagella pegherella 6. Cubotto mediterraneo



Cod. 01531

Latte pastorizzato di: Vacca, capra

Provenienza: Piemonte

Pezzatura media: 2 kg ca.

Scadenza: 25 g.g.

Porzionatura = kg 1

Disponibilità: Annuale

COME SERVIRE

Mantenere a temperatura ambiente per circa un'ora prima del servizio

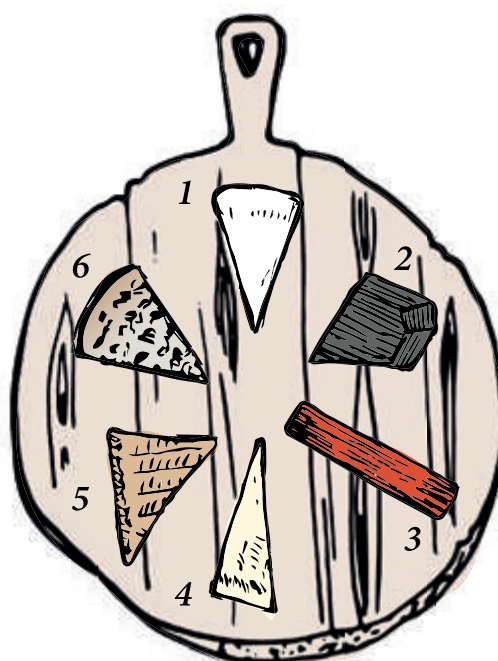
Porzionare circa 20/25 gr. per tipo a persona

Utilizzare attrezzatura idonea alla tipologia del prodotto (archetto, coltello ribassato e coltello degustazione)

Servire in ordine numerico

COME CONSERVARE

Mantenere a temperatura inferiore a 8°



Etivaz AOC Alpage

Il latte crudo proviene da mucche che si nutrono esclusivamente di erba naturale delle sontuose montagne delle Alpi svizzere. La lavorazione artigianale dei veri casari in caldaie di rame e il fuoco a legna, influenzano il sapore e il gusto unico di Etivaz DOP.



Cod. 01415

Latte crudo di: vacca

Provenienza: Svizzera

Pezzatura media: 20 kg ca.

Scadenza: Forma 180 g.g. Taglio 25 g.g.

Porzionatura: 1,1/2,1/4,1/8

Disponibilità: Annuale

Gouda Farmstead presidium 48+

Il Gouda, Re dei formaggi olandesi già dal XVII secolo, piacevole anche a stagionatura prolungata oltre i 24 mesi minimi. La pasta è dolce di colore giallo intenso, densa, compatta e burrosa, con un sapore mite che fiorisce in bocca. Ha un retrogusto persistente, pieno e caramellato. Presidio Slow Food, di grande prestigio l'artigianale stravecchio da noi selezionato.



Cod. 01226

Latte crudo di: Vacca

Provenienza: Olanda

Pezzatura media: 16-18 kg forma

Scadenza: Forma 180 g.g. Taglio 25 g.g.

Porzionatura: 1,1/2,1/4,1/8

Disponibilità: Annuale

Holzhofer Latte Crudo

Formaggio a latte crudo, pasta burrosa e sapore minerale ben spiccato e intenso. Stagionato oltre 15 mesi. Una piccola ruota ricca di sapori grazie ai mesi di affinamento. Proviene da un posto molto speciale: caseificio della famiglia Wartmann a Holzhof nel Canton Thurgau.



Cod. 00543

Latte crudo di: Vacca

Provenienza: Svizzera

Pezzatura media: 4-5 kg

Scadenza: Forma 180 g.g. Taglio 25 g.g.

Porzionatura: 1,1/2,1/4

Disponibilità: Annuale



La Casera: Unici importatori in Italia

LA
CA
SE
RA

CONOSCERE IL FORMAGGIO
Seguete la filiera di Eros e scoprite la qualità!



Presidio Slow Food®



CODICE	DESCRIZIONE	PZ. CT.	PESO
LAGHIANDAP03	PROVOLONE DI PECORA	2	1,5 kg
LAGHIANDAP02	PALLONE DI GRAVINA	2	1,7 kg
LAGHIANDAP01	PECORINO STAGIONATO AL LATTE CRUDO DI PECORA	2	3 kg
LAGHIANDAP01G	PECORINO STAGIONATO AL LATTE CRUDO GIGANTE	1	4,5 kg

so food
SELEZIONE

Il Provolone Piccante Selezione So Food viene prodotto artigianalmente con solo Latte Italiano di alta qualità.

Al palato risulta pieno e deciso, perfetto da servire su un tagliere abbinato a mostarde, confetture e marmellate, per farcire panini e focacce o da utilizzare come ripieno per tante ricette della Cucina italiana.



CODICE	DESCRIZIONE	PZ. CT.	PESO
SOFOOD1-20	PROVOLONE SEMI PICCANTE	1	25 kg
SOFOOD1-45	PROVOLONE SEMI PICCANTE	1	40 kg



Un'azienda specializzata, tra le poche in Italia, nella stagionatura ed affinamento di formaggi.

La quarantennale esperienza acquisita dall'omonimo fondatore ha trasformato la passione in un'impegnativa attività dai risultati indiscutibili. Nella vasta gamma di formaggi nazionali in catalogo, primeggia il Provolone RECCO, un vero e proprio fiore all'occhiello dedicato ai palati più esigenti e raffinati.



Primo posto 2019
in Italia come miglior
Provolone Piccante

GAMBERO ROSSO


CODICE	DESCRIZIONE	PZ. CT.	PESO
RECCOS002	PROVOLONE RECCO RISERVA 36 MESI	1	30 kg
RECCOS001	PROVOLONE RECCO RISERVA 36 MESI	1	50 kg
RECCOS01QUARTO	PROVOLONE RECCO RISERVA 36 MESI 1/4 SV	1	7,5 kg



CASEIFICIO DEI BARBI
MONTALCINO

CHEESE SELECTION



GIGANTE DEI BARBI

CHEESE RIPENING: 180-360 days

Cod. **BARGIGP** - **Diameter:** 28 cm - **Weight:** 9 Kg

PRODUCT'S FEATURES: cheese with long maturation, its paste is grainy of a straw-yellow colour and the flavor is well defined, it's perfect to be shredded.



PECORINO DEI BARBI RISERVA OLIATO

CHEESE RIPENING: 120 days

Cod. **BAPRISO** - **Diameter:** 20 cm - **Weight:** 2,5 Kg

PRODUCT'S FEATURES: aged cheese with a strong flavor but still maintains the flavor of milk. The paste is straw-yellow and the rind is compact.



PECORINO DEI BARBI RISERVA IMPAGLIATO

CHEESE RIPENING: 180 days

Cod. **BARBGRIM** - **Diameter:** 20 cm - **Weight:** 2,8 Kg

PRODUCT'S FEATURES: cheese with a very long maturation, it's refined at cellar temperature for about 90 days and laid down on straw.



PECORINO AFFINATO IN GROTTA

STAGIONATURA: da 60 giorni

Cod. **BARBGR** - **Diametro:** 22 cm - **Peso:** 2,4 Kg ca.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO: formaggio gessato a pasta bianchissima, che dopo una leggera asciugatura in caseificio viene affinato in una grotta sotterranea nella quale acquisisce un'inconfondibile pastosità e un gusto particolare.



PECORINO AFFINATO SU VINACCIE DEI BARBI

STAGIONATURA: da 90 giorni

Cod. **BAFFV** - **Diametro:** 18 cm - **Peso:** 1,5 Kg

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO: dopo media stagionatura, viene affinato sulle vinacce dei Barbi di Montalcino che contraddistinguono il colore e il sapore della pasta.



PECORINO AFFINATO SU FOGLIE DI NOCE

STAGIONATURA: da 90 giorni

Cod. **BAFFN** - Scodellato - **Peso:** 1,5 Kg

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO: dopo media stagionatura, viene affinato su foglie di noce che contraddistinguono il colore e il sapore della pasta.



PECORINO DEI BARBI FOSSE VENTURI

STAGIONATURA: da 180 giorni

Cod. **BAFOSSP** - **Peso:** 1 Kg

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO: pecorino stagionato dal gusto e aroma inconfondibili, dovuto al processo di affinamento che avviene direttamente nelle Fosse Venturi.

LE SPEZIE E GLI AROMI



CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO:

questi formaggi vengono prodotti unendo spezie e pregiati ingredienti al latte in fase di lavorazione, conferendo gusti ed aromi al prodotto stesso.

PECORINO AL TARTUFO

STAGIONATURA: da 60 giorni

Cod. **BAMAXTARPP** - **Maxi** - **Diametro:** 25 cm - **Peso:** 9 Kg

STAGIONATURA: da 20 giorni

Cod. **BAAMTAPP** - **Medio** - **Diametro:** 14 cm - **Peso:** 1 Kg



PECORINO ALLE NOCI

STAGIONATURA: da 20 giorni

Cod. **BAAMNOPP** - **Medio** - **Diametro:** 14 cm - **Peso:** 1 Kg

STAGIONATURA: da 60 giorni

Cod. **BAMAXNOPP** - **Maxi** - **Diametro:** 25 cm - **Peso:** 9 Kg



PECORINO AL PISTACCHIO

STAGIONATURA: da 20 giorni

Cod. **BAAMSPP** - **Medio** - **Diametro:** 14 cm - **Peso:** 1 Kg

STAGIONATURA: da 60 giorni

Cod. **BAMAXPISPP** - **Maxi** - **Diametro:** 25 cm - **Peso:** 9 Kg



PECORINO AL PEPERONCINO

STAGIONATURA: da 20 giorni

Cod. **BAAMPEPP** - **Medio** - **Diametro:** 14 cm - **Peso:** 1 Kg

STAGIONATURA: da 60 giorni

Cod. **BAMAXPERPP** - **Maxi** - **Diametro:** 25 cm - **Peso:** 9 Kg



PECORINO AL PEPE NERO

STAGIONATURA: da 20 giorni

Cod. **BAAMNPP** - **Medio** - **Diametro:** 14 cm - **Peso:** 1 Kg

STAGIONATURA: da 60 giorni

Cod. **BAMAXPEPEPP** - **Maxi** - **Diametro:** 25 cm - **Peso:** 9 Kg



PECORINO AL PEPE ROSA

STAGIONATURA: da 20 giorni

Cod. **BAAMPRPP** - **Medio** - **Diametro:** 14 cm - **Peso:** 1 Kg

STAGIONATURA: da 60 giorni

Cod. **BAMAXEROPP** - **Maxi** - **Diametro:** 25 cm - **Peso:** 9 Kg



FORMAGGI DELLA TRADIZIONE



PECORINO DEI BARBI NERO

STAGIONATURA: da 60 a 70 giorni

Cod. **BARNE** - **Diametro:** 20 cm - **Peso:** 2,4 Kg

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO: formaggio stagionato dal carattere ben definito ma che ancora conserva sentore di latte. La pasta è giallo paglierino, la crosta consistente.



PECORINO DEI BARBI ROSSO

STAGIONATURA: da 30 giorni

Cod. **BAROSS** - **Diametro:** 18 cm - **Peso:** 1,8 Kg

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO: formaggio di media stagionatura nel quale il sapore del latte si unisce agli aromi del formaggio con un carattere ben distinto. La pasta ha un colore leggermente paglierino e risulta pastosa al palato.



PECORINO DEI BARBI GIALLO

STAGIONATURA: da 20 giorni

Cod. **BAGIAL** - **Diametro:** 20 cm - **Peso:** 2,4 Kg

Cod. **BAGIALT** - **Diametro:** 20 cm - **Peso:** 2,4 Kg

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO: tipico formaggio di media-grande pezzatura caratterizzato dalla pasta dolce, leggermente occhiata, dal pronunciato gusto di latte. È nato per piacere a tutti ed è adatto alle esigenze della gastronomia.



PECORINO SCODELLATO DEI BARBI

STAGIONATURA: da 20 giorni

Cod. **BASCO** - Scodellato - **Peso:** 1,3 Kg

Cod. **BASCOT** - Scodellato - **Peso:** 1,3 Kg

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO: formaggio a latte ovino dalla caratteristica forma “scodellata” con i fianchi arrotondati, tipica del territorio senese.

La sua breve stagionatura ne esalta il sapore di latte. È un formaggio dolce, adatto a tutte le occasioni.



PECORINO PICCOLO DEI BARBI

STAGIONATURA: da 20 giorni

Cod. **BAPICC** - **Diametro:** 15 cm - **Peso:** 1,2 Kg

Cod. **BAPICCT** - **Diametro:** 15 cm - **Peso:** 1,2 Kg

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO: formaggio a latte ovino scalzo dritto.

Il colore della pasta è bianco latte, mentre la crosta, sottile e compatta, assume un colore paglierino. Indicato per spuntini e preparazione di gustosi panini.



MARZOLINO DEI BARBI

STAGIONATURA: 20 giorni circa

Cod. **BAMARZ** - **Peso:** 1 Kg

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO: formaggio a latte ovino caratterizzato dalla tipica forma a sezione triangolare. Una particolare tecnica di produzione lo rende esclusivo ed inconfondibile nel panorama delle produzioni casearie toscane.

Si adatta a tutte le occasioni, nel periodo primaverile ed estivo è il protagonista dei formaggi ovini, data la sua particolare delicatezza e dolcezza.



GLI SPICCHI

AROMATIZZATI



BARBI SPICCHI - PURA PECORA

Cod. BASPIPP - Peso: 70 g

BARBI SPICCHI PISTACCHIO - PURA PECORA

Cod. BASPIPSPP - Peso: 70 g

BARBI SPICCHI PEPERONCINO - PURA PECORA

Cod. BASPIPEPP - Peso: 70 g

BARBI SPICCHI PEPE NERO - PURA PECORA

Cod. BASPIPNNPP - Peso: 70 g

BARBI SPICCHI TARTUFO - PURA PECORA

Cod. BASPITAPP - Peso: 70 g

BARBI SPICCHI NOCI - PURA PECORA

Cod. BASPINOPP - Peso: 70 g

BARBI SPICCHI PEPE ROSA - PURA PECORA

Cod. BASPIRPP - Peso: 70 g

FOSSE VENTURI

BARBI SPICCHI PECORINO FOSSE VENTURI

Cod. BASPIFOS - Peso variabile: 125 g circa



cod.	descrizione	PESO	U.M - Pz./ct
FORMAGGI DELLA TRADIZIONE			
BAGIAL	Pecorino dei Barbi Giallo	2,4 Kg	4
BASCO	Pecorino Scodellato dei Barbi	1,3 Kg	4
BAROSS	Pecorino dei Barbi Rosso	1,8 Kg	4
BASCOR	Pecorino Scodellato dei Barbi Rosso	1,3 Kg	4
BAMARZ	Marzolino dei Barbi	1,0 Kg	6
BAPICC	Pecorino Piccolo dei Barbi	1,0kg	12
BARNE	Pecorino dei Barbi Nero	2,4 Kg	4
I FRESCHI			
BARICGPP	Ricotta Grande dei Barbi 2,2 kg Termosaldata Pura Pecora	2,2 Kg	4
BARICPPP	Ricotta Piccola dei Barbi 500 gr Pura Pecora Termosaldata	500 gr	12
BARICGM	Ricotta Grande dei Barbi 2,2 kg Termosaldata Mista	2,2 Kg	4
BARICPM	Ricotta Piccola dei Barbi 500 gr Mista Termosaldata	500gr	12
BAGIALT	Pecorino dei Barbi Giallo Timbrato	2,4 Kg	4
BASCOT	Pecorino Scodellato dei Barbi Timbrato	1,3kg	4
BAPICT	Pecorino Piccolo dei Barbi timbrato	1,0kg	12
FORMAGGI CARATTERIZZATI			
BAPRISO	Pecorino dei Barbi Riserva Oliato	2,5 Kg	4
BARBGR	Pecorino dei Barbi Affinato in Grotta	2,4 Kg	2
BASCOGM	Pecorino Scodellato Gessato Maturo	1,5 kg	4
BAFFV	Pecorino dei Barbi Affinato su Vinacce	1,5 Kg	4
BAFFN	Pecorino dei Barbi Affinato su Foglie di Noce	1,5 Kg	4
BAFOSSP	Pecorino dei Barbi Fosse Venturi	1,0 Kg	9
BARGIGP	Gigante dei Barbi	9,0 kg	1
BAPRISIMP	Pecorino dei Barbi Riserva Impagliato	2,4 Kg	4
BAPRISIMP	Pecorino dei Barbi Aff. in Grotta Impagliato	2,8 kg	2
LE SPEZIE E GLI AROMI			
BAMAXPISPP	Barbi Maxi Pistacchio Pura Pecora	9,0 Kg	1
BAMAXPERPP	Barbi Maxi Peperoncino Pura Pecora	9,0 Kg	1
BAMAXPEPEPP	Barbi Maxi Pepe Nero Pura Pecora	9,0 Kg	1
BAMAXTARPP	Barbi Maxi Tartufo Pura Pecora	9,0 Kg	1
BAMAXNOPP	Barbi Maxi Noci Pura Pecora	9,0 Kg	1
BAMAXEROPP	Barbi Maxi Pepe Rosa Pura Pecora	9,0 Kg	1
BAAMSPP	Barbi Aromatizzato al Pistacchio Pura Pecora	1,0 Kg	5
BAAMPEPP	Barbi Aromatizzato al Peperoncino Pura Pecora	1,0 Kg	5
BAAMTAPP	Barbi Aromatizzato al Tartufo Pura Pecora	1,0 Kg	5
BAAMNOPP	Barbi Aromatizzato alle Noci Pura Pecora	1,0 Kg	5
BAAMNPP	Barbi Aromatizzato al Pepe Nero Pura Pecora	1,0 Kg	5
BAAMPRPP	Barbi Aromatizzato al Pepe Rosa Pura Pecora	1,0 Kg	5
GLI SPICCHI PESO VARIABILE			
BASPIGIP	Barbi Spicchi Gigante Peso Var.	250gr	6
BASPIFOS	Barbi Spicchi Pecorino Fossa Venturi Peso Var.	125gr	12
GLI SPICCHI PESO FISSO			
BASPIPP	Barbi Spicchi Bianco Pura Pecora	70gr	14
BASPIPSPP	Barbi Spicchi Pistacchio Pura Pecora	70gr	14
BASPIPEPP	Barbi Spicchi Peperoncino Pura Pecora	70gr	14
BASPINPP	Barbi Spicchi Pepe Nero Pura Pecora	70gr	14
BASPIAPP	Barbi Spicchi Tartufo Pura Pecora	70gr	14
BASPINOPP	Barbi Spicchi Noci Pura Pecora	70gr	14
BASPIPRPP	Barbi Spicchi Pepe Rosa Pura Pecora	70gr	14



BURRO

Antica Cremeria disponibile anche SALATO

Il migliore fra tutti. E' il prodotto che accompagna da oltre cinquant'anni la nostra produzione e rappresenta gran parte della nostra storia. La ricetta che seguiamo prevede l'impiego di crema di latte italiana trattata con fermenti che rendono questo burro particolarmente cremoso e profumato, dal sapore e delicato e raffinato tipico della panna fresca ottenuta dal latte crudo appena munto. Consigliamo di gustarlo crudo sul pane per assaporarne tutte le proprietà sensoriali.



BURRO *Biologico italiano*

Naturale, genuino

La materia prima con cui viene prodotto è la crema di latte raccolta nelle aziende agricole biologiche di Parma e Reggio Emilia, che operano nell'attento e scrupoloso rispetto dei criteri di produzione biologici. Il suo aspetto è candido e l'aroma tipico dei nostri prati, con note erbacee che variano al trascorrere delle stagioni.



BURRO *& senza lattosio*

Il burro & senza lattosio è dedicato ai consumatori intolleranti al lattosio ma può essere consumato da tutta la famiglia, grazie alle sue caratteristiche sensoriali tipiche ed eccellenti ed alla sua alta digeribilità.

E' un burro particolarmente dolce e spalmabile, il suo utilizzo è indicato sia in cucina che per il consumo al naturale.



PARMIGIANO REGGIANO *solodiBruna*



- fatto con latte di **Razza Bruna Alpina Italiana** lavorato in purezza
- vacche alimentate con **foraggi** naturalmente ricchi di **Omega3**
- più ricco di caseina (+16,4 %)
- formaggio **più dolce ed aromatico**
- stagionature oltre 22, oltre 30 e oltre 40 mesi
- il Parmigiano Reggiano è **senza lattosio**

PARMIGIANO REGGIANO *di VaccheRosse*



- fatto con latte di **Antica Razza Reggiana**, con cui fu prodotto il primo Parmigiano Reggiano
- vacche allevate nell'alta collina reggiana
- formaggio **ricco di caseina**
- stagionatura minima **24 mesi**
- il Parmigiano Reggiano è **senza lattosio**

PARMIGIANO REGGIANO *Biologico di Bianca Modenese*



- Parmigiano Reggiano **prodotto da agricoltura biologica**
- Parmigiano Reggiano fatto nella **montagna modenese**
- latte di qualità superiore con un **ottimale rapporto fra grasso e proteine**
- alta frequenza del **gene B delle K-caseine** che migliorano le qualità casearie
- stagionature **30, 40 e 100 mesi**
- il Parmigiano Reggiano è **senza lattosio**

Bianca



PARMIGIANO REGGIANO *La Gigantina*

- *fatto in alta collina parmense*
- *forme di **oltre 40 kg***
- *maturazione più lenta e bilanciata*
- *gusto **dolce e delicato***
- *stagionature oltre **24** e oltre **30 mesi***
- *il Parmigiano Reggiano è **senza lattosio***



PARMIGIANO REGGIANO *Prodotto di Montagna*

- ***allevamenti** da cui proviene il **latte** e **caseifici di produzione** ubicati sono all'interno delle **zone di montagna***
- *vacche nutrite con almeno il **60%** di **alimenti** provenienti da **zone di montagna***
- *i primi **12 mesi di stagionatura** del formaggio hanno luogo nelle **zone di montagna***
- *stagionature oltre **24** e oltre **30 mesi***
- *il Parmigiano Reggiano è **senza lattosio***

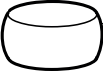


GRANA PADANO *Senza Conservanti*

- ***non contiene il lisozima**, proteina naturale dell'uovo, conservante ed antifermentativo*
- *stagionature oltre **16**, oltre **20** e oltre **24 mesi***



I nostri prodotti confezionati

	Forma intera Peso 36 kg ca. Cartone 1 pezzo Shelf life 365 giorni			Punta doppia crosta Peso 1 kg / 700 g / 500 g peso variabile o peso fisso Cartone 10 kg Shelf life 270 giorni	
	Mezza forma taglio verticale Peso 18 kg ca. Cartone 2 pezzi Shelf life 270 giorni			Punta doppia crosta incartata Peso 1 kg / 700 g / 500 g peso variabile o peso fisso Cartone 10 kg Shelf life 270 giorni	
	Mezza forma taglio orizzontale Peso 18 kg ca. Cartone 1 pezzo Shelf life 270 giorni			Spicchio scrostato Peso 500 g / 300 g / 250 g / 200 g / 150 g peso variabile o peso fisso Cartone 10 kg / 5 kg Shelf life 270 giorni	
	Quarto di forma Peso 9 kg ca. Cartone 2 pezzi Shelf life 270 giorni			Spicchio scrostato incartato Peso 500 g / 300 g / 250 g peso variabile o peso fisso Cartone 5 / 10 kg Shelf life 270 giorni	
	Ottavo di forma Peso 4,5 kg ca. Cartone 4 pezzi Shelf life 270 giorni			Cubetto termoformato Peso 50 g / 40 g / 30 g peso fisso	
	Sedicesimo di forma Peso 2,2 kg ca. Cartone 8 pezzi Shelf life 270 giorni				

I nostri prodotti grattugiati e in scaglie

	<i>Parmigiano Reggiano DOP</i>	
Grattugiato 1000 g	Pezzi per cartone	shelf life
Grattugiato 100 g	10 buste	90 gg
Grattugiato monodose 5 g	10 buste	90 gg
Scaglie 1000g	200 buste	90 gg
	8 buste	90 gg
		

	<i>Parmigiano Reggiano DOPBiologico</i>	
Grattugiato 1000 g	Pezzi per cartone	shelf life
Grattugiato 50 g	10 buste	110 gg
Scaglie 40 g	12 o 40 buste	90 gg
Scaglie 1000 g	10 buste	100 gg
	10 buste	100 gg
		

	<i>Grana Padano DOP</i>	
Grattugiato 1000 g	Pezzi per cartone	shelf life
Grattugiato 100 g	5 buste	90 gg
Grattugiato monodose 5 g	30 buste	90 gg
Scaglie 1000g	300 buste	60 gg
	10 buste	90 gg
		

	<i>Formaggio Mix</i>	
Grattugiato 1000 g	Pezzi per cartone	shelf life
	20 buste	75 gg
		



BURRO PREMIUM “ANTICA CREMERIA”

da panna italiana pastorizzata 83% di grasso, 150 gg shelf-life

cod.	descrizione
MG01	Panetti hotel “famiglia” 16 porzioni * gr. 9,4 – conf. gr.150 – crt kg 3
MG02	Panetti gr. 125 – crt kg 5
MG03	Panetti gr. 250 “flangiato” – crt kg 5
MG04	Scatola Metallica gr. 500 – crt kg 5
MG05	Scatola Metallica gr. 250 – crt kg 5

BURRO PREMIUM “ANTICA CREMERIA”

salato da panna italiana pastorizzata 83% di grasso, 150 gg shelf-life

MG06	Panetti gr. 250 “flangiato” – crt kg 5
------	--

LINEA BIO da panne di aziende agricole biologiche

BURRO “BIOLOGICO”

da panna italiana pastorizzata raccolta nella zona di Parma e Reggio Emilia 83% di grasso, 150 gg shelf-life

MG07	Panetti hotel “famiglia” 16 porzioni * gr. 7,8 – conf. gr.125 – crt kg 3
MG08	Panetti gr. 125 – crt kg 5
MG09	Panetti gr. 250 – crt kg 5
MG10	Panetti gr. 500 – crt kg 5
MG11	Pani kg 1 – crt kg 10

BURRO “& SENZA LATTOSIO”

da panna italiana pastorizzata raccolta nella zona di Parma e Reggio Emilia e senza lattosio
83% di grasso, 150 gg shelf-life

MG14	Panetti gr.125 – crt kg 5
------	---------------------------

FORMAGGI – FORME INTERE – 36/38 KG CA.
PARMIGIANO REGGIANO DOP CLASSICO

cod.	descrizione
MG17	PARMIGIANO REGGIANO scelto extra 40 mesi
MG18	PARMIGIANO REGGIANO scelto extra 36 mesi
MG19	PARMIGIANO REGGIANO scelto extra 30 mesi
MG20	PARMIGIANO REGGIANO scelto extra 24 mesi
MG21	PARMIGIANO REGGIANO scelto 18 mesi
MG22	PARMIGIANO REGGIANO 12/14 mesi marchiato
MG23	PARMIGIANO REGGIANO mezzano (rigato) 12 mesi
MG24	PARMIGIANO REGGIANO mezzano (rigato) 18 mesi
MG25	PARMIGIANO REGGIANO mezzano (rigato) 24 mesi
MG26	PARMIGIANO REGGIANO mezzano (rigato) 30 mesi
MG27	PARMIGIANO REGGIANO biologico scelto extra 20 mesi
MG28	PARMIGIANO REGGIANO biologico scelto extra 24 mesi
MG29	PARMIGIANO REGGIANO biologico scelto extra 30 mesi

PARMIGIANO REGGIANO DOP CLASSICO (SPECIALITÀ)

MG30	PARMIGIANO REGGIANO "La Gigantina" scelto extra 24 mesi
MG31	PARMIGIANO REGGIANO "La Gigantina" scelto extra 30 mesi
MG32	PARMIGIANO REGGIANO "La Gigantina" scelto extra 40 mesi
MG33	PARMIGIANO REGGIANO "Prodotto di Montagna" scelto extra 24 mesi
MG34	"PARMIGIANO REGGIANO biologico di Vacca Bianca Modenese – presidio Slow Food scelto extra 100 mesi
MG35 MG36	"PARMIGIANO REGGIANO ""Solodibruna"", fatto con il latte di vacche di razza Bruna Italiana scelto extra 24 mesi scelto extra 30 mesi
MG37	"PARMIGIANO REGGIANO antica razza reggiana ""Vacche Rosse"" *scelto extra 24 mesi *disponibilità limitata - ordinabile solo a completamento di ordine con altre referenze"

GRANA PADANO DOP CLASSICO

MG38	GRANA PADANO scelto extra 22 mesi
MG39	GRANA PADANO scelto extra 15 mesi
MG40	GRANA PADANO scelto extra 12 mesi

GRANA PADANO DOP (SPECIALITÀ)

MG41	GRANA PADANO solo latte caglio sale 14/15 mesi
MG42	GRANA PADANO biologico scelto extra 18/20 mesi
MG43	FORMAGGIO TRADIZIONALE DURO "CACIONERONE" con crosta nera 22/24 mesi
MG44 MG45	ESSENZA ITALIANA, formaggio duro italiano di zona tipica con caglio vegetale 12 MESI 24 MESI

SPECIALITÀ CONFEZIONATE – shelf life 9 mesi ct. 5kg

cod.	descrizione
MG46	"PARMIGIANO REGGIANO ""La Gigantina"" scelto extra 36 mesi Spicchio scrostato gr.300 sottovuoto peso variabile"
MG47	"PARMIGIANO REGGIANO ""La Gigantina"" scelto extra 30 mesi Punta doppia crosta gr.700 sottovuoto peso variabile incartata a mano"
MG48	Spicchio scrostato gr.500 sottovuoto peso variabile incartato a mano
MG49	Spicchio scrostato gr.300 sottovuoto peso variabile incartato a mano
MG50	"PARMIGIANO REGGIANO ""Prodotto di Montagna"" scelto extra 24 mesi Punta doppia crosta kg.1 sottovuoto peso variabile incartata a mano"
MG51	Punta doppia crosta gr.700 sottovuoto peso variabile incartata a mano
MG52	Spicchio scrostato gr.500 sottovuoto peso variabile incartato a mano
MG53	Spicchio scrostato gr.300 sottovuoto peso variabile
MG54	Spicchio scrostato gr.300 sottovuoto peso variabile incartato a mano
MG55	"PARMIGIANO REGGIANO ""Biologico"" scelto extra 24 mesi Punta doppia crosta gr.700 sottovuoto peso variabile incartata a mano"
MG56	Spicchio scrostato gr.500 sottovuoto peso variabile incartato a mano
MG57	Spicchio scrostato gr.300 sottovuoto peso variabile incartato a mano
MG58	"PARMIGIANO REGGIANO ""Biologico"" scelto extra 30 mesi Spicchio scrostato gr.500 sottovuoto peso variabile incartato a mano"
MG59	Spicchio scrostato gr.300 sottovuoto peso variabile incartato a mano
MG60	"PARMIGIANO REGGIANO ""Biologico"" scelto extra 36 mesi Spicchio scrostato gr.500 sottovuoto peso variabile incartato a mano"
MG61	Spicchio scrostato gr.300 sottovuoto peso variabile incartato a mano
MG62	"PARMIGIANO REGGIANO ""Biologico"" scelto extra 60 mesi Spicchio scrostato gr.500 sottovuoto peso variabile incartato a mano"
MG63	"PARMIGIANO REGGIANO Biologico di Vacca Bianca Modenese Punta doppia crosta kg.1 sottovuoto peso variabile incartata a mano scelto extra 36 mesi**"

PARMIGIANO REGGIANO “Solodibruna”, fatto con il latte di razza Bruna Alpina extra 24 mesi

MG66	Punta doppia crosta kg.1 o gr.700 sottovuoto peso variabile
MG67	Punta doppia crosta gr.700 sottovuoto peso variabile incartata a mano
MG68	Spicchio scrostato gr.500 sottovuoto peso variabile
MG69	Spicchio scrostato gr.300 sottovuoto peso variabile
MG70	Spicchio scrostato gr.300 sottovuoto peso variabile incartato a mano

PARMIGIANO REGGIANO “Solodibruna”, fatto con il latte di razza Bruna Alpina extra 30 mesi

MG71	Punta doppia crosta gr.700 sottovuoto peso variabile incartata a mano
MG72	Spicchio scrostato gr.500 sottovuoto peso variabile
MG73	Spicchio scrostato gr.300 sottovuoto peso variabile

PARMIGIANO REGGIANO “Solodibruna”, fatto con il latte di razza Bruna Alpina extra 36 mesi

MG74	Spicchio scrostato gr.500 sottovuoto peso variabile incartata a mano
MG75	Spicchio scrostato gr.300 sottovuoto peso variabile incartata a mano

PARMIGIANO REGGIANO “Solodibruna”, fatto con il latte di razza Bruna Alpina extra 40 mesi

MG76	Spicchio scrostato gr.500 sottovuoto peso variabile
MG77	Spicchio scrostato gr.300 sottovuoto peso variabile

PARMIGIANO REGGIANO “Solodibruna”, fatto con il latte di razza Bruna Alpina extra 50 mesi

MG78	Punte doppia crosta kg.1 sottovuoto peso variabile incartate a mano
MG79	Punte doppia crosta gr.700 sottovuoto peso variabile incartate a mano

PARMIGIANO REGGIANO antica razza reggiana “Vacche Rosse” scelto extra 24 mesi*

cod.	descrizione
MG80	Punta doppia crosta kg.1 sottovuoto peso variabile
MG81	Punta doppia crosta gr.700 sottovuoto peso variabile
MG82	Punta doppia crosta gr.500 sottovuoto peso variabile
MG83	Punta doppia crosta kg.1 sottovuoto peso variabile incartata a mano
MG84	Punta doppia crosta gr.700 sottovuoto peso variabile incartata a mano
MG85	Punta doppia crosta gr.500 sottovuoto peso variabile incartata a mano
MG86	Spicchio scrostato gr.500 sottovuoto peso variabile
MG87	Spicchio scrostato gr.300 sottovuoto peso variabile
MG88	GRANA PADANO solo latte caglio sale scelto extra 16 mesi Spicchio scrostato gr.300 sottovuoto peso variabile
MG89	GRANA PADANO solo latte caglio sale scelto extra 20 mesi Spicchio scrostato gr.300 sottovuoto peso variabile incartato a mano

ESSENZA ITALIANA, formaggio duro italiano di zona tipica con caglio vegetale 12/14 MESI

MG90	Punte doppia crosta kg.1 sottovuoto peso variabile
MG91	Spicchi scrostati gr.300 sottovuoto peso variabile

Formaggi Grattugiati e scaglie – shelf life 90 giorni

MG92	PARMIGIANO REGGIANO dop 12 mesi Grattugiato fresco, busta kg 1 – crt kg 10
MG93	PARMIGIANO REGGIANO dop 12 mesi Grattugiato fresco, bustina gr.5 – crt kg 1
MG94	PARMIGIANO REGGIANO dop 18 mesi Grattugiato fresco, busta kg 1 – crt kg 10
MG95	PARMIGIANO REGGIANO dop 24 mesi Grattugiato fresco, busta gr.100 – crt kg 1
MG96	PARMIGIANO REGGIANO dop 24 mesi Grattugiato fresco, busta kg 1 – crt kg 10
MG97	PARMIGIANO REGGIANO dop biologico Grattugiato fresco, busta gr.50 – crt kg 2
MG98	PARMIGIANO REGGIANO dop biologico Grattugiato fresco, busta kg 1 – crt kg 10
MG99	PARMIGIANO REGGIANO dop biologico Scaglie busta gr.40 - crt kg 0,60
MG100	PARMIGIANO REGGIANO dop biologico 18 mesi Grattugiato fresco, busta kg 1 – crt kg 10
MG101	PARMIGIANO REGGIANO dop biologico 24 mesi Grattugiato fresco, busta kg 1 – crt kg 10
MG102	GRANA PADANO dop Grattugiato fresco, busta gr.100 – crt kg 3
MG103	GRANA PADANO Grattugiato fresco, busta kg 1 – crt kg 5
MG104	GRANA PADANO Grattugiato fresco, bustina gr.5 – crt kg 1
MG105	GRANA PADANO Grattugiato fresco, bustina gr.7 – crt kg 2,1

Linea Top

Una selezione di prodotti di altissima qualità presentata in raffinate confezioni: questa gamma rappresenta l'essenza della migliore tradizione dei sapori del mare.

Concediti il gusto intenso delle Alici sotto sale, lasciati tentare dai filetti di Alici in olio extravergine di oliva, inscatolati a mano uno per uno, assapora i profumi del Capriccio di Mare o della Sinfonia di Sapori, prova il sapore unico della famosa Colatura di Alici di Cetara o ritrova la bontà autentica del Tonno e della Ventresca di Tonno lavorati con il metodo tradizionale.

Top Line

A selection of high quality products presented in refined packaging: this range represents the essence of the finest, traditional flavours from the sea.

Discover the intense flavour of the salted anchovies and the anchovy fillets in extra virgin olive oil, which are packaged by hand one at a time. Experience the aromas of Capriccio di Mare or the Sinfonia di Sapori, and try the unique flavour of the famous Colatura di Alici di Cetara (anchovy juices from Cetara).

Or rediscover the authentic goodness of tuna and ventresca tuna, prepared in the traditional way.



Specialità Cetaresi dal 1950



Filetti di alici *Anchovy fillets*

COD. DFA01

CAPACITÀ CAPACITY	212 ml
PZ. PER COLLO JARS PER BOX	6
DURABILITÀ SHELF LIFE	12 mesi 12 months
CONSERVAZIONE PRESERVATION	Tenere in luogo fresco. Store in a cool place.
INGREDIENTI INGREDIENTS	Alici (<i>Engraulis encrasicolus</i>), olio extravergine d'oliva, sale. Anchovies (<i>Engraulis encrasicolus</i>), extra virgin olive oil, salt.



Alici salate *Salted anchovies*

COD. DAS02

CAPACITÀ CAPACITY	314 ml
PZ. PER COLLO JARS PER BOX	6
DURABILITÀ SHELF LIFE	12 mesi 12 months
CONSERVAZIONE PRESERVATION	Tenere in luogo fresco. Store in a cool place.
INGREDIENTI INGREDIENTS	Alici (<i>Engraulis encrasicolus</i>), sale, salamoia. Anchovies (<i>Engraulis encrasicolus</i>), salt, brine.



Filetti di tonno *Tuna fillets*

212 ml - COD. DFT03212
314 ml - COD. DFT03314

CAPACITÀ CAPACITY	212 ml	314 ml
PZ. PER COLLO JARS PER BOX	6	6
DURABILITÀ SHELF LIFE	60 mesi 60 months	
CONSERVAZIONE PRESERVATION	A scaffale. Ambient temperature.	
INGREDIENTI INGREDIENTS	Tonno (<i>Thunnus albacares</i>), olio di oliva, sale. Tuna (<i>Thunnus albacares</i>), olive oil, salt.	



Specialità Cetaresi dal 1950



Ventresca di tonno

Tuna belly

COD. DVT05

CAPACITÀ	314 ml
CAPACITY	
PZ. PER COLLO	6
JARS PER BOX	
DURABILITÀ	30 mesi
SHELF LIFE	30 months
CONSERVAZIONE	A scaffale.
PRESERVATION	Ambient temperature.
INGREDIENTI	Tonno (Thunnus albacares), olio di oliva, sale.
INGREDIENTS	Tuna (Thunnus albacares), olive oil, salt.



Colatura di alici di Cetara

Salted anchovy extract

COD. DCAC06

CAPACITÀ	100 ml
CAPACITY	
PZ. PER COLLO	12
JARS PER BOX	
DURABILITÀ	24 mesi
SHELF LIFE	24 months
CONSERVAZIONE	Tenere in luogo fresco.
PRESERVATION	Store in a cool place.
INGREDIENTI	Essatto di alici salate, sale.
INGREDIENTS	Salted anchovy extract, salt.



Capriccio di mare

Anchovies and capers

COD. DCM07

CAPACITÀ	106 ml
CAPACITY	
PZ. PER COLLO	6
JARS PER BOX	
DURABILITÀ	12 mesi
SHELF LIFE	12 months
CONSERVAZIONE	Tenere in luogo fresco.
PRESERVATION	Store in a cool place.
INGREDIENTI	Alici (Engraulis encrasicolus), olio extravergine d'oliva, capperi, sale.
INGREDIENTS	Anchovies (Engraulis encrasicolus), extra virgin olive oil, capers, salt.



Sinfonia di sapori

Sinfonia di sapori sauce

COD. DSS08

CAPACITÀ	106 ml
CAPACITY	
PZ. PER COLLO	6
JARS PER BOX	
DURABILITÀ	24 mesi
SHELF LIFE	24 months
CONSERVAZIONE	A scaffale.
PRESERVATION	Ambient temperature.
INGREDIENTI	Colatura di alici, menteforte, mosto d'uva, olio di oliva, olio extravergine d'oliva, peperoncino, basilico, origano, prezzemolo, sale.
INGREDIENTS	Anchovy sauce, must, almonds, pine tomato, anchovies, black and green olives, capers, extra virgin olive oil, oregano, basil, onion, chili pepper, salt.



Specialità Cetaresi dal 1950

Bottarga di tonno

Tuna roe "Bottarga"

COD. DBT09

CAPACITÀ CAPACITY	106 ml
PZ. PER COLLO JARS PER BOX	6
DURABILITÀ SHELF LIFE	36 mesi 36 months
CONSERVAZIONE PRESERVATION	Tenere in luogo fresco. Store in a cool place.
INGREDIENTI INGREDIENTS	Uova di tonno (<i>Thunnus albacares</i>), sale. Tuna roe (<i>Thunnus albacares</i>), salt.



Nero di seppia

Squid ink sauce

COD. DNS11

CAPACITÀ CAPACITY	212 ml
PZ. PER COLLO JARS PER BOX	6
DURABILITÀ SHELF LIFE	36 mesi 36 months
CONSERVAZIONE PRESERVATION	A scaffale. Ambient temperature.
INGREDIENTI INGREDIENTS	Seppie, pinoli, concentrato di pomodoro, olio di oliva, estratto di pomodoro, aromi naturali, peperoncino piccante. Cuttlefish, pine nuts, tomato paste, olive oil, tomato extract, natural flavors, chili pepper.



Bottarga di muggine

Mullet roe "Bottarga"

COD. DBM10

CAPACITÀ CAPACITY	106 ml
PZ. PER COLLO JARS PER BOX	6
DURABILITÀ SHELF LIFE	36 mesi 36 months
CONSERVAZIONE PRESERVATION	Tenere in luogo fresco. Store in a cool place.
INGREDIENTI INGREDIENTS	Uova di sifalo (<i>Mugil cephalus</i>), sale. Mullet roe (<i>Mugil cephalus</i>), salt.



Peperonata con acciughe

Peperonata and anchovy paté

COD. DPA12

CAPACITÀ CAPACITY	212 ml
PZ. PER COLLO JARS PER BOX	6
DURABILITÀ SHELF LIFE	36 mesi 36 months
CONSERVAZIONE PRESERVATION	A scaffale. Ambient temperature.
INGREDIENTI INGREDIENTS	Peperoni, carote, cipolline, patrici, sedano, cavolfiori, finocchi, acciughe, olio extravergine d'oliva, sale. Acidificante: acido citrico. Peppers, carrots, onions, cucumbers, celery, cauliflowers, fennel, extra virgin olive oil, salt. Acidifier: citric acid.



Patè di tonno

Tuna paté

COD. DPT13

CAPACITÀ CAPACITY	212 ml
PZ. PER COLLO JARS PER BOX	6
DURABILITÀ SHELF LIFE	48 mesi 48 months
CONSERVAZIONE PRESERVATION	A scaffale. Ambient temperature.
INGREDIENTI INGREDIENTS	Tonno, olio di oliva, cipolla, aromi naturali, sale. Tuna, olive oil, onion, natural flavors, salt.



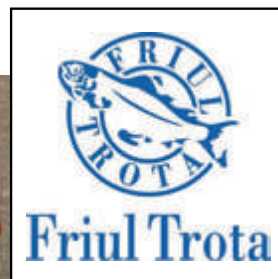
Patè di tonno piccante

Spicy tuna paté

COD. DPT14

CAPACITÀ CAPACITY	106 ml
PZ. PER COLLO JARS PER BOX	6
DURABILITÀ SHELF LIFE	48 mesi 48 months
CONSERVAZIONE PRESERVATION	A scaffale. Ambient temperature.
INGREDIENTI INGREDIENTS	Tonno 40%, crema di peperoncino 20%, olio di oliva 30%, aceto, sale. Tuna 40%, chili pepper cream 20%, olive oil 30%, vinegar, salt.





IL FIL DI FUMO

UNA RAFFINATA TECNICA CHE UTILIZZA IL FUMO LEGGERO PER ESALTARE IL GUSTO CARATTERISTICO DI OGNI PESCE. IN FORMATO MONOPORZIONE PRONTI PER ESSERE GUSTATI COME SECONDO PIATTO.



• IL FIL DI FUMO

Il filetto di trota affumicato a caldo. Mix ideale di fumo e temperatura capace di donare una particolare morbida compattezza. E le spine? Le teniamo noi. Tutti i filetti sono accuratamente spinati a mano.

• TROTA INTERA CON PELLE

Per intenditori. Trota affumicata a caldo intera.

• ARINGA SCIOCCA

Filetti di aringa affumicati a freddo, senza pelle e senza necessità di desalatura. Selezioniamo solo materia prima a basso tenore di grasso, ideale per la lavorazione artigianale e l'affumicatura delicata. Particolarmente dolce, leggermente salata, delicatamente affumicata.



• SGOMBRO | • SGOMBRO AL PEPE

Filetto di sgombro affumicato a caldo. Pescato in maniera sostenibile nelle fredde acque dell'Oceano Nord Atlantico, solo nella stagione ottimale. Il giusto tenore di grasso è caratteristica essenziale per la nostra affumicatura a caldo. Cremoso al palato, disponibile anche nella versione al pepe.



UNA STORIA LUNGA 40 ANNI, INIZIATA PER GIOCO E DIVENTATA MESTIERE PER PASSIONE. UN SAPIENTE TOCCO DI FUMO DELICATO IN GRADO DI ESALTARE LE FRAGRANZE TIPICHE DELLA NOSTRA TROTA SALMONATA, RINOMATA PER LE SUE CARNI MAGRE E COMPATTE.





IL SALMONE ALLEVATO

C'È SALMONE E SALMONE! SELEZIONIAMO SOLO LE MIGLIORI MATERIE PRIME, PROVENIENTI DA PICCOLI ALLEVAMENTI CHE CONDIVIDONO CON NOI UNA FILOSOFIA DI LAVORAZIONE ARTIGIANALE E LA PASSIONE PER FARE COSE BUONE. E LE CARNI SONO SODE, DOLCI E SAPORITE: CARATTERISTICHE ESALTATE CON UNA AFFUMICATURA DELICATA, CHE ACCOMPAGNA, E NON COPRE IL LORO SAPORE CARATTERISTICO.



- **SALMONE NORVEGESE**
Filetto di salmone affumicato a freddo, accuratamente rifilato e spinato a mano, disponibile intero e preaffettato.
- **SALMONE SCOZZESE**
Filetto di salmone affumicato a freddo, accuratamente rifilato e spinato a mano, disponibile intero e preaffettato.
- **SALMONE SELEZIONE GOLD**
Esclusiva selezione dei migliori salmoni provenienti da diverse parti del mondo. Disponibile intero e, su ordinazione, preaffettato.



- **IL SALMONE NORVEGESE A FETTE**
Da salmone allevato in Norvegia, in fette lunghe tagliate a mano.
- **IL SALMONE SCOZZESE A FETTE**
Da salmone allevato in Scozia, in fette lunghe tagliate a mano.



- **CAPRICCIO DI SALMONE**
Dalla selezione dei migliori filetti, attraverso una lavorazione rigorosamente manuale ricaviamo il cosiddetto "cuore", la parte più morbida e gustosa.

- **TRANCIO DI SALMONE AFFUMICATO A CALDO**
Trancio di filetto pronto per essere consumato, ottimo come secondo piatto freddo.

IL SALMONE SELVAGGIO

PESCATI NELLE FREDDHE ACQUE DELL'OCEANO PACIFICO TRA ALASKA E CANADA SOLO NEI MESI ESTIVI, LAVORATI CON UNA PARTICOLARE TECNICA CAPACE DI ESALTARE LA CONSISTENZA ED IL CARATTERISTICO SAPORE DELLE CARNI. DISPONIBILE IN TRE DIVERSE VARIETÀ SUDDIVISE PER SPECIE. IL SALMONE DEGLI INTENDITORI. UN SOLO CONSIGLIO: ASSAGGIARE.



- **IL RED KING A FETTE**

Il salmone selvaggio Red King a fetta lunga.



- **IL SOCKEYE A FETTE**

Il salmone selvaggio Sockeye in busta a fetta.

- **RED KING**

Il Re, il più grande! Pescato ad amo, può raggiungere i 15 kg di peso. Da sempre considerato il salmone più pregiato viene lavorato con una particolare tecnica che esalta la morbidezza delle carni ed il loro sapore marcato.

- **SOCKEYE**

Il salmone Rosso, viene pescato a rete lungo le coste dell'Alaska e deve il suo nome al caratteristico color rosso acceso delle carni. Di pezzatura più piccola rispetto al Red King, ha carni molto saporite e gustose. Disponibile intero e, su ordinazione, preaffettato.

- **COHO**

Il più magro tra i salmoni selvaggi. Definito anche "argentato" viene pescato ad amo durante la sua risalita verso l'acqua dolce dei fiumi dell'Alaska. Disponibile intero e, su ordinazione, preaffettato.



- **FIL ROSÈ DI SALMONE**

Viene marinato a bassa temperatura sottovuoto, con una tecnica molto particolare. Arricchito dalle spiccate note aromatiche del pepe nero, che donano una deliziosa rotondità di gusto al palato.



LA TROTA AL VAPORE

FILETTI DI TROTA MONOPORZIONE TUTTI ACCURATAMENTE SPINATI A MANO. PRONTI PER ESSERE SERVITI, OTTIMI COME SECONDO PIATTO FREDDO, POSSONO ESSERE ANCHE SCALDATI SEMPLICEMENTE IMMERGENDO LA BUSTA CHIUSA IN ACQUA CALDA.

- **TROTA AL NATURALE**

Il filetto più versatile, pronto per essere personalizzato a piacimento.



- **TROTA ALLE ERBE**

Caratterizzata dal tocco aromatico di basilico e finocchio.



- **TROTA AGLI AGRUMI**

Impreziosito da arancia, limone e lime, in zeste grattugiate a mano.



- **TROTA ALLA MEDITERRANEA**

L'espressione del fascino italiano in soli due ingredienti: pomodoro e origano.

- **FILETTO DI TROTA FIL ROSÈ**

Viene marinato a bassa temperatura sottovuoto, con una tecnica molto particolare. Arricchito dalle spiccate note aromatiche del pepe nero, che donano una deliziosa rotondità di gusto al palato.





PESCE SPADA E TONNO

SPECIALITÀ RICAVATE DA MATERIE PRIME ATTENTAMENTE SELEZIONATE, IL CUI AREALE DI PESCA DIPENDE DI VOLTA IN VOLTA DALLE CARATTERISTICHE AMBIENTALI E STAGIONALI CHE LE RENDONO PIÙ ADATTE AD ESSERE AFFUMICATE CON UNA PARTICOLARE MISCELA DI LEGNI E BACCHE AROMATICHE.



- **IL PESCE SPADA A FETTE**
Dal trancio di pesce spada affumicato a freddo, le fette pronte per essere gustate.

- **PESCE SPADA**
Trancio affumicato a freddo.



- **IL TONNO A FETTE**
Dal trancio di tonno pinna gialla affumicato a freddo, le fette pronte per essere gustate.

- **TONNO**
Trancio affumicato a freddo.

I MARINATI

NON I SOLITI MARINATI, MA SAPORI PARTICOLARI PER STUPIRE I PROPRI CLIENTI, OFFRENDO UN PRODOTTO DAL SAPORE DELICATO E NEL CONTEMPO CURIOSO. I FILETTI DI TROTA E SALMONE IMPREZIOSITI DA UNA DELLE TECNICHE PIÙ CONOSCIUTE DELLA CUCINA TRADIZIONALE.

• TROTA MARINATA AGLI AGRUMI

Con arancia e limone in zeste grattugiate a mano.

• SALMONE MARINATO AGLI AGRUMI

Con arancia e limone in zeste grattugiate a mano.

• SALMONE MARINATO ALLE ERBE

Caratterizzato dal sentore aromatico di un mix di erbe tra le quali spicca il gustoso contributo dell'aneto.





GLI ALTRI PESCI AL VAPORE

PRONTI PER ESSERE SERVITI, TUTTI I FILETTI SONO ACCURATAMENTE SPINATI A MANO. OTTIMI COME SECONDO PIATTO FREDDO, POSSONO ANCHE ESSERE SCALDATI SEMPLICEMENTE IMMERGENDO LA BUSTA CHIUSA IN ACQUA CALDA.



• BRANZINO

Il filetto di branzino ideale per uno sfizio veloce, ma anche per ricette più elaborate.



• ORATA

Il filetto che esprime la delicatezza della carne di orata. Semplice nella sua versatilità.



• MERLUZZO AL NATURALE • MERLUZZO ALLA MEDITERRANEA

Da merluzzi pescati nel Sud Atlantico, dove le acque oceaniche incontrano le gelide correnti antartiche. Disponibile con pomodoro e origano, o nella versione personalizzabile.



• SGOMBRO ALLA MEDITERRANEA • SGOMBRO AL NATURALE

Da sgombri pescati nelle fredde acque dell'Oceano Nord Atlantico, con il giusto tenore di grasso che lo rende cremoso al palato. Disponibile con pomodoro e origano, o nella versione personalizzabile.

• TRANCIO DI SALMONE ALLE ERBE

Trancio di filetto di salmone caratterizzato da un mix di erbe aromatiche, pronto per essere gustato.



I SUGHI PRONTI

COME FATTI IN CASA, SENZA CONSERVANTI. DECLINABILI FACILMENTE ANCHE IN RICETTE PIÙ ELABORATE.

I FRESCHI - IDEALI PER I PRIMI, MA SOPRATTUTTO PER BRUSCHETTE.



- **SAPOR DI TROTA E NOCI**
La delicatezza della trota abbinata alla croccantezza della noce.



- **SAPOR DI ORATA ALLA LIGURE**
L'inconfondibile gusto dell'oliva taggiasca ben si amalgama alla dolcezza dell'orata e della mandorla.

VASETTI - UN COMODO ALLEATO PER UN PRIMO PIATTO LAST MINUTE, MA DI QUALITÀ.



- **SAPOR DI TROTA**



- **SAPOR DI ORATA**



- **SAPOR DI TROTA E NOCI**



- **SUGO DI TROTA E POMODORO**



- **SUGO DI BRANZINO E POMODORO**

I GIOIELLI DELLA REGINA

PER ARRICCHIRE OGNI PORTATA, DALL'ANTIPASTO AL SECONDO PIATTO.



- UOVA DI TROTA

Perle dal colore rosso acceso croccanti al palato, la cui delicata salatura non copre ma ne esalta il sapore caratteristico.



- GUANCE DI TROTA

Il cibo degli dei! Morbide rarità estratte una ad una a mano, esaltate dalle note fruttate dell'olio extra vergine d'oliva.



- CREMA DI TROTA

Sfizioso spalmabile dal delicato sapore,
ottimo per antipasti e aperitivi di qualità.



- BOTTARGA DI TROTA

Un'eccellenza pregiata, dal gusto più delicato rispetto alle classiche bottarghe. Ottimo come condimento, in solitaria o in abbinamento con le Uova di Trota.



- BOCCONCINI
IN AGRODOLCE

Delicati cubetti di trota impanati con farina di riso, fritti e conservati in agrodolce sott'olio.



LE ACCIUGHE DEL CANTABRICO

DALLE CARNI COMPATTE, SODE E GUSTOSE, LE ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO SONO CONSIDERATE LE MIGLIORI AL MONDO. E TRA QUESTE ABBIAMO SELEZIONATO UN PICCOLO PRODUTTORE CHE COME NOI È APPASSIONATO DI COSE BUONE E ARTIGIANALI. IL RISULTATO È UNA PRELIBATEZZA RIGOROSAMENTE LAVORATA A MANO, DAL BASSO TENORE DI SALE, E CONSERVATA IN UN BLEND DI OLII EXTRAVERGINE D'OLIVA CHE ESALTA IL SAPORE TIPICO DELL'ACCIUGA.

- **LE ACCIUGHE DON BOCARTE**
Pesca primaverile.



- **LE ACCIUGHE DIEZ**
Pesca autunnale.





IL BACCALÀ

O MEGLIO...LO STOCCAFISSO! LA MATERIA PRIMA È SEMPRE STOCCAFISSO SELEZIONATO E SOLO DI PRIMA SCELTA, LAVORATO IN MANIERA RIGOROSAMENTE ARTIGIANALE.
LO DECLINIAMO IN DUE DIVERSE VERSIONI, DA ANTIPASTO O COME SECONDO PIATTO.



• BACCALÀ MANTECATO

È l'aperitivo per eccellenza veneziano, il cicchetto della sera per chiudere la serata in allegria. Senza latte, panna, burro, prezzemolo, patate. Insomma... solo stocco, olio di oliva e di semi ed un pizzico di sale e pepe.

• BACCALÀ DELICATO

Un secondo piatto all'insegna della qualità. Anche qui pochi ingredienti oltre allo stocco: latte, cipolla ed olio. E senza farine.





DAI MARI DEL MONDO

UNA SELEZIONE DI PRODOTTI ARTIGIANALI CHE SI DISTINGUONO PER LA LORO QUALITÀ E PER IL LORO SAPORE UNICO.

• BOTTARGA DI MUGGINE

Un classico della tradizione sarda elaborato da un piccolo artigiano. Da uova di Muggine, una versatile bafra da grattugiare o tagliare a fettine sottili.



• POLPO

Gustosi tentacoli compatti e sodi, lavorati manualmente e cotti nel solco della tradizione galiziana. Pronto all'uso, tal quale o leggermente scottato su una piastra rovente.

• VENTRESCA DI TONNO ROSSO SELVAGGIO

Dalle acque Atlantiche arriva la carne più pregiata del tonno rosso pescato, rinomata per la sua particolare morbidezza abbinata ad un sapore pieno ed intenso.



• TONNO BONITO DEL NORTE

Carni compatte e saporite, lavorate rigorosamente da fresco nel luogo di pesca. Proposto nelle versioni laminata e in trancio, per distinguersi dal solito tonno.

LE SPECIALITÀ IN VASCHETTA

AMPIA GAMMA DI FILETTI O DI PREPARAZIONI GASTRONOMICHE PER IL LIBERO SERVIZIO O IL BANCO GASTRONOMIA. PRONTE ALL'USO, SENZA CONSERVANTI, PER UN TOCCO DI QUALITÀ ALLA VOSTRA CUCINA.



- FILETTI DI ALICI
- FILETTI DI ARINGA AFFUMICATI
- FILETTI DI TROTA SALMONATA MARINATI

- TARTARA DI TROTA
- SEPIE IN UMIDO
- SARDE IN SAOR
- INSALATA DI MARE

- BOCCONCINI DI TROTA IN AGRODOLCE
- CARCIOFINI ALLA ROMANA
- CIPOLLINE GRIGLIATE
- RADICCHIO ALLA GRIGLIA





LE CARNI

UNA SELEZIONE DELLE MIGLIORI SPECIALITÀ DI CARNE,
PRONTE PER ESSERE SERVITE E GUSTATE.

- **PETTO DI POLLO AFFUMICATO ALLE ERBE**

Non proponiamo il solito pollo, ma un prodotto particolarmente saporito e succoso, frutto dell'equilibrio tra affumicatura leggera ed una speziatura a base di erbe aromatiche. Idoneo ad essere servito come un carpaccio oppure una tagliata.



- **CARPACCIO DI MANZO**

Marinato con un sapiente mix di sali spezie ed erbe aromatiche che dona alle carni un caratteristico sapore. Ideale per un antipasto di qualità.

- **BLACK ANGUS AFFUMICATO**

Carne selezionata di bovino razza Black Angus. Un particolare processo di affumicatura esalta il sapore caratteristico di una delle carni più pregiate al mondo.

- **SPECK D'ANATRA**
- **SPECK D'OCA**

Il gusto distintivo di due carni pregiate, esaltato dalla combinazione di affumicatura e asciugatura che richiama i dettami produttivi dello speck.

cod.	descrizione	q.tà per conf	giorni scadenza	udm	iva
LA TROTA AFFUMICATA - LA REGINA DI SAN DANIELE					
100C1GA	CARPACCIO di TROTA 400/800g-trancio intero	1/10	75	kg	10
100CA100GA	CARPACCIO di TROTA a fette 100g-in astuccio	6/25	60	pz	10
100R2	LA REGINA di San Daniele 300/800g-baffa intera	1/10	90	kg	10
100R3	LA REGINA di San Daniele 800/1200g-baffa intera	1/10	90	kg	10
100RP2	LA REGINA di San Daniele 300/800g - baffa preaffettata	1/10	60	kg	10
100RP3	LA REGINA di San Daniele 800/1200g -baffa preaffettata	1/10	60	kg	10
100RA250GA	LA REGINA di San Daniele 250g - a fetta lunga in astuccio	1/18	60	pz	10
100RA100GA	LA REGINA di San Daniele 100g - a fetta lunga in astuccio	6/25	60	pz	10
120REP1	LA REGINETTA di S. Daniele 150/300g -filetto preaffettato	6/20	60	kg	10
LA FIL DI FUMO - Trota Affumicata a Caldo					
200F2GA	FIL di FUMO 120/220g salmonato - in astuccio	6/25	60	kg	10
LINEA CHEF: LE TROTE COTTE AL VAPORE					
200CHA1GA	FILETTO di TROTA CHEF 100/160g alle erbe - in astuccio	6/20	60	kg	10
200CHL1GA	FILETTO di TROTA CHEF 100/160g agli agrumi - in astuccio	6/20	60	kg	10
200CHN1GA	FILETTO di TROTA CHEF 100/160g salmonato - in astuccio	6/20	60	kg	10
200CHP1GA	FILETTO di TROTA CHEF 100/160g alla Mediterranea - in astuccio	6/20	60	kg	10
TROTA Linea GRAN RISERVA					
110CT1	CAPRICCIO di TROTA REGINA 300/700g	1/10	30	kg	10
150ROSE1R	FIL ROSÈ DI TROTA	500/800	45	Kg	10
LE SPECIALITÀ ITTICHE: SALMONE AFFUMICATO CANADESE SELVAGGIO					
500CAKING2	SALMONE SELVAGGIO RED KING 900/1500g - baffa intera	Singola	60	kg	10
500CAKING1	SALMONE SELVAGGIO RED KING 1500/2500g - baffa intera	Singola	60	kg	10
500CAKINGP2	SALMONE SELVAGGIO RED KING 900/1500g - baffa preaffettata	Singola	60	kg	10
500CAKINGP1	SALMONE SELVAGGIO RED KING 1500/2500g - baffa preaffettata	Singola	60	kg	10
500SOCKEY2	SALMONE SELVAGGIO SOCKEYE 500/800g - baffa intera	Singola	60	kg	10
500SOCKEY1	SALMONE SELVAGGIO SOCKEYE 900/1200g - baffa intera	Singola	60	kg	10
500SOCKpreaf1	SALMONE SELVAGGIO SOCKEYE 500/800g - baffa preaffettata	Singola	60	kg	10
500SOCKpreaf	SALMONE SELVAGGIO SOCKEYE 900/1200g - baffa preaffettata	Singola	60	kg	10
500COHO02	SALMONE COHO Affumicato 500/800g - baffa intera	Singola	60	kg	10
500COHO01	SALMONE COHO Affumicato 800/1,200g - baffa intera	Singola	60	kg	10
500COHOpreaf1	SALMONE COHO Affumicato 500/800g - baffa preaffettata	Singola	60	kg	10
500COHOpreaf	SALMONE COHO Affumicato 800/1,200g - baffa preaffettata	Singola	60	kg	10
500KING100GA	SALMONE RED KING 100g - a fetta lunga in astuccio	6/25	60	pz	10
500SOC100GA	SALMONE SOCKEYE 100g - a fetta lunga in astuccio	6/25	60	pz	10
SALMONE NORVEGESE					
500N1	SALMONE NORVEGESE 600/900g - baffa intera in astuccio	Singola	60	kg	10
500N2	SALMONE NORVEGESE 900/1200g - baffa intera	Singola	60	kg	10
500N3	SALMONE NORVEGESE 1200/1800g - baffa intera	Singola	60	kg	10
500N4	SALMONE NORVEGESE 1800/2600g - baffa intera	Singola	60	kg	10
500N5	SALMONE NORVEGESE 2600g + - baffa intera	Singola	60	kg	10

cod.	descrizione	q.tà per conf	giorni scadenza	udm	iva
500NP1	SALMONE NORVEGESE 600/900g baffa preaffettata in astuccio	Singola	60	kg	10
500NP2	SALMONE NORVEGESE 900/1200g baffa preaffettata	Singola	60	kg	10
500NP3	SALMONE NORVEGESE 1200/1800g baffa preaffettata	Singola	60	kg	10
500NP4	SALMONE NORVEGESE 1800/2600g baffa preaffettata	Singola	60	kg	10
500NP5	SALMONE NORVEGESE 2600g+ baffa preaffettata	Singola	60	kg	10
500NA100GA	SALMONE NORVEGESE 100g - a fetta lunga in astuccio	6/25	60	pz	10
SALMONE SCOZZESE					
500S1	SALMONE SCOZZESE 600/900g - baffa intera in astuccio	Singola	60	kg	10
500S2	SALMONE SCOZZESE 900/1200g - baffa intera	Singola	60	kg	10
500S3	SALMONE SCOZZESE 1200/1800g - baffa intera	Singola	60	kg	10
500S4	SALMONE SCOZZESE 1800/2500g - baffa intera	Singola	60	kg	10
500SP1	SALMONE SCOZZESE 600/900g - baffa preaffettata in astuccio	Singola	60	kg	10
500SP2	SALMONE SCOZZESE 900/1200g - baffa preaffettata	Singola	60	kg	10
500SP3	SALMONE SCOZZESE 1200/1800g - baffa preaffettata	Singola	60	kg	10
500SP4	SALMONE SCOZZESE 1800/2500g - baffa preaffettata	Singola	60	kg	10
500SA250GA	SALMONE SCOZZESE 250g a fetta lunga in astuccio	1/18	60	pz	10
500SA100GA	SALMONE SCOZZESE 100g a fetta lunga in astuccio	6/25	60	pz	10
500RT502R	RITAGLI di SALMONE 500g - affumicati a freddo	10	45	pz	10
SALMONE Linea GRAN RISERVA					
500SUP1	LO SCOZZESE del SUTHERLAND 600/900g - baffa intera	Singola	60	kg	10
500SUP2	LO SCOZZESE del SUTHERLAND 900/1200g - baffa intera	Singola	60	kg	10
500SUP3	LO SCOZZESE del SUTHERLAND 1200/1800g - baffa intera	Singola	60	kg	10
500SUP4	LO SCOZZESE del SUTHERLAND 1800/2500g - baffa intera	Singola	60	kg	10
510CS1	CAPRICCIO di SALMONE 200/300g taglio Balik	1/10	30	kg	10
550ROSE1R	FIL ROSE' di SALMONE 1200/1500	Singola	45	Kg	10
IL SALMONE COTTO PRONTO DA MANGIARE					
520S120CGA	TRANCIO DI SALMONE AFFUMICATO A CALDO 100/140 g	12	60	kg	10
520S120AGA	TRANCIO DI SALMONE ALLE ERBE cotto al vapore 100/140 g	12	60	kg	10
GLI ALTRI PESCI affumicati					
600ARF1GA	ARINGA SCIOCCA filetti 160/240g filetti senza pelle	6/25	60	kg	10
600SPT1	PESCE SPADA AFFUMICATO 800/2500g trancio senza pelle	Singola	60	kg	10
600SPA100GA	PESCE SPADA AFFUMICATO 100g a fette in astuccio	6/25	60	pz	10
600TO1	TONNO AFFUMICATO 900/2500g - trancio intero	Singola	60	kg	10
600TOA100GA	TONNO AFFUMICATO 100g a fette in astuccio	6/25	60	pz	10
600SGMN1GA	FILETTI di SGOMBRO affumicato 100/160g - in astuccio	6/25	45	kg	10
600SGMP1GA	FILETTO di SGOMBRO AL PEPE AFFUMICATO 100/160g - in astuccio	6/25	45	kg	10
I PESCI COTTI A VAPORE					
600BRAN1GA	FILETTO di BRANZINO 100/130g - in astuccio	6/20	60	kg	10
600ORA1GA	FILETTO di ORATA 90/110g - in astuccio	6/20	60	kg	10
600SGMMGA	FILETTI di SGOMBRO ALLA MEDITERRANEA 100/160g - in astuccio	6/25	60	kg	10
SALMERINO					
260SALMN1R	FILETTO di SALMERINO AL NATURALE	6/25	60	kg	10

cod.	descrizione	q.tà per conf	giorni scadenza	udm	iva
260SALMT1R	FILETTO di SALMERINO AL TIMO	6/25	60	kg	10
I MARINATI					
150RMAGR1R	TROTA MARINATA agli agrumi 300/800g - baffa intera	1/10	30	kg	10
150RMAGR2R	TROTA MARINATA agli agrumi 800/1200g - baffa intera	1/10	30	kg	10
550SME	SALMONE MARINATO baffa intera - gr 1200/1800	1/10	30	kg	10
550SML	SALMONE MARINATO AGLI AGRUMI - gr 1200/1800	1/10	30	kg	10
SPECIALITA' IN VASETTO - GLI ANTIPASTI					
300CTR90R	CREMA di TROTA 90g	8	6/10 mesi	pz	10
300G90R	GUANCIALI di TROTA 90g	8	6/10 mesi	pz	10
300GUIZ130R	GUIZZI DI TROTA 130g	8	6/10 mesi	pz	10
300U90R	UOVA di TROTA 90g	8	6/10 mesi	pz	10
SUGHI - PRIMI PIATTI					
300STR130R	SAPOR di TROTA 130g - condimento	8	6/10 mesi	pz	10
300STRN130R	SAPOR di TROTA alle NOCI 130g - condimento	6	6/10 mesi	pz	10
300STP190GD	SUGO di TROTA al POMODORO 190g	8	6/10 mesi	pz	10
300STPC190R	SUGO di TROTA alla RUSTICA 190g	6	6/10 mesi	pz	10
350SOR130R	SAPOR DI ORATA 130g	8	6/10 mesi	pz	10
350SBP190R	SUGO DI BRANZINO al POMODORO 190g	8	6/10 mesi	pz	10
SECONDI PIATTI					
300BTRA130R	BOCC.TROTA in AGRO 130g - con verdure	8	6/10 mesi	pz	10
SUGHI FRESCHI					
370STRP180	Sugo di Trota al Pomodoro in vaschetta 180g	10	60gg	kg	10
370STRN130	Sapor di Trota e Noci in vaschetta 130g	10	60gg	kg	10
370SORA130	Sapor di Orata alla Ligure in vaschetta 130g	10	60gg	pz	10
BOTTARGA					
600BOT1	BOTTARGA DI MUGGINE INTERA 130/160 gr. prodotto ITALIA	4	9/12 mesi	kg	10
300UB50R	BOTTARGA di TROTA macinata in vaso gr. 50	8	6/10 mesi	pz	10
SPECIALITA' ITTICHE IN VASCHETTA					
400ALIC2	FILETTI di ALICI s/o kg 2,000 - marinati	2	90	pz	10
400ARING1	FILETTI di ARINGA AFF. kg 1,000 - senza pelle, con cipolla	2/4	60	pz	10
400ARING2	FILETTI di ARINGA AFF. kg 2,000 - senza pelle, con cipolla	2	60	pz	10
400TROAG1	BOCCONCINI TROTA AGRODOLCE kg 1, in olio, con verdure	2/4	90	pz	10
400TROAG2	BOCCONCINI TROTA AGRODOLCE kg 2, in olio, con verdure	2	90	pz	10
400FILET2	FILETTI TROTA salm. marinati kg 2,000 -affumicati CON PELLE	2	90	pz	10
400FILET2SP	FILETTI TROTA salm. marinati kg 2,000 -affumicati SENZA PELLE	2	90	pz	10
400LRTAR1	TARTARE DI TROTA 800g	2/4	30	pz	10
100TAR02	TARTARE DI TROTA gr 100 - bustina	10	30	pz	10
400BAV200	BACCALA' DELICATO tipo vicentina vaschetta kg 2,000	1/2	45	pz	10
400BAV013	BACCALA' DELICATO tipo vicentina vaschetta gr 130	10/25	45	pz	10
400BAM100	BACCALA' MANTECATO vaschetta kg 1,000	1/2	45	pz	10

cod.	descrizione	q.tà per conf	giorni scadenza	udm	iva
400BAM013	BACCALA' MANTECATO vaschetta gr 130	10/25	45	pz	10
400SEP100	SEPPIE IN UMIDO vaschetta kg 1,000	1/2	60	pz	10
400SEP015	SEPPIE IN UMIDO vaschetta gr. 150	10/25	60	pz	10
400SAR100	SARDE in SAOR vaschetta 800 gr	1/2	60	pz	10
400SAR015	SARDE in SAOR vaschetta gr 150	10/25	60	pz	10
400SGMP1	Filetti di Sgombro al pepe,affumicati,1kg	2/4	60	pz	10
400SGMP2	Filetti di Sgombro al pepe,affumicati,2kg	2	60	pz	10
400INSA01	INSALATA DI MARE vaschetta kg 1,000	1/2	60	pz	10
400INSA02	INSALATA DI MARE vaschetta gr 180	10/25	60	pz	10
SPECIALITA' IN VASCHETTA SOTT'OLIO - VERDURE					
400CAR2	CARCIOFINI ALLA ROMANA kg 2,000 - con gambo	2	90	pz	10
400CIP2	CIPOLLINE GRIGLIATE kg 2,000	2	90	pz	10
400OLIVE2	OLIVE RIPIENE AL TONNO kg 2,000	2	90	pz	10
400RAD1	RADICCHIO ALLA GRIGLIA kg 1,000	2/4	90	pz	10
LE CARNI - LINEA GASTRONOMIA					
700CAANG	CARPACCIO di MANZO 1500/2000g	Singola	60	kg	10
700BLANG	BLACK ANGUS AFFUMICATO 1,3/1,7 kg	Singola	60	kg	10
700PEPOR	PETTO di POLLO alle ERBE 220/300 gr - affumicato	Singola	90	kg	10
700SPKAN	SPECK d'ANATRA 500/800g - affumicato	Singola	150	kg	10
700SPKOC	SPECK d'OCA 250/300g - petto affumicato	Singola	150	kg	10
PRODOTTI STAGIONALI - PESCI AFFUMICATI (DISPONIBILITÀ A NOVEMBRE/DICEMBRE)					
600SS1	STORIONE AFFUMICATO 1500/2500g - baffa intera	Singola	60	kg	10
600SSP1	STORIONE AFFUMICATO 1500/2500g - baffa preaffettata	Singola	60	kg	10
600STA100GA	STORIONE AFFUMICATO 100g a fette in astuccio	6/25	60	pz	10
ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO: DON BOCARTE - PESCA PRIMAVERILE					
450ACCIUGHE19	ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO latta 48 g c/astuccio				10
450ACCIUGHE20	ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO latta 85 g c/astuccio				10
450ACCIUGHE16	ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO latta 198 g 26/28 pezzi				10
450ACCIUGHE17	ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO latta 198 g 38/40 pezzi				10
450ACCIUGHE21	ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO latta 550 g 68/70 pezzi				10
450ACCIUGHE22	ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO latta 550 g 90/92 pezzi				10
450VENTRESCA2	VENTRESCA DI TONNO ROSSO SELVAGGIO latta 120 g				10
380TON4	TONNO BONITO DE NORTE Vaso vetro 220 g				10
450TON07	TONNO BONITO DE NORTE LOMO latta 160 g				10
600POLP1	TENTACOLI DI PIOVRA COTTI senza testa c/astuccio 200 g.				10
450ACCIUGHE09	0343 ACCIUGHE SOTTO SALE "A" PRIMAVERE 5000/3500 g				10
600POLP2	TENTACOLI DI PIOVRA COTTI senza testa pronti all'uso				10
ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO: DIEZ - PESCA AUTUNNALE					
450ACCIUGHE01	ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO latta 48 g c/astuccio				10
450ACCIUGHE02	ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO latta 550 g 90-92 pezzi				10
450ACCIUGHE03	ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO latta 550 g 70/72 pezzi				10
380ACCIUGA02	ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO vaso vetro 100 g				10
IL BACCALÀ					
400BAV200	BACCALÀ DELICATO TIPO VICENTINA VASCHETTA KG. 2,000				10
400BAV013	BACCALÀ DELICATO TIPO VICENTINA VASCHETTA GR 130				10
400BAM100	BACCALÀ MANTECATO VASCHETTA KG. 1,000				10
400BAM013	BACCALÀ MANTECATO VASCHETTA GR 130				10



Primi in Puglia, leader nel Sud Italia, Gioioso Ittica è un'Azienda moderna e certificata UNI EN ISO 9001:2008. La Qualità è garantita dalla Certificazione Certiquality – attestazione del possesso del controllo gestione per la sicurezza alimentare.

Tutto il processo lavorativo è virtuoso e condotto secondo criteri di qualità e scelte orientate a fornire non solo un prodotto, ma anche un servizio eccellente in tutte le fasi della filiera: pesca, conservazione, controllo, lavorazione, distribuzione.



CODICE	DESCRIZIONE	PZ. CT.	PESO
GIMXR1408	N'DUJA DI TONNO PICCANTE	12	120g
GIMXR1409	N'DUJA DI SQUALO PICCANTE	12	120g
GIMXR1410	N'DUJA DI PESCE SPADA PICCANTE	12	120g
GIMXR1420	N'DUJA DI TONNO EXTRA PICCANTE	12	120g
GIMXR1421	N'DUJA DI SQUALO EXTRA PICCANTE	12	120g
GIMXR1422	N'DUJA DI PESCE SPADA EXTRA PICCANTE	12	120g
GIPEST0568	BRESAOLA DI TONNO	1	1500g
GIPEST0569	BRESAOLA DI SQUALO	1	1500g
GIPEST0570	BRESAOLA DI PESCE SPADA	1	1500g
GIOIOSO750	TONNO SOTT'OLIO ARTIGIANALE IN VASO DI VETRO	6	750g

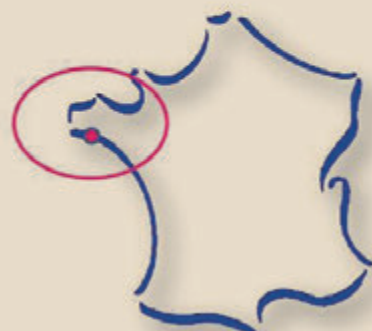
La società **KYS Marine** è situata in Francia. I nostri due siti di produzione di ostriche speciali sono in Bretagna, a Carnac e Riantec. Le ostriche speciali KYS Marine sono 100% Bretoni. La società KYS Marine è stata premiata diverse volte al Concorso Generale Agricolo di Parigi. KYS Marine è stata eletta migliore ostrica di Francia nel 2014.

Il nostro impegno: **La Qualità.**

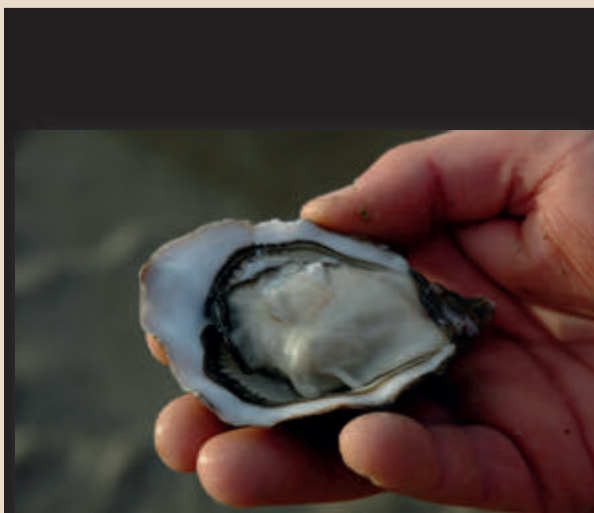
100% PIENA TUTTO L'ANNO

- Madreperla perfetta
- 100 gr pezzo la pezzatura 2
- 150 gr pezzo la pezzatura 1
- Tasso medio di riempimento del 15 %
- Ogni cassa ne contiene 27/28 Pz.

La società KYS Marine è il solo produttore in Francia a controllare la produzione di ostriche dalla nascita alla commercializzazione fabbricando tutti i componenti del sistema di allevamento. Vi garantiamo un prodotto costante tutto l'anno, di qualità perfetta controllato sanitariamente.



Le meilleur de la mer



Il nostro impegno : La Qualità

- 100% piena tutto l'anno
- Madreperla perfetta
- 100 gr pezzo la pezzatura 2
- 150 gr pezzo la pezzatura 1
- Tasso medio di riempimento del 15 %

Huîtres Spéciales

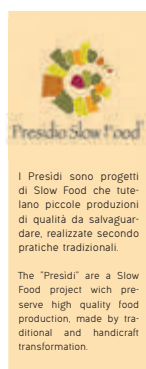
OSTRICA CONCAVA KYS MARINE CASSA 3KG - Cod.: KYSMARINE
(la cassa è da 3kg peso predeterminato)

I MARINATI di COMACCHIO

- Qualcuno che ti dice stai con me -

**"QUELLO CHE TU EREDITI
DAI TUOI PADRI
RIGUADAGNATELO
PER POSSEDERLO"**

J. W. Goethe



PRODOTTI DI VALLE
LAGOON PRODUCTS

ANGUILLA MARINATA

- TRADIZIONALE DELLE VALLI DI COMACCHIO -

PICKLED EEL

- TRADITIONAL OF THE LAGOONS OF COMACCHIO -



prodotto prima della marinatura
eel before pickle

0,820 Kg

PESO NETTO / NET WEIGHT

0,5 Kg

PESO SGOCCIOLATO
DRAINED WEIGHT



cod. MAR-ANM550



PRODOTTI DI VALLE
LAGOON PRODUCTS

ANGUILLA MARINATA

- TRADIZIONALE DELLE VALLI DI COMACCHIO -

PICKLED EEL

- TRADITIONAL OF THE LAGOONS OF COMACCHIO -



prodotto prima della marinatura
eel before pickle

1,590 Kg

PESO NETTO / NET WEIGHT

1 Kg

PESO SGOCCIOLATO
DRAINED WEIGHT



cod. MAR-ANM1590

I MARINATI di COMACCHIO

- Qualcuno che ti dice stai con me -

PRODOTTI DI VALLE
LAGOON PRODUCTS

ACCIUGA MARINATA

- SPECIALITÀ DELLE VALLI DI COMACCHIO -

PICKLED ANCHOVY

- A SPECIALITY OF THE LAGOONS OF COMACCHIO -



cod. MAR-ACM530



acciughe fritte prima della marinatura
fried anchovies before pickle

0,940 Kg

PESO NETTO / NET WEIGHT

0,5 Kg

PESO SGOCCIOLATO
DRAINED WEIGHT

PRODOTTI DI MARE
SEA PRODUCTS

ALICI MARINATE

- ALICI PER GLI AMICI -

PICKLED ANCHOVIES

- ALICI PER GLI AMICI -



cod. MAR-ALM350



latta aperta di alici marinate
open can of pickled anchovies

350 g

PESO NETTO / NET WEIGHT

180 g

PESO SGOCCIOLATO
DRAINED WEIGHT

PRODOTTI DI VALLE
LAGOON PRODUCTS

ANGUILLA AFFUMICATA

- SELVATICA DELLE VALLI DI COMACCHIO -

SMOKED EEL

- WILD OF THE LAGOONS OF COMACCHIO -

cod. MAR-ACM530



cod. AFF-AN100-150



L'anguilla selvatica (*Anguilla anguilla*) è la specialità ittica tip di Comacchio. L'affumicatura dell'anguilla avviene in diversi periodi dell'anno. L'anguilla appena pescata giunge in Manifattura dove vi è selezionata, sfilettata manualmente e affumicata con legni di faggio o rovere.

The wild eel (*Anguilla anguilla*) is the typical fish speciality Comacchio. The smoking of the eel takes place in different periods of year. After being fished, the eel is taken to the Pickling Factory, where is selected, manually filetted and smoked in the old wood fireplaces beech and oak wood.

PRODOTTI DI MARE
SEA PRODUCTS

SARDE MARINATE

- SARDE IN COMPAGNIA -

PICKLED SARDINES

- SARDE IN COMPAGNIA -



cod. MAR-SAM350



latta aperta di sarde marinate
open can of pickled sardines

350 g

PESO NETTO / NET WEIGHT

180 g

PESO SGOCCIOLATO
DRAINED WEIGHT

Smeralda





vaso da 55 g / 55 g jar



lattina da 70 g / 70 g tin



lattina da 190 g / 190 g tin



Congelati/Frozen:
diversi formati / various packaging

cod.	descrizione	pz. x ct.	PESO
S040303	POLPA DI RICCIO STERILIZZATA VASO VETRO	12	55g
S040301	POLPA DI RICCIO STERILIZZATA LATTINA	12	70g
S040321	POLPA DI RICCIO LOCALE VASO VETRO CONGELATA	6	100g
S040332	POLPA DI RICCIO MAROCCO CONGELATA	6	150g
S040326	PACIFICO POLPA DI RICCIO STERILIZZATA LATTINA	12	190g



NERO DI SEPPIA
CUTTLEFISH INK

vaso 20 g / 20 g jar
vaso 500 g / 500 g jar

POLPA DI GRANCHIO
CRAB MEAT PULP



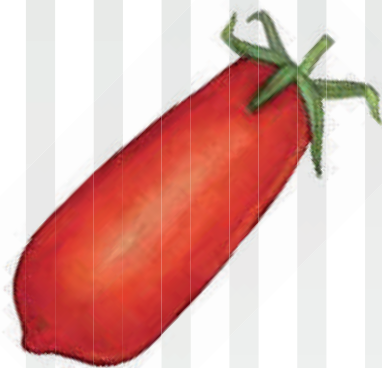
POLPA DI GRANCHIO QUEEN
SNOW CRAB MEAT PULP
lattina da 190 g / 190 g tin

POLPA DI GRANCHIO REALE
KING CRAB MEAT PULP
lattina da 190 g / 190 g tin



intera 8/10 da 130 a 170 g / whole piece 8/10, 130/170 g

cod.	descrizione	pz. x ct.	peso
S040719	NERO DI SEPPIA SETRILIZZATO VASO VETRO	20	20g
S040721	NERO DI SEPPIA SETRILIZZATO VASO VETRO	6	500g
S040317	POLPA DI GRANCHIO QUEEN STERILIZZATA LATTINA	12	190g
S010106	BOTTARGA INTERA DI MUGGINE INTERA 8/10 DA 130 A 170g	6	1KG



Le Conserve Gentile sono piccoli scrigni che custodiscono il sapore autentico di una materia prima selezionata con cura, lavorata seguendo gli insegnamenti che mamma Maria ha appreso dalla sua famiglia e che oggi trasmette alle ragazze che la affiancano durante la produzione. Tutti gli ortaggi e la frutta sono trasformati a distanza di poche ore dal raccolto, i barattoli sono riempiti a mano e controllati singolarmente, privi di conservanti artificiali. Chi sceglie Le Conserve Gentile ha la certezza di poter ritrovare al primo assaggio il sapore genuino dei prodotti dell'orto e il profumo intenso della terra da cui provengono.

Gentile Preserves are small treasures maintaining the authentic flavor of carefully selected raw materials, worked following the teachings that Mamma Maria learned from her family and which today she transmits to the women helping her during production. All fruits and vegetables are processed within a few hours of harvest; the jars are hand-filled and individually controlled, free of artificial preservatives. People choosing Le Conserve Gentile have the assurance of finding, at first taste, the genuine flavor of the garden's products and the intense aroma of the land from which they come.



938 Olio Extravergine “Ravece”
(500 ml)



2989 Pomodoro Pelato
al Naturale (550g)



2992 Pomodoro Pelato
Salsato (1Kg)



2991 Pomodoro Pelato
al Naturale (1Kg)



2948 Filetti di Pomodoro
al Naturale (1Kg)



2904 Pomodorini di Gragnano
Salsati (550g)



2983 Pomodorini di Gragnano
a pacchetelle (1Kg)



2905 Pomodoro Piennolo
del Vesuvio in acqua e sale (550g)



2906 Pomodoro Piennolo
del Vesuvio a pacchetelle (1Kg)



2908 Pomodorini Gialli
al Naturale (550g)



2947 Pomodorini Gialli
'a Pachetelle (1Kg)



2974 Passata di Pomodoro
Biologica (500g)



2951 Passata di Pomodoro
Biologica (1Kg)



Sugo Pronto
2978 Pomodorini
con Basilico (320g)



Sugo Pronto
2980 Pomodorini Basilico
e Peperoncino (320g)



Sugo Pronto
2981 Pomodorini alla Marinara
con alici di Cetara (320g)



Sugo Pronto
2982 Pomodorini Gialli
alla Puttanesca (320g)



Sugo Pronto
2984 Pomodorini ai
Profumi dell'Orto (320g)



2913 Pâté di Pomodoro
San Marzano (180g)



2914 Pâté di Carciofini
Violetto (180g)



2959 Pâté di Frijarielli (180g)



2915 Carciofini Violetto
di Schito (280g)



2917 Carciofini Violetto
Arrostiti di Schito (280g)



2967 Pomodori Secchi
(280g)



2919 Frijarielli
alla Napoletana (280g)



2934 Carciofi Arrostiti
(1Kg)



2935 Pomodori Secchi
(1Kg)



2936 Frijarielli alla Napoletana
(1Kg)



2921 Marmellata di Arance
di Sorrento (180g)



2922 Marmellata di Limone
(180g)



2923 Confettura extra
di Albicocche del Vesuvio (180g)



2924 Confettura extra
di Mela Annurca (180g)



2995 Confettura extra
di Fragole Biologica (180g)



2927 Confettura extra
di Pera Pennata (180g)



2928 Percoca Sciropata
(1Kg)



2929 Albicocca Sciropata
(1Kg)



2938 Olio Extra Vergine Ravece
(500ml)



CODICI	NOME PRODOTTI	PESO/gr	q.tà/ct/pz.
GENTI2989	POMODORI PELATI NAT. RISERVA 520g GNT	520	12
GENTI2992	POMODORI PELATI AL SUGO 1 KG GNT	922	6
GENTI2991	POMODORI PELATI AL NAT. GR 922 GENTILE	922	6
GENTI2948	FILETTO DI POMODORO 1 KG GENTILE	970	6
GENTI2904	POMODORINI DI GRAGNANO AL SUGO 550g GNT	550	12
GENTI2983	POMODORI GRAGNANO PACCHETELLE 1 KG GNT	960	6
GENTI2905	POM. PIENNOLO DEL VESUVIO NAT. 550g GNT	550	12
GENTI2906	POM. PIENNOLO DEL VES. A PACCH.1000g GNT	970	6
GENTI2908	POMODORINI GIALLI AL NAT. 550g GNT	520	12
GENTI2909	POMODORINI GIALLI AL SUGO 550g GNT	520	12
GENTI2947	POMOD. GIALLI A PACCHETELLE 970G GENTILE	970	6
GENTI2974	PASSATA DI POMODORO BIOLOGICA 550G GNT	550	12
GENTI2951	PASSATA DI POMODORO BIOLOGICA 1 KG GNT	1000	6
Sughi Pronti			
GENTI2978	SUGO PRONTO DI POMOD GRAGN.320gr GNT	280	6
GENTI2980	SUGO PRONTO POMOD BAS PEPERONC 320G GNT	280	6
GENTI2981	SUGO PRONTO MARINARA C/ALICI 320G GNT	280	6
GENTI2982	SUGO POMOD. GIALLO PUTTANESCA 320g GNT	280	6
GENTI2984	SUGO PRONTO POMOD. PROFUMO ORTO 320g GNT	280	6
Patè			
GENTI2913	PATE' DI POMODORO SAN MARZANO 180g GNT	180	6
GENTI2914	PATE' DI CARCIOFINI VIOLETTO 180g GNT	180	6
GENTI2959	PATE' DI FRIARIELLI 180 G GENTILE	180	6
Sott'oli			
GENTI2915	CARCIOFINI VIOLETTO DI SCHITO 280g GNT	280	6
GENTI2917	CARCIOFINI VIOLETTO ARR.SCHITO 280g GNT	280	6
GENTI2919	FRIARIELLI ALLA NAPOLETANA 280g GNT	280	6
GENTI2967	POMODORI SECCHI 280 GR GNT	280	6
GENTI2934	CARCIOFI ARROSTITI 960g GNT	960	6
GENTI2935	POMODORI SECCHI 1000g GNT	960	6
GENTI2936	FRIARIELLI ALLA NAPOLETANA 1000g GNT	980	6
Confetture			
GENTI2921	MARMELLATA ARANCE SORRENTO 180g GNT	180	6
GENTI2922	MARMELLATA DI LIMONE 180g GNT	180	6
GENTI2923	CONFETTURA ALBICOCHE VESUVIO 180g GNT	180	6
GENTI2924	CONFETTURA EXTRA MELE ANNURCHE 180g GNT	180	6
GENTI2995	CONFETTURA EXTRA DI FRAGOLA BIO 180G-GNT	180	6
GENTI2927	CONFETTURA EXTRA PERA PENNATA 180g GNT	180	6
Scioppate			
GENTI2928	PERCOCHE SCIROPATE GR 1000 GNT	1000	6
GENTI2929	ALBICOCHE DEL VESUVIO SCIROP.1026g GNT	1000	6

DOLCE E CROCCANTE COME NESSUN ALTRO.

SWEET AND CRUNCHY LIKE NO OTHER.



Il pomodorino Così Com'è è diverso per natura.

Gli elementi che determinano il gusto di questo frutto, sono due: l'acidità e il giusto equilibrio di zuccheri.

Così Com'è seleziona solo le varietà di pomodori con un elevato grado zuccherino.

Il livello di dolcezza contenuta all'interno, si misura in gradi Brix.

Più è alto il grado Brix, più la dolcezza è elevata, e maggiore sarà la piacevolezza organolettica del pomodoro.

Se un pomodoro classico ha un grado Brix pari a 4,5°, il pomodoro "Così Com'è" raggiunge valori molto più elevati.

Solo i pomodori Così Com'è sono croccanti all'esterno e dolci e succosi all'interno.

A "Così Com'è" tomato is different by nature.

Acidity and right balance of sugars determine its taste.

"Così Com'è" chooses only tomato varieties with a high sugar content.

The inner sweetness level is measured in Brix grades.

When the Brix grade is higher, the tomato sensory pleasantness will be higher.

If a common tomato has a Brix grade of 4,5°, the "Così Com'è" tomato reaches much higher values.

Only "Così Com'è" tomatoes are crunchy outside and sweet and juicy inside.



BRIX
4,5°

POMODORO
"CLASSICO"



BRIX
6/7°

PIZZUTELLO
COSÌ COM'È



BRIX
7,5/10°

DATTERINO ROSSO
COSÌ COM'È



BRIX
9/12°

DATTERINO GIALLO
COSÌ COM'È

IL FRESCO CONFEZIONATO

THE PACKAGED FRESH



DATTERINO ROSSO

È una varietà pregiata di pomodoro, dal sapore dolce e aromatico. Si distingue per un'elevata dolcezza e una bassa acidità, che lo rende particolarmente gustoso e connota il suo sapore pieno.

Red Datterino

An excellent variety, with a sweet and aromatic taste. High sweetness and low acidity, which make it particularly tasty and characterize its full taste.



DATTERINO GIALLO

Un pomodoro straordinario che unisce un'estrema dolcezza al colore giallo brillante. Una bontà da gustare con gli occhi prima che con il palato.

Yellow Datterino

An amazing tomato that combines high sweetness and a bright yellow color. A taste enjoyed first with the eyes and then with the palate.



DATTERINO ROSSO BIO

Cultivato in una delle aree più fertili d'Italia, secondo procedure completamente naturali, cresce in un ambiente pieno di attenzioni che assicurano un gusto inconfondibile. Ideale per insalate e sughi semplici e veloci.

Organic red Datterino

Cultivated in one of the most fertile areas of Italy according to entirely natural procedures, it grows in a caring environment, which provides its very distinctive taste. Ideal for quick and simple salads and sauces.



PIZZUTELLO

È una varietà tipica della piana del Sele dal sapore classico e mediterraneo, che si sposa perfettamente con tutte le ricette.

Pizzutello

A typical variety of the Piana del Sele with its classic and Mediterranean taste. Perfect for every recipe.



CILIEGINO

Nota per la forma a grappolo dei suoi frutti, rotondi e dal colore rosso vivo, il ciliegino ha un gusto intenso e dolce, reso da un'elevata dolcezza insieme a un'elevata acidità che ne fa uno dei pomodori più versatili e usati in cucina.

Ciliegino

It is known as grape tomato and for its round shape and bright red color. It has a deep and sweet taste with high sweetness and acidity. One of the most versatile varieties in the kitchen.



CORDOBESA

Pomodoro ideale per le insalate, con frutti molto consistenti, dal colore verde intenso che tende al nero quando raggiungono la piena maturazione. Ha un sapore inconfondibile, proprio come il suo colore: una buccia croccante, la polpa piena e una nota acidula, che lo rende perfetto da gustare fresco.

Cordobesa

A tomato ideal for salads, with very thick fruits and an intense green colour that tends to black when fully ripe. Just like its colour, its taste is unmistakable. A crispy skin, full pulp and a slightly sour note, which makes it perfect to be enjoyed fresh.

DATTERINO AL NATURALE

DATTERINO TOMATO IN WATER



DATTERINO ROSSO AL NATURALE

barattolo da 350 g

Conservato intero al naturale, profumato e dolce, è una varietà pregiata di pomodoro che arricchisce tutte le ricette. Buono da gustare anche a crudo, o dopo una cottura semplice e veloce.

Red Datterino tomato in water, 350 g jar
Preserved whole, sweet and tasty, it is a precious variety that enriches all recipes. Good also raw or after a fast and easy baking.

Codice a barre / barcode	8 017995 100396
Pz per vassoio / units per tray	12
File per Strati / rows per layers	12x13
Colli per pallet / trays per pallet	156
Pz per pallet / units per pallet	1872

DATTERINO GIALLO AL NATURALE

barattolo da 350 g

È un pomodorino dolce ed equilibrato, e basta una rapida cottura per esaltarne il sapore. Ideale per i piatti a base di pesce, sorprendente nella preparazione di sughi e creme.

Yellow Datterino tomato in water, 350 g jar
A sweet and balanced tomato.
Fast baking enhances its taste.
Perfect for seafood, ideal for creams and sauces.

Codice a barre / barcode	8 017995 100402
Pz per vassoio / units per tray	12
File per Strati / rows per layers	12x13
Colli per pallet / trays per pallet	156
Pz per pallet / units per pallet	1872

DATTERINO IN ACQUA DI MARE

DATTERINO TOMATO IN SEAWATER



DATTERINO ROSSO

IN ACQUA DI MARE

barattolo da 350 g

Ricca di sodio cloruro di oligoelementi essenziali e minerali, l'acqua di mare fornisce la giusta sapidità al datterino ed esalta i sapori di tutti i piatti, senza coprirli. Soprattutto quelli a base di pesce.

Red Datterino tomato in seawater, 350 g jar
Rich in sodium chloride, as well as mineral and trace elements, seawater – filtered and purified – gives the right flavor to the Datterino tomato and exalts the flavors of every dish without altering them. Ideal for seafood.

Codice a barre / barcode	8 017995 200751
Pz per vassoio / units per tray	12
File per Strati / rows per layers	12x13
Colli per pallet / trays per pallet	156
Pz per pallet / units per pallet	1872

DATTERINO GIALLO

IN ACQUA DI MARE

barattolo da 350 g

Perfettamente mantenuto nel naturale nutrimento dell'acqua di mare, grazie a questo metodo di conservazione, il sapore del Datterino Giallo dà la giusta nota di sapidità a ogni piatto. Ideale soprattutto per quelli a base di pesce.

Yellow Datterino tomato in seawater, 350g jar
Perfectly kept in the natural feeding of sea water, through this storing method, the Yellow Datterino tomato taste gives the right flavor to each food. Perfect for the seafood.

Codice a barre / barcode	8 017995 200768
Pz per vassoio / units per tray	12
File per Strati / rows per layers	12x13
Colli per pallet / trays per pallet	156
Pz per pallet / units per pallet	1872

DATTERINO IN SUCCO

DATTERINO TOMATO IN JUICE



DATTERINO ROSSO IN SUCCO

barattolo da 350 g

La nota squisitezza del Datterino Rosso si preserva perfettamente, perché si conserva intero in succo. Essenziale per dare colore a un piatto e rendere ogni sapore morbido ed equilibrato.

Red Datterino tomato in juice, 350 g jar
The famous deliciousness of the red Datterino is perfectly preserved since it is preserved whole in its juice. Essential to give color to dishes and make each flavor soft and balanced.

Codice a barre / barcode	8 017995 100297
Pz per vassoio / units per tray	12
File per Strati / rows per layers	12x13
Colli per pallet / trays per pallet	156
Pz per pallet / units per pallet	1872

DATTERINO GIALLO IN SUCCO

barattolo da 350 g

Conservato intero nel suo stesso succo, il grado zuccherino del Datterino Giallo resta elevato, e contraddistingue la sua naturale dolcezza, l'aroma e il gusto pieno. L'ingrediente perfetto per dare forza e carattere a ogni ricetta.

Yellow Datterino tomato in juice, 350 g jar
When preserved in its juice, the sugar level of the yellow Datterino tomato is very high and the product stands out for its natural sweetness, aroma and taste. The perfect ingredient to enhance all recipes.

Codice a barre / barcode	8 017995 100310
Pz per vassoio / units per tray	12
File per Strati / rows per layers	12x13
Colli per pallet / trays per pallet	156
Pz per pallet / units per pallet	1872



PELATI

PEELED TOMATO



DATTERINO ROSSO PELATO IN SUCCO

barattolo da 350 g

Pelato e conservato in succo, il Datterino Rosso, privo di buccia, è buono da gustare dopo una cottura semplice e veloce, per aggiungere una nota dolce e ricca al piatto.

Peeled red Datterino in juice, 350 g jar

Peeled and preserved in juice, the red Datterino tomato has a perfect taste after a fast and easy baking, adding a sweet and rich flavor to dishes.



DATTERINO GIALLO PELATO IN SUCCO

barattolo da 350 g

Pelato e conservato nel suo succo, è l'ingrediente perfetto per donare a ogni ricetta una squisita dolcezza insieme a un tocco di colore, trasformando il tutto in un piatto straordinario.

Peeled yellow Datterino in juice, 350 g jar

Peeled and preserved in its juice, it is the perfect ingredient to give extraordinary sweetness and color to dishes.



POMODORO PIZZUTELLO PELATO IN SUCCO

barattolo da 540 g

Il Pizzutello senza buccia è un ingrediente versatile per dare a tutte le ricette tradizionali quell'intenso sapore tipico del pomodoro appena raccolto. Squisito anche a crudo su pizze e bruschette.

Peeled Pizzutello in juice, 540 g jar

The peeled Pizzutello is a versatile ingredient which gives to all traditional recipes, the intense typical flavor of the fresh tomato. Delicious also raw on pizza and toasted bread.

Codice a barre / barcode	8 017995 100723
Pz per vassoio / units per tray	12
File per Strati / rows per layers	12x13
Colli per pallet / trays per pallet	156
Pz per pallet / units per pallet	1872

Codice a barre / barcode	8 017995 101133
Pz per vassoio / units per tray	12
File per Strati / rows per layers	12x13
Colli per pallet / trays per pallet	156
Pz per pallet / units per pallet	1872

Codice a barre / barcode	8 017995 100747
Pz per vassoio / units per tray	6
File per Strati / rows per layers	16x12
Colli per pallet / trays per pallet	192
Pz per pallet / units per pallet	1152

DOLCIMETÀ AL NATURALE

DOLCIMETÀ - NATURALLY PRESERVED TOMATO, CUT IN HALF



DOLCIMETÀ DI DATTERINO ROSSO AL NATURALE

barattolo da 350 g

Tutta la genuinità, la dolcezza e il profumo del Datterino Rosso già pronto in due pratiche metà. Un formato versatile per arricchire le ricette più veloci, perfetto da gustare anche a crudo.

Dolcimetà red Datterino tomato in water, 350 g jar

All the taste, sweetness and aroma of the red Datterino, already cut in half. A versatile format for enriching fast recipes, perfect also raw.



DOLCIMETÀ DI DATTERINO ROSSO AL NATURALE

barattolo da 540 g

Dolcimetà red Datterino tomato in water, 540 g jar



DOLCIMETÀ DI DATTERINO GIALLO AL NATURALE

barattolo da 350 g

Il Datterino Giallo, con tutta la sua bontà, si fa in due, offrendo il suo sapore e il suo colore in un formato ancora più pratico, per condire e arricchire ogni piatto: dalle preparazioni più veloci a quelle più tradizionali.

Yellow Datterino Dolcimetà tomato in its water, 350 g jar

The yellow Datterino in all its taste, cut in half and offering all the flavor and color in a more practical shape, to dress and enrich every dish: from the traditional to the most modern ones.



DOLCIMETÀ DI DATTERINO GIALLO AL NATURALE

barattolo da 540 g

Yellow Datterino Dolcimetà tomato in water, 540 g jar

Codice a barre / barcode	8 017995 200072
Pz per vassoio / units per tray	12
File per Strati / rows per layers	12x13
Colli per pallet / trays per pallet	156
Pz per pallet / units per pallet	1872

Codice a barre / barcode	8 017995 200126
Pz per vassoio / units per tray	6
File per Strati / rows per layers	12x16
Colli per pallet / trays per pallet	192
Pz per pallet / units per pallet	1152

Codice a barre / barcode	8 017995 200089
Pz per vassoio / units per tray	12
File per Strati / rows per layers	12x13
Colli per pallet / trays per pallet	156
Pz per pallet / units per pallet	1872

Codice a barre / barcode	8 017995 200119
Pz per vassoio / units per tray	6
File per Strati / rows per layers	12x16
Colli per pallet / trays per pallet	192
Pz per pallet / units per pallet	1152

Linea Premium POMODORO

Premium Tomato line



La Linea Pomodoro "Premium" è un'ampia gamma di prodotti capace di dare l'ingrediente più giusto sia agli chef più fantasiosi sia agli appassionati di cucina.

Si spazia da un ricco e più tradizionale pomodoro in succo a una straordinaria alternativa al fresco con quello al naturale, compresa una passata buona anche da bere.

Ogni necessità trova la giusta risposta di gusto e formato.

The "Premium" Tomatoes Line has a wide range of products: the perfect ingredients to the most demanding professionals and food lovers.

You can find the richest and most traditional tomatoes in their own juice, tomatoes in water as an alternative to the fresh ones and tomato purees ready to drink.

Everything you are looking for, the right taste and the different cooking alternatives, is in our range!



PASSATA DI DATTERINO ROSSO

vaso da 350 gr

Datterino Tomato Purée - jar 350 g

Articolo / Item	PC0161
Codice a barre / Barcode	8017995200577
Pz per Vassoio	12
Units per tray	12
n° colli x n° strati	14x11
n° trays x n° layers	14x11
Colli x pallet	154
Trays x pallet	154



PASSATA DI PIZZUTELLO

vaso da 350 gr

Pizzutello Tomato Purée - jar 350 g

Articolo / Item	PC0190
Codice a barre / Barcode	8017995200584
Pz per Vassoio	12
Units per tray	12
n° colli x n° strati	14x11
n° trays x n° layers	14x11
Colli x pallet	154
Trays x pallet	154



DATTERINO GIALLO AL NATURALE

vaso 350 gr

Whole yellow "Datterini" tomatoes unpeeled in water - jar 350 g

Articolo / Item	PC0162
Codice a barre / Barcode	8017995200508
Pz per Vassoio	12
Units per tray	12
n° colli x n° strati	12x13
n° trays x n° layers	12x13
Colli x pallet	156
Trays x pallet	156



DATTERINO GIALLO IN SUCCO

vaso 350 gr

Whole yellow "Datterini" tomatoes unpeeled in its juice - jar 350 g

Articolo / Item	PC0164
Codice a barre / Barcode	8017995200515
Pz per Vassoio	12
Units per tray	12
n° colli x n° strati	12x13
n° trays x n° layers	12x13
Colli x pallet	156
Trays x pallet	156



DATTERINO GIALLO PELATO IN SUCCO

vaso 350 gr

Whole peeled yellow "Datterini" tomatoes in its juice - jar 350 g

Articolo / Item	PC0205
Codice a barre / Barcode	8017995200898
Pz per Vassoio	12
Units per tray	12
n° colli x n° strati	12x13
n° trays x n° layers	12x13
Colli x pallet	156
Trays x pallet	156



DATTERINO ROSSO AL NATURALE

vaso 350 gr

Whole red "Datterini" tomatoes unpeeled in water - jar 350 g

Articolo / Item	PC0163
Codice a barre / Barcode	8017995200522
Pz per Vassoio	12
Units per tray	12
n° colli x n° strati	12x13
n° trays x n° layers	12x13
Colli x pallet	156
Trays x pallet	156



DATTERINO ROSSO IN SUCCO

vaso 350 gr

Whole red "Datterini" tomatoes unpeeled in tomato juice - jar 350 g

Articolo / Item	PC0165
Codice a barre / Barcode	8017995200539
Pz per Vassoio	12
Units per tray	12
n° colli x n° strati	12x13
n° trays x n° layers	12x13
Colli x pallet	156
Trays x pallet	156



DATTERINO ROSSO PELATO IN SUCCO

vaso 350 gr

Whole peeled red "Datterini" tomatoes in tomato juice - jar 350 g

Articolo / Item	PC0206
Codice a barre / Barcode	8017995200546
Pz per Vassoio	12
Units per tray	12
n° colli x n° strati	12x13
n° trays x n° layers	12x13
Colli x pallet	156
Trays x pallet	156



PIZZUTELLO PELATO IN SUCCO

vaso 540 gr

Whole peeled "Pizzutello" tomatoes in Tomato juice - jar 540 g

Articolo / Item	PC0194
Codice a barre / Barcode	8017995200591
Pz per Vassoio	6
Units per tray	6
n° colli x n° strati	16x12
n° trays x n° layers	16x12
Colli x pallet	192
Trays x pallet	192



Linea POMODORO

Tomato line



La Linea Pomodoro è un'ampia gamma di prodotti capace di dare l'ingrediente più giusto sia agli chef più fantasiosi sia agli appassionati di cucina.

Si spazia da un ricco e più tradizionale pomodoro in succo a una straordinaria alternativa al fresco con quello al naturale, compresa una passata buona anche da bere.

Ogni necessità trova la giusta risposta di gusto e formato.

The Tomato Line has a wide range of products: the perfect ingredients to the most demanding professionals and food lovers.

You can find the richest and most traditional tomatoes in their own juice, tomatoes in water as an alternative to the fresh ones and tomato purees ready to drink.

Everything you are looking for, the right taste and the different cooking alternatives, is in our range!



PASSATA DI POMODORO

vaso da 350 gr

Tomato Purée - jar 350 g

Articolo / Item	PC0024
Codice a barre / Barcode	8017995101102
Pz per Vassoio	
Units per tray	12
n° colli x n° strati	
n° trays x n° layers	14x11
Colli x pallet	
Trays x pallet	154



PASSATA DI POMODORO

bottiglia da 690 gr

Tomato purée - bottle 690 g

Articolo / Item	PC3591
Codice a barre / Barcode	8017995100334
Pz per Vassoio	
Units per tray	6
n° colli x n° strati	
n° trays x n° layers	25x6
Colli x pallet	
Trays x pallet	150



DATTERINO ROSSO IN SUCCO

lattina da 400 gr

Whole red "Datterino" tomatoes in tomato juice - tin 400 g

Articolo / Item	PC2755
Codice a barre / Barcode	8017995100174
Pz per Vassoio	
Units per tray	12
n° colli x n° strati	
n° trays x n° layers	12x13
Colli x pallet	
Trays x pallet	156



DATTERINO GIALLO IN SUCCO

lattina da 400 gr

Whole yellow "Datterino" tomatoes in their own juice - tin 400 g

Articolo / Item	PC3768
Codice a barre / Barcode	8017995100488
Pz per Vassoio	
Units per tray	12
n° colli x n° strati	
n° trays x n° layers	12x13
Colli x pallet	
Trays x pallet	156



POMODORO PIZZUTELLO PELATO IN SUCCO

lattina da 400 gr

Whole peeled "Pizzutello" tomatoes in tomato juice - tin 400 g

Articolo / Item	PC3968
Codice a barre / Barcode	8017995100716
Pz per Vassoio	
Units per tray	12
n° colli x n° strati	
n° trays x n° layers	12x13
Colli x pallet	
Trays x pallet	156



DATTERINO ROSSO PELATO IN SUCCO

lattina da 400 gr

Whole peeled red "Datterino" tomatoes in tomato juice - tin 400 g

Articolo / Item	PC3969
Codice a barre / Barcode	8017995100709
Pz per Vassoio	
Units per tray	12
n° colli x n° strati	
n° trays x n° layers	12x13
Colli x pallet	
Trays x pallet	156



DATTERINO GIALLO PELATO IN SUCCO

lattina da 400 gr

Whole peeled yellow "Datterino" tomatoes in their own juice - tin 400 g

Articolo / Item	PC0066
Codice a barre / Barcode	8017995101386
Pz per Vassoio	
Units per tray	12
n° colli x n° strati	
n° trays x n° layers	12x13
Colli x pallet	
Trays x pallet	156



POMODORO PELATO QUALITÀ SUPERIORE IN SUCCO

lattina da 400 gr

Whole peeled tomatoes in tomato juice High Quality - tin 400 g

Articolo / Item	PC0067
Codice a barre / Barcode	8017995101331
Pz per Vassoio	
Units per tray	12
n° colli x n° strati	
n° trays x n° layers	12x13
Colli x pallet	
Trays x pallet	156



Linea PRODOTTI in OLIO

Vegetables preserved in oil



I prodotti in olio possono essere un ottimo contorno o un ingrediente per sfiziosi antipasti. Le nostre ricette vengono dalla tradizione della cucina mediterranea e vanno a valorizzare gli ortaggi dei nostri terreni.

La grande varietà che ti può offrire il più grande orto italiano preparata e pronta ad essere gustata.

Our products preserved in oil can be an amazing side dish or an ingredient for tasty appetizers. Our recipes come from the tradition of the Mediterranean cuisine and they are thought to bring out the quality of the vegetables cultivated in our farms.

The wide range that comes from the biggest Italian vegetable garden ready to be enjoyed.



DATTERINI ROSSI SEMI SECCHI IN OLIO

vaso da 280 gr
Semi dried red Datterini tomatoes in oil jar 280 g

Articolo / Item	PC3897
Codice a barre / Barcode	8017995100587
Pz per Vassoio Units per tray	6
n° colli x n° strati n° trays x n° layers	25x16
Colli x pallet Trays x pallet	400



PEPERONI ROSSI SEMI SECCHI IN OLIO

vaso da 280 gr
Semi dried red peppers in oil jar 280 g

Articolo / Item	PC0069
Codice a barre / Barcode	8017995101478
Pz per Vassoio Units per tray	6
n° colli x n° strati n° trays x n° layers	25x16
Colli x pallet Trays x pallet	400



CIME DI RAPA IN OLIO

vaso da 280 gr
Turnip greens in oil - jar 280 g

Articolo / Item	PC3863
Codice a barre / Barcode	8017995100532
Pz per Vassoio Units per tray	6
n° colli x n° strati n° trays x n° layers	25x16
Colli x pallet Trays x pallet	400



DATTERINI GIALLI SEMI SECCHI IN OLIO

vaso da 280 gr
Semi dried yellow Datterini tomatoes in oil - jar 280 g

Articolo / Item	PC3895
Codice a barre / Barcode	8017995100594
Pz per Vassoio Units per tray	6
n° colli x n° strati n° trays x n° layers	25x16
Colli x pallet Trays x pallet	400



DATTERINI ROSSI PELATI SEMI SECCHI IN OLIO

vaso da 140 gr
Semi dried peeled red Datterini tomatoes in oil - jar 140 g

Articolo / Item	PC0001
Codice a barre / Barcode	8017995100761
Pz per Vassoio Units per tray	8
n° colli x n° strati n° trays x n° layers	30x16
Colli x pallet Trays x pallet	480



DATTERINI GIALLI PELATI SEMI SECCHI IN OLIO

vaso da 140 gr
Semi dried peeled yellow Datterini tomatoes in oil - jar 140 g

Articolo / Item	PC0007
Codice a barre / Barcode	8017995100778
Pz per Vassoio Units per tray	8
n° colli x n° strati n° trays x n° layers	30x16
Colli x pallet Trays x pallet	480



PEPERONI GIALLI SEMI SECCHI IN OLIO

vaso da 280 gr
Semi dried yellow peppers in oil jar 280 g

Articolo / Item	PC0070
Codice a barre / Barcode	8017995101485
Pz per Vassoio Units per tray	6
n° colli x n° strati n° trays x n° layers	25x16
Colli x pallet Trays x pallet	400



MELANZANE A FILETTI IN OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

vaso da 280 gr
Eggplant strips in extra virgin olive oil jar 280 g

Articolo / Item	PC0184
Codice a barre / Barcode	8017995200744
Pz per Vassoio Units per tray	6
n° colli x n° strati n° trays x n° layers	25x16
Colli x pallet Trays x pallet	400



STRISCE DI CIPOLLA GRIGLIATA IN OLIO

vaso da 280 gr
Grilled slices onion in oil - jar 280 g

Articolo / Item	PC0072
Codice a barre / Barcode	8017995101362
Pz per Vassoio Units per tray	6
n° colli x n° strati n° trays x n° layers	25x16
Colli x pallet Trays x pallet	400



SCAROLA IN OLIO CON UVETTA E PINOLI

vaso da 280 gr
Escarole salad in oil with raisins & pine nuts - jar 280 g

Articolo / Item	PC3896
Codice a barre / Barcode	8017995100600
Pz per Vassoio Units per tray	6
n° colli x n° strati n° trays x n° layers	25x16
Colli x pallet Trays x pallet	400





La linea Professional è dedicata a chi vuole un ingrediente di qualità assoluta. Il tocco necessario per rendere speciali primi piatti e pizze con la dolcezza e il colore dei nostri datterini. Tutto ciò a portata di mano grazie al formato easy open.

The Professional line is dedicated to the chefs and pizza makers who are looking for ingredients of absolute quality. The bright colour and the unique taste of our Datterino Tomatoes are the secret to make special your pasta dishes, your pizzas and every course you prepare. It is even simpler to use thanks to the easy open cans.



SPACCATELLA DI DATTERINO GIALLO IN SUCCO

lattina da 800 gr
Yellow "Datterino" tomatoes cut in half in its juice - tin 800 g

Articolo / Item	PC0315
Codice a barre / Barcode	8017995202274
Pz per Vassoio	6
Units per tray	6
n° colli x n° strati	12x12
n° trays x n° layers	12x12
Colli x pallet	144
Trays x pallet	144



SPACCATELLA DI PIZZUTELLO IN SUCCO

lattina da 800 gr
"Pizzutello" tomatoes cut in half in Tomato juice - tin 800 g

Articolo / Item	PC0220
Codice a barre / Barcode	8017995201000
Pz per Vassoio	6
Units per tray	6
n° colli x n° strati	12x12
n° trays x n° layers	12x12
Colli x pallet	144
Trays x pallet	144



SPACCATELLA DI CILIEGINO IN SUCCO

lattina da 800 gr
"Ciliegini" tomatoes cut in half in Tomato juice - tin 800 g

Articolo / Item	PC0226
Codice a barre / Barcode	8017995201055
Pz per Vassoio	6
Units per tray	6
n° colli x n° strati	12x12
n° trays x n° layers	12x12
Colli x pallet	144
Trays x pallet	144



DATTERINO ROSSO IN SUCCO

lattina da 800 gr
Whole red "Datterino" tomatoes in tomato juice - tin 800 g

Articolo / Item	PC0104
Codice a barre / Barcode	8017995200027
Pz per Vassoio	6
Units per tray	6
n° colli x n° strati	12x12
n° trays x n° layers	12x12
Colli x pallet	144
Trays x pallet	144



DATTERINO GIALLO IN SUCCO

lattina da 800 gr
Whole yellow "Datterino" tomatoes in their own juice - tin 800 g

Articolo / Item	PC0103
Codice a barre / Barcode	8017995200010
Pz per Vassoio	6
Units per tray	6
n° colli x n° strati	12x12
n° trays x n° layers	12x12
Colli x pallet	144
Trays x pallet	144



DATTERINO ROSSO IN ACQUA

lattina da 800 gr
Whole red "Datterino" tomatoes in water - tin 800 g

Articolo / Item	PC0106
Codice a barre / Barcode	8017995200041
Pz per Vassoio	6
Units per tray	6
n° colli x n° strati	12x12
n° trays x n° layers	12x12
Colli x pallet	144
Trays x pallet	144



DATTERINO GIALLO IN ACQUA

lattina da 800 gr
Whole yellow "Datterino" tomatoes in water - tin 800 g

Articolo / Item	PC0105
Codice a barre / Barcode	8017995200034
Pz per Vassoio	6
Units per tray	6
n° colli x n° strati	12x12
n° trays x n° layers	12x12
Colli x pallet	144
Trays x pallet	144



DATTERINO ROSSO PELATO IN SUCCO

lattina da 800 gr
Whole peeled red "Datterino" tomatoes in juice - tin 800 g

Articolo / Item	PC0276
Codice a barre / Barcode	8017995201680
Pz per Vassoio	6
Units per tray	6
n° colli x n° strati	12x12
n° trays x n° layers	12x12
Colli x pallet	144
Trays x pallet	144



DATTERINO GIALLO PELATO IN SUCCO

lattina da 800 gr
Whole peeled yellow "Datterino" tomatoes in their own juice - tin 800 g

Articolo / Item	PC0246
Codice a barre / Barcode	8017995201161
Pz per Vassoio	6
Units per tray	6
n° colli x n° strati	12x12
n° trays x n° layers	12x12
Colli x pallet	144
Trays x pallet	144



POMODORO PELATO QUALITÀ SUPERIORE

lattina da 800 gr
Whole peeled tomatoes in tomato juice
High Quality - tin 800 g

Articolo / Item	PC0107
Codice a barre / Barcode	8017995200058
Pz per Vassoio	6
Units per tray	6
n° colli x n° strati	12x12
n° trays x n° layers	12x12
Colli x pallet	144
Trays x pallet	144



PIZZUTELLO PELATO IN SUCCO

lattina da 800 gr
Whole peeled "Pizzutello" tomatoes in Tomato juice - tin 800 g

Articolo / Item	PC0182
Codice a barre / Barcode	8017995200102
Pz per Vassoio	6
Units per tray	6
n° colli x n° strati	12x12
n° trays x n° layers	12x12
Colli x pallet	144
Trays x pallet	144





Le ricette semplici dei nostri sughi, preparati secondo tradizione, esaltano l'elevata qualità della materia prima, i pomodori e gli ortaggi coltivati nella fertile e soleggiata Piana del Sele. Ciascuna pianta viene seguita con passione ed attenzione, dalla semina alla raccolta a mano, uno ad uno e trasformati con un processo innovativo, in maniera che conservino intatte tutte le loro preziose caratteristiche nutrizionali, insieme al gusto del sugo appena fatto.

Le creme sono un aiuto prezioso per completare e arricchire risotti, paste, tartine e ogni preparazione per un gusto speciale e diverso.

The simple and traditional recipes of our pasta sauces bring out the high quality of the raw material: our tomatoes and vegetables cultivated in the fertile and sunny Piana del Sele. Every plant is followed with passion and care, from seeding to handmade harvesting. Our raw vegetables are processed through an innovative way to preserve their precious nutritional characteristics and the taste of a just prepared sauce. The creams are a precious ingredient to complete and enrich dishes as risotto, pasta, appetizers or to give a special and different taste to every recipe.



SUGO DI DATTERINI ROSSI CON BASILICO

vaso da 290 gr

Red "Datterino" tomatoes and basil sauce - jar 290 g

Articolo / Item	PC3952
Codice a barre / Barcode	8017995100501
Pz per Vassoio	6
Units per tray	
n° colli x n° strati	25x16
n° trays x n° layers	
Colli x pallet	400
Trays x pallet	



SUGO DI POMODORO ALL'ARRABBIATA

vaso da 290 gr

Spicy tomato sauce - jar 290 g

Articolo / Item	PC0021
Codice a barre / Barcode	8017995101089
Pz per Vassoio	6
Units per tray	
n° colli x n° strati	25x16
n° trays x n° layers	
Colli x pallet	400
Trays x pallet	



SUGO ALLE VERDURE

vaso da 290 gr

Vegetable and tomato sauce jar 290 g

Articolo / Item	PC0068
Codice a barre / Barcode	8017995101041
Pz per Vassoio	6
Units per tray	
n° colli x n° strati	25x16
n° trays x n° layers	
Colli x pallet	400
Trays x pallet	



SUGO DI DATTERINI ROSSI ALL'ARRABBIATA

vaso da 290 gr

Spicy red "Datterino" tomatoes sauce jar 290 g

Articolo / Item	PC3954
Codice a barre / Barcode	8017995100525
Pz per Vassoio	6
Units per tray	
n° colli x n° strati	25x16
n° trays x n° layers	
Colli x pallet	400
Trays x pallet	



SUGO DI DATTERINI GIALLI CON BASILICO

vaso da 290 gr

Yellow "Datterino" tomatoes and basil sauce - jar 290 g

Articolo / Item	PC3953
Codice a barre / Barcode	8017995100495
Pz per Vassoio	6
Units per tray	
n° colli x n° strati	25x16
n° trays x n° layers	
Colli x pallet	400
Trays x pallet	



SUGO DI DATTERINI GIALLI ALL'ARRABBIATA

vaso da 290 gr

Spicy yellow "Datterino" tomatoes sauce jar 290 g

Articolo / Item	PC3955
Codice a barre / Barcode	8017995100518
Pz per Vassoio	6
Units per tray	
n° colli x n° strati	25x16
n° trays x n° layers	
Colli x pallet	400
Trays x pallet	



SUGO DI POMODORO AL BASILICO

vaso da 290 gr

Basil and tomato sauce - jar 290 g

Articolo / Item	PC0022
Codice a barre / Barcode	8017995101072
Pz per Vassoio	6
Units per tray	
n° colli x n° strati	25x16
n° trays x n° layers	
Colli x pallet	400
Trays x pallet	



SUGO DI POMODORO OLIVE E CAPPERI

vaso da 290 gr

Olive and capers tomato sauce jar 290 g

Articolo / Item	PC0023
Codice a barre / Barcode	8017995101058
Pz per Vassoio	6
Units per tray	
n° colli x n° strati	25x16
n° trays x n° layers	
Colli x pallet	400
Trays x pallet	



CREMA DI CIPOLLE

vaso da 290 gr

Onion cream - jar 290 g

Articolo / Item	PC0071
Codice a barre / Barcode	8017995101348
Pz per Vassoio	6
Units per tray	
n° colli x n° strati	25x16
n° trays x n° layers	
Colli x pallet	400
Trays x pallet	



CREMA DI ZUCCA

vaso da 280 gr

Pumpkin cream - jar 280 g

Articolo / Item	PC3940
Codice a barre / Barcode	8017995100655
Pz per Vassoio	6
Units per tray	
n° colli x n° strati	25x16
n° trays x n° layers	
Colli x pallet	400
Trays x pallet	



È il prodotto per chi vuole gustare il pomodoro appena tagliato per tutto l'anno.
Dolce e saporito è l'ideale per i piatti di pesce o per un primo piatto che abbia tutto il profumo del pomodoro fresco.
*It is the right choice for people who want to taste the rich flavour of the freshly cut tomatoes.
Sweet and tasty it is ideal for seafood recipes or for a pasta dish with the fragrance of fresh tomato.*



SPACCATELLA DI DATTERINO GIALLO
vaso 350 gr
Yellow "Datterini" tomatoes
cut in half - jar 350 g

Articolo / Item	PC0207
Codice a barre / Barcode	8017995200553
Pz per Vassoio	12
Units per tray	12
n° colli x n° strati	12x13
n° trays x n° layers	12x13
Colli x pallet	156
Trays x pallet	156



SPACCATELLA DI DATTERINO ROSSO
vaso 350 gr
Red "Datterini" tomatoes
cut in half - jar 350 g

Articolo / Item	PC0193
Codice a barre / Barcode	8017995200560
Pz per Vassoio	12
Units per tray	12
n° colli x n° strati	12x13
n° trays x n° layers	12x13
Colli x pallet	156
Trays x pallet	156



SPACCATELLA DI DATTERINO GIALLO
vaso 540 gr
Yellow "Datterini" tomatoes
cut in half - jar 540 g

Articolo / Item	PC0074
Codice a barre / Barcode	8017995101324
Pz per Vassoio	6
Units per tray	6
n° colli x n° strati	16x12
n° trays x n° layers	16x12
Colli x pallet	192
Trays x pallet	192



SPACCATELLA DI DATTERINO ROSSO
vaso 540 gr
Red "Datterini" tomatoes
cut in half - jar 540 g

Articolo / Item	PC0212
Codice a barre / Barcode	8017995200836
Pz per Vassoio	6
Units per tray	6
n° colli x n° strati	16x12
n° trays x n° layers	16x12
Colli x pallet	192
Trays x pallet	192



PASSATA
PURÉE



PASSATA DI DATTERINO ROSSO
barattolo da 350 g

Dolce e cremosa, la passata di Datterino Rosso si contraddistingue per il gusto fruttato, fresco e intenso del pomodoro appena colto. Consumabile anche senza cottura per preparare aperitivi, creme e vellutate fredde o calde.

Red Datterino purée, 350 g jar
Sweet and creamy, the red Datterino purée stands out for its fruity, fresh and intense flavor. It is good also raw for aperitifs, creams and hot or cold velouté.

Codice a barre / barcode	8 017995 100327
Pz per vassoio / units per tray	12
File per Strati / rows per layers	14x11
Colli per pallet / trays per pallet	154
Pz per pallet / units per pallet	1848



PASSATA DI PIZZUTELLO
barattolo da 350 g

In questa passata si ritrovano l'aroma e il sapore del Pizzutello appena raccolto. Ottima per preparare salse fresche, base di piatti tradizionali, e perfetta anche per vellutate dal sapore deciso o per zuppe come il gazpacho.

Pizzutello purée, 350 g jar
This purée preserves the aroma and flavor of the fresh Pizzutello. Delicious for fresh sauces; a base for traditional dishes and velouté with a strong flavor or for soups like the gazpacho.

Codice a barre / barcode	8 017995 100389
Pz per vassoio / units per tray	12
File per Strati / rows per layers	14x11
Colli per pallet / trays per pallet	152
Pz per pallet / units per pallet	1848



VELLUTATA DOLCE DI DATTERINO GIALLO
barattolo da 350 g

La bontà e la naturalezza del Datterino Giallo sono pronte da gustare nella nuova vellutata. Un ingrediente sorprendente se consumato senza cottura in salse fresche, creme e cocktail.

Yellow Datterino sweet velvety, 350 g jar
The taste and the natural sweetness of the yellow Datterino are ready to be tasted in the new velvety. A surprising ingredient if used raw in fresh sauces, creams and cocktails.

Codice a barre / barcode	8 017995 201321
Pz per vassoio / units per tray	12
File per Strati / rows per layers	14x11
Colli per pallet / trays per pallet	152
Pz per pallet / units per pallet	1848



DATTERINO ROSSO DOPPIO CONCENTRATO DI POMODORO
barattolo da 90 g

Naturalmente dolce e profumata, è una crema deliziosa, pronta da spalmare o per arricchire qualsiasi pietanza, con una nota preziosa di pomodoro fresco, come appena colto.

Red Datterino tomato paste double concentrate, 90 g jar
Naturally sweet and aromatic, a delicious cream ready to be spread or used to enrich any dish, with a precious note of freshly picked tomatoes.

Codice a barre / barcode	8 017995 100358
Pz per vassoio / units per tray	8
File per Strati / rows per layers	30x23
Colli per pallet / trays per pallet	690
Pz per pallet / units per pallet	5520

Così Com'è
Nessun altro cresce così.

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

L'Olio Così Com'è nasce in un territorio d'elezione, situato nella provincia di Salerno e vocato alla coltivazione dell'olivo, reso unico dalle sue caratteristiche pedoclimatiche, oltre che storiche e culturali. Una storia che diventa la base dell'Azienda e che, per questo, è tutelata grazie al controllo dell'intera filiera e all'impiego di pratiche ecosostenibili. Un metodo fatto di cure e attenzioni, che garantisce la qualità, il gusto e la sicurezza di ogni singolo prodotto.

The Così Com'è oil was born in an ideal territory, located in the province of Salerno and dedicated to the cultivation of the olive tree, made unique by its soil and climate, as well by its historical and cultural features. A long history that is also at the core of our company and, for this reason, is protected by the control of the entire supply chain and the use of environmentally-sustainable practices. A production method made of care and attention, which guarantees the quality, taste and safety of each product.



OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL



VARIETÀ FRANTOIO

bottiglia da 500 ml

È una delle varietà maggiormente coltivate in Italia. Le sue particolari caratteristiche produttive e qualitative rendono le sue gradevoli profumazioni, con un leggero retrogusto amaro e piccante.

*Frantoio variety;
500 ml bottle*

One of the most widely grown varieties in Italy. Its particular productive and qualitative characteristics provide it with its pleasant aromas, with a slightly bitter and spicy aftertaste.



VARIETÀ ROTONDELLA

bottiglia da 500 ml

È una varietà con radici antichissime, tipica della provincia di Salerno, il cui nome deriva dalla sua forma sferica. Si caratterizza per il suo gusto equilibrato, con leggere note di fruttato verde e amaro.

*Rotondella variety;
500 ml bottle*

A variety of very ancient origin, typical of the province of Salerno, whose name derives from its spherical shape. It is characterised by a balanced taste, with light green notes and bitter fruitiness.



VARIETÀ ROTONDELLA

latta da 3 l

*Rotondella variety;
3 l tin*



VARIETÀ ROTONDELLA

latta da 5 l

*Rotondella variety;
5 l tin*

Codice a barre / barcode	8 017995 201123
Pz per cartone / units per case	6
Cartoni per strati / rows per layers	33x5
Cartoni per pallet / trays per pallet	165
Pz per pallet / units per pallet	990

Codice a barre / barcode	8 017995 200416
Pz per cartone / units per case	6
Cartoni per strati / rows per layers	33x5
Cartoni per pallet / trays per pallet	165
Pz per pallet / units per pallet	990

Codice a barre / barcode	8 017995 200423
Pz per cartone / units per case	2
Cartoni per strati / rows per layers	14x6
Cartoni per pallet / trays per pallet	84
Pz per pallet / units per pallet	168

Codice a barre / barcode	8 017995 200423
Pz per cartone / units per case	2
Cartoni per strati / rows per layers	14x4
Cartoni per pallet / trays per pallet	56
Pz per pallet / units per pallet	112

Formati FOOD SERVICE

Food Service Size



KETCHUP ITALIANO ROSSO

squeezer da 900 gr
Italian Red Ketchup - squeezer 900 g

Articolo / Item	PC0230
Codice a barre / Barcode	8017995201017
Pz per Vassoio Units per tray	6
n° colli x n° strati n° trays x n° layers	20x5
Colli x pallet Trays x pallet	100



KETCHUP ITALIANO GIALLO

squeezer da 900 gr
Italian Yellow Ketchup - squeezer 900 g

Articolo / Item	PC0231
Codice a barre / Barcode	8017995201024
Pz per Vassoio Units per tray	6
n° colli x n° strati n° trays x n° layers	20x5
Colli x pallet Trays x pallet	100



SALSA BARBECUE DOLCE

squeezer da 940 gr
Barbecue Sauce - squeezer 940 g

Articolo / Item	PC0232
Codice a barre / Barcode	8017995201031
Pz per Vassoio Units per tray	6
n° colli x n° strati n° trays x n° layers	20x5
Colli x pallet Trays x pallet	100



KETCHUP

KETCHUP



KETCHUP DI DATTERINO ROSSO

squeezer da 280 g

Un classico internazionale reinterpretato con ingredienti italiani e di filiera come il nostro Datterino Rosso.
Senza glutine, senza conservanti e senza aromi artificiali è una spinta di gusto per hamburger e grigliate

Red Datterino Ketchup, 280 g jar
An international classic taste but new thanks to the careful selection of Italian prime ingredients like our Red Datterino Tomato. Gluten free, with no preservatives and no artificial aromas, it's the extra kick for hamburgers and grilled meat.

Codice a barre / barcode	8 017995 202335
Pz per vassoio / units per tray	8
Colli per pallet / trays per pallet	320
Pz per pallet / units per pallet	2560



KETCHUP DI DATTERINO GIALLO

squeezer da 280 g

Il gusto dolce del Datterino Giallo diventa un ketchup dal sapore delicato, perfetto per accompagnare le frittate a base di pesce e di verdure. Senza glutine, senza aggiunta di conservanti o coloranti, è una novità per gli occhi e per il palato.

Yellow Datterino Ketchup, 280 g jar
The sweet taste of our Yellow Datterino Tomato makes unique the delicate flavor of this ketchup, ideal to accompany fried vegetables or fried seafood. Gluten free, with no preservatives and no food coloring, it's a new and inimitable taste

Codice a barre / barcode	8 017995 202342
Pz per vassoio / units per tray	8
Colli per pallet / trays per pallet	320
Pz per pallet / units per pallet	2560

BARBECUE

BARBECUE



SALSA BARBECUE TRADIZIONALE AMERICANA

squeezer da 300 g

Dal Texas alla Campania per unire la ricetta classica della Salsa Barbecue con il nostro pomodoro 100% Italiano.
Una salsa densa e cremosa, dall'aroma deciso di fumo e senza glutine, nata per dare il tocco finale alla carne alla griglia.

Traditional American Barbecue, 300 g jar
From Texas to Campania, an extraordinary recipe that mix together the classic taste of BBQ sauce and our 100% Italian tomato.
A rich and creamy sauce, smoky and gluten free, born to give the finishing touch to barbeque meat.

Codice a barre / barcode	8 017995 202359
Pz per vassoio / units per tray	8
Colli per pallet / trays per pallet	320
Pz per pallet / units per pallet	2560



SALSA BARBECUE ORIENTALE CON SALSA DI SOIA

squeezer da 300 g

Una ricettazione diversa che unisce il sapore dell'Oriente della salsa di soia al nostro pomodoro Italiano. Il suo ricco sapore darà una nuova dimensione alla carne, sia al forno che alla griglia, esaltando in particolare le carni bianche.

Asian Barbecue with Soy Sauce, 300 g jar
A different recipe, which brings together the Oriental taste of soy sauce with our Italian tomato. Its rich flavor gives a new taste to both grilled and oven cooked meat, especially poultry.

Codice a barre / barcode	8 017995 202366
Pz per vassoio / units per tray	8
Colli per pallet / trays per pallet	320
Pz per pallet / units per pallet	2560



Così Com'è

CODICE	DESCRIZIONE	MARCHIO	CONFEZ.	PESO NETTO	PESO SGOC.	PZ
LINEA BASE						
PC0235	DATTERINO GIALLO tagliato a metà in succo	Così Com'è	VETRO	540	320	6
PC3579	DATTERINO GIALLO IN SUCCO	Così Com'è	VETRO	350	210	12
PC3583	DATTERINO GIALLO AL NATURALE	Così Com'è	VETRO	350	210	12
PC0099	DATTERINO GIALLO AL NATURALE	Così Com'è	VETRO	540	320	6
PC0192	DATTERINO GIALLO IN ACQUA DI MARE	Così Com'è	VETRO	350	210	12
PC0277	DATTERINO ROSSO IN SUCCO BIOLOGICO	Così Com'è	VETRO	350	210	12
PC3580	DATTERINO ROSSO IN SUCCO	Così Com'è	VETRO	350	210	12
PC3581	DATTERINO ROSSO AL NATURALE	Così Com'è	VETRO	350	210	12
PC0191	DATTERINO ROSSO IN ACQUA DI MARE	Così Com'è	VETRO	350	210	12
PC0271	VELLUTATA DI DATTERINO GIALLO	Così Com'è	VETRO	350	350	12
PC 3584	PASSATA DI DATTERINO ROSSO	Così Com'è	VETRO	350	350	12
PC 3585	PASSATA DI PIZZUTELLO	Così Com'è	VETRO	350	350	12
PC 3587	DOPPIO CONCENTR. DI DATTERINO ROSSO	Così Com'è	VETRO	90	90	8
PC 0093	DOLCIMETA' DATTERINO ROSSO	Così Com'è	VETRO	350	350	12
PC 0094	DOLCIMETA' DATTERINO GIALLO	Così Com'è	VETRO	350	350	12
PC 0096	DOLCIMETA' DATTERINO ROSSO	Così Com'è	VETRO	540	540	6
PC 0095	DOLCIMETA' DATTERINO GIALLO	Così Com'è	VETRO	540	540	6
PC 2755	DATTERINO ROSSO IN SUCCO	Grangusto	LATTA	400	240	12
PC 3768	DATTERINO GIALLO IN SUCCO	Grangusto	LATTA	400	240	12
PC 0248	CILIEGINO IN SUCCO	Grangusto	LATTA	400	240	12
PC0024	PASSATA DI POMODORO	Grangusto	VETRO	350	350	12
PC3591	PASSATA DI POMODORO	Grangusto	VETRO	700	700	6
LINEA PELATI						
PC0010	POMODORO DATTERINO ROSSO PELATO IN SUCCO	Così Com'è	VETRO	350	210	12
PC 3967	POMODORO PIZZUTELLO PELATO IN SUCCO	Così Com'è	VETRO	540	320	6
PC 0031	POMODORO DATTERINO GIALLO PELATO IN SUCCO	Così Com'è	VETRO	350	210	12
PC 3969	POMODORO DATTERINO ROSSO PELATO IN SUCCO	Grangusto	LATTA	400	240	12
PC 0066	POMODORO DATTERINO GIALLO PELATO IN SUCCO	Grangusto	LATTA	400	240	12
PC 3968	POMODORO PIZZUTELLO PELATO IN SUCCO	Grangusto	LATTA	400	240	12
PC0067	POMODORO PELATO QUALITA' SUPERIORE	Grangusto	LATTA	400	280	12
LINEA SUGHI						
PC 3952	SUGO DATTERINO ROSSO AL BASILICO	Grangusto	VETRO	290		6
PC 3954	SUGO DATTERINO ROSSO ALL'ARRABBIATA	Grangusto	VETRO	290		6
PC 3953	SUGO DATTERINO GIALLO AL BASILICO	Grangusto	VETRO	290		6
PC 3955	SUGO DATTERINO GIALLO ALL'ARRABBIATA	Grangusto	VETRO	290		6
PC 0021	SUGO DI POMODORO ARRABBIATA	Grangusto	VETRO	290		6
PC 0022	SUGO DI POMODORO BASILICO	Grangusto	VETRO	290		6
PC 0023	SUGO DI POMODORO OLIVE E CAPPERI	Grangusto	VETRO	290		6
PC 0068	SUGO ALLE VERDURE	Grangusto	VETRO	290		6
LINEA CREME IN OLIO						
PC 3897	DATTERINO ROSSO SEMI SECCO IN OLIO	Grangusto	VETRO	290	180	6
PC 3895	DATTERINO GIALLO SEMI SECCO IN OLIO	Grangusto	VETRO	290	180	6

PC 0001	DATTERINO ROSSO PELATO SEMI SECCO IN OLIO	Grangusto	VETRO	140	80	8
PC 0007	DATTERINO GIALLO PELATO SEMI SECCO IN OLIO	Grangusto	VETRO	140	80	8
PC 0069	PEPERONI ROSSI SEMIDRY	Grangusto	VETRO	290	180	6
PC 0070	PEPERONI GIALLI SEMIDRY	Grangusto	VETRO	290	180	6
PC 3863	CIME DI RAPA IN OLIO	Grangusto	VETRO	290		6
PC0072	STRISCE DI CIPOLLA GRIGLITA	Grangusto	VETRO	290		6
PC0073	CIPOLLATA CON CAROTE	Grangusto	VETRO	290		6
PC 3896	SCAROLA CON UVETTA E PINOLI IN OLIO	Grangusto	VETRO	280		6
PC0071	CREMA DI CIPOLLA	Grangusto	VETRO	280		6
PC0184	MELANZANE A FILETTI IN OLIO EVO	Grangusto	VETRO	280		6
PC 3940	CREMA DI ZUCCA	Grangusto	VETRO	280		6
LINEA PROFESSIONAL						
PC 0104	DATTERINO ROSSO IN SUCCO	Grangusto	LATTA	800	480	6
PC0103	DATTERINO GIALLO IN SUCCO	Grangusto	LATTA	800	480	6
PC 0106	DATTERINO ROSSO IN ACQUA	Grangusto	LATTA	800	480	6
PC 0105	DATTERINO GIALLO IN ACQUA	Grangusto	LATTA	800	470	6
PC0272	DATTERINO GIALLO IN ACQUA DI MARE	Grangusto	LATTA	800	480	6
PC0279	DATTERINO ROSSO IN ACQUA DI MARE	Grangusto	LATTA	800	480	6
PC0182	POMODORO PIZZUTELLO PELATO IN SUCCO	Grangusto	LATTA	800	480	6
PC0181	CIME DI RAPA IN OLIO	Grangusto	LATTA	800	500	6
PC0220	SPACCATELLA DI PIZZUTELLO IN SUCCO DI PIZZUTELLO	Grangusto	LATTA	800	480	6
PC0226	SPACCATELLA DI CILIEGINO IN SUCCO	Grangusto	LATTA	800	480	6
PC0276	DATTERINO ROSSO PELATO IN SUCCO	Grangusto	LATTA	800	480	6
PC0246	DATTERINO GIALLO PELATO IN SUCCO	Grangusto	LATTA	800	480	6
PC0107	POMODORO PELATO QUALITA' SUPERIORE	Grangusto	LATTA	800	560	6
PC0273	DATTERINO ROSSO SEMI SECCO IN OLIO	Grangusto	LATTA	800	500	6
PC0274	DATTERINO GIALLO SEMI SECCO IN OLIO	Grangusto	LATTA	800	500	6
PC0282	POMODORO PELATO QUALITA' SUPERIORE	Grangusto	LATTA	2500	1700	6
LINEA SALSE E CONDIMENTI						
PC 0135	KETCHUP ITALIANO ROSSO	Grangusto	VETRO	370		6
PC0136	KETCHUP ITALIANO GIALLO	Grangusto	VETRO	370		6
PC 0137	SALSA BARBECUE DOLCE	Grangusto	VETRO	370		6
PC 0143	MIX SALSE(N° 2 Ketchup Italiano Rosso, N° 2 Ketchup Italiano Giallo, N° 2 Salsa Barbecue Dolce)	Grangusto	VETRO			6
PC 0166	KETCHUP ITALIANO ROSSO	Grangusto	VETRO	210		6
PC0167	KETCHUP ITALIANO GIALLO	Grangusto	VETRO	210		6
PC0168	SALSA BARBECUE DOLCE	Grangusto	VETRO	210		6
PC0179	MIX SALSE (N° 2 Ketchup Italiano Rosso, N° 2 Ketchup Italiano Giallo, N° 2 Salsa Barbecue Dolce)	Grangusto	VETRO			6
PC0227	KETCHUP ITALIANO di DATTERINO ROSSO	Grangusto	PLASTICA SQUEEZE	340		6
PC0228	KETCHUP ITALIANO di DATTERINO GIALLO	Grangusto	PLASTICA SQUEEZE	340		6
PC0229	SALSA BARBECUE DOLCE	Grangusto	PLASTICA SQUEEZE	340		6
PC0230	KETCHUP ITALIANO di DATTERINO ROSSO	Grangusto	PLASTICA SQUEEZE	900		6
PC0231	KETCHUP ITALIANO di DATTERINO GIALLO	Grangusto	PLASTICA SQUEEZE	900		6
PC0232	SALSA BARBECUE DOLCE	Grangusto	PLASTICA SQUEEZE	940		6
LINEA OLIO EXTRA VERGINE						
PC0151	OLIO 500 ML	Così Com'è	VETRO	500ml		6
PC0149	OLIO LATTA 3L	Così Com'è	LATTA	3 L		2
PC0150	OLIO LATTA 5L	Così Com'è	LATTA	5 L		2



“Pacchetelle” di pomodoro rosso bio al naturale con basilico



1060ml
1030g / BI 0547



“Pacchetelle” di pomodori verdi bio al naturale



1060ml
1030g / BI 0530



**Spicchiotti Bio
Pomodori bio a Pacchetelle con basilico in succo**



580ml
540g / BI 0257



Pomodori pelati bio



3kg
2500g / BI 0325



Passata di pomodoro bio



3kg
2600g / BI 0882



750ml
720g / BI 0851



Pomodori pelati bio con basilico



1kg
800g / BI 0066



580ml
540g / BI 0868



Polpa di pomodoro bio



3kg
2500g / BI 1636



Peperoni bio grigliati interi al naturale



1060ml
1000g / BI 0097



1kg
800g / BI 0912



500g
420g / BI 1056



370ml
360g / B



Peperoni bio grigliati a filetti al naturale



1kg
800g / BI 1650



370ml
340g / BI 0073



Broccoli “Friarielli” bio al naturale



1kg
800g / BI 0318



580ml
540g / BI 1667



500g
410g / BI 1315



Crema di pomodori verdi bio



314ml
310g / BI 0875



Un'azienda giovane e dinamica
che ha improntato tutto il suo
essere come continuo di un'idea
messa in opera anni fa dal suo
fondatore Carmine Marrazzo.
La politica aziendale è basata
principalmente sul rispetto della
terra, anima e fattrice di ogni
cosa, e sul rispetto dei suoi frutti
e dei suoi tempi.

Ceci bio al naturale



314ml
310g / BI 1070

Fagioli Borlotti bio al naturale



314ml
310g / BI 1100

Fagioli Cannellini bio al naturale



314ml
310g / BI 1094

Lenticchie bio al naturale



314ml
310g / BI 1087



Passata di pomodoro Napoli



Polpa di pomodoro Napoli



Pomodori pelati Napoli senza basilico



Pomodori pelati Napoli con basilico



Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino Dop



Pomodori pelati gialli in succo



Passata di pomodori gialli



Pomodorini Corbarini in succo con basilico



Peperoni grigliati interi pelati a mano al naturale



Filetti di peperoni grigliati pelati a mano al naturale



Broccoli "Friarielli" al naturale



Carciofi a spicchi al naturale



Cavolfiori a fiocchi al naturale



Funghi Champignon al naturale



Finocchi a spicchi al naturale



Patate a fette al naturale



Patate novelle al naturale



Zucchine grigliate in olio



Melanzane grigliate in olio



Funghi Champignon interi grigliati in olio



Carciofi a spicchi con gambo alla romana in olio



I TRADIZIONALI



Carciofi interi grigliati con gambo in olio

 **1kg**
750g / TR 0431



Carciofi a spicchi grigliati con gambo in olio

 **1kg**
750g / TR 0592



Broccoli "Friarielli" saltati in padella in olio

 **1kg**  **250g**
800g / TR 0035 210g / TR 1483



Pomodori secchi in olio

 **1kg**
800g / TR 0653

I RAFFINATI



Corbarino a pacchetelle al naturale

 **1060ml**
1000g / RA 0981



Corbarino in succo con basilico

 **580ml**
540g / RA 0776



Corbarino in acqua di mare

 **580ml**
540g / RA 0400



"Piennoré" pacchetelle del pomodoro del Piennolo del Vesuvio Dop

 **1060ml**  **580ml**
900g / RA 0363 550g / RA 0769



Passata del Piennolo

 **580ml**
560g / RA 1131



Pomodoro pelato San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino Dop

 **1060ml**  **580ml**
1000g / RA 1322 540g / RA 0387

**"Cuor d'oro"
Passata di pomodoro con basilico**

 **500ml**
470g / RA 0998

**Spicchiotti
Pomodori a Pacchetelle con basilico in succo**

 **580ml**
540g / RA 0523



Pomodorini gialli Ercolano del Vesuvio a pacchetelle

 **1060ml**  **580ml**
1000g / RA 0974 540g / RA 0783



Pomodorini gialli Ercolano del Vesuvio interi al naturale

 **580ml**
540g / RA 0059



Pomodori secchi in olio

 **1060ml**
1000g / RA 0967



Broccoli "Friarielli" in 'olio

 **1060ml**  **314ml**
1000g / RA 0202 310g / RA 0844



Peperoni grigliati interi al naturale

 **1060ml**  **370ml**
1000g / RA 0820 360g / RA 0837



Melanzane a filetti in olio

 **1060ml**
1000g / RA 1490



Scarole in olio con capperi

 **1060ml**
1000g / RA 0110

I PRONTI

Sugo di pomodoro Napoli



314ml
310g / PR 1186

Sugo di pomodoro San Marzano Dop



314ml
310g / PR 1544

Sugo di pomodoro Ercolano



314ml
310g / PR 1568

I RAFFINATI - LA FRUTTA

Confettura di albicocche



212ml
210g / FR 1438

Confettura di mele annurche



212ml
200g / FR 1469

Confettura di Pomodoro San Marzano Dop



212ml
200g / FR 1476

Confettura di arance di Pagani



212ml
200g / FR 1421

Confettura di mandarini di Sorrento



212ml
200g / FR 1445

Albicocche del Vesuvio allo sciroppo



580ml
540g / FR 1124

Pesche puteolane allo sciroppo



580ml
540g / FR 1018

Mela annurca allo sciroppo



370ml
360g / FR 0578

PRESIDI SLOW FOOD



Broccolo Aprilatico di Paternopoli al naturale



1060ml
1000g / SF 0899

580ml
520g / SF 0561

Crema di Broccolo Aprilatico di Paternopoli



1060ml
1000g / SF 1230

314ml
310g / SF 1223

Carciofini di Schito in olio



314ml
310g / SF 1339

Crema di carciofini di Schito



212ml
200g / SF 1346

Ceci di Cicerale



314ml
310g / SF 1049

Fagioli Canari di Schito al naturale



314ml
310g / SF 0301

Fagioli di Controne al naturale



314ml
310g / SF 1001

Lenticchie di Villalba al naturale



314ml
310g / SF 1148





COD	PRODOTTO	FORMATO	PZ x CRT	PESO NETTO GR
I TRADIZIONALI				
TR0042	BROCCOLI "FRIARIELLI" AL NATURALE	g 500	12	420
TR0189	BROCCOLI "FRIARIELLI" AL NATURALE	kg 1	6	800
TR0035	BROCCOLI "FRIARIELLI" ALL'OLIO	kg 1	6	800
TR0318	BROCCOLI "FRIARIELLI" ALL'OLIO	g 250	12	210
TR0738	CARCIOFI AL NATURALE A SPICCHI	kg 3	6	2550
TR0592	CARCIOFI GRIGLIATI A SPICCHI CON GAMBO IN OLIO	kg 1	6	750
TR0431	CARCIOFI GRIGLIATI INTERI CON GAMBO IN OLIO	kg 1	6	750
TR0721	CARCIOFI A SPICCHI CON GAMBO ALLA ROMANA IN OLIO	kg 3	6	2550
TR0806	CAVOLI AL NATURALE	kg 3	6	2600
TR0516	CORBARINO IN SUCCO CON BASILICO	g 500	6	410
TR0424	FINOCCHI A SPICCHI AL NATURALE	kg 3	6	2600
TR0004	FUNGHI CHAMPIGNONS AL NATURALE	kg 3	6	2550
TR0462	FUNGHI CHAMPIGNONS GRIGLIATI IN OLIO	kg 1	6	750
TR0448	MELANZANE GRIGLIATE IN OLIO	kg 1	6	750
TR1384	PASSATA DI POMODORO GIALLO	kg 3	6	2500
TR0493	PASSATA DI POMODORO NAPOLI	kg 3	6	2600
TR0226	PATATE A FETTE AL NATURALE	kg 3	6	2550
TR0219	PATATE NOVELLE AL NATURALE	kg 3	6	2550
TR0233	PEPERONI GRIGLIATI AL NATURALE A FILETTI	kg 1	6	800
TR0028	PEPERONI GRIGLIATI INTERI AL NATURALE	kg 1	6	800
TR0158	PEPERONI GRIGLIATI INTERI AL NATURALE	g 500	6	420
TR0554	POLPA DI POMODORO NAPOLI	kg 3	6	2550
TR1513	POLPA DI POMODORO NAPOLI	kg 5	3	4100
TR0295	POMODORI PELATI NAPOLI	kg 3	6	2600
TR1360	POMODORI PELATI NAPOLI CON BASILICO	g 500	12	420
TR0288	POMODORI PELATI NAPOLI CON BASILICO	kg 1	6	820
TR0080	POMODORI PELATI S.MARZANO DOP CON BASILICO	kg 3	6	2560
TR0356	POMODORI PELATI S.MARZANO DOP CON BASILICO	g 500	6	420
TR0479	POMODORI PELATI S.MARZANO DOP CON BASILICO	kg 1	12	810
TR0653	POMODORI SECCHI IN OLIO	kg 1	6	800
TR1377	POMODORO PELATO GIALLO IN SUCCO	g 500	12	400
TR0455	ZUCCHINE GRIGLIATE IN OLIO	kg 1	6	750
I RAFFINATI				
RA0202	BROCCOLI "FRIARIELLI" ALL'OLIO	ml 1060	6	1000
RA0844	BROCCOLI "FRIARIELLI" ALL'OLIO	ml 314	6	310
RA0981	CORBARINO A PACTELLE	ml 1060	6	1000
RA0776	CORBARINO IN SUCCO CON BASILICO	ml 580	6	540
RA0400	CORBARINO INTERO IN ACQUA DI MARE	ml 580	6	540
RA1490	MELANZANE A FILETTI IN OLIO	ml 1060	6	1000
RA0615	PASSATA DI DATTERINO	ml 330	6	310
RA0349	PASSATA DI POMODORO NAPOLI CON BASILICO	ml 500	6	500
RA0585	PASSATA DI POMODORO NAPOLI CON BASILICO "CUOR D'ORO"	ml 580	6	540
RA0998	PASSATA IN BOTTIGLIA STILE VINO	ml 500	3	500
RA0837	PEPERONI GRIGLIATI INTERI AL NATURALE	ml 370	6	360
RA0820	PEPERONI GRIGLIATI INTERI AL NATURALE	ml 1060	6	1000
RA0363	PIENNOLO DEL VESUVIO A PACTELLE -PIENNORE	ml 1060	6	1000



COD	PRODOTTO	FORMATO	PZ x CRT	PESO NETTO GR
RA0769	PIENNOLO DEL VESUVIO A PACTELLE -PIENNORE	ml 580	6	550
RA1322	POMODORI PELATI S.MARZANO DOP CON BASILICO	ml 1060	6	1000
RA0387	POMODORI PELATI S.MARZANO DOP CON BASILICO	ml 580	6	540
RA0967	POMODORI SECCHI IN OLIO	ml 1060	6	1000
RA0783	POMODORINI GIALLI ERCOLANO A PACTELLE	ml 580	6	540
RA0974	POMODORINI GIALLI ERCOLANO A PACTELLE	ml 1060	6	1000
RA0059	POMODORINI GIALLI ERCOLANO AL NATURALE INTERO	ml 580	6	540
RA1162	POMODORINI SECCHI IN OLIO	ml 314	6	350
RA0110	SCAROLE IN OLIO CON CAPPERI	ml 1060	6	1000
RA0523	SPICCHIOTTI (PACTELLE) DI POMODORO CON BASILICO	ml 580	6	540
RA1186	SUGO DI POMODORO NAPOLI	ml 314	6	310
RA1544	SUGO DI POMODORO SAN MARZANO	ml 314	6	310
RA1568	SUGO DI POMODORO GIALLO ERCOLANO	ml 314	6	310

I BIO

BI1216	BROCCOLI NAPOLETANI (FRIARIELLI) BIO AL NATURALE	kg 1	6	800
BI1315	BROCCOLI NAPOLETANI (FRIARIELLI) BIO AL NATURALE	g 500	6	420
BI1070	CECI BIO AL NATURALE	ml 314	6	310
BI0875	CREMA DI POMODORI VERDI BIO	ml 314	6	310
BI1100	FAGIOLI BORLOTTI BIO AL NATURALE	ml 314	6	310
BI1094	FAGIOLI CANNELLINI BIO AL NATURALE	ml 314	6	310
BI1087	LENTICCHIE BIO AL NATURALE	ml 314	6	310
BI0547	PACTELLE DI POMODORI BIO ROSSI CON BASILICO AL NATURALE	ml 1060	6	1030
BI0530	PACTELLE DI POMODORI LUNGHİ BIO VERDI AL NATURALE	ml 1060	6	1030
BI0882	PASSATA DI POMODORO BIO	kg 3	6	2500
BI0851	PASSATA DI POMODORO BIO	ml 690	6	690
BI0091	PEPERONI GRIGLIATI INTERI BIO	g 500	6	420
BI0912	PEPERONI GRIGLIATI INTERI BIO	kg 1	6	800
BI1056	PEPERONI GRIGLIATI INTERI BIO	ml 1060	6	1000
BI1117	PEPERONI GRIGLIATI INTERI BIO	ml 370	6	310
BI0073	PEPERONI GRIGLIATI A FILETTI BIO	ml 370	6	370
BI0325	POMODORI PELATI BIO	kg 3	6	2500
BI0066	POMODORI PELATI BIO CON BASILICO	kg 1	6	800
BI0752	POMODORI PELATI BIO	g 500	6	420
BI0868	POMODORI PELATI BIO CON BASILICO	ml 580	6	540
BI0257	SPICCHI DI POMODORO BIO IN SUCCO CON BASILICO	ml 580	6	540

SLOW FOOD

RA0899	BROCCOLO APRILATICO AL NATURALE	ml 1060	6	1000
RA0900	BROCCOLO APRILATICO AL NATURALE	ml 580	6	520
RA1230	BROCCOLO APRILATICO IN CREMA	ml 1060	6	1000
RA1223	BROCCOLO APRILATICO IN CREMA	ml 314	6	310
RA1346	CREMA DI CARCIOFINO DI SCHITO CON OLIO EVO	ml 212	6	200
RA1339	CARCIOFINO DI SCHITO IN OLIO EVO	ml 314	6	310
RA1049	CECI DI CICERALE PRESIDIO SLOW FOOD	ml 314	6	310
RA0301	FAGIOLI CANARI DI SCHITO ARCA SLOW FOOD	ml 314	6	310
RA1001	FAGIOLI DI CONTRONE PRESIDIO SLOW FOOD	ml 314	6	310
RA1148	LENTICCHIE DI VILLALBA PRESIDIO SLOWFOOD	ml 314	6	310

LA DOLCE FRUTTA

RA1018	PESCHE PUTEOLANE ALLO SCIROPPO	ml 580	6	540
RA0578	MELA ANNURCA ALLO SCIROPPO	ml 370	6	310
RA1421	MARMELLATA DI ARANCE DI PAGANI	ml 210	15	200
RA1452	MARMELLATA DI LIMONI COSTA D'AMALFI	ml 210	15	200
RA1445	MARMELLATA DI MANDARINI DI SORRENTO	ml 210	15	200



ANTICA ENOTRIA
APULIAN ORGANIC FARM



Az.Agr. Di Tuccio Raffaele
di Di Tuccio Luigi

Viale di Levante 19 - 71042 Cerignola FG
Tel 0885 418462 - Fax 0885 424688
www.anticaenotria.it
info@anticaenotria.it

Piva 03739110710
IBAN IT41S054 247838000001001062

controllato da ICEA
www.anticaenotria.it



**LISTINO
PREZZI
CONSERVE**

*preserves
pricelist*

OLIVE BELLA DI CERIGNOLA IN SALAMOIA

Bella di Cerignola
olives in brine



OLIV314 Formato/size 314 ml
Imballo/Pack 6 pcs.

OLIV580 Formato/size 580 ml
Imballo/Pack 6 pcs.

OLIV3100 Formato/size 3100 ml
Imballo/Pack 2 pcs.

PATÈ DI OLIVE VERDI

Green olives patè



PATE212 Formato/size 212 ml
Imballo/Pack 6 pcs.

CARCIOFI GRIGLIATI IN OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Grilled artichokes in
extra virgin olive oil



CAR314 Formato/size 314 ml
Imballo/Pack 6 pcs.

CAR3100 Formato/size 3100 ml
Imballo/Pack 2 pcs.

POMODORI SECCHI IN OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Dried tomatoes in
extra virgin olive oil



POM314 Formato/size 314 ml
Imballo/Pack 6 pcs.

POM3100 Formato/size 3100 ml
Imballo/Pack 2 pcs.

MELANZANE GRIGLIATE IN OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Grilled aubergines in
extra virgin olive oil



MEL314 Formato/size 314 ml
Imballo/Pack 6 pcs.



ANTICA ENOTRIA
APULIAN ORGANIC FARM



Az.Agr. Di Tuccio Raffaele
di Di Tuccio Luigi

Viale di Levante 19 - 71042 Cerignola FG
Tel 0885 418462 - Fax 0885 424688
www.anticaenotria.it
info@anticaenotria.it

Piva 03739110710
IBAN IT41S054 247838000001001062

controllato da ICEA
www.anticaenotria.it



**LISTINO
PREZZI
POMODORO**

tomatoes
pricelist

POMODORINI AL NATURALE

Cherry tomatoes in brine



POM580 Formato/size 580 ml
Imballo/Pack 12 pcs.

POM1057 Formato/size 1057 ml
Imballo/Pack 6 pcs

POMODORI PELATI AL NATURALE

Peeled tomatoes in brine



PEL580 Formato/size 580 ml
Imballo/Pack 12 pcs.

PEL1057 Formato/size 1057 ml
Imballo/Pack 6 pcs.

PEL3100 Formato/size 3100 ml
Imballo/Pack 2 pcs.

POMODORI SPACCATI AL NATURALE

Cut tomatoes in brine



POMSP580 Formato/size 580 ml
Imballo/Pack 12 pcs.

SPACCATELLADI POMODORINI GIALLI

Cut yellow tomatoes in brine



POMSP580GIALLO Formato/size 580 ml
Imballo/Pack 12 pcs.

POMODORINI CON OLIVE E CAPPERI IN SALAMOIA

Tomatoes, olives
and capers in brine



POM580OLIVCAP Formato/size 580 ml
Imballo/Pack 6 pcs.



ANTICA ENOTRIA
APULIAN ORGANIC FARM



Az.Agr. Di Tuccio Raffaele
di Di Tuccio Luigi

Viale di Levante 19 - 71042 Cerignola FG
Tel 0885 418462 - Fax 0885 424688
www.anticaenotria.it
info@anticaenotria.it

Piva 03739110710
IBAN IT41S054 247838000001001062

controllato da ICEA
www.anticaenotria.it



**LISTINO
PREZZI
SUGHI**

*saucés
pricelist*

**SUGO
PRONTO
AL BASILICO**

Basil tomato sauce



BAS314 Formato/size 314 ml
Imballo/Pack 6 pcs.

**SUGO
PRONTO
ALL'ARRABBIATA**

"Arrabbiata" tomato sauce



ARR314 Formato/size 314 ml
Imballo/Pack 6 pcs.

**SUGO
PRONTO ALLE
MELANZANE**

Eggplant tomato sauce



SME314 Formato/size 314 ml
Imballo/Pack 6 pcs.

**SUGO
PRONTO AL
CACIORICOTTA**

"Cacioricotta" tomato sauce



CAC314 Formato/size 314 ml
Imballo/Pack 6 pcs.

**PASSATA DI
POMODORO**

Tomato sauce



PASS720 Formato/size 720 ml
Imballo/Pack 12 pcs.



De Marinis



L'amore per il territorio dell'Alta Murgia, la passione per la terra ed il forte legame con le tradizioni, rappresentano i pilastri della nostra storia. Ogni confezione racchiude gli stessi valori con cui i nostri nonni portavano nelle case prodotti genuini e salutari.



cod.	descrizione	pz. x ct.
DEMARINIS02	FAVETTE BIOLOGICHE - 500GR	10
DEMARINIS03	LENTICCHIE BIOLOGICHE - 500GR	10
DEMARINIS01	CECI BIOLOGICI - 500 GR	10
DEMARINIS05	CICERCHIE BIOLOGICHE - 500GR	10
DEMARINIS04	PISELLI BIOLOGICI - 500 GR	10



In un riposto angolo della Lucania, nella valle dell'Agri sempre lucente come quando in era pleistocenica risplendeva per le acque di un lago, a Sarconi, in un luogo felice per clima e profumi sorge la piccola azienda agricola BELISARIO. I terreni che la costituiscono e che contendono spazio alle colline circostanti, tutti digradanti dal Sirino (2005 m s.l.m.) si stendono pianie e ondulate lungo il percorso dello Sciaura, fiume benedetto per la qualità delle acque di portata costante, acque fresche e poco calcaree, necessarie per le colture più pregiate. Il nucleo originario dell'azienda, senz'altro più piccolo, idoneo a un'economia di tipo curtense, storicamente risale già alla fine dell'800 ma è solo di recente che con il nonno Domenico, il figlio Mario e con l'attuale operatore, il nipote Domenico, ha trovato ragioni e motivazioni per un impulso produttivo che punta soprattutto alla qualità attraverso la ricerca puntigliosa ed amorevole degli ecotipi più pregiati risalenti alle antiche colture dei fagioli, gioielli questi, che dagli inizi degli anni '80, hanno trovato attenzione politica, supporto scientifico accreditato da Università di tutta l'Europa fino al riconoscimento, primo in Basilicata, dell'I.G.P. (Indicazione geografica protetta).



FAGIOLI I.G.P. DI SARCONI
Ciuoto o Regina
500g - s.v.



FAGIOLI I.G.P. DI SARCONI
Verdolino
500g - s.v.



FAGIOLI I.G.P. DI SARCONI
Cannellino
500g - s.v.



FAGIOLI I.G.P. DI SARCONI
Tabacchino
500g - s.v.



FAGIOLI I.G.P. DI SARCONI
Cannellino (nero)
500g - s.v.



FAGIOLI I.G.P. DI SARCONI
Cannellino (rosso)
500g - s.v.

cod.	descrizione	PESO	U.M - Pz./ct
BELI01	Ciuoto e Regina	500g	10
BELI02	Verdolino	500g	10
BELI03	Cannellino	500g	10
BELI04	Tabacchino	500g	10
BELI05	Cannellino (Nero)	500g	10
BELI06	Cannellino (Rosso)	500g	10



FAGIOLI I.G.P. DI SARCONI
Munachedda (nera)
500g - s.v.



FAGIOLI I.G.P. DI SARCONI
Fasulli risi (tondini nani)
500g - s.v.



FAGIOLI I.G.P. DI SARCONI
Nasieddu (rosso)
500g - s.v.



LEGUMI
Ceci (piccoli)
400g - s.v.



LEGUMI
Fagiolo Canarino
500g - s.v.



LEGUMI
*Fagiolo Rosso
"O Russu"*
500g - s.v.

cod.	descrizione	PESO	U.M - Pz./ct
BELI07	Munachedda (Nera)	500g	10
BELI08	Fasulli risi	500g	10
BELI09	Nasieddu (Rosso)	500g	10
BELI10	Ceci Piccoli	400g	10
BELI11	Fagiolo Canarino	500g	10
BELI12	Fagiolo Rosso "O Russu"	500g	10



LEGUMI
Zuppa di Fagioli
500g - s.v.



LEGUMI
*Fagiolo Nero
Il Duce*
500g - s.v.



LEGUMI
Zuppa Contadina
500g - s.v.



LEGUMI
Ceci Neri
400g - s.v.



LEGUMI
Fave Intere
400g - s.v.

cod.	descrizione	PESO	U.M - Pz./ct
BELI13	Zuppa di Fagioli	500g	10
BELI14	Fagiolo Nero Il Duce	500g	10
BELI15	Zuppa Contadina	500g	10
BELI16	Ceci neri	400g	10
BELI17	Fave intere	400g	10



PESTO DI PISTACCHIO con "pistacchio verde di Bronte D.O.P."

Descrizione: Il pesto di pistacchi è un condimento di origine completamente vegetale. Utilizziamo, come da tradizione, i migliori pistacchi di Bronte D.O.P. e olio extra vergine di oliva italiano. **Ingredienti:** 60% Pistacchio Verde di Bronte D.O.P. ottenuto dal processo di sgusciatura, olio extra vergine di oliva Italiano, sale iodato.

CODICE	CONFEZIONE	PZ. CT.	PESO
PS5D	LATTA	1	kg 1
PA19D	VETRO	6	gr 190
PA9D	VETRO	12	gr 90



CREMA DI PISTACCHIO con "pistacchio verde di Bronte D.O.P."

Descrizione: L'inconfondibile gusto del "Pistacchio Verde di Bronte D.O.P." racchiuso in una finissima crema dolce.

Ingredienti: "Pistacchio Verde di Bronte D.O.P." lievemente tostato min. 40%, zucchero, burro di karité, latte intero in polvere, latte magro in polvere, siero di latte in polvere, lattosio. Emulsionanti: lecitina di soia, aromi.

CODICE	CONFEZIONE	PZ. CT.	PESO
CK5D	LATTA	1	kg 1
CA19D	VETRO	6	gr 190
CA9D	VETRO	12	gr 90



PASTA PURA 100% PISTACCHIO VERDE DI BRONTE D.O.P.

Descrizione: Pistacchio Verde di Bronte D.O.P. lievemente tostato

Ingredienti: Le nostre basi sono tutte 100% pistacchio di Bronte Certificato D.O.P.

CODICE	CONFEZIONE	PZ. CT.	PESO
PK5DOP	LATTA	1	kg 5
PK3DOP	LATTA	1	kg 3
PK1DOP	LATTA	1	kg 3



CREMA DI NOCCIOLE ITALIANE CREMA DI MANDORLE SICILIANE

Descrizione: Da gustare su pane, biscotti e all'interno di pan di spagna. Si consiglia anche per la farcitura di crostate, brioches e della pasticceria da forno. **Ingredienti Crema di Noccioline Italiane:** Nocciola lievemente tostato min. 40%, zucchero, burro di karité, latte intero in polvere, latte magro in polvere, siero di latte in polvere, lattosio. Emulsionanti: lecitina di soia, aromi. **Ingredienti Crema di Mandorle Siciliane:** Mandorle lievemente tostato min. 40%, zucchero, burro di karité, latte intero in polvere, latte magro in polvere, siero di latte in polvere, lattosio. Emulsionanti: lecitina di soia, aromi.

CODICE	CONFEZIONE	PZ. CT.	PESO
CM190	VETRO	6	gr 190
CN190	VETRO	6	gr 190



PISTACCHIO VERDE DI BRONTE **D.O.P. IN GUSCIO**

Descrizione: 100% Pistacchio Verde di Bronte D.O.P., essiccato al sole non tostato.

Ingredienti: 100% "Pistacchio Verde di Bronte D.O.P.", con guscio.

CODICE	CONFEZIONE	PZ. CT.	PESO
PGD1	BUSTA	1	Kg 1
PGD10	BUSTA	9	gr 100



PISTACCHIO VERDE DI BRONTE **D.O.P. SGUSCIATO**

Descrizione: 100% Pistacchio Verde di Bronte D.O.P., essiccato al sole non tostato, sgusciato.

Ingredienti: 100% "Pistacchio Verde di Bronte D.O.P.", sgusciato.

CODICE	CONFEZIONE	PZ. CT.	PESO
BPD1	BUSTA	1	Kg 1
BPD10	BUSTA	9	gr 100



GRANELLA 100% PISTACCHIO **VERDE DI BRONTE D.O.P.**

Descrizione: 100% Pistacchio Verde di Bronte D.O.P., essiccato al sole non tostato, sgusciato e granellato.

Ingredienti: 100% "Pistacchio Verde di Bronte D.O.P.".

CODICE	CONFEZIONE	PZ. CT.	PESO
GRAND1	VASCHETTA	1	Kg 1
GRAND10V	VASCHETTA	15	gr 100



TRITATO 100% PISTACCHIO **VERDE DI BRONTE D.O.P.**

Descrizione: 100% Pistacchio Verde di Bronte D.O.P., essiccato al Sole, non tostato, sgusciato e tritato finemente.
Ingredienti: 100% "Pistacchio Verde di Bronte D.O.P.", sgusciato al naturale

CODICE	CONFEZIONE	PZ. CT.	PESO
TRITD1	VASCHETTA	1	Kg 1
TRITD10V	VASCHETTA	15	gr 100



Nel 1949 Antonio Bonomo e Girolamo Giglio iniziano l'attività del Capperificio a Pantelleria. Con la scomparsa dei fondatori, i figli hanno raccolto la memoria del lavoro faticoso e prezioso dei loro padri e l'hanno consegnato nelle mani di Gabriele Lasagni, che ha approfondito lo studio e la ricerca sulle materie prime che Pantelleria racchiude, e che oggi dirige con passione La Nicchia. Oggi, dopo più di sessant'anni, l'azienda è l'unica realtà pantese ad essere Azienda Agricola, Capperificio e Laboratorio Artigianale.



CODICE	DESCRIZIONE	CONFEZIONE	PZ. CT.	PESO
NCC116	CAPPERI CROCCANTI	VETRO	6	gr 30
NCO116	CAPPERI IN OLIO EXTRAVERGINE	VETRO	6	gr 100
NCS116M	CAPPERI IN SALE MARINO	VETRO	6	gr 90



CODICE	DESCRIZIONE	CONFEZIONE	PZ. CT.	PESO
NCSV1000M	CAPPERI IN SALE MARINO	VASCHETTA	2	kg 1
NPLC100F	POLVERE DI CAPPERO	BUSTA	4	gr 100
NFDC0116	FOGLIE DI CAPPERO IN OLIO EXTRAV.	VETRO	6	gr 100
NFDC01062	FOGLIE DI CAPPERO IN OLIO EXTRAV.	VETRO	2	gr 900
NFCS116	CUCUNCI IN SALE MARINO	VETRO	6	gr 90



PESTO FRESCO

Il Pesto Genovese che conosciamo oggi è composto da 7 ingredienti: Basilico genovese DOP, Olio extra vergine di oliva, Parmigiano Reggiano DOP, Pecorino Fiore Sardo DOP, Pinoli, Aglio di Vessalico (presidio slow food) e sale marino di Trapani.

PESTO FRESCO



Preparato con Basilico dop e Aglio di Vessalico. Considerato dalla rivista "Il Gambero Rosso" (Giugno 2008) il miglior Pesto Genovese, prodotto in Italia. Shelf life 60 gg. senza conservanti o trattamenti termici. Disponibile con e senza aglio.

PESTO A LUNGA CONSERVAZIONE



Mantiene la ricetta di base del Pesto Genovese fresco con l'intervento di alcuni ingredienti che ne favoriscono la conservazione. Solo pinoli (senza noci o anacardi), solo Olio Extra Vergine di Oliva italiano, solo basilico Genovese dop, e poi Parmigiano Reggiano, Fiore Sardo, Sale di Trapani, Aglio di Vessalico. Shelf life 12 mesi. Disponibile con e senza aglio.



Le patatine al pesto dal gusto fresco e goloso: un soffio di mediterraneo per il tuo aperitivo.

CODICE	DESCRIZIONE	CONFEZIONE	PZ. CT.	PESO
PESTOCHIPS45	PATATINE AL PESTO ROSSI	BUSTA	18	gr 45
V-096	PESTO ROSSI FRESCO IN VETRO CON AGLIO	VETRO	12	gr 85
V-096-SA	PESTO ROSSI FRESCO IN VETRO SENZA AGLIO	VETRO	12	gr 85
V-129	PESTO ROSSI IN VETRO CON AGLIO	VETRO	12	gr 85
V-129-SA	PESTO ROSSI IN VETRO SENZA AGLIO	VETRO	12	gr 85
V-1PET	PESTO ROSSI FRESCO	SECCHIO	1	kg 1
V-143	PESTO GENOVESE FRESCO IN VETRO	VETRO	12	gr 180
V-143-SA	PESTO GENOVESE FRESCO IN VETRO SENZA AGLIO	VETRO	12	gr 180
V-130	PESTO GENOVESE LUNGA CONSERVAZIONE CON AGLIO	VETRO	12	gr 180
V-130-SA	PESTO GENOVESE LUNGA CONSERVAZIONE SENZA AGLIO	VETRO	12	gr 180
V-131	PESTO GENOVESE LUNGA CONSERVAZIONE CON AGLIO	VETRO	6	gr 500
V-131-SA	PESTO GENOVESE LUNGA CONSERVAZIONE SENZA AGLIO	VETRO	6	gr 500

olio **ANFOSSO**
DALLE VALLI LIGURI
CHIUSAVECCHIA 1945



Dal 1945, la ditta Anfosso produce olio extra vergine di oliva nel pieno rispetto della tradizione ligure di Ponente.



cod.	descrizione	pz. x ct.
10000	D.O.P. Riviera Ligure dei Fiori Cultivar Taggiasca 0,75 lt	6
10001	D.O.P. Riviera Ligure dei Fiori Cultivar Taggiasca 0,50 lt	6
10801	TUMAI - Olio Extravergine di Oliva Monocultivar Taggiasca 0,75 lt	6
10802	TUMAI - Olio Extravergine di Oliva Monocultivar Taggiasca 0,50 lt	6
10806	TUMAI - Olio Extravergine di Oliva Monocultivar Taggiasca 0,25 lt	6
10601	TUMAI - Olio Extravergine di Oliva Monocultivar Taggiasca 3 lt	6



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA 100% ITALIANO di Casa Anfosso

cod.	descrizione	pz. x ct.
10390	Linea bimbo 100% italiano - 1 lt	6
10391	Linea bimbo 100% italiano - 0,75 lt	6
10392	Linea bimbo 100% italiano - 0,25 lt	12
10396	Linea bimbo 100% italiano - 0,25 lt	12
10397	Linea bimbo 100% italiano - 3 lt	6
10397	Linea bimbo 100% italiano - 5 lt	4

Olio Aromatizzato
al Tartufo

Olio Aromatizzato
al Basilico

Olio Aromatizzato
al Limone

Olio Aromatizzato
al Peperoncino



0,250 L
cod. 30000



0,250 L
cod. 30002



0,250 L
cod. 30003



0,250 L
cod. 30004

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA AROMATIZZATO

cod.	descrizione	pz. x ct.
30000	Aromatizzato al tartufo - 0,250 lt	12
30002	Aromatizzato al basilico - 0,250 lt	12
30003	Aromatizzato al limone - 0,250 lt	12
30004	Aromatizzato al peperoncino - 0,250 lt	12



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA IN BOTTIGLIA LUXURY

cod.	descrizione	pz. x ct.
AN10162	Olivo extra vergine di oliva 100% Italiano bottiglia ceramica - 0,500 lt	6

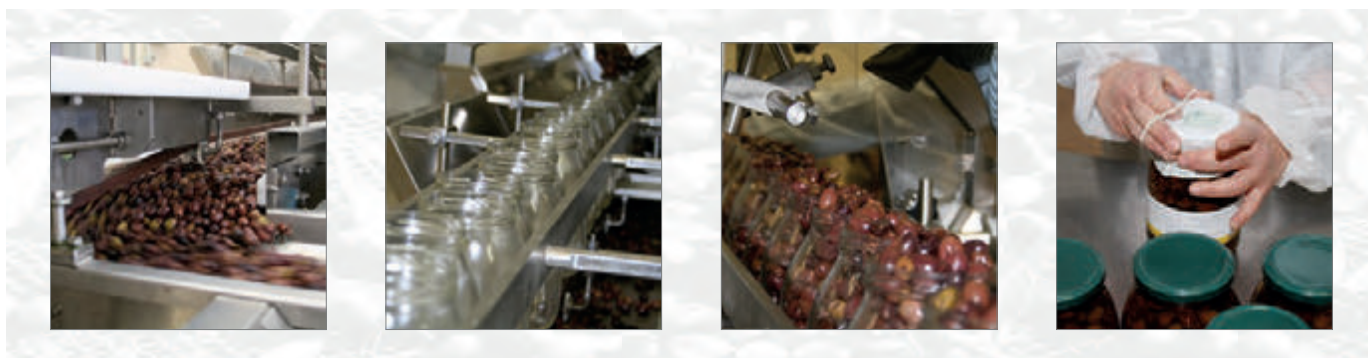


1.062 ML - 600 g.
cod. 51402

3.100 ML - 1.600 g.
cod. 51403

GIARDINIERA

cod.	descrizione	pz x ct.
AN51400	Verdure in agrodolce vaso 314 ml - netto 0,180 ml	12
AN51401	Verdure in agrodolce vaso 580 ml - netto 0,300 ml	6
AN51402	Verdure in agrodolce vaso 1062 ml - netto 0,600 ml	6
AN51403	Verdure in agrodolce vaso 3100 ml - netto 1,600 ml	3



Olive Taggiasche - SNOCCIOLATE*

PITTED - Taggiasche Olives* - Olives Taggiasche - DENOYAUTES* -
Olive Taggiasche - OHNE KERNE



185 g. - cod. 50101



280 g. - cod. 50100



950 g. - cod. 50104



2800 g. - cod. 50102



7000 g. - cod. 50109



Olive Taggiasche in Salamoia

Olives Taggiasche in Brine
Olives Taggiasche en saumure
Olive Taggiasche in Salzlake



180 g. - cod. 53100



650 g. - cod. 53101



2000 g. - cod. 53103



5000 g. - cod. 53104

LINEA OLIVE TAGGIASCHE		
cod.	descrizione	pz. x ct.
50100	Olive Taggiasche Snocciolate in Olio Extravergine di Oliva 280g	12
50104	Olive Taggiasche Snocciolate in Olio Extravergine di Oliva 950g	6
50113	Olive Taggiasche Snocciolate in Olio Extravergine di Oliva 5,75 kg	1
AN53100	Olive Taggiasche in Salamoia 310ml	12
53104	Olive Taggiasche in Salamoia 5Kg	1
50001	Olive Riviera in Salamoia 650g	6
50200	Pasta di Olive Taggiasche in Olio Extra Vergine di Oliva 180g	12



CAPPERI con gambo e PESTI		
cod.	descrizione	pz. x ct.
AN52800	Pesto alla Salvia - 180g	12
AN54400	Frutti del Capperio in Aceto 280g	12
AN54402	Frutti del Capperio in Aceto 950g	6
AN50900	Pesto di Peperoni in Olio Extravergine di Oliva 180g	12
AN50400	Pesto Rosso con Basilico Dop 180g	12
AN53800	Pesto Genovese DOP con Aglio 180g	12
AN53200	Pesto Genovese DOP senza Aglio 180g	12
AN53202	Pesto Genovese DOP senza Aglio 950g	6



P come Peperoncini
Piccanti farciti con capperi ed acciuga
“L' Altro” con il tonno Peperoncini
piccanti conditi Pepito



cod.	descrizione	PESO	U.M Pz./ct
PEPTONN0035	“L'ALTRO” PEPERONCINI FARCITI AL TONNO	35g	12
PEPTONN0212	“L'ALTRO” PEPERONCINI FARCITI AL TONNO	195g	12
PEPTONN0580	“L'ALTRO” PEPERONCINI FARCITI AL TONNO	350g	6



cod.	descrizione	PESO	U.M Pz./ct
SOTPECO0314	PEPERONCINI CONDITI	290g	12
SUGPEPI0035	PEPITO	35g	12

A

A come Acciuga.

Appartenente alla tradizione monferrina sin dalla notte dei tempi, la riscoperta di questo prodotto semplice ha ispirato la nostra ricerca tra le ricette di questa terra di Monferrato.



Acciughe in vaschetta



cod.	descrizione	PESO	U.M Pz./ct
SOTAC00100	FILETTI DI ACCIUGHE IN OLIO DI OLIVA FAO 27 2B	100g	12
SOTAC00400	FILETTI DI ACCIUGHE IN OLIO DI OLIVA FAO 27 2B	400g	6
SOTAC00750	FILETTI DI ACCIUGHE IN OLIO DI OLIVA FAO 27 2B	750g	6
SOTACCANT50	FILETTI DI ACCIUGHE IN OLIO DI OLIVA FAO 27	lattina 50	12
SOTACLA0080	FILETTI DI ACCIUGHE IN OLIO DI OLIVA FAO 41	lattina 80	12
SOTACLACA080	FILETTI DI ACCIUGHE IN OLIO DI OLIVA FAO 27	lattina 80	12
SOTACLACA130	FILETTI DI ACCIUGHE IN OLIO DI OLIVA FAO 27 "00" B	lattina 120	6
SOTACLN0365	FILETTI DI ACCIUGHE IN OLIO DI OLIVA FAO 27 "00" B	lattina 360	6
SOTACCI0100	FILETTI DI ACCIUGHE IN OLIO DI OLIVA FAO 27 2B	100g	12
SOTACCIELBA212	FILETTI DI ACCIUGHE IN OLIO DI OLIVA FAO 27 2B	200g	6
SOTACCI0035	FILETTI DI ACCIUGHE IN OLIO DI OLIVA FAO 27 1/2 B	40g	12
SOTACCI0580	FILETTI DI ACCIUGHE IN OLIO DI OLIVA FAO 27 1/2 B	560g	1
SOTACCI1062	FILETTI DI ACCIUGHE IN OLIO DI OLIVA FAO 27 1/2 B	1080g	1
SATACC5KGCONDOR	LATTA ACCIUGHE SOTTOSALE CANTABRICO 11/12 PER STRATO	5kg	1

C come Capperi



cod.	descrizione	PESO	U.M Pz./ct
SOSCAP60035	CAPPERI SOTTO SALE Ø 6/7	40	12
SOSCAP60212	CAPPERI SOTTO SALE Ø 6/7	200	12
SOSCAP60500	CAPPERI SOTTO SALE Ø 6/7	500	6
SOSCAP61000	CAPPERI SOTTO SALE Ø 6/7	1000	6
SOCAB02508/9	CAPPERI SOTTO SALE Ø 8/9	busta 250g	12

S come Sott'oli

Carciofi sottolio sono una tipica ricetta mediterranea da gustare come antipasto o come contorno a carni rosse

cod.	descrizione	PESO	U.M Pz./ct
SORCARC0580	CARCIOFI SOTT'OLIO	500g	6
SORCARC1062	CARCIOFI SOTT'OLIO	950g	4
SORCARC3100	CARCIOFI SOTT'OLIO	2800g	2



S come Salsa

stemperato con OEVO e servito su pane tostato caldo è un ottimo aperitivo. Ben si accompagna a carni grigliate e pesce al vapore



cod.	descrizione	PESO	U.M Pz./ct
COSSACA0035	SALSA DI CAPPERI	35g	75 o 72 in 6 espositori da 12
SORCARC1062	SALSA DI CAPPERI	180g	12
COSSACA0212	SALSA DI CAPPERI	500g	6

S come Sughi



Sughi pronti per pasta, riso e polenta; si servono anche su pane tostato con gli aperitivi. Per la preparazione, scolare la pasta, saltare in padella e aggiungere OEVO

cod.	descrizione	PESO	U.M Pz./ct
SUGFUNG0212	SUGO DI FUNGHI	190g	12
SUGFUNG0314	SUGO DI FUNGHI	290g	12
SUGFUNG1062	SUGO DI FUNGHI	1000g	6
SUGCARC0212	SUGO DI CARCIOFI	190g	12
SUGCARC0314	SUGO DI CARCIOFI	290g	12
SUGCARC1062	SUGO DI CARCIOFI	1000g	6
SUGCARN0212	SUGO DI CARNE	190g	12
SUGCARN0314	SUGO DI CARNE	290g	12
SUGCARN1062	SUGO DI CARNE	1000g	6



cod.	descrizione	PESO	U.M Pz./ct
SUGPORP0212	SUGO CON PROSCIUTTO E PISELLI	190	12
SUGPORP0314	SUGO CON PROSCIUTTO E PISELLI	290	12
SUGPORP1062	SUGO CON PROSCIUTTO E PISELLI	1000	6
SUGRACA0212	RAGU' BIANCO	190	12
SUGRACA0314	RAGU' BIANCO	290	12
SUGRACA0500	RAGU' BIANCO	1000	6
SUGCRUD0212	SUGO CON PROSCIUTTO CRUDO	190	12
SUGCRUD0314	SUGO CON PROSCIUTTO CRUDO	290	12
SUGCRUD1062	SUGO CON PROSCIUTTO CRUDO	1000	6



MOSTARDA D'UVA
abbinata a
CAPRINI FRESCHI,
GORGONZOLA PICCANTE
RICOTTE,
TOMA PIEMONTESE
ROBIOLA DI ROCCAVERANO



POMODORI ROSSI PICCANTI
abbinati a
TALEGGIO,
CAPRINI STAGIONATI,
VALTELLINA CASERA
VALLE D'AOSTA FROMALIZZO



MELE COTOGNE PICCANTI
abbinati a
PARMIGIANO REGGIANO,
PECORINI STAGIONATI,
PROVOLONE



POMODORI VERDI PICCANTI
abbinati a
TALEGGIO,
FONTINA,
ASIAGO PRESSATO



MELE COTOGNE
e POMODORI VERDI PICCANTI
abbinati a
GRANA PADANO,
BITTO,
ASIAGO STAGIONATO



ZUCCA PICCANTE
abbinata a
QUARTIROLO,
MONTASIO,
UBRIACHI (stagionati in vinacce)



FICHI PICCANTI
abbinati a
GORGONZOLA PICCANTE,
CASTELMAGNO,
MONTAVERONE



ARANCIA PICCANTE
abbinata a
GORGONZOLA PICCANTE,
RICOTTE,
CAPRINI FRESCHI,
MASCARPONE



COTOGNE E PERE PICCANTI
abbinati a
PECORINI,
CACIOCAVALLO,
SCAMORZA AFFUMICATA



SCALOGNO
abbinato a
MURAZZANO,
TOMA PIEMONTESE
VALLE D'AOSTA FROMALIZZO



M

M come
Mostarda
d'uva Cognac



La Mostarda, d'uva è il tradizionale accompagnamento al "Gran Bollito Piemontese". È ottima abbinata ai formaggi, per farcire le crostate, con la polenta e con la neve fresca era il sorbetto di una volta

cod.	descrizione	PESO	U.M Pz./ct
COSMOST0035	MOSTARDA D'UVA	40g	75 o 72 in 6 espositori da 12
COSMOST0212	MOSTARDA D'UVA	240g	12
COSMOST0314	MOSTARDA D'UVA	350g	12
COSMOST1062	MOSTARDA D'UVA	1300g	6

C

C come
confettura



I FRUTTI DI BOSCO

Da gustare spalmate sul pane leggermente tostato a colazione. Sono ottime per farcire torte ottime per crostate, strudel, paste sfoglie; per gelati, biscotti, omelletes, crepes. Indicata anche in abbinamento a formaggi e con lo yogurt

cod.	descrizione	PESO	U.M Pz./ct
COFFRAG0040	CONFETTURA DI FRAGOLE	40g	"75 o 72 in 6 espositori da 12"
COFFRAG0212	CONFETTURA DI FRAGOLE	230g	12
COFFRAG1062	CONFETTURA DI FRAGOLE	1200g	6
COFLAMP0040	CONFETTURA DI LAMPONI	40g	"75 o 72 in 6 espositori da 12"
COFLAMP0212	CONFETTURA DI LAMPONI	230g	12
COFLAMP1062	CONFETTURA DI LAMPONI	1200g	6
COFMORO0040	CONFETTURA DI MORE	40g	"75 o 72 in 6 espositori da 12"
COFMORA0212	CONFETTURA DI MORE	230g	12
COFLAMP1062	CONFETTURA DI MORE	1200g	6
COFAMAR0040	CONFETTURA DI AMARENE	40g	"75 o 72 in 6 espositori da 12"
COFAMAR0212	CONFETTURA DI AMARENE	230g	12
COFAMAR1062	CONFETTURA DI AMARENE	1200g	6
COFMIRT0040	CONFETTURA DI MIRTILLI	40g	"75 o 72 in 6 espositori da 12"
COFMIRT0212	CONFETTURA DI MIRTILLI	230g	12
COFMIRT1062	CONFETTURA DI MIRTILLI	1200g	6



LE CLASSICHE

Da gustare spalmate sul pane leggermente tostato a colazione. Sono ottime come guarnizioni per torte come crostate, strudel, paste sfoglie ripiene; per gelati, biscotti, omellettes, crepes e anche in abbinamento a formaggi e con lo yogurt

cod.	descrizione	PESO	U.M Pz./ct
COFFICH0040	CONFETTURA DI FICHI	40g	12
COFFICH0210	CONFETTURA DI FICHI	230g	6
COFFICH1062	CONFETTURA DI FICHI	1200g	1
COFPESC0040	CONFETTURA DI PESCHE	40g	12
COFPESC0210	CONFETTURA DI PESCHE	230g	6
COFPESC1062	CONFETTURA DI PESCHE	1200g	1
COFPRUG0040	CONFETTURA DI PRUGNE	40g	12
COFPRUG0210	CONFETTURA DI PRUGNE	230g	6
COFPRUG1062	CONFETTURA DI PRUGNE	1200g	1
COFALBI0040	CONFETTURA DI ALBICOCCHE	40g	12
COFALBI0210	CONFETTURA DI ALBICOCCHE	230g	6
COFALBI1062	CONFETTURA DI ALBICOCCHE	1200g	1
COFCOPE0040	CONFETTURA DI COTOGNE & PERE	40g	12
COFCOPE0210	CONFETTURA DI COTOGNE & PERE	230g	6
COFCOPE1062	CONFETTURA DI COTOGNE & PERE	1200g	1
COFCOTO0040	CONFETTURA DI MELE COTOGNE	40g	12
COFCOTO0210	CONFETTURA DI MELE COTOGNE	230g	6
COFCOTO1062	CONFETTURA DI MELE COTOGNE	1200g	1





GLI AGRUMI

Da gustare spalmate sul pane leggermente tostato a colazione. Sono ottime come guarnizioni per torte come crostate, strudel, paste sfoglie ripiene; per gelati, biscotti, omellettes, crepes. Indicata anche in abbinamento a formaggi e con lo yogurt

cod.	descrizione	PESO	U.M Pz./ct
COFMLIM0040	MARMELLATA DI LIMONI	40g	12
COFMLIM0212	MARMELLATA DI LIMONI	230g	6
COFMLIM1062	MARMELLATA DI LIMONI	1200g	1
COFMCED0040	MARMELLATA DI CEDRI	40g	12
COFMCED0212	MARMELLATA DI CEDRI	230g	6
COFMCED1062	MARMELLATA DI CEDRI	1200g	1
COFMARA0040	MARMELLATA DI MANDARINI	40g	12
COFMARA0212	MARMELLATA DI MANDARINI	230g	6
COFMARA1062	MARMELLATA DI MANDARINI	1200g	1
COFARAN0040	MARMELLATA DI ARANCE	40g	12
COFARAN0212	MARMELLATA DI ARANCE	230g	6
COFARAN1062	MARMELLATA DI ARANCE	1200g	1



LE PICCANTI

“Al contadin non far sapere quant’è buono il formaggio con le pere”.

Così recita in Italia un vecchio e ben noto proverbio. Accostamento che il contadino conosce da tempo. E non solo le pere. Abbinati a salse, mieli, confetture e mostarde selezionate ad hoc, diversi formaggi dischiudono al palato un amalgama di amabili sapori, e all’occhio un cromatismo che arricchisce l’estetica della tavola

cod.	descrizione	PESO	U.M Pz./ct
COPPECO0040	CONFETTURA DI COTOGNE & PERE PICCANTE	40g	12
COPPECO0212	CONFETTURA DI COTOGNE & PERE PICCANTE	230g	6
COPPECO1062	CONFETTURA DI COTOGNE & PERE PICCANTE	1200g	1
COPOCOTO0040	CONFETTURA DI MELE COTOGNE PICCANTE	40g	12
COPOCOTO0212	CONFETTURA DI MELE COTOGNE PICCANTE	230g	6
COPOCOT1062	CONFETTURA DI MELE COTOGNE PICCANTE	1200g	1
COPOFICH0040	CONFETTURA DI FICHI PICCANTE	40g	12
COPOFICH0212	CONFETTURA DI FICHI PICCANTE	230g	6
COPOFICH1062	CONFETTURA DI FICHI PICCANTE	1200g	1
COPARAN0040	MARMELLATA DI ARANCE PICCANTE	40g	12
COPARAN0212	MARMELLATA DI ARANCE PICCANTE	230g	6
COPARAN1062	MARMELLATA DI ARANCE PICCANTE	1200g	1



I prodotti si conservano integri tre anni e, dopo l'apertura, in frigorifero per qualche giorno

cod.	descrizione	PESO	U.M Pz./ct
COPPEPE0040	CONFETTURA DI PEPERONI PICCANTE	40g	12
COPPEPE0212	CONFETTURA DI PEPERONI PICCANTE	230g	6
COPPEPE1062	CONFETTURA DI PEPERONI PICCANTE	1200g	1
COPSCAL0040	CONFETTURA DI SCALOGNO PICCANTE	40g	12
COPSCAL0212	CONFETTURA DI SCALOGNO PICCANTE	230g	6
COPSCAL1062	CONFETTURA DI SCALOGNO PICCANTE	1200g	1
COPPOVE0040	CONFETTURA DI POMODORI VERDI PICCANTE	40g	12
COPPOVE0212	CONFETTURA DI POMODORI VERDI PICCANTE	230g	6
COPPOVE1062	CONFETTURA DI POMODORI VERDI PICCANTE	1200g	1
COPZUCC0040	CONFETTURA DI ZUCCA PICCANTE	40g	12
COPZUCC0212	CONFETTURA DI ZUCCA PICCANTE	230g	6
COPZUCC1062	CONFETTURA DI ZUCCA PICCANTE	1200g	1



L'ORTO

Da gustare spalmate sul pane leggermente tostato a colazione. Sono ottime come guarnizioni per torte come crostate, strudel, paste sfoglie ripiene; per gelati, biscotti, omelletes, crepes. Indicata anche in abbinamento a formaggi e con lo yogurt.

cod.	descrizione	PESO	U.M Pz./ct
COFPOVE0040	CONFETTURA DI POMODORI VERDI	40g	12
COFPOVE0210	CONFETTURA DI POMODORI VERDI	230g	6
COFPOVE1062	CONFETTURA DI POMODORI VERDI	1200g	1
COFPEPE0040	CONFETTURA DI PEPERONI	40g	12
COFPEPE0212	CONFETTURA DI PEPERONI	230g	6
COFPEPE1062	CONFETTURA DI PEPERONI	1200g	1
COFZUCC0040	CONFETTURA DI ZUCCHE	40g	12
COFZUCC0210	CONFETTURA DI ZUCCHE	230g	6
COFZUCC1062	CONFETTURA DI ZUCCHE	1200g	1
COFSCAL0040	CONFETTURA DI SCALOGNO	40g	12
COFSCAL0212	CONFETTURA DI SCALOGNO	230g	6
COFSCAL1062	CONFETTURA DI SCALOGNO	1200g	1

I Grigliati

VIARAFI
NUMERO
UNO
CELLINO SAN MARCO

Carciofi Grigliati

Grilled Artichokes



DESCRIZIONE

Il prodotto, selezionato con la massima cura, viene pulito, tagliato in quarti e grigliato. Condito con aglio, menta e peperoncino viene conservato in olio d'oliva. Dal sapore equilibrato, ottimo come antipasto.

INGREDIENTI

Carciofi, olio di oliva, aglio, menta, peperoncino, sale, aceto. Correttore di acidità: acido citrico.

DESCRIPTION

The product, selected with the utmost care, is cleaned, cut into quarters and grilled. Seasoned with garlic, mint and chilli pepper is preserved in olive oil. Balanced flavor, excellent as an appetizer.

INGREDIENTS

Artichokes, olive oil, garlic, mint, hot red pepper, salt, vinegar. Acidity regulator: citric acid.

PEZZI PER
CONFEZIONE
12

PESO NETTO
250 G.

PIECES
IN THE BOX
12

NET WEIGHT
250 G.

Funghi Champignon Grigliati

Grilled Champignon Mushrooms



DESCRIZIONE

I funghi grigliati vengono conservati interi o a pezzi in olio di oliva e conditi con prezzemolo, pepe nero e aglio. Vengono serviti come antipasti, come contorno a carni e formaggi o per guarnire pizze e crostini.

INGREDIENTI

Funghi Champignon (Agaricus Bisporus), olio di oliva, sale, aceto, aglio, prezzemolo, pepe nero. Correttore di acidità: acido citrico.

DESCRIPTION

The grilled mushrooms are preserved whole or in pieces in olive oil and seasoned with parsley, black pepper and garlic. They are served as starters, as a side dish to meat and cheese or to garnish pizzas and croutons.

INGREDIENTS

Champignon Mushrooms (Agaricus Bisporus), olive oil, salt, vinegar, garlic, parsley, black pepper. Acidity regulator: citric acid.

PEZZI PER
CONFEZIONE
12

PESO NETTO
250 G.

PIECES
IN THE BOX
12

NET WEIGHT
250 G.

Peperoni Grigliati

Grilled Peppers



DESCRIZIONE

Peperoni gialli e rossi grigliati e conservati nei vasi con capperi e cipolla tritata sono una festa di colore e sapore. Si possono servire come antipasto o contorno a carni o per guarnire una pizza.

INGREDIENTI

Peperoni, olio di oliva, capperi, cipolla, sale, aceto. Correttore di acidità: acido citrico.

DESCRIPTION

Yellow and red peppers grilled and preserved in jars with capers and chopped onions, are a feast of colors and flavor. You can serve as an appetizer or side dish to meat or to garnish a pizza.

INGREDIENTS

Peppers, olive oil, capers, onion, salt, vinegar. Acidity regulator: citric acid.

PEZZI PER
CONFEZIONE
12

PESO NETTO
250 G.

PIECES
IN THE BOX
12

NET WEIGHT
250 G.

Melanzane Grigliate

Grilled Aubergines



DESCRIZIONE:

Le melanzane, tagliate a fette e grigliate, vengono conservate in olio di oliva con aglio a fette, origano e peperoncino che le conferiscono un gusto fresco e delizioso. Ottimo come contorno per carni e formaggi, come antipasto o spuntino.

INGREDIENTI:

Melanzane, olio di oliva, sale, aceto, aglio, origano, peperoncino. Correttore di acidità: acido citrico.

DESCRIPTION

Aubergines, sliced and grilled, are preserved in olive oil with sliced garlic, oregano and red pepper that give a taste fresh and delicious. Great as a side dish for meats and cheeses, as an appetizer or snack.

INGREDIENTS

Aubergines, olive oil, salt, vinegar, garlic, oregano, chilli pepper. Acidity regulator: citric acid.

PEZZI PER
CONFEZIONE
12

PESO NETTO
250 G.

PIECES
IN THE BOX
12

NET WEIGHT
250 G.

Ortotris Grigliato

Grilled Ortotris



DESCRIZIONE:

Un assortimento di verdure colorate, tagliate a grossi pezzi, grigliate e disposte disordinatamente nel vaso. Condite con aglio e peperoncino sono conservate in olio di oliva. Questa grigliata mista è ottima oltre che come antipasto anche come contorno ai secondi piatti.

INGREDIENTI:

Zucchine, Peperoni, Melanzane, olio di oliva, aceto sale, aglio, peperoncino. Correttore di acidità: acido citrico.

DESCRIPTION

An assortment of colorful vegetables, cut into large chunks, grilled and disorderly arranged in the vase. Seasoned with garlic and chilli pepper are preserved in olive oil. This mixed grill is excellent as well as an appetizer also as a side dish to main courses.

INGREDIENTS

Courgettes, Peppers, Aubergines, olive oil, vinegar, salt, garlic, chilli pepper. Acidity regulator: citric acid.

PEZZI PER
CONFEZIONE
12

PESO NETTO
250 G.

PIECES
IN THE BOX
12

NET WEIGHT
250 G.

Zucchine Grigliate

Grilled Courgettes



DESCRIZIONE:

Le zucchine tagliate a fette e grigliate, vengono conservate nei vasi con cipolla e peperoncino che le conferiscono un gusto fresco e delizioso. Ottime come antipasto, spuntino e contorno a qualunque tipo di secondo piatto.

INGREDIENTI:

Zucchine, olio di oliva, cipolla, sale, aceto, peperoncino. Correttore di acidità: acido citrico.

DESCRIPTION

Courgettes sliced and grilled, are preserved in jars with onion and hot peppers that give a fresh and delicious taste. Excellent as an appetizer, as snack or as side dish to any type of main course.

INGREDIENTS

Courgettes, olive oil, onion, salt, vinegar, chilli pepper. Acidity regulator: citric acid.

PEZZI PER
CONFEZIONE
12

PESO NETTO
250 G.

PIECES
IN THE BOX
12

NET WEIGHT
250 G.

Carciofi col Gambo

Artichokes with Stems



DESCRIZIONE:

Il prodotto, selezionato con la massima cura, viene conservato con tutto il gambo in olio d'oliva e aromatizzato con menta e peperoncino. Ottimo come antipasto.

INGREDIENTI:

Carciofi, olio di oliva, aglio, menta, peperoncino, sale, aceto. Correttore di acidità: acido citrico.

DESCRIPTION

Artichokes, selected with great care, are preserved with the whole stem in olive oil and flavored with mint and chili peppers. Great as an appetizer.

INGREDIENTS

Artichokes, olive oil, garlic, mint, chilli pepper, salt, vinegar. Acidity regulator: citric acid.

PEZZI PER
CONFEZIONE
12

PESO NETTO
520 G.

PIECES
IN THE BOX
12

NET WEIGHT
520 G.

Carciofi "Deliziosi"

Artichokes "Deliziosi"



DESCRIZIONE:

Il prodotto, selezionato con la massima cura, viene conservato in olio d'oliva e aromatizzato con origano e peperoncino. Ottimo come antipasto.

INGREDIENTI:

Carciofi, olio di oliva, aceto, sale, origano, peperoncino. Correttore di acidità: acido citrico.

DESCRIPTION

Artichokes, selected with great care, are preserved in olive oil and flavored with oregano and chili peppers. Great as an appetizer.

INGREDIENTS

Artichokes, olive oil, vinegar, salt, oregano, chilli pepper. Acidity regulator: citric acid.

PEZZI PER
CONFEZIONE
12

PESO NETTO
250 G.

PIECES
IN THE BOX
12

NET WEIGHT
250 G.

Mix di Funghi

Mushrooms Mix



DESCRIZIONE:

Un vivace assortimento di funghi sodi e perfettamente integri, disposti disordinatamente nel vaso, ricoperti di olio di oliva e conditi con peperoncino e aglio. Ideali come antipasti, o per uno spuntino assieme a pane, formaggi o per guarnire pizze e crostini.

INGREDIENTI:

Funghi Muschio (Volvariella volvacea), Orecchione (Pleurotus ostreatus), Nameko (Pholiota nameko), Schiitake (Lentinula edodes), Prataioli (Agaricus bisporus), olio di oliva, sale, aceto, aglio, prezzemolo, peperoncino. Correttore di acidità: acido citrico.

DESCRIPTION

A lively assortment of mushrooms firm and undamaged, arranged disorderly in a jar, covered with olive oil and seasoned with pepper and garlic. Ideal as appetizers, or for a snack along with bread, cheese or to garnish pizzas and croutons.

INGREDIENTS

Muschio mushrooms (Volvariella volvacea), Orecchione (Pleurotus ostreatus), Nameko (Pholiota nameko), Schiitake (Lentinula edodes), Prataioli (Agaricus bisporus), olive oil, salt, vinegar, garlic, parsley, chili pepper. Acidity regulator: citric acid.

PEZZI PER
CONFEZIONE
12

PESO NETTO
250 G.

PIECES
IN THE BOX
12

NET WEIGHT
250 G.

Filetti di Peperoni

Peppers in slices



DESCRIZIONE:

Sodi e carnosì, i peperoni rossi e gialli vengono conservati con capperi e cipolla tritata. Nel vaso sono una festa di colore. Si possono servire come antipasto, contorno o per guarnire una pizza.

INGREDIENTI:

Peperoni, olio di oliva, capperi, cipolla, sale, aceto. Correttore di acidità: acido citrico.

DESCRIPTION

Firm and plump, the red and yellow peppers are preserved with capers and chopped onion. In vase they are a celebration of color. You can serve as an appetizer, side dish or garnish a pizza.

INGREDIENTS

Peppers, olive oil, capers, onion, salt, vinegar. Acidity regulator: citric acid.

PEZZI PER
CONFEZIONE
12

PESO NETTO
250 G.

PIECES
IN THE BOX
12

NET WEIGHT
250 G.

Peperoncini Piccanti a rondelle

Hot Red Peppers in rounds



DESCRIZIONE:

I peperoncini rossi sono una festa di colore. Essi vengono conservati in olio d'oliva con l'aggiunta solo di aglio. L'olio di oliva in questa ricetta ha il duplice compito di conservare i peperoncini e di assorbirne il sapore, cosicché può essere utilizzato come condimento per insaporire o ravvivare il gusto di qualunque piatto dalla minestra alla pizza dando loro un tocco piccante.

INGREDIENTI:

Peperoncini piccanti, olio di oliva, aglio, aceto, sale. Correttore di acidità: acido citrico.

DESCRIPTION

Hot red peppers are a celebration of color. They are preserved in olive oil with the addition only of garlic. The olive oil in this recipe has the dual task of preserving the peppers and absorb the flavor, so it can then be used also as seasoning to flavor or revive the taste of any dish from soup to pizza, giving them a spicy touch.

INGREDIENTS

Hot red Peppers, olive oil, garlic, vinegar, salt. Acidity regulator: citric acid.

PEZZI PER
CONFEZIONE
12

PESO NETTO
250 G.

PIECES
IN THE BOX
12

NET WEIGHT
250 G.

Pomodori Appassiti

Sundried Tomatoes



DESCRIZIONE:

Una sapiente e fantasiosa combinazione di ingredienti che si fondono l'un l'altro in modo equilibrato conferendo ai pomodori secchi un sapore particolarmente fresco e delizioso. Ottime come antipasto, spuntino e contorno a qualunque tipo di secondo piatto.

INGREDIENTI:

Pomodori secchi, olio di oliva, zucchero, sale, aceto, basilico, aglio, semi di finocchio, origano, peperoncino. Correttore di acidità: acido citrico.

DESCRIPTION

A clever and imaginative combination of ingredients that blend to each other in a balanced way, giving to dried tomatoes a particularly fresh and delicious taste. Excellent as an appetizer, snack, side dish to any type of main course.

INGREDIENTS

Dried tomatoes, olive oil, sugar, salt, vinegar, basil, garlic, fennel seeds, oregano, chilli pepper. Acidity regulator: citric acid.

PEZZI PER
CONFEZIONE
12

PESO NETTO
250 G.

PIECES
IN THE BOX
12

NET WEIGHT
250 G.

Aglio, Olio e Peperoncino

Garlic, Oil and Chilli Pepper



DESCRIZIONE:

L'aglio, conservato a spicchi con i peperoncini rossi e il prezzemolo, è una festa di colore. L'olio di oliva in questa ricetta ha il duplice compito di conservare l'aglio e di assorbirne il sapore, cosicché può essere utilizzato come condimento per insaporire o ravvivare il gusto di qualunque piatto dalla minestra alla pizza dando loro un tocco piccante. Il prodotto, dal sapore gradevole e croccante sotto i denti, può essere usato come antipasto o spuntino.

INGREDIENTI:

Aglio, olio di oliva, peperoncino piccante, sale, aceto, prezzemolo. Correttore di acidità: acido citrico.

DESCRIPTION

Garlic, stored into wedges with chilli and parsley, is a feast of color. The olive oil in this recipe has the dual task of preserving garlic and absorb the flavor, so can be used as seasonings to flavor or revive the taste of any dish from soup to pizza, giving them a spicy touch. The product, a pleasant taste and crunchy under the teeth, can be used as an appetizer or snack.

INGREDIENTS

Garlic, olive oil, hot red Pepper, salt, vinegar, parsley. Acidity regulator: citric acid.

PEZZI PER
CONFEZIONE
12

PESO NETTO
250 G.

PIECES
IN THE BOX
12

NET WEIGHT
250 G.

Lampagioni

Lampagioni



DESCRIZIONE:

Cipolline selvatiche tipicamente mediterranee che contengono come principio attivo la "muscarina" sostanza dal sapore amaro, efficace per ristabilire l'equilibrio intestinale. La pienezza del loro sapore ne fa un eccellente accompagnamento per le carni. Sono di grande effetto serviti per uno spuntino, assieme a pane formaggio e salumi.

INGREDIENTI:

Lampagioni, olio di oliva, sale, aceto di vino bianco, peperoncino, prezzemolo, Correttore di acidità: acido citrico.

DESCRIPTION

Typical Mediterranean wild onions containing the active ingredient "muscarine", a substance tasting bitter, effective to restore intestinal balance. The fullness of flavor makes it an excellent accompaniment for meat dishes. They are impressive for a snack, served along with bread, cheese and cold cuts.

INGREDIENTS

Lampagioni, olive oil, salt, white wine vinegar, chilli pepper, parsley. Acidity regulator: citric acid.

PEZZI PER
CONFEZIONE
12

PESO NETTO
250 G.

PIECES
IN THE BOX
12

NET WEIGHT
250 G.

Fave e Cicorie

Broad Beans and Chicory



DESCRIZIONE:

Tipico della cucina tradizionale pugliese questo abbinamento di sapori differenti è squisito sia da solo come antipasto, che abbinato ad un primo di legumi secchi o come accompagnamento ideale per le carni pollami in particolare e i formaggi.

INGREDIENTI:

Cicorie, fave, olio di oliva, sale, aceto, peperoncino, aglio. Correttore di acidità: acido citrico.

DESCRIPTION

Typical of the traditional cuisine of Apulia, this combination of different flavors is delicious either on its own as an appetizer, and combined to a main course of dried legumes or as an ideal accompaniment for meat, poultry and cheese in particular.

INGREDIENTS

Chicory, broad beans, olive oil, salt, vinegar, chilli pepper, garlic. Acidity regulator: citric acid.

PEZZI PER
CONFEZIONE
12

PESO NETTO
250 G.

PIECES
IN THE BOX
12

NET WEIGHT
250 G.

Capperi in Aceto

Capers in Vinegar



DESCRIZIONE:

Apprezzati per il loro colore e il sapore danno tocco in più e un gusto particolare a qualunque piatto.

INGREDIENTI:

Capperi, acqua, sale, aceto.

DESCRIPTION

Prized for their color and flavor, capers give flair and a particular taste to any dish.

INGREDIENTS

Capers, water, salt, vinegar. Acidity regulator: citric acid.

PEZZI PER
CONFEZIONE
12

PESO NETTO
150 G.

SGOCCIOLATO
90 G.

PIECES
IN THE BOX
12

NET WEIGHT
250 G.

DRAINED W.
140 G.

Olive Schiacciate

Olive Schiacciate (crushed)



DESCRIZIONE:

L'olio d'oliva è il perfetto completamento delle succulenti olive "schiacciate" combinate con aglio e peperoncino. Possono essere usate come antipasti, aggiunte a insalate miste, per guarnire semplicemente pizze, focacce o il sugo della pastasciutta. In questa ricetta l'olio insaporito e profumato potrà essere utilizzato per cucinare o per condire insalate.

INGREDIENTI:

Olive, olio di oliva, sale, peperoncino, aglio. Correttore di acidità: acido citrico.

DESCRIPTION

Olive oil is the perfect completion of succulent olives "crushed" and combined with garlic and chilli. They can be used as starters, added to salads, to garnish pizza, focaccia or the pasta sauce. In this recipe, flavored and scented oil can be used also alone for cooking or dressing salads.

INGREDIENTS

Olives, olive oil, salt, chilli pepper, garlic. Acidity regulator: citric acid.

PEZZI PER
CONFEZIONE
12

PESO NETTO
250 G.

SGOCCIOLATO
140 G.

PIECES
IN THE BOX
12

NET WEIGHT
250 G.

DRAINED W.
140 G.

Olive denocciolate

Pitted Olives



DESCRIZIONE:

L'olio d'oliva è il perfetto completamento delle succulenti olive combinate con aglio e peperoncino. Possono essere usate come antipasti, aggiunte a insalate miste, per guarnire semplicemente pizze, focacce o il sugo della pastasciutta. In questa ricetta l'olio insaporito e profumato potrà essere utilizzato per cucinare o per condire insalate.

INGREDIENTI:

Olive, olio di oliva, aglio, peperoncino, sale. Correttore di acidità: acido citrico.

DESCRIPTION

Olive oil is the perfect completion of succulent pitted olives and combined with garlic and chilli. They can be used as starters, added to salads, to garnish pizza, focaccia or the pasta sauce. In this recipe, flavored and scented oil can be used also alone for cooking or dressing salads.

INGREDIENTS

Olives, olive oil, salt, chilli pepper, garlic. Acidity regulator: citric acid.

PEZZI PER
CONFEZIONE
12

PESO NETTO
250 G.

SGOCCIOLATO
140 G.

PIECES
IN THE BOX
12

NET WEIGHT
250 G.

DRAINED W.
140 G.

Olive Kalamata

Kalamata Olives



DESCRIZIONE:

L'olio d'oliva è il perfetto completamento delle succulenti olive "Kalamata" combinate con aglio e peperoncino. Possono essere usate come antipasti, aggiunte a insalate miste, per guarnire semplicemente pizze, focacce, o il sugo della pastasciutta. In questa ricetta l'olio insaporito e profumato potrà essere utilizzato per cucinare o per condire insalate.

INGREDIENTI:

Olive "Kalamata", olio di oliva, sale, peperoncino, aglio. Correttore di acidità: acido citrico.

DESCRIPTION

Olive oil is the perfect completion of succulent Kalamata olives and combined with garlic and chilli. They can be used as starters, added to salads, to garnish pizza, focaccia or the pasta sauce. In this recipe, flavored and scented oil can be used also alone for cooking or dressing salads.

INGREDIENTS

Kalamata Olives, olive oil, salt, chilli pepper, garlic. Acidity regulator: citric acid.

PEZZI PER
CONFEZIONE
12

PESO NETTO
250 G.

SGOCCIOLATO
140 G.

PIECES
IN THE BOX
12

NET WEIGHT
250 G.

DRAINED W.
140 G.

Olive Verdi

Green Olives



DESCRIZIONE:

Le olive verdi sode e polpose sotto i denti, oltre ad essere belle nell'aspetto, sono piene di colore. Esse vengono conservate in salamoia secondo la vecchia ricetta tradizionale. Utilizzate come antipasti, spuntini o aperitivo.

INGREDIENTI:

Olive verdi, acqua, sale. Correttore di acidità: acido citrico.

DESCRIPTION

Green olives firm and plump under your teeth, are really beautiful and colourful. They are preserved in brine according to the old traditional recipe. Used as appetizers, snacks or for happy hour drinks.

INGREDIENTS

Green Olives, water, salt. Acidity regulator: citric acid.

PEZZI PER
CONFEZIONE
12

PESO NETTO
250 G.

SGOCCIOLATO
140 G.

PIECES
IN THE BOX
12

NET WEIGHT
250 G.

DRAINED W.
140 G.

Olive, Aglio, Olio e Peperoncino

Olives, Garlic, Oil and Chilli Pepper



DESCRIZIONE:

L'olio d'oliva è il perfetto completamento delle succulenti olive italiane combinate con aglio e peperoncino. Possono essere usate come antipasti, aggiunte a insalate miste, per guarnire semplicemente pizze, focacce o il sugo della pastasciutta. In questa ricetta l'olio insaporito e profumato potrà essere utilizzato per cucinare o per condire insalate.

INGREDIENTI:

Olive, olio di oliva, aglio, peperoncino, sale. Correttore di acidità: acido citrico.

DESCRIPTION

Olive oil is the perfect completion of succulent Italian olives combined with garlic and chilli. They can be used as starters, added to salads, to garnish pizza, focaccia or the pasta sauce. In this recipe, flavored and scented oil can be used also alone for cooking or dressing salads.

INGREDIENTS

Olives, olive oil, garlic, chilli pepper, salt. Acidity regulator: citric acid.

PEZZI PER
CONFEZIONE
12

PESO NETTO
250 G.

SGOCCIOLATO
140 G.

PIECES
IN THE BOX
12

NET WEIGHT
250 G.

DRAINED W.
140 G.

Patè di Carciofi

Artichokes Spread



DESCRIZIONE:

Il patè di carciofi conserva il sapore delicato del prodotto fresco. Ha una consistenza che si fa sentire sotto i denti. Si accompagna bene a crostini di pane casereccio fresco o arrostito. Esso può valorizzare anche un risotto o qualunque piatto cui farà da contorno.

INGREDIENTI:

Carciofi, olio di oliva, capperi, sale, aceto, aglio, menta, peperoncino, origano. Correttore di acidità: acido citrico.

DESCRIPTION

Artichokes spread preserves the delicate flavor of fresh product with a consistency that is felt under your teeth. It goes well with homemade fresh or toasted bread. It can also enhance a risotto or any dish that will accompany.

INGREDIENTS

Artichokes, olive oil, capers, salt, vinegar, garlic, mint, chilli pepper, oregano. Acidity regulator: citric acid.

PEZZI PER
CONFEZIONE
12

PESO NETTO
125 G.

PIECES
IN THE BOX
12

NET WEIGHT
125 G.

Patè di Peperoni Rossi

Red Peppers Spread



DESCRIZIONE:

Un trito dal piacevole colore a base di peperoni realizzato con un attento dosaggio del condimento. Dal sapore leggermente piccante ha una consistenza che si fa sentire sotto i denti. Costituisce un contorno ideale per carni rosse e pollami caldi e freddi. Si può anche servire come antipasto o spuntino assieme a crostini di pane fresco o tostato o come condimento per pasta o per pizza.

INGREDIENTI:

Peperoni rossi, olio di oliva, capperi, sale, aceto, aglio, menta, peperoncino. Correttore di acidità: acido citrico.

DESCRIPTION

A minced with pleasant color basically made with peppers enriched by a careful mix of seasoning. Slightly spicy taste has a consistency that is felt under your teeth. It is an ideal accompaniment to red meat and hot or cold poultry. It can also serve as an appetizer or snack along with toasted or fresh bread or to garnish pasta or pizza.

INGREDIENTS

Red peppers, olive oil, capers, salt, vinegar, garlic, mint, chilli pepper. Acidity regulator: citric acid.

PEZZI PER
CONFEZIONE
12

PESO NETTO
125 G.

PIECES
IN THE BOX
12

NET WEIGHT
125 G.

Patè di Pomodori Secchi

Dried Tomatoes Spread



DESCRIZIONE:

Una sapiente e fantasiosa combinazione di ingredienti che si fondono l'un l'altro in modo equilibrato conferendo al trito un sapore particolarmente delizioso. E' una salsa che si accompagna bene con i bolliti misti, con carni arrosto. Si può anche servire come antipasto o spuntino assieme a crostini di pane o come contorno a formaggi.

INGREDIENTI:

Pomodori secchi, olio di oliva, zucchero, sale, aceto, basilico, aglio, finocchio, origano, peperoncino. Correttore di acidità: acido citrico.

DESCRIPTION

A clever and imaginative combination of ingredients that blend to each other in a balanced way, giving the minced a particularly delicious taste. It's a sauce that goes well with boiled meat and roasted meats. It can also serve as an appetizer or snack along with bread croutons or as an accompaniment to cheese plates.

INGREDIENTS

Dried Tomatoes, olive oil, sugar, salt, vinegar, basil, garlic, fennel, oregano, chilli pepper. Acidity regulator: citric acid.

PEZZI PER
CONFEZIONE
12

PESO NETTO
125 G.

PIECES
IN THE BOX
12

NET WEIGHT
125 G.

Patè di Olive Nere

Black olives Spread



DESCRIZIONE:

Un trito grossolano realizzato senza combinazione di ingredienti, ma solo con un sapiente dosaggio di olive nere pugliesi che rende il patè profumato e saporito. Ottimo per condire velocemente, anche all'ultimo momento, in maniera gustosa pastasciutte e risotti. Si accompagna bene a crostini di pane come antipasto o spuntino, ma è destinato a valorizzare qualunque piatto a cui fa da contorno.

INGREDIENTI:

Olive nere, olio di oliva, sale, aglio. Correttore di acidità: acido citrico.

DESCRIPTION

A rough minced achieved without the combination of ingredients, but only with a delicate use of black olives from Puglia that makes pâté perfumed and tasty. Great for dressing quickly, even at the last moment, tasty pastas and risottos. It goes well with toasted bread as an appetizer or snack, but it is intended to enhance any dish.

INGREDIENTS

Black olives, olive oil, salt, garlic. Acidity regulator: citric acid.

PEZZI PER
CONFEZIONE
12

PESO NETTO
125 G.

PIECES
IN THE BOX
12

NET WEIGHT
125 G.

Patè di Olive Verdi

Green Olives Spread



DESCRIZIONE:

Un trito grossolano realizzato senza combinazione di ingredienti, ma solo con un sapiente dosaggio di olive verdi pugliesi che rende il patè profumato e saporito. Ottimo per condire velocemente, anche all'ultimo momento, in maniera gustosa pastasciutte e risotti. Si accompagna bene a crostini di pane come antipasto o spuntino, ma è destinato a valorizzare qualunque piatto a cui fa da contorno.

INGREDIENTI:

Olive verdi, olio di oliva, sale, peperoncino, aglio. Correttore di acidità: acido citrico.

DESCRIPTION

A rough minced achieved without the combination of ingredients, but only with a delicate use of green olives from Puglia that makes pâté perfumed and tasty. Great for dressing quickly, even at the last moment, tasty pastas and risottos. It goes well with toasted bread as an appetizer or snack, but it is intended to enhance any dish.

INGREDIENTS

Green olives, olive oil, salt, chilli pepper, garlic. Acidity regulator: citric acid.

PEZZI PER
CONFEZIONE
12

PESO NETTO
125 G.

PIECES
IN THE BOX
12

NET WEIGHT
125 G.

Patè di Cipolle

Onion Spread



DESCRIZIONE:

Una ricetta che conserva il sapore e il profumo della tradizionale cucina pugliese. Su una semplice fetta di pane diventa un boccone ghiottissimo, senza contare che è un ingrediente utile per la preparazione di focacce, pizze, panzerotti in buona compagnia con olive e capperi. Ottimo per insaporire una passata di pomodori, una peperonata o una qualunque torta salata.

INGREDIENTI:

Cipolle, olio di oliva, zucchero, aceto, sale, aceto balsamico. Correttore di acidità: acido citrico.

DESCRIPTION

A recipe that preserves the flavor and aroma of traditional cuisine of Puglia. On a slice of bread it becomes a greedy bite, not to mention that it is a useful ingredient for the preparation of cakes, pizzas, panzerotti, together with olives and capers. Great for flavoring a tomato sauce, a ratatouille or any pie.

INGREDIENTS

Onion, olive oil, sugar, vinegar, salt, balsamic vinegar. Acidity regulator: citric acid.

PEZZI PER
CONFEZIONE
12

PESO NETTO
125 G.

PIECES
IN THE BOX
12

NET WEIGHT
125 G.

Salsa Piccante

Hot Red Peppers Spread



DESCRIZIONE:

Un trito dal colore vivace e dal sapore forte e piccante con una consistenza che si fa sentire sotto i denti, destinato a valorizzare qualunque piatto a cui fa da contorno. Delizioso con formaggio fresco o sui crostini di pane come antipasto o spuntino. Ottimo nei panini imbottiti e nei polpettoni di carne cui conferisce un particolare sapore piccante. Viene utilizzato anche come condimento per pasta asciutta o per guarnire la pizza.

INGREDIENTI:

Peperoncini piccanti, olio di oliva, carciofi, pomodori secchi, melanzane, funghi champignon grigliati, capperi, basilico, sale, aglio. Correttore di acidità: acido citrico.

DESCRIPTION

A minced brightly colored and strongly flavored and spicy with a consistency that is felt under the teeth, designed to enhance any dish it will accompany. Delicious with fresh cheese or on toasted bread as an appetizer or snack. Great in sandwiches and meatloafs giving it a particularly spicy flavor. It is also used as a sauce for pasta or pizza toppings.

INGREDIENTS

Hot red peppers, olive oil, artichokes, dried tomatoes, aubergines, grilled Champignon mushrooms, capers, basil, salt, garlic. Acidity regulator: citric acid.

PEZZI PER
CONFEZIONE
12

PESO NETTO
125 G.

PIECES
IN THE BOX
12

NET WEIGHT
125 G.

Patè di Peperoni Gialli

Yellow Peppers Spread



DESCRIZIONE:

Un trito dal piacevole colore a base di peperoni realizzato con un attento dosaggio del condimento. Dal sapore leggermente piccante ha una consistenza che si fa sentire sotto i denti. Costituisce un contorno ideale per carni rosse e pollami caldi e freddi. Si può anche servire come antipasto o spuntino assieme a crostini di pane fresco o tostato o come condimento per pasta o per pizza.

INGREDIENTI:

Peperoni gialli, olio di oliva, olive nere, capperi, sale, aceto, aglio. Correttore di acidità: acido citrico.

DESCRIPTION

A minced with pleasant color basically made with peppers enriched by a careful mix of seasoning. Slightly spicy taste has a consistency that is felt under your teeth. It is an ideal accompaniment to red meat and hot or cold poultry. It can also serve as an appetizer or snack along with toasted or fresh bread or to garnish pasta or pizza.

INGREDIENTS

Red peppers, olive oil, black olives, capers, salt, vinegar, garlic. Acidity regulator: citric acid.

PEZZI PER
CONFEZIONE
12

PESO NETTO
125 G.

PIECES
IN THE BOX
12

NET WEIGHT
125 G.

La Mediterranea

La Mediterranea



DESCRIZIONE:

Un trito a base di aglio con la combinazione di capperi e olive nere lasciati interi per non far perdere al trito il suo colore. Si accompagna su crostini di pane fresco o tostato ma può servire come accompagnamento per carne alla griglia e pesce.

INGREDIENTI:

Aglio, olio d'oliva, olive, capperi, sale, aceto, peperoncino. Correttore di acidità: acido citrico.

DESCRIPTION

A minced garlic based with the combination of capers and black olives left whole, so to let the minced keeping its color. It goes on fresh bread or toasts but can serve also as an accompaniment to grilled meat and fish.

INGREDIENTS

Garlic, olive oil, olives, capers, salt, vinegar, chilli pepper. Acidity regulator: citric acid.

PEZZI PER
CONFEZIONE
12

PESO NETTO
125 G.

PIECES
IN THE BOX
12

NET WEIGHT
125 G.

Condimento alle Cime di rape

Turnip tops Seasoning



DESCRIZIONE:

In un vasetto, un piatto pronto tipicamente pugliese. Le verdure vengono cotte a fuoco lento secondo la tradizione, senza mai girare ma solo scuotendo le stesse con olio, peperoncino e cipolla tagliuzzata. Il risultato è destinato a valorizzare i piatti cui fa da contorno (carne, formaggi) o per accompagnare la pasta asciutta, le orecchiette in particolare.

INGREDIENTI:

Cime di rape, olio di oliva, vino bianco, cipolla, sale, aceto, peperoncino. Correttore di acidità: acido citrico.

DESCRIPTION

In a small pot, a ready to eat traditional recipe from Puglia. The vegetables are simmered according to tradition, without stirring but only shaking the same with oil, pepper and chopped onion. The result is intended as side dish to enhance all main course (meat, cheese) or as seasoning for pasta, "orecchiette" in particular.

INGREDIENTS

Turnip tops, olive oil, white wine, onion, salt, vinegar, chilli pepper. Acidity regulator: citric acid.

PEZZI PER
CONFEZIONE
12

PESO NETTO
185 G.

PIECES
IN THE BOX
12

NET WEIGHT
185 G.

Passatella di Ceci

Chickpeas Passatella



DESCRIZIONE:

Un passato di ceci da servire come primo piatto da solo o unito a pasta corta appena scolata e saltata in padella con l'aggiunta di olio extra vergine d'oliva. Si può guarnire con un trito di prezzemolo fresco.

INGREDIENTI:

ceci, olio d'oliva, cipolla, succo di limone, sale, pepe nero. Correttore di acidità: acido citrico.

DESCRIPTION

A chickpeas puree to serve as a first course alone or combined with short pasta cooked and immediately sauteed with the addition of extra virgin olive oil. To finish you can easily garnish with chopped fresh parsley.

INGREDIENTS

Chickpeas, olive oil, onion, lemon juice, salt, black pepper. Acidity regulator: citric acid.

PEZZI PER
CONFEZIONE
12

PESO NETTO
125 G.

PIECES
IN THE BOX
12

NET WEIGHT
125 G.

Passatella di Fave

Broad beans Passatella



DESCRIZIONE:

Un passato di fave fresche da servire come primo piatto da solo, o accompagnato a dadini di pane fritto. Può costituire anche un contorno ideale per formaggi freschi.

INGREDIENTI:

fave verdi, olio d'oliva, sale, aceto, aglio, peperoncino, menta. Correttore di acidità: acido citrico.

DESCRIPTION

A fresh broad beans puree to serve as a first course alone, or accompanied with diced fried bread. It can also be a side dish perfect for fresh cheeses.

INGREDIENTS

Green broad beans, olive oil, salt, vinegar, garlic, chilli pepper, mint. Acidity regulator: citric acid.

PEZZI PER
CONFEZIONE
12

PESO NETTO
125 G.

PIECES
IN THE BOX
12

NET WEIGHT
125 G.

Condimento per Bruschetta

Condimento per Bruschetta



DESCRIZIONE:

L'estate è la stagione più favorevole per la preparazione della bruschetta che riempie la casa del profumo del pomodoro e del basilico. Servitela su una fetta di pane appena abbrustolito, su crostini, su focaccine calde come antipasto o come condimento per la pastasciutta, per pizze e focacce.

INGREDIENTI:

Pomodori in cubetti, olio di oliva, sale, aglio, peperoncino piccante. Correttore di acidità: acido citrico.

DESCRIPTION

Summer is the best season to prepare a bruschetta, filling the house with the smell of tomato and basil. Serve on a slice of freshly toasted bread, or on hot focaccia as an appetizer or as a sauce for pasta, pizza and focaccia.

INGREDIENTS

Diced Tomatoes, olive oil, salt, chilli pepper. Acidity regulator: citric acid.

PEZZI PER
CONFEZIONE
12

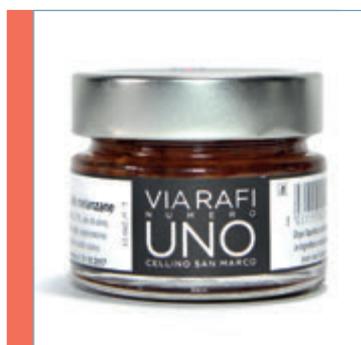
PESO NETTO
130 G.
230 G.

PIECES
IN THE BOX
12

NET WEIGHT
130 G.
230 G.

Bruschetta alle Melanzane

Aubergines Bruschetta



DESCRIZIONE:

Prelibatezza da servire come antipasto su una fetta di pane tostato, su crostini, come condimento per pastasciutta, pizze e focacce.

INGREDIENTI:

Pomodori in cubetti, olio di oliva, melanzane, sale, basilico, aglio. Correttore di acidità: acido citrico.

DESCRIPTION

Delicacy to be served as an appetizer on a slice of toast or on crostini, as a condiment for pasta, pizza and focaccia.

INGREDIENTS

Diced Tomatoes, olive oil, aubergines, salt, basil, garlic. Acidity regulator: citric acid.

PEZZI PER
CONFEZIONE
12

PESO NETTO
130 G.
230 G.

PIECES
IN THE BOX
12

NET WEIGHT
130 G.
230 G.

Bruschetta ai Peperoni

Peppers Bruschetta



DESCRIZIONE:

Pezzi di peperoni vengono combinati con pezzi di pomodori, cotti lentamente, lasciando intatti i sapori dell'estate. Può essere servita su pane abbrustolito, su crostini come antipasto, o come condimento per pastasciutta pizze e focacce.

INGREDIENTI:

Pomodori in cubetti, olio di oliva, peperoni, sale, basilico, aglio. Correttore di acidità: acido citrico.

DESCRIPTION

Pieces of peppers are combined with pieces of tomatoes, cooked slowly, leaving intact the flavors of summer. It can be served on toasted bread, on crostini as an appetizer, or as a sauce for pasta, pizzas and focaccia.

INGREDIENTS

Diced Tomatoes, olive oil, peppers, salt, basil, garlic. Acidity regulator: citric acid.

PEZZI PER
CONFEZIONE
12

PESO NETTO
130 G.
230 G.

PIECES
IN THE BOX
12

NET WEIGHT
130 G.
230 G.

Carciofi col Gambo

Artichokes with Stems



DESCRIZIONE:

Il prodotto, selezionato con la massima cura, viene conservato con tutto il gambo in olio di semi di girasole e aromatizzato con menta e peperoncino. Ottimo come antipasto.

INGREDIENTI:

Carciofi, olio di semi di girasole, aglio, menta, peperoncino, sale, aceto. Correttore di acidità: acido citrico.

DESCRIPTION

Artichokes, selected with great care, are preserved with the whole stem in sunflower seeds oil and flavored with mint and chili peppers. Great as an appetizer.

INGREDIENTS

Artichokes, sunflower seeds oil, garlic, mint, chilli pepper, salt, vinegar. Acidity regulator: citric acid.

PEZZI PER
CONFEZIONE
4

PESO NETTO
2900 G.

PIECES
IN THE BOX
4

NET WEIGHT
2900 G.

Carciofi Grigliati

Grilled Artichokes



DESCRIZIONE:

Il prodotto, selezionato con la massima cura, viene pulito, tagliato in quarti e grigliato. Condito con aglio, menta e peperoncino viene conservato in olio di semi di girasole. Dal sapore equilibrato, ottimo come antipasto.

INGREDIENTI:

Carciofi, olio di semi di girasole, aglio, menta, peperoncino, sale, aceto. Correttore di acidità: acido citrico.

DESCRIPTION

The product, selected with the utmost care, is cleaned, cut into quarters and grilled. Seasoned with garlic, mint and chilli is preserved in sunflower seeds oil. Balanced flavor, excellent as an appetizer.

INGREDIENTS

Artichokes, sunflower seeds oil, garlic, mint, hot red pepper, salt, vinegar. Acidity regulator: citric acid

PEZZI PER
CONFEZIONE
4

PESO NETTO
2900 G.

PIECES
IN THE BOX
4

NET WEIGHT
2900 G.

Carciofi Deliziosi

Artichokes "Deliziosi"



DESCRIZIONE:

Il prodotto, selezionato con la massima cura, viene conservato in olio di semi di girasole e aromatizzato con origano e peperoncino. Ottimo come antipasto.

INGREDIENTI:

Carciofi, olio di semi di girasole, sale, aceto, origano, peperoncino. Correttore di acidità: acido citrico.

DESCRIPTION

Artichokes, selected with great care, are preserved in oil and flavored with oregano and chili peppers. Great as an appetizer.

INGREDIENTS

Artichokes, sunflower seeds oil, vinegar salt, oregano, chilli pepper. Acidity regulator: citric acid.

PEZZI PER
CONFEZIONE
4

PESO NETTO
2900 G.

PIECES
IN THE BOX
4

NET WEIGHT
2900 G.

Melanzane Grigliate

Grilled Aubergines



DESCRIZIONE:

Le melanzane, tagliate a fette e grigliate, vengono conservate con aglio tritato, origano e peperoncino che le conferiscono un gusto fresco e delizioso. Ottimo come contorno per carni e formaggi, come antipasto o spuntino.

INGREDIENTI:

Melanzane, olio di semi di girasole, sale, aceto, aglio, origano, peperoncino. Correttore di acidità: acido citrico.

DESCRIPTION

Aubergines, sliced and grilled, are preserved in oil with sliced garlic, oregano and red pepper that give a taste fresh and delicious. Great as a side dish for meats and cheeses, as an appetizer or snack.

INGREDIENTS

Aubergines, sunflower seeds oil, salt, vinegar, garlic, oregan, chilli pepper. Acidity regulator: citric acid.

PEZZI PER
CONFEZIONE
4

PESO NETTO
2900 G.

PIECES
IN THE BOX
4

NET WEIGHT
2900 G.

Pomodori Appassiti

Sundried Tomatoes



DESCRIZIONE:

Una sapiente e fantasiosa combinazione di ingredienti che si fondono l'un l'altro in modo equilibrato conferendo ai pomodori secchi un sapore particolarmente fresco e delizioso. Ottime come antipasto, spuntino e contorno a qualunque tipo di secondo piatto.

INGREDIENTI:

Pomodori appassiti, olio di semi di girasole, zucchero, sale, aceto, basilico, aglio, finocchio, origano, peperoncino. Correttore di acidità: acido citrico.

DESCRIPTION

A clever and imaginative combination of ingredients that blend to each other in a balanced way, giving to dried tomatoes a particularly fresh and delicious taste. Excellent as an appetizer, snack, side dish to any type of main course.

INGREDIENTS

Dried tomatoes, sunflower seeds oil, sugar, salt, vinegar, basil, garlic, fennel seeds, oregano, chilli pepper. Acidity regulator: citric acid.

PEZZI PER
CONFEZIONE
4

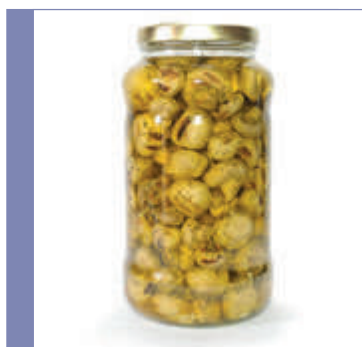
PESO NETTO
2900 G.

PIECES
IN THE BOX
4

NET WEIGHT
2900 G.

Funghi Champignon Grigliati

Grilled Champignon Mushrooms



DESCRIZIONE:

I funghi grigliati vengono conservati interi o a pezzi in olio di semi di girasole e conditi con aglio e peperoncino. Vengono serviti come antipasti, come contorno a carni e formaggi o per guarnire pizze e crostini.

INGREDIENTI:

Funghi Champignon (*Agaricus Bisporus*), olio di semi di girasole, sale, aceto, aglio, prezzemolo, pepe nero. Correttore di acidità: acido citrico.

DESCRIPTION

The grilled mushrooms are preserved whole or in pieces in sunflower seeds oil and seasoned with parsley, black pepper and garlic. They are served as starters, as a side dish to meat and cheese or to garnish pizzas and croutons

INGREDIENTS

Champignon Mushrooms (*Agaricus Bisporus*), sunflower seeds oil, salt, vinegar, garlic, parsley, black pepper. Acidity regulator: citric acid.

PEZZI PER
CONFEZIONE
4

PESO NETTO
2900 G.

PIECES
IN THE BOX
4

NET WEIGHT
2900 G.

Mix di Funghi

Mushrooms Mix



DESCRIZIONE:

Un vivace assortimento di funghi sodi e perfettamente integri, disposti disordinatamente nel vaso, ricoperti di olio di semi di girasole e conditi con peperoncino e aglio. Ideali come antipasti, o per uno spuntino assieme a pane, formaggi o per guarnire pizze e crostini.

INGREDIENTI:

Funghi Muschio (*Volvariella volvacea*), Orecchione (*Pleurotus ostreatus*), Nameko (*Pholiota nameko*), Shiitake (*Lentinula edodes*), Prataioli (*Agaricus bisporus*), olio di semi di girasole, sale, aceto, aglio, peperoncino. Correttore di acidità: acido citrico.

DESCRIPTION

A lively assortment of mushrooms firm and undamaged, arranged disorderly in a jar, covered with sunflower seeds oil and seasoned with pepper and garlic. Ideal as appetizers, or for a snack along with bread, cheese or garnish for pizzas and croutons.

INGREDIENTS

Muschio mushrooms (*Volvariella volvacea*), Orecchione (*Pleurotus ostreatus*), Nameko (*Pholiota nameko*), Shiitake (*Lentinula edodes*), Prataioli (*Agaricus bisporus*), sunflower seeds oil, salt, vinegar, garlic, parsley, chilli pepper. Acidity regulator: citric acid.

PEZZI PER
CONFEZIONE
4

PESO NETTO
2900 G.

PIECES
IN THE BOX
4

NET WEIGHT
2900 G.

Peperoncini Piccanti a rondelle

Hot Red Peppers in rounds



DESCRIZIONE:

I peperoncini rossi sono una festa di colore. Essi vengono conservati in olio d'oliva con l'aggiunta solo di aglio. L'olio di oliva in questa ricetta ha il duplice compito di conservare i peperoncini e di assorbirne il sapore, cosicché può essere utilizzato come condimento per insaporire o ravvivare il gusto di qualunque piatto dalla minestra alla pizza dando loro un tocco piccante.

INGREDIENTI:

Peperoncini piccanti, olio di semi di girasole, aglio, aceto, sale. Correttore di acidità: acido citrico.

DESCRIPTION

Hot red peppers are a celebration of color. They are preserved in sunflower seeds oil with the addition only of garlic. The oil in this recipe has the dual task of preserving the peppers and absorb the flavor, so it can then be used also as seasoning to flavor or revive the taste of any dish from soup to pizza, giving them a spicy touch.

INGREDIENTS

Hot red Peppers, sunflower seeds oil, garlic, vinegar, salt. Acidity regulator: citric acid.

PEZZI PER
CONFEZIONE
4

PESO NETTO
2900 G.

PIECES
IN THE BOX
4

NET WEIGHT
2900 G.

Ortotris Grigliato

Grilled Ortotris



DESCRIZIONE:

Un assortimento di verdure colorate, tagliate a grossi pezzi, grigliate e disposte disordinatamente nel vaso. Condite con aglio e peperoncino sono conservate in olio di semi di girasole. Questa grigliata mista è ottima oltre che come antipasto anche come contorno ai secondi piatti.

INGREDIENTI:

Zucchine, peperoni, melanzane, olio di semi di girasole, aceto, sale, aglio, peperoncino. Correttore di acidità: acido citrico.

DESCRIPTION

An assortment of colorful vegetables, cut into large chunks, grilled and disorderly arranged in the vase. Seasoned with garlic and chili are preserved in sunflower seeds oil. This mixed grill is excellent as well as an appetizer also as a side dish to main courses.

INGREDIENTS

Courgettes, Peppers, Aubergines, sunflower seeds oil, vinegar, salt, garlic, chilli pepper. Acidity regulator: citric acid.

PEZZI PER
CONFEZIONE
4

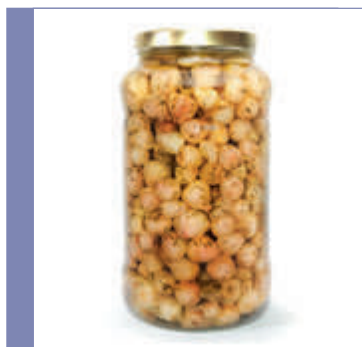
PESO NETTO
2900 G.

PIECES
IN THE BOX
4

NET WEIGHT
2900 G.

Lampagioni

Lampagioni



DESCRIZIONE:

Cipolline selvatiche tipicamente mediterranee che contengono come principio attivo la "muscarina" sostanza dal sapore amarognolo, efficace per ristabilire l'equilibrio intestinale. La pienezza del loro sapore ne fa un eccellente accompagnamento per le carni. Sono di grande effetto serviti per uno spuntino, assieme a pane formaggio e salumi.

INGREDIENTI:

Lampagioni, olio di semi di girasole, sale, aceto di vino bianco, peperoncino, prezzemolo. Correttore di acidità: acido citrico.

DESCRIPTION

Typical Mediterranean wild onions containing the active ingredient "muscarine", a substance tasting bitter, effective to restore intestinal balance. The fullness of flavor makes it an excellent accompaniment for meat dishes. They are impressive for a snack, served along with bread, cheese and cold cuts.

INGREDIENTS

Lampagioni, sunflower seeds oil, salt, white wine vinegar, chilli pepper, parsley. Acidity regulator: citric acid.

PEZZI PER
CONFEZIONE
4

PESO NETTO
2900 G.

PIECES
IN THE BOX
4

NET WEIGHT
2900 G.

Fave e Cicorie

Broad Beans and Chicory



DESCRIZIONE:

Tipico della cucina tradizionale pugliese questo abbinamento di sapori differenti è squisito sia da solo come antipasto, che abbinato ad un primo di legumi secchi o come accompagnamento ideale per le carni, pollami in particolare e i formaggi.

INGREDIENTI:

Cicorie, fave, olio di semi di girasole, sale, aceto, peperoncino, aglio. Correttore di acidità: acido citrico.

DESCRIPTION

Typical of the traditional cuisine of Apulia, this combination of different flavors is delicious either on its own as an appetizer, and combined to a main course of dried legumes or as an ideal accompaniment for meat, poultry and cheese in particular.

INGREDIENTS

Chicory, broad beans, sunflower seeds oil, salt, vinegar, chilli pepper, garlic. Acidity regulator: citric acid.

PEZZI PER
CONFEZIONE
4

PESO NETTO
2900 G.

PIECES
IN THE BOX
4

NET WEIGHT
2900 G.

Zucchine Grigliate

Grilled Courgettes



DESCRIZIONE:

Le zucchine tagliate a fette e grigliate, vengono conservate nei vasi con cipolla e peperoncino che le conferiscono un gusto fresco e delizioso. Ottime come antipasto, spuntino e contorno a qualunque tipo di secondo piatto.

INGREDIENTI:

Zucchine, olio di semi di girasole, cipolla, sale, aceto, peperoncino. Correttore di acidità: acido citrico.

DESCRIPTION

Courgettes sliced and grilled, are preserved in jars with onion and hot peppers that give a fresh and delicious taste. Excellent as an appetizer, as snack or as side dish to any type of main course.

INGREDIENTS

Courgettes, sunflower seeds oil, onion, salt, vinegar, chilli pepper. Acidity regulator: citric acid.

PEZZI PER
CONFEZIONE
4

PESO NETTO
2900 G.

PIECES
IN THE BOX
4

NET WEIGHT
2900 G.

Peperoni Grigliati

Grilled Peppers



DESCRIZIONE:

Peperoni gialli e rossi grigliati e conservati nei vasi con capperi e cipolla tritata sono una festa di colore e sapore. Si possono servire come antipasto o contorno a carni o per guarnire una pizza.

INGREDIENTI:

Peperoni, olio di semi di girasole, capperi, cipolla, sale, aceto. Correttore di acidità: acido citrico.

DESCRIPTION

Yellow and red peppers grilled and preserved in jars with capers and chopped onions, are a feast of color and flavor. You can serve as an appetizer or side dish to meat or to garnish a pizza.

INGREDIENTS

Peppers, sunflower seeds oil, capers, onion, salt, vinegar. Acidity regulator: citric acid.

PEZZI PER
CONFEZIONE
4

PESO NETTO
1550 G.

PIECES
IN THE BOX
4

NET WEIGHT
1550 G.

Olive Verdi

Green Olives



DESCRIZIONE:

Le olive verdi sode e polpose sotto i denti, oltre ad essere belle nell'aspetto, sono piene di colore. Esse vengono conservate in salamoia secondo la vecchia ricetta tradizionale. Utilizzate come antipasti, spuntini o aperitivo.

INGREDIENTI:

Olive verdi, acqua, sale. Correttore di acidità: acido citrico. Antiossidante: acido L- Ascorbico.

DESCRIPTION

Green olives firm and plump under your teeth, are really beautiful and colourful. They are preserved in brine according to the old traditional recipe. Used as appetizers, snacks or for happy hour drinks.

INGREDIENTS

Green Olives, water, salt. Acidity regulator: citric acid.

PEZZI PER
CONFEZIONE
4

PESO NETTO
2900 G.

SGOCCIOLATO
1800 G.

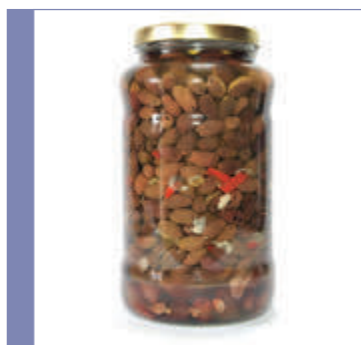
PIECES
IN THE BOX
4

NET WEIGHT
2900 G.

DRAINED W.
1800 G.

Olive denocciate

Pitted Olives



DESCRIZIONE:

L'olio è il perfetto completamento delle succulenti olive "Leccino" combinate con aglio e peperoncino. Possono essere usate come antipasti, aggiunte a insalate miste, per guarnire semplicemente pizze, focacce o il sugo della pastasciutta. In questa ricetta l'olio insaporito e profumato potrà essere utilizzato per cucinare o per condire insalate.

INGREDIENTI:

Olive, olio di semi di girasole, aglio, peperoncino, sale. Correttore di acidità: acido citrico.

DESCRIPTION

Sunflower seeds oil is the perfect completion of succulent pitted olives and combined with garlic and chilli. They can be used as starters, added to salads, to garnish pizza, focaccia or the pasta sauce. In this recipe, flavored and scented oil can be used also alone for cooking or dressing salads.

INGREDIENTS

Olives, Sunflower seeds oil, salt, chilli pepper, garlic. Acidity regulator: citric acid.

PEZZI PER
CONFEZIONE
4

PESO NETTO
2900 G.

SGOCCIOLATO
1800 G.

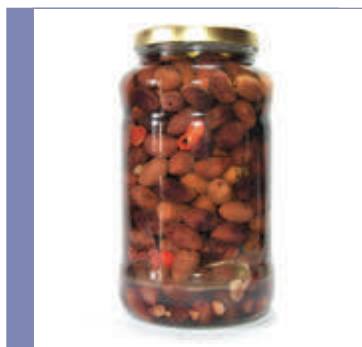
PIECES
IN THE BOX
4

NET WEIGHT
2900 G.

DRAINED W.
1800 G.

Olive Kalamata

Kalamata Olives



DESCRIZIONE:

Possono essere usate come antipasti, aggiunte a insalate miste, per guarnire semplicemente pizze, focacce, o il sugo della pastasciutta. In questa ricetta l'olio insaporito e profumato potrà essere utilizzato per cucinare o per condire insalate.

INGREDIENTI:

Olive "Kalamata", olio di semi di girasole, sale, peperoncino, aglio. Correttore di acidità: acido citrico.

DESCRIPTION

Sunflower seeds oil is the perfect completion of succulent Kalamata olives and combined with garlic and chilli. They can be used as starters, added to salads, to garnish pizza, focaccia or the pasta sauce. In this recipe, flavored and scented oil can be used also alone for cooking or dressing salads.

INGREDIENTS

Kalamata Olives, sunflower seeds oil, salt, chilli pepper, garlic. Acidity regulator: citric acid.

PEZZI PER
CONFEZIONE
4

PESO NETTO
2900 G.

SGOCCIOLATO
1800 G.

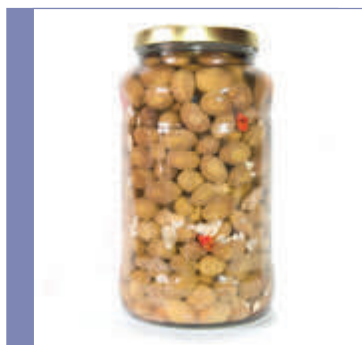
PIECES
IN THE BOX
4

NET WEIGHT
2900 G.

DRAINED W.
1800 G.

Olive Schiacciate

Olive Schiacciate (crushed)



DESCRIZIONE:

L'olio è il perfetto completamento delle succulenti olive "schiacciate" combinate con aglio e peperoncino. Possono essere usate come antipasti, aggiunte a insalate miste, per guarnire semplicemente pizze, focacce o il sugo della pastasciutta. In questa ricetta l'olio insaporito e profumato potrà essere utilizzato per cucinare o per condire insalate.

INGREDIENTI:

Olive, olio di semi di girasole, sale, peperoncino, aglio. Correttore di acidità: acido citrico.

DESCRIPTION

Sunflower seeds oil is the perfect completion of succulent olives "crushed" and combined with garlic and chilli. They can be used as starters, added to salads, to garnish pizza, focaccia or the pasta sauce. In this recipe, flavored and scented oil can be used also alone for cooking or dressing salads.

INGREDIENTS

Olives, sunflower seeds oil, salt, chilli pepper, garlic. Acidity regulator: citric acid.

PEZZI PER
CONFEZIONE
4

PESO NETTO
2900 G.

SGOCCIOLATO
1800 G.

PIECES
IN THE BOX
4

NET WEIGHT
2900 G.

DRAINED W.
1800 G.

tipici ma unici!
typical but unique products!





VIARAFI NUMERO UNO CELLINO SAN MARCO

Codice Descrizione prodotto Peso Netto in g Pezzi / confezione

I Grigliati



001	Carciofi grigliati	250	12
002	Funghi champignon grigliati	250	12
003	Peperoni grigliati	250	12
004	Melanzane grigliate	250	12
005	Ortотris grigliato	250	12
006	Zucchine grigliate	250	12

I Sott'olii



031	Carciofi col gambo	520	12
032	Carciofi "deliziosi"	250	12
033	Mix di funghi	250	12
035	Peperoncini piccanti	250	12
036	Pomodori appassiti	250	12
037	Aglіo Olio e Peperoncino	250	12
038	Lampagioni	250	12
039	Fave e Cichorie	250	12
041	Capperi in aceto	90	12
042	Giardiniera Salentina	320	12
043	Filetti di Melanzane	250	12
111	Olive Schiacciate	250	12
112	Olive "Leccino" denocciolate	250	12
113	Olive Kalamon	250	12
114	Olive Verdi	250	12
115	Olive Aglio Olio e Peperoncino	250	12



Gli Spalmabili

044	Passatella di fave e cicorie	250	12
061	Paté di Carciofi	125	12
062	Paté di Peperoni	125	12
063	Paté di Pomodori secchi	125	12
064	Paté di Olive nere	125	12
065	Paté di Olive verdi	125	12
066	Paté di Cipolle	125	12
067	Salsa piccante	125	12
069	Paté di Peperoni gialli	125	12
071	La Mediterranea	125	12
084	Salsa Verde	125	12
085	Passatella di Ceci	125	12
086	Passatella di Fave	125	12
088	Paté di Melanzane	125	12



Le Bruschette

091	Condimento per Bruschetta	130	12
092	Condimento per Bruschetta	230	12
093	Bruschetta alle Melanzane	130	12
094	Bruschetta alle Melanzane	230	12
095	Bruschetta ai Peperoni	130	12
096	Bruschetta ai Peperoni	230	12



I Sughi

141	Sugo alle olive nere	300	12
143	Sugo all'arrabbiata	300	12
145	Sugo alla caponata	300	12
147	Sugo ai funghi	300	12
151	Sugo alle melanzane	300	12
153	Sugo al basilico	300	12
155	Polpa di Pomodoro	320	12
156	Condimento alle Cime di rape	185	12



Ristorazione

171	Carciofi col gambo	2900	4
172	Carciofi grigliati	2900	4
173	Carciofi "deliziosi"	2900	4
174	Melanzane grigliate	2900	4
175	Pomodori appassiti	2900	4
176	Funghi champignon grigliati	2750	4
177	Mix di funghi	2900	4
178	Peperoncini piccanti a rondelle	2900	4
179	Ortotris grigliato	2900	4
180	Lampagioni	2900	4
181	Fave e Cicorie	2900	4
182	Zucchine grigliate	2900	4
185	Aglione e Peperoncino	2900	4
191	Filetti di Melanzane	2900	4
202	Olive Verdi	1700	4
203	Olive "Leccino" denocciolate	2800	4
204	Olive Schiacciate	2900	4
205	Olive Kalamon	2900	4



Mai senza.

Aglio e Olio Peperoncino

Giancarlo Suriano



Conf. da 90g



La cosa più buona quanto semplice: Aglio, olio e peperoncino. Tradizione e gusto, garantiti da Giancarlo Suriano. Si può abbinare con tutto, solo la vostra fantasia potrà porre dei limiti.

Ingredienti: Peperoncini di Calabria 87%, Olio Extra Vergine di Oliva, Aglio, Spezie, Sale.

Crema di Peperoncini

Giancarlo Suriano



Conf. da 90g

L'unica senza aceto!



"Crème de la Crème", si usa dire quando ci si trova davanti alla parte migliore di un prodotto ed è proprio ciò che si prova gustando "La" Crema di Peperoncino di Giancarlo Suriano. Solo i migliori peperoncini di Calabria per il top di gamma.

Ingredienti: Peperoncini di Calabria 92%, olio extra vergine di oliva, sale.

Varietà di peperoncino: lungo a sigaretta e tondo a ciliegino. Entrambi rappresentano il peperoncino classico di Calabria con la differenza di maggiore piccantezza e presenza di semi nel ciliegino.

Crema di cipolle 'A Schiitta

Giancarlo Suriano



Conf. da 90g



Salsa a base di cipolla rossa ideale per crostini e per accompagnare grigliate di carne e formaggi. Sua maestà la Cipolla Rossa di Tropea Calabria IGP lavorata sapientemente da Giancarlo Suriano fa di 'A Schiitta il segreto vincente dei migliori Chef.

Ingredienti: Cipolla rossa di Tropea Calabria IGP 95%, olio extra vergine di oliva, aceto, spezie, sale.

Fuochi d'Artificio

Giancarlo Suriano



Conf. da 90g



Misto di ortaggi selezionati personalmente da Giancarlo Suriano tra quelli che crescono nei suoi campi e da eccellenze calabre di altre terre. Fuochi d'Artificio rende una semplice Bruschetta, una prelibatezza dal gusto semplice ma intenso.

Ingredienti: Melanzane, Pomodori, Peperoncini, Olio Extra Vergine di Oliva, Aceto di vino, Aglio, Spezie, Sale.

La confettura di Cipolla Rossa

Giancarlo Suriano



Conf. da 90g



La Confettura di Cipolla Rossa di Tropea Calabria IGP, una vera chicca culinaria, il gioiello di Giancarlo Suriano. Ideale abbinata con carni arrosto e bolliti, stravolge il gusto di qualsiasi pietanza rendendola unica per aroma e sapore.

Ingredienti: Cipolla Rossa di Tropea Calabria IGP, zucchero, aceto di vino, aceto, spezie, sale.

'A Maritata

Giancarlo Suriano



Conf. da 90g



'A Maritata in dialetto calabrese significa "portata a nozze". La Cipolla Rossa di Tropea Calabria IGP sposa Sua Maestà il Peperoncino di Giancarlo Suriano. Quando il Top incontra il Top. Uno dei prodotti di punta della gamma Suriano in quanto esprime al meglio il gusto e i profumi autentici di una terra unica come la Calabria.

Ingredienti: Cipolla rossa di Tropea Calabria IGP 70%, Peperoncini di Calabria 15%, olio extra vergine di oliva, aceto di vino, spezie, sale.

A Mollicata

Giancarlo Suriano



Conf. da 90g

Mia nonna quando la preparava, metteva in un tegame un pò di mollica di pane raffermo, un goccio d'olio d'oliva e qualche acciughina. Era una ricetta che si preparava durante le feste natalizie, semplice, povera ma dal sapore deciso. Cuocete la pasta come di consuetudine, fatela saltare insieme 'a Mollicata e buon appetito da Giancarlo Suriano.

Ingredienti: olio di semi di girasole, pane grattugiato, aglio, olio extra vergine di oliva, acciughe, noci, pomodori, spezie, sale.

La 'Nduja di Spilinga

Giancarlo Suriano



Conf. da 90g

La 'Nduja è il salume piccante spalmabile più famoso della Calabria. Dal gusto unico e deciso, questo particolare salume nasce nel comprensorio di Spilinga ed i suoi ingredienti principali sono carne suina e peperoncino, tutto ovviamente calabrese. Giancarlo Suriano ha sapientemente dosato i due gusti unendo la nobile 'Nduja al suo peperoncino di Calabria.

Ingredienti: 'Nduja di Spilinga 72%, peperoncino di Calabria 25%, olio di oliva, sale.

Rosso Pesto

Giancarlo Suriano



Conf. da 90g

La lenta essiccazione dei pomodori al sole, la freschezza del basilico, la qualità dell'olio extravergine e l'inconfondibile formaggio pecorino: ecco gli ingredienti di questo ricco pesto rosso. Leggermente scaldato a bagnomaria e spalmato su una fetta di pane tostato diventa il piatto forte dei vostri aperitivi a casa.

Ingredienti: polpa di pomodoro (46%), pomodori secchi (20%), olio extra vergine di oliva, formaggio pecorino (6%), MANDORLE (5%), sale.

Habanero Rosso

Giancarlo Suriano



Conf. da 90g

Super piccante

Salsa di Habanero, peperoncino piccantissimo di origine messicana, coltivato in Calabria da Giancarlo Suriano, nelle varietà: rosso, chocolate, orange, giallo. Piccantezza estrema, adatto per vegani, non contiene glutine.

Ingredienti: Peperoncini Habanero rosso 92%, olio extra vergine di oliva, sale.

Habanero Bianco

Giancarlo Suriano



Conf. da 90g

Super piccante



L'Habanero Bianco si differenzia nella famiglia degli Habanero per dimensioni inferiori e profumo fruttato più tenue, mantenendo però la tipica piccantezza esplosiva delle varietà caraibiche e messicane trapiantate in Calabria da Giancarlo Suriano. La ricetta azzeccata rispetta il sapore naturale e caratteristico di habanero peperoncino coltivato in Calabria, una garanzia per gli amanti del piccante.

Ingredienti: Peperoncini Habanero bianco 92%, olio extra vergine di oliva, sale.

Habanero Giallo

Giancarlo Suriano



Conf. da 90g

Super piccante



La crema di Habanero Giallo ha un gusto molto delicato ma deciso e può essere impiegato come condimento in ogni piatto: primi o secondi, a base di carne alla griglia o fresco nelle insalate.

Ingredienti: Peperoncini Habanero giallo 92%, olio extra vergine di oliva, sale.

Habanero Orange

Giancarlo Suriano



Conf. da 90g

Super piccante



Salsa a base di Habanero Orange, una delle varietà più piccanti in assoluto. Con ben il 92% di Habanero Orange viene realizzata la crema riservata ad un pubblico esigente ed esperto di piccante estremo. Oltre ad essere piccante, la crema di Habanero Orange ha un gusto davvero particolare, uno dei fiori all'occhiello della collezione Giancarlo Suriano.

Ingredienti: Peperoncini Habanero orange 92%, olio extra vergine di oliva, sale.

Trinidad Scorpion

Giancarlo Suriano



Conf. da 90g



Crema a base di Trinidad Scorpion, uno dei peperoncini più piccanti al mondo. Il Trinidad Scorpion calabrese, con le sue 10 mila unità scoville circa, si caratterizza per il suo sapore unico.

Deve il suo nome alla forma del terminale, che ricorda la coda di uno scorpione, ma c'è chi dice che esso derivi dal fatto che assaggiare il trinidad scorpion, per chi non è abituato, genera un bruciore simile a quello di una puntura di scorpione.

Ingredienti: Peperoncini Trinidad Scorpion 92%, olio extra vergine di oliva, sale.

Bhut Jolokia Red

Giancarlo Suriano



Conf. da 90g



Il Bhut Jolokia, noto anche come Bih Jolokia, Naga Jolokia o anche come Ghost Chili, è una cultivar di peperoncino, probabilmente ibrido tra Capsicum chinense e Capsicum frutescens. Coltivato in Calabria da Giancarlo Suriano, con la passione ardente proprio come il rosso di questo peperoncino.

Ingredienti: Peperoncino Bhut Jolokia 92%, olio extra vergine di oliva, sale.

Bhut Jolokia Chocolate

Giancarlo Suriano



Conf. da 90g



Crema di Bhut Jolokia Chocolate "peperoncino serpente" in lingua assamese dal colore scuro e dal profumo persistente, il sapore è molto particolare in quanto racchiude diverse note, si passa dal dolce all'affumicato fino al sapore di cioccolato. L'effetto piccante è definito a sorpresa, inizialmente non si avverte nessuna sensazione di bruciore poi improvvisamente sprigiona tutta la violenza della capsicina. La varietà Chocolate è considerata la più piccante tra i Bhut Jolokia, infatti è consigliato aggiungere una quantità limitata alle pietanze. Solo i più temerari possono spalmare sulla bruschetta un velo sottilissimo.

Ingredienti: Peperoncini Bhut Jolokia Chocolate 92%, olio extra vergine di oliva, sale.

Naga Morich

Giancarlo Suriano



Conf. da 90g

Super piccante



Ha una piccantezza spiccata ed è realizzata con peperoncino Naga Morich. È un prodotto artigianale da usare come accompagnamento ai formaggi, per arricchire dei crostini oppure a piccole dosi per esaltare il gusto di sughi, salse e condimenti.

Ingredienti: Peperoncini Naga Morich 92%, olio extra vergine di oliva, sale.

Carolina Reaper

Giancarlo Suriano



Conf. da 90g

Super piccante



Carolina Reaper è una varietà creata dal coltivatore americano Ed Currie, ibridando le varietà Naga Morich ed Habanero Rosso. La crema è prodotta con peperoncino fresco coltivato in Calabria.

È un peperoncino dalla piccantezza micidiale: attualmente il più forte al mondo!

Ingredienti: Peperoncino Carolina Reaper 92%, olio extra vergine di oliva, sale.

Confettura Peperoncini

Giancarlo Suriano



Conf. da 90g



La confettura di peperoncini è una conserva agrodolce, in cui il piccante è bilanciato ed esaltato dalla dolcezza dello zucchero. È un vero must per chi ama la cucina dai sapori forti ed è realizzata divinamente da Giancarlo Suriano.

Ingredienti: Peperoncini, zucchero.

Confettura Peperone e Bergamotto

Giancarlo Suriano



Conf. da 90g



Realizzata con peperoni maturati al Sole e i bergamotti tipici calabresi. Il gusto dolciastro del peperone incontra la forza del bergamotto per una confettura da utilizzare per ricette dolci e salate. Provala sui formaggi sia stagionati che freschi, sulle crepes e su una fetta di pane tostato insieme a un velo di burro.

Il bergamotto, definito l'oro verde di Calabria, è stato per anni tenuto in considerazione solo per l'essenza presente nella buccia, in realtà la sua polpa ha tantissime proprietà curative, ad esempio è in grado di tenere sotto controllo il colesterolo in eccesso, oltre ad avere un piacevole sapore agrumato.

Pomodori Secchi

Giancarlo Suriano



Conf. da 220g



I Pomodori Secchi rappresentano una vera e propria specialità culinaria utilizzata per la preparazione di numerose ricette e piatti prelibati, semplici e veloci, nonché invitanti antipasti.

Ingredienti: Pomodori secchi 85%, olio extra vergine di oliva, capperi disidratati, aglio, spezie, sale, aceto di vino.

ORO VIOLA

Giancarlo Suriano



Conf. da 200g



Il tesoro di Calabria, l'Oro Viola per eccellenza: la Cipolla Rossa di Tropea Calabria IGP. Giancarlo Suriano lavora e arricchisce questo prodotto già prezioso, rendendolo superbo e divino. Ricco di sapore, l'Oro Viola è l'essenza della Calabria e del gusto 100% calabrese.

Melanzana Violetta Deco Longobardi

Giancarlo Suriano



Conf. da 200g



La Melanzana Violetta è il vero oggetto di desiderio nelle produzioni di nicchia. Amatissima dai più golosi, è una melanza unica, dolcissima, ha una "pelle" liscia, sottile e lucida di colore viola avvolgente! Deve la sua unicità all'aria buona che respira, dove i venti che scendono da monte Cocuzzo si incontrano con quelli del mar Tirreno, e i sentori resinosi si miselano con quelli salmastri.

Ingredienti: Melanzana Violetta di Longobardi D.E.CO. 90%, olio extra vergine di oliva, aceto di vino, aglio, spezie, sale.

AMANTEO

Per favore non chiamatelo tabasco.

Giancarlo Suriano

Conf. da Cl 10



Amante-o, la prima salsa di peperoncino fermentato di soli peperoncini calabresi. L'Amante preferito da Barman e Chef. Da una sapiente miscela studiata da Giancarlo Suriano, un'esplosione di profumi eccitanti per personalizzare ricette golose e cocktail stimolanti..

OLIO ROSSO

Giancarlo Suriano



Conf. da cl 10



L'olio al peperoncino è un potente alleato di tutti coloro che amano aggiungere una nota piccante a tutti i propri piatti, regalando così una sferzata di gusto anche alle pietanze più semplici.

Se volete mettere alla prova le vostre papille gustative, consumatelo anche in purezza, versandone un filo (con parsimonia!) su una fetta di pane tostato: non potrete più farne a meno.

ORO ROSSO

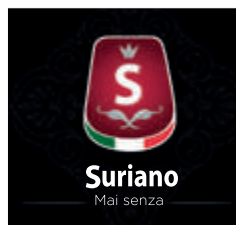
Giancarlo Suriano

Conf. da 50g



Tappo
dosatore.

Solo peperoncini calabresi selezionati accuratamente da Giancarlo Suriano, diventano ORO ROSSO in polvere. Spezia di Calabria per eccellenza, dal sapore unico e intenso, in grado di esaltare qualsiasi ricetta di cucina. I peperoncini, coltivati in Calabria, vengono essiccati al sole, privati del picciolo e macinati. Solo il meglio del peperoncino, diventa ORO ROSSO.



LINEA VASETTI ML 106			
CODICE	DESCRIZIONE	CATEGORIA	pz./ct
AOP106	AGLIO OLIO E PEPERONCINO ML. 106	CREME » 106	12
CREPEP106	CREMA DI PEPERONCINI ML. 106	CREME » 106	12
SCH106	CREMA DI CIPOLLE "A SCHITTA" ML. 106	CREME » 106	12
FUOART106	FUOCHI D'ARTIFICIO ML. 106	CREME » 106	12
CONCIP212	CONFETTURA DI CIPOLLA ROSSA ML. 106	CREME » 212	12
MAR106	'A MARITATA ML. 106	CREME » 106	12
MOL106	'A MOLLICATA ML. 106	CONDIMENTO » 106	12
NDU106	LA 'NDUJA DI SPILINGA ML. 106	CREME » 106	12
ROSPES106	ROSSO PESTO DI CALABRIA ML 106	CONDIMENTO » 106	12
HABROS106	CREMA DI HABANERO ROSSO ML. 106	SUPERPICCANTE » 106	12
HABBIA106	CREMA DI HABANERO BIANCO ML. 106	SUPERPICCANTE » 106	12
HABGIA106	CREMA DI HABANERO GIALLO ML. 106	SUPERPICCANTE » 106	12
HABORA106	CREMA DI HABANERO ORANGE ML. 106	SUPERPICCANTE » 106	12
TRISCO106	CREMA DI TRINIDAD SCORPION ML. 106	SUPERPICCANTE » 106	12
BHUJOLROS106	BHUT JOLOKIA RED ML 106	SUPERPICCANTE » 106	12
BHUJOLCHO106	BHUT JOLOKIA CHOCOLATE ML. 106	SUPERPICCANTE » 106	12
NAGMOR106	CREMA DI NAGA MORICH ML. 106	SUPERPICCANTE » 106	12
CARREA106	CAROLINA REAPER ML. 106	SUPERPICCANTE » 106	12
CONPEP106	CONFETTURA DI PEPERONCINI ML. 106	CREME » 106	12
CONPEPBEG106	CONFETTURA DI PEPERONE E BERGAMOTTO ML. 106	CREME » 106	12
POMSEC212	POMODORI SECCHI ML. 106	TRADIZIONALI » 106	12
CIPTR0314	OROVIOLA - CIPOLLA ROSSA TROPEA IN AGRODOLCE ML. 314	TRADIZIONALI » 106	12
MELVIOLON212	MELANZANA VIOLETTA DECO LONGOBARDI ML.212	TRADIZIONALI » 106	12
CONCIP106	CONFETTURA DI CIPOLLA ROSSA ML. 106	CREME » 106	12
JAL106	CREMA DI JALAPENO ML. 106	CREME » 106	12
FILCIP212	FILETTI DI CIPOLLE ML. 106	TRADIZIONALI » 106	12
AMANTE-O			
CODICE	DESCRIZIONE	CATEGORIA	pz./ct
AMA10	AMANTEO CL 10	CONDIMENTO CL 10	12
OLIO DI PEPERONCINO IN BOTTIGLIA			
CODICE	DESCRIZIONE	CATEGORIA	pz./ct
ROSSOLIO10	OLIO ROSSO BOTTIGLIA CL. 10	OLIO » 10	12
BOTTIGLIA MACINA			
CODICE	DESCRIZIONE	CATEGORIA	pz./ct
PEPSCA50	OLIO ROSSO - PEP. DI CALABRIA A SCAGLIE GR.50 TAPPO MACINA	SPEZIE » 50	12



Az. Agr. Filippone

Sorge a mille metri di altitudine, nell'ambiente incontaminato del Parco delle Madonie, nel cuore della Sicilia. Il clima di alta montagna, la purezza dell'aria, la qualità dei terreni e dell'acqua, rendono questo territorio il luogo ideale per la coltivazione dei prodotti simbolo dell'agricoltura d'eccellenza in Sicilia.



LISTINO				
COD.	Prodotto	Peso	pz./ct	
016FINOC30SEM	LAVANDA BIOLOGICA IN MAZZETTI	25 GR	24	
008PEP25INT	PEPERONCINO PICCANTE BIOLOGICO	25 GR	24	
004ROSM25R	ROSMARINO BIOLOGICO IN RAMETTI	25 GR	24	
002ALL25R	ALLORO BIOLOGICO IN RAMETTI	25 GR	24	
016FINOC30SEM	SEMI DI FINOCCHIETTO BIOLOGICO	25 GR	24	
003SALV25R	SALVIA BIOLOGICA IN RAMETTI	25 GR	24	
001ORG25M	ORIGANO BIOLOGICO IN MAZZETTO	25 GR	24	



Masseria Agr. Buongiorno

Il Peperone di Senise IGP, una volta fatto essiccare, viene selezionato e lavorato a mano per poi essere fritto in olio extravergine di oliva, salato e confezionato in vasi in vetro che ne lasciano invariate le qualità organolettiche tipiche del “crusco”. Non necessita di cottura e può essere utilizzato come semplice chips per accompagnare i tuoi aperitivi, come condimento per arricchire un primo piatto che sia di carne o di pesce o come contorno.



MAB è sulla Guida TOP ITALIAN FOOD&BEVERAGE EXPERIENCE 2018 del GAMBERO ROSSO



CODICE	DESCRIZIONE	CONFEZIONE	PZ. CT.	PESO
MAB003	PEPERONE CRUSCO DI SENISE IGP	VETRO	2	gr 200
MAB002	PEPERONE CRUSCO DI SENISE IGP	VETRO	6	gr 50
MAB001	PEPERONE CRUSCO DI SENISE IGP	VETRO	6	gr 20



CODICE	DESCRIZIONE	CONFEZIONE	PZ. CT.	PESO
MAB008	LA SERTE	BUSTA	1	gr 1000
MABCARDEP	CARDONCELLI E PEPERONI DI SENISE IN OLIO EVO	VETRO	6	gr 200



CODICE	DESCRIZIONE	CONFEZIONE	PZ. CT.	PESO
MABCARD	FUNGHI CARDONCELLI IN OLIO EVO	VETRO	6	gr 200
MABGRIG	ZAFARANI GRIGLIATI PEPERONE DI SENISE GRIGLIATO	VETRO	6	gr 190



CODICE	DESCRIZIONE	CONFEZIONE	PZ. CT.	PESO
MAB007	PEPERONE DI SENISE IGP IN BUSTA	BUSTA	6	gr 100
MAB006	ORO ROSSO CRUSCO MACINATO	BUSTA	6	gr 100

IL TARTUFO FRESCO DI JIMMY

**Tartufo Bianco Pregiato**

È il Tartufo per eccellenza, il più pregiato e conosciuto in tutto il mondo per la sua peculiarità dovuta all'intenso profumo che emana e al suo gusto estremamente delicato. Di colore giallo ocra, presenta una scorza liscia ed una polpa color nocciola con sottili venature bianche. Periodo di raccolta: da fine settembre al 31 dicembre. Utilizzo: preferibilmente a crudo, affettato sottilmente direttamente sulle pietanze, meglio se non troppo elaborate per assaporare nel modo più naturale possibile tutto il gusto di questo pregiato Tuber.



TUBER MAGNATUM PICO



TUBER MELANOSPORUM VITT

Tartufo Nero Pregiato

Il più importante tra i Tartufi Neri conosciuto anche come Tartufo Nero di Norcia o Tartufo del Périgord francese. Il suo profumo e il suo sapore dolciastro lo distinguono dagli altri Tartufi Neri. Presenta un peridio (Scorza) ruvido di color nero opaco e una polpa con venature bianche. Periodo di raccolta: dal 1 dicembre al 15 marzo. Utilizzo: preferibilmente a crudo e grattugiato direttamente sulle pietanze. Una decorazione di pregio su vol-au-vent e bruschette che dona un gusto speciale. Connubio perfetto con spaghetti al pepe. Amabile con i migliori tagli di carne per esaltarne le qualità organolettiche.

Tartufo Uncinato

Detto anche "Scorzzone invernale" essendo molto simile sia nell'aspetto che nel sapore al Tartufo Estivo. Il suo profumo leggermente marcato richiama il profumo della terra dove viene raccolto: terreni prevalentemente argillosi e ricchi di humus in zone montagnose fresche e umide. Presenta un peridio verrucoso di color nero e una polpa di color cioccolato con venature bianche. Periodo di raccolta: dal 1 Ottobre al 31 Dicembre. Utilizzo: ottimo a crudo o leggermente riscaldato su qualunque pietanza sia grattugiato che a fette sottili. Utilizzabile quindi a seconda della preparazione dei piatti ad inizio, durante o a fine cottura.



TUBER UNCINATUM CHATIN



TUBER AESTIVUM VITT

Tartufo Estivo

È il Tartufo di maggior utilizzo nella tradizione culinaria Italiana. Il suo peridio di colore nero presenta una corteccia molto verrucosa da cui deriva anche il nome "Scorzzone Estivo". Ha un profumo ed un gusto delicati, solari come la stagione in cui si sviluppa. Periodo di raccolta: dal 1 giugno al 31 agosto. Utilizzo: adatto per ogni pietanza. Preferibile affettato se usato a crudo e grattugiato se cotto. Molto utilizzato nella preparazione di gelatine, paste ripiene, rollè di carne, salse per condimenti. Ottimo semplicemente a lamelle sottili su una fetta di pane fresco con aggiunta di olio extra vergine di oliva ed un pizzico di sale.

QUOTAZIONI SETTIMANALI - ORDINI DIRETTI

CONSERVATI DI PURO TARTUFO



Tartufo Intero Whole Truffle



Tartufo bianco Intero
Whole white truffle

cod. TBIAINT

25g anfora
amphora

Tartufo nero pregiato Intero
Whole fine black truffle

cod. TNPINT

25g anfora
amphora

Tartufo bianchetto Intero
Whole bianchetto truffle

cod. TBTOINT

18 / 25g / 35g anfora
amphora

Tartufo estivo Intero
Whole summer truffle

cod. TARESTINT

18 / 25 / 35g anfora
amphora

Carpaccio di tartufo Truffle slices



Carpaccio di tartufo bianco
White truffle slices

cod. TBIAFET

50g

Carpaccio di tartufo nero
Black truffle slices

cod. TNPFET

50 / 85g

Carpaccio di tartufo bianchetto
Bianchetto truffle slices

cod. TBTOFET

50 / 85g

Carpaccio di tartufo estivo
Summer truffle slices

cod. TESFET

50 / 85 / 130

Fette extra al tartufo estivo
Extra slices of summer truffle

cod. TESFETEX

85g

Macinato di tartufo

Truffle minced 12 pz. x cartone



Cuore di puro tartufo bianco
Heart of white truffle

cod. TBIAMAC

50g

Cuore di puro tartufo nero
Heart of black truffle

cod. TNPMAC

50 / 90g

Cuore di puro tartufo bianchetto
Heart of Bianchetto truffle

cod. TBTOMAC

50 / 90g

Cuore di puro tartufo estivo
Heart of summer truffle

cod. TARESTMAC

50 / 90g

Puré di tartufo estivo
Summer truffle purée

cod. PURTE

85g

CONDIMENTI AL TARTUFO



Condimento a base di olio Extra vergine di oliva aromatizzato al tartufo bianco
Extra virgin olive oil white truffle flavoured

cod. OLIOB

60 / 100 / 250 / 500 / 1000ml

Condimento a base di olio Extra vergine di oliva aromatizzato al tartufo nero
Extra virgin olive oil black truffle flavoured

cod. OLION

60 / 100 / 250 / 500 / 1000ml

Oro di tartufo bianco - **Natural**
Extra virgin olive oil & white truffle

cod. OLIOBS

100 / 200ml

Oro di tartufo nero - **Natural**
Extra virgin olive oil & black truffle

cod. OLIONS

100 / 200ml

White truffle oil infused
Infuso di tartufo bianco

cod. OLIOBSC

100 / 250ml

Black truffle oil infused
Infuso di tartufo nero

cod. OLIONSC

100 / 250ml

Olio al tartufo

Truffle oil

Olio al tartufo Truffle oil



Elisir di tartufo bianco
 White truffle elixir

cod. ELITB



Truffle oil in tube

cod. TROIL



40ml

60ml



White truffle oil
 Condimento con olio extra vergine di oliva e tartufo bianco

cod. OLIOBLAT

175 / 250 / 1000 / 5000ml



Black truffle oil
 Condimento con olio extra vergine di oliva e tartufo nero

cod. OLIONLAT

175 / 250 / 1000 / 5000ml



Porcini oil
 Condimento con olio extra vergine di oliva e funghi porcini

cod. OLIOFPLAT

175 / 250ml



Aceto al tartufo Truffle balsamic vinegar

12 pz. x cartone



Goccia - Glassa di aceto balsamico
 di Modena IGP e tartufo nero
 Black Drop - Balsamic vinegar of Modena & black truffle

cod. GOCNETAR

60 / 100 / 250ml



Burro al tartufo

Truffle butter 12 pz. x cartone



Specialità al tartufo bianco a base di burro cod. BTB
White truffle butter-based speciality



40 / 75 / 120 / 460g

Specialità al tartufo nero a base di burro cod. BTN
Black truffle butter-based speciality

40 / 75 / 120 / 460g

Condimenti speciali

Special truffle seasoning



Truffle spice seasoning
Condimento al tartufo

cod. TRUSPI

65g



Truffle SOY sauce
Salsa di soia con tartufo

cod. SOYSA

100ml

Sale al tartufo

Truffle salt



Fiocchi di sale al tartufo bianco
White truffle flakes salt

cod. SALFIOCCHITB

30g

Fiocchi di sale al tartufo nero
Black truffle flakes salt

cod. SALFIOCCHITN

30g



Sale marino integrale al tartufo estivo cod. SALGT
Sea salt with summer truffle

100g

Sale fiore al tartufo estivo cod. SALFT
Flower salt with summer truffle

100g



Sale grigio del Guérande con tartufo cod. SALGUTE
Grey salt from Guérande with truffle

100g

S
Pi

Sale al tartufo

Truffle salt

SALSE E PATÉ AL TARTUFO



Salsa al tartufo bianco
White truffle sauce

cod. STB

50 / 90 / 130 / 500g

Salsa al tartufo nero
Black truffle sauce

cod. STN

50 / 90 / 130 / 500g

Salsa mediterranea al tartufo
Mediterranean sauce with truffle

cod. STMED

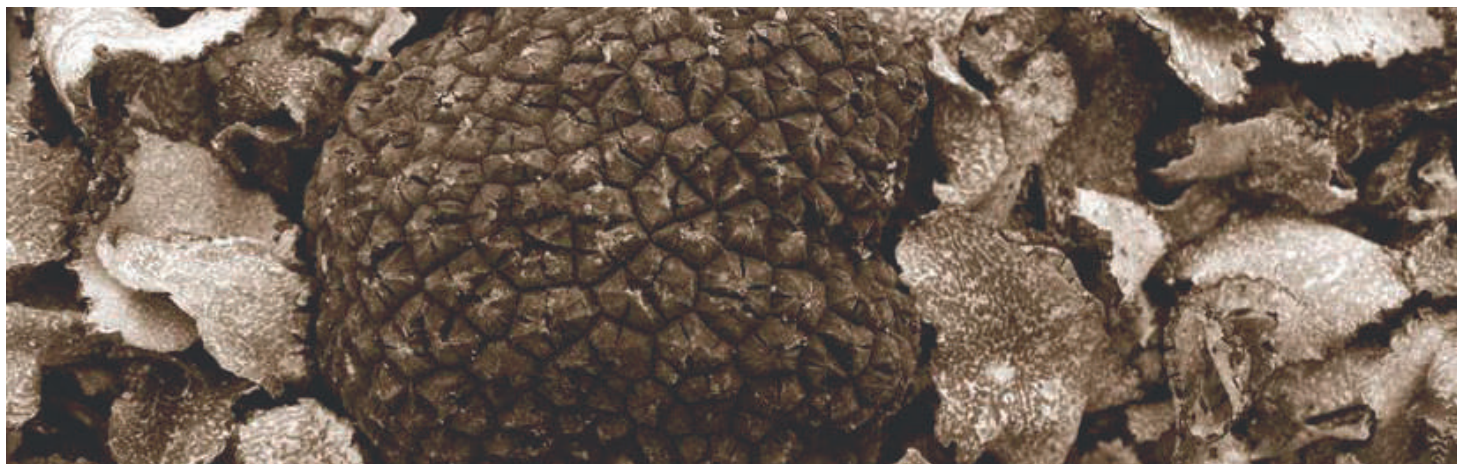
85g

**confezioni da 500 g:
6 pz. x cartone**

Salse al tartufo

Truffle sauce

12 pz. x cartone



Salse al tartufo

12 pz. x cartone

Truffle sauce



Salsa tartufata
Truffle sauce

cod. ST

50 / 90 / 130 / 180 / 500

Salsa tartufata 5%
Truffle sauce 5%

cod. ST5

50 / 90 / 130 / 180 / 500g

Salsa Naturale funghi e tartufo 15%
Natural sauce mushroom & truffle to 15%

cod. SFTNAT

50 / 90 / 130 / 500g

Crema tartufata
"Tartufata" spread

cod. CRTAR

50 /

Paté al tartufo

12 pz. x cartone

Truffle spread



Paté al tartufo bianco
White truffle spread

cod. PATETB

85g

Paté al tartufo nero
Black truffle spread

cod. PATETN

85g

Paté al tartufo estivo
Summer truffle spread

cod. PATETE

85g

CREME AI FORMAGGI E TARTUFO



Crema al Parmigiano Reggiano
& tartufo bianco

White truffle & Parmigiano Reggiano cream

cod. PARTB

50 / 90 / 130 / 500g

Crema al Pecorino Romano
& tartufo nero

Black truffle & Pecorino Romano cream

cod. PECTN

50 / 90 / 130 / 500g

Vellutata al tartufo bianco

White truffle velvety cream

cod. VELTB

50 / 90 / 130 / 500g

Vellutata al tartufo nero

Black truffle velvety cream

cod. VELTN

50 / 90 / 130 / 500g



Crema con tartufo bianco
White truffle cream

cod. CNETAB

90g

Crema con tartufo nero
Black truffle cream

cod. CNETAN

90g



Crema di Gorgonzola DOP con tartufo
Gorgonzola PDO cream & truffle

cod. GORTE

90g

Crema di Brie con tartufo nero
Brie cream & black truffle

cod. BRIETN

90g

Crema ai formaggi
Cheese cream

Formaggi a pasta molle
Soft cheese



SALSE VEG AL TARTUFO



Crema di zucca & tartufo estivo
Pumpkin cream with summer truffle



Crema di funghi porcini
Porcini mushrooms cream



Delizia ai funghi porcini & tartufo bianco
Porcini mushrooms & white truffle delicacy

cod. ZUTA

90 / 130g

cod. CRP

90 / 130 / 500g

cod. CRPTB

50 / 90 / 130 / 500g



Il crostone di ceci & tartufo estivo
"Il crostone" of chickpeas & summer truffle



Crema ai carciofi & tartufo estivo
Artichokes & summer truffle cream



cod. CETA

50 / 90 / 130 / 500g

cod. CARTAR

50 / 90 / 130 / 500g



Piccantina di pomodoro al tartufo bianchetto
Hot tomato & bianchetto truffle

cod. PICTAR

90 / 130 / 500g

Salse vegetariane e vegane
Vegan & vegetarian sauce

LINEA PESTATI



Pesto genovese con tartufo
Basil pesto sauce with truffle

cod. PEGETA

90g

Salsa Tapenade con tartufo
Tapenade sauce with truffle

cod. TAPETA

90g

Pesto al tartufo

Truffle pesto

LINEA GRILL



Ketchup al tartufo estivo
Summer truffle tomato ketchup sauce

cod. KUPTE

100 / 270g

Maionese vegan al tartufo nero
Black truffle vegan mayonnaise

cod. MAITAR

90 g

Mostarda al tartufo nero
Black truffle mustard

cod. MOSTARD

100 g

Salsa barbecue al tartufo nero
Black truffle barbecue sauce

cod. BBQTN

100 g

Salsa curry al tartufo bianco
White truffle curry sauce

cod. CURTB

100g

Grill al tartufo

Truffle grill

SNACK GOURMET

Patatine con tartufo Truffle chips



Truffle chips
Patine con tartufo bianco & sale marino

cod. PATA

18pz./16 pz./12 pz. x cartone
45 / 90 / 280g



Black truffle rustic
Patine con tartufo nero & sale marino

cod. PATANE

45 / 90g

Snack con tartufo Truffle snack



Truffle sticks
Grissini con tartufo

cod. GRISTA

120g



Aperitruffle
Biscotti salati con tartufo bianco

cod. BISATA

70g

ALTRE SPECIALITÀ



Succo di tartufi neri
Black truffle juice

cod. SUCCOTN

200ml

Truffle Honey
Dolcezza al tartufo a base di miele d'Acacia

cod. MIELTOP

250g squeeze

Dolcezza al tartufo a base di miele d'Acacia
"Sweetness" Acacia honey with truffle

cod. MIETAR

40 / 120g vaso
jar

Spalmabile di nocciole al tartufo
Spreadable of hazelnuts & truffle

cod. CIOCTAR

100g

Specialità e dolcezze al tartufo Truffle speciality and sweetness



Birra chiara aromatizzata al tartufo
Truffle beer

cod. BIRTA

330 / 750ml

Grappa al tartufo
Truffle grappa

cod. GRATAR

200ml

Porcini dried
Funghi porcini secchi

cod. FPS40

40g vaso
jar

Porcini dried
Funghi porcini secchi

cod. FPSE90

30 / 90g busta
bag

Paté di fegatini al tartufo estivo
Chicken liver pâté with summer truffle

cod. PAFEGTAR

90 / 180g

COMPOSIZIONI AL TARTUFO

DIY line

Truffle pasta & sauce



Truffle Duet
Tagliolini con tartufo e salsa tartufata

cod. TRDUET

FETTE 250 / ST 90g

Experience

Black & white experience



White truffle experience
Specialità al tartufo bianco

cod. EXPTB

STB / PARTB / CRPTB / VELTB 50g

Black truffle experience
Specialità al tartufo nero

cod. EXPTN

STN / PECTN / CRTAR / VELTN 50g

Gift pack

Black & white gift



Oro di tartufo bianco
Extra virgin olive oil with white truffle

cod. OLIQBSSC

100ml

Oro di tartufo nero
Extra virgin olive oil with black truffle

cod. OLIONSSC

100ml

Gourmet di tartufo bianco
White truffle gourmet

cod. GOBI

STB / PARTB 50g / OLIQB 60ml

Gourmet di tartufo nero
Black truffle gourmet

cod. GONE

STN / PECTN 50g / OLION 60ml



Truffle tris classic
Tris di salse da 50g

cod. TRICLA

CRPTB / ST / PARTB 50g



Le goût de la truffe noire
Tris di salse al tartufo nero da 50g

cod. TRISNOIRE

PECTN / STN / VELTN 50g



Truffle tris vegan
Tris di salse vegan da 50g

cod. TRIVEG

CETA / CRTAR / CARTAR 50g

ACCESSORI



Affettatartufi in acciaio
Inox truffle slicer



cod. AFFET



Affettatartufi in acciaio e legno
Inox and wood truffle slicer

cod. AFFETML

Affettatartufi in legno
Wood truffle slicer

cod. AFFOL

LINEA FOOD SERVICE

NEW
Product

12 pz. x cartone



Condimento a base di olio di oliva
aromatizzato al tartufo bianco
Olive oil white truffle flavoured

cod. OLOLIVATB

250ml

Condimento a base di olio di oliva
aromatizzato al tartufo nero
Olive oil black truffle flavoured

cod. OLOLIVATN

250ml

Condimento a base di olio di semi
di girasole e tartufo bianco
Sunflower oil & white truffle

cod. OLSEGIR

250ml

Condimento di aceto balsamico
di Modena IGP e tartufo nero
Balsamic vinegar of Modena PGI & black truffle

cod. ACETN

250ml

12 pz. x cartone

Food service Truffle condiment & sauce



Truffle paste
Salsa con tartufo

cod. STP

500 / 1000g



Sale con tartufo
Salt with truffle

cod. SALCUTE

40 / 100g

Mediterranea

L'acqua di mare contiene una gamma completa di minerali che apportano agli alimenti un gusto ed un sapore che non si può ottenere con il sale comune. Con l'utilizzo di sale comune, rendiamo salati gli alimenti mascherando, in parte, il loro sapore originale. Tuttavia, cucinare o preparare i nostri alimenti e le nostre bibite con Acqua di Mare, ci permette di conservare il sapore originale che non è né insipido né salato. È semplicemente.. unico. Inoltre, cucinare e preparare le bibite con Acqua di Mare permette di assumere la gamma più completa, naturale ed equilibrata di minerali necessari per l'equilibrio del nostro corpo.

SEAWATER EXPERIENCE

mediterranea

CUCINARE SENZA
AGGIUNGERE SALE UTILIZZANDO
**ACQUA DI
MARE PURA**
I SUOI PREZIOSI MINERALI DONANO UN
GUSTO UNICO A TUTTI I PIATTI REALIZZATI

**CROSTACEI E FRUTTI
DI MARE COTTI IN
ACQUA DI MARE
MEDITERRANEA**
Cuocere frutti di mare e
crostacei, in particolare
gamberi, in Acqua di
mare Mediterranea pura
per 3 minuti a 100° C.
scolare e servire su letto
di ghiaccio.

IDRATARE I LEGUMI
Idratare i legumi con Acqua
di mare Mediterranea serve
ad esaltarne i loro sapori
tradizionali. L'acqua
dell'idratazione va utilizzata
anche per la successiva
cottura.

**PATATE FRITTE
SENZA SALE**
Tagliare le patate a piacere e
immergerle in Acqua di mare
Mediterranea pura per 1 - 2 ore
a seconda dello spessore.
Asciugarle e friggerle in olio
ben caldo. L'acqua di mare non
sottrae amido, lascia le patate
molto chiare, fa sì che non si
brucino, garantendo una
cottura croccante.

**CARNE
ALLA PIASTRA**
Porzionare la carne e
marinarla in acqua di mare
Mediterranea pura per
circa 2 ore, asciugare la
carne e cuocerla a piacere: si avrà
una carne umida e
disagustata alla perfezione.

WWW.ACQUADIMARE.IT



CODICE ART.	PRODOTTO	PESO	PEZZI CARTONE
AM0005	Acqua di Mare Sterilizzata con Microfiltrazione	2 lt	6
PT0001	Patatine Classiche (con Acqua di Mare)	150 g	12
PT0006	Aperitivo	110 g	12
PT0005	Aglio Nero	110 g	12
PT0007	Ai 4 Pepi	110 g	12

Riserva del Mare



Il Fior di Sale Riserva del Mare è coltivato nella Riserva Naturale Orientata delle Saline di Trapani e Paceco protette dal WWF. E' un sale di mare naturale pregiatissimo che viene raccolto a mano da esperti salinai (Curatoli) sulla superficie dell'acqua delle vasche salanti al mattino presto prima che si alzi il vento per evitare la precipitazione del sottilissimo strato di cristalli di sale spesso non più di 3mm.



**SALE MARINO INTEGRALE ARTIGIANALE
MACINA FINE**



**SALE MARINO INTEGRALE ARTIGIANALE
MACINA GROSSA**

IL SALE VERO è un sale marino integrale che viene raccolto a mano nella salina Culcasi situata all'interno della riserva naturale orientata di Trapani e Paceco gestita dal WWF.

CODICE	DESCRIZIONE	CONFEZIONE	PZ. CT.	PESO
RISERVA007	SALE MARINO INTEGRALE A MACINA GROSSA	BUSTA	12	kg 1
RISERVA006	SALE MARINO INTEGRALE A MACINA FINE	BUSTA	12	kg 1
RISERVA003	SALE MARINO INTEGRALE A MACINA FINE IN SACCO	BUSTA	2	kg 5



*Riserva
del Mare*

CODICE	DESCRIZIONE	CONFEZIONE	PZ. CT.	PESO
RISERVA010	FIOR DI SALE AROMATIZZATO AL LIMONE	VETRO	6	gr 120
RISERVA012	FIOR DI SALE AROMATIZZATO AL ROSMARINO	VETRO	6	gr 120
RISERVA016	FIOR DI SALE AROMATIZZATO ALL'ARANCIA	VETRO	6	gr 120
RISERVA011	FIOR DI SALE AROMATIZZATO ALL'ORIGANO	VETRO	6	gr 120
RISERVA013	FIOR DI SALE	VETRO	6	gr 120

so food SELEZIONE



CODICE	DESCRIZIONE	CONFEZIONE	PZ. CT.	PESO/SPECIFICHE
MS17	MACINA SALE PLEX	MACININO	1	h. 17,5 cm
MS22	MACINA SALE PLEX	MACININO	1	h. 22 cm
PS2030	PIASTRA DI SALE ROSA	PIASTRA	4	20X30X4 cm
SM2030	SUPPORTO METALLO	ACCESSORI	4	20X30 cm
SR2.4MM	SALE ROSA DELL'HIMALAYA 2/4mm	BUSTA	8	kg 1
SR2.7MM	SALE ROSA DELL'HIMALAYA 2/7 mm	BUSTA	8	kg 1
SRPOLV	SALE ROSA DELL'HIMALAYA polvere	BUSTA	8	kg 1

Il Piacere di Cucinare sulle Piastre di Sale



ISTRUZIONI: Scaldare il forno statico a 200° e una volta raggiunta la temperatura richiesta inserire per 30 minuti la piastra. Estrarre la piastra utilizzando appositi guanti da forno resistenti al calore e posare su un vassoio. Appoggiare gli alimenti (Carne, pesce, verdure), il sale cicatrizza. Gli alimenti non bruceranno mai in quanto, per osmosi, il sale penetra cuocendo delicatamente, donando sapore e gusto straordinari e unici.

USO SULLA FIAMMA: Scaldare lentamente la piastra. Tenete la fonte di calore per almeno 10/15 minuti in modo che si scaldi.

Appoggiare l'alimento da cuocere sulla piastra.

PIATTO DA PORTATA: Per servire portate fredde antipasti o dessert in modo spettacolare. Particolarmente indicato per servire alimenti crudi quali carpacci e sushi.

Mettere la piastra nel congelatore per 15/20 minuti. Estrarre dal congelatore, mettere su un vassoio e poggiare su di essa: sushi, carpacci o frutta. A temperatura ambiente si possono anche servire antipasti e formaggi.

PULIZIA: Dopo l'utilizzo della piastra, aspettare che si raffreddi. Cospargere la piastra con il bicarbonato di sodio ad uso alimentare e pulire con una spugnetta leggermente inumidita.

Strofinare fino a completa pulizia; In questo modo spariranno le macchie e i cattivi odori. Passate velocemente sotto un getto d'acqua, asciugarla e riporla avvolta in un panno di stoffa in un luogo asciutto.

NB. Possono essere presenti sulle piastre sbrecciature agli angoli o ai lati a causa del taglio secco dei grandi blocchi di sale rosa Himalayano. Non è infatti possibile intagliare il sale rosa come fosse marmo, in quanto a contatto con l'acqua si scioglierebbe. Pertanto, non possono essere considerati difetti di produzione.

Sale Dolce di Cervia a grana grossa

Sale marino integrale, raccolto secondo il metodo tradizionale, essiccato in maniera del tutto naturale, semplicemente lavato con acqua ad alta concentrazione salina, senza additivi, conserva la ricchezza di tutti gli oligoelementi presenti nell'acqua marina.

Indicato per salare l'acqua della pasta, per il pesce in crosta di sale, sulla carne e il pinzimonio. Oltre che per la salagione di prosciutti, acciughe e tanto altro.

Sale Dolce di Cervia, a grana medio fine Salfiore di Romagna

Sale marino integrale ricavato dal vaglio del sale grosso, proprio per selezionare solo il fiore dei cristalli naturali, quelli più fini. Non essiccato artificialmente e privo di additivi, semplicemente lavato con acqua ad alta concentrazione salina, conserva così integri tutti gli oligoelementi presenti nell'acqua marina.

Indicato per insaporire carne, pesce e verdure. Impiegato per la produzione di salumi, formaggi, piadina, cioccolato, snack dolci e salati.



Riserva Camillone, storico sale raccolto a mano

Sale marino integrale a grana grossa, prodotto in limitate quantità nella piccola Salina Camillone, esempio unico di produzione artigianale a raccolta multipla, ancora oggi attiva con l'originale sistema millenario di raccolta manuale giornaliera. Presidio Slow Food per il metodo di produzione e di raccolta e per l'eccellenza nella qualità del prodotto. Lasciato asciugare al sole e confezionato grezzo, tal quale.

Insuperabile per il pesce in crosta di sale e il pinzimonio.



Salfiore di Cervia raccolto a mano, il "fleur de sel" della Salina

Leggero, bianco candido, solubilissimo, di grana fine. La migliore espressione della dolcezza del Sale Dolce. Raccolto manualmente in quantità limitata sulla superficie dei bacini salanti all'inizio della stagione salifera, viene steso ad asciugare al sole e poi confezionato in vasetti di vetro numerati singolarmente. Delicato e gustoso, rappresenta l'eccellenza del Sale Dolce di Cervia.

Indicato per la sua delicatezza sulle crudité, nel pinzimonio, sulle verdure e in ogni piatto in cui si vogliono esaltare i sapori.



Sale Dolce di Cervia e Erbe Aromatiche raccolte in Romagna, (rosmarino, salvia e alloro) esclusivamente fresche, qui sapientemente dosate con ginepro, aglio e pepe secondo la tradizione salinara. Particolarmente indicato per carni, grigliate, arrosti e verdure cotte e crude.

Sale Dolce di Cervia e Erbe Aromatiche raccolte in Romagna (erba cipollina e timo) esclusivamente fresche, accuratamente dosate e abbinate con aglio e peperoncino secondo la tradizione salinara. Particolarmente indicato per pesce, verdure fresche, insalate miste.

i SENZA AGLIO, per Carne o Pesce

Dedicati a chi è intollerante o allergico oppure semplicemente ama i sapori più delicati.



Cucina Gourmet con il Sale Dolce di Cervia, gusto sorprendente

Il Sale Dolce di Cervia si accompagna a pregiati ingredienti per creare Sali Aromatici che sono ricercati abbinamenti di sapori e profumi. Veri e propri condimenti in grado di esaltare la tua cucina rendendola unica e originale. Un gusto "Gourmet" che è sempre una sorpresa inaspettata.



alla Salicornia Salina Preziosa pianta dei Salinari che cresce spontanea, in piccole quantità, proprio nella Salina di Cervia dove trova il suo habitat ideale. I suoi germogli freschi sono raccolti a mano, in limitate quantità, fra aprile e giugno. Per creare questo sale aromatico, la Salicornia e il Sale Dolce di Cervia vengono sapientemente dosati assieme alle Erbe Aromatiche fresche (prezzemolo e finocchio), aglio e pepe, come vuole la tradizione salinara, per creare un'eccellente condimento in grado di dare grande gusto e personalità alle tue ricette. *Da sempre viene abbinata dai Salinari a carne, pesce, verdure, sughi e minestre, speciale come insaporitore al posto del dado.*



all' "Aceto Balsamico di Modena IGP"

Un tradizionale ingrediente che lo rende armonioso e speciale. *Consigliato per condire carni bianche e rosse, pesce bollito, crosacei, verdure crude e insalate, formaggi.*



ai Peperoncini di Calabria

Un blend di peperoncino calabrese espressione di eccellenza, appositamente studiato per renderlo unico e ricercato. *Consigliato per condire carni bianche, pesce alla griglia, verdure crude e cotte.*



Mattonella Calda

la Mattonella dello Chef può essere riscaldata al fine di cucinarvi sopra le pietanze. Per una cottura completa dei cibi (carne-pesce-verdure) portare il forno ventilato a 250°. Inserire la Mattonella nel forno e lasciarla riscaldare per 20-30 minuti permettendole di raggiungere una temperatura di 200-220°. A questo punto sarà possibile rimuovere la Mattonella dal forno e con molta cautela adagiarvi sopra la pietanza, rimettendo eventualmente poi il tutto in forno ancora per alcuni minuti in base allo spessore del cibo.

Mattonella Fredda

La Mattonella dello Chef può essere raffreddata al fine di mantenere la freschezza del prodotto, con il vantaggio che la pietanza non si attacca alla mattonella (a differenza dei cibi serviti sul ghiaccio). La Mattonella può essere raffreddata tenendola dentro un abbattitore per 6 ore a -25/-30 °C (nel caso di pietanze a base di pesce consigliamo di abbattere oltre alla mattonella il prodotto stesso), o nel caso di un freezer si consigliano almeno 24 ore.



Disponibile nel formato 10x10 e 20x10 cm, anche per la Ristorazione.

cod.	descrizione	peso in g	pz. x ct.
SALE MARINO INTEGRALE DI CERVIA • TRADIZIONALE •			
CERV002	SALE DI CERVIA (GRANA GROSSO) 300G	300	20
CERV001	SALE DI CERVIA (GRANA GROSSO) 1KG	1000	12
CERV007	SALFIORE DI ROMAGNA (GRANA MEDIO-FINE) 300G	300	20
CERV006	SALFIORE DI ROMAGNA (GRANA MEDIO-FINE) 1KG	1000	12
SALE MARINO INTEGRALE DI CERVIA • SPECIALITÀ A PRODUZIONE LIMITATA •			
CERV011	SALE DI CERVIA RISERVA CAMILLONE (PROD. LIMITATA)	750	12
SALE MARINO INTEGRALE DI CERVIA • CONFEZIONI SPECIALI E DA REGALO			
CERV033	RISERVA SALINA CAMILLONE IN SACCO COTONE (PROD. LIMITATA)	750	12
CERV031	SALE DI CERVIA IN SACCHETTO DI JUTA	1000	12
CERV035	SALFIORE DI ROMAGNA IN SACCHETTO DI COTONE	1000	12
SALI AROMATICI (SALE MARINO INTEGRALE DOLCE DI CERVIA ALLE ERBE AROMATICHE E SPEZIE)			
CERV021	SALE DOLCE DI CERVIA ALLE ERBE PER CARNE 175G	175	6
CERV221	SALE DOLCE DI CERVIA ALLE ERBE	100	6
CERV222	SALE DOLCE DI CERVIA ALLE ERBE PER PESCE 100G SENZA AGLIO	100	6
SALI AROMATICI GOURMET			
CERV210	SALE DOLCE DI CERVIA ALL'ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP 100G	100	6
CERV220	SALE DOLCE DI CERVIA ALLA SALICORNIA 100G (PROD. LIMITATA)	100	6
MATTONELLA DELLO CHEF DI SALE DOLCE DI CERVIA			
CERV955	MATTONELLA DI SALE DI CERVIA (F.TO 200X100X30MM) X2 PZ	2100	6



BRIOCHE ALLA VANIGLIA

Le brioche del Forno Gentile sono profumate e soffici, il loro sapore delicato può essere gustato durante una sana prima colazione o insieme al gelato, per una merenda golosa. La selezionata vaniglia, con cui sono impreziosite, rende questo piccolo dolce indimenticabile già al primo assaggio.

COD. FG501
230g per busta
Cartoni da 10 buste
Shelf life: 20 gg



BRIOCHE CON GOCCE DI CIOCCOLATO

Le brioche del Forno Gentile sono profumate e soffici, questa golosa variante è arricchita con gocce di pregiato cioccolato fondente; perfette per una gustosa colazione o una dolce merenda.

COD. FG506
230g per busta
Cartoni da 10 buste
Shelf life: 20 gg



BRIOCHE MULTICEREALI AI FRUTTI ROSSI

Le brioche multicereali nascono dalla combinazione di pregiate farine, selezionate per ottenere un lievitato soffice e profumato, arricchito al suo interno dal sapore intenso di frutti rossi semi canditi e miele.

COD. FG502
330g per busta
Cartoni da 10 buste
Shelf life: 20 gg



BRIOCHE AL CACAO CON GOCCE DI CIOCCOLATO

Le brioche del Forno Gentile al cacao sono soffici e gustose, preparate con eccellente cacao, arricchite con gocce di pregiato cioccolato fondente, che dona un profumo e un sapore intenso a questi dolci lievitati.

COD. FG505
230g per busta
Cartoni da 10 buste
Shelf life: 20 gg



FORNO GENTILE GRAGNANO



FAGOTTINI AL CIOCCOLATO

I fagottini al cioccolato sono preparati con una sfoglia all'italiana, che la nostra pasticciera Anna Belmattino ha realizzato ispirandosi alla tradizione francese del pain au chocolat. Il cuore di queste brioches è ripieno con piccole barre di eccellente cioccolato fondente, perfette da gustare tiepide durante una golosa colazione.

COD. FG503

300g per busta

Cartoni da 10 buste

Shelf life: 20 gg



PANINO GENTILE PER BURGER

Panini Gentile sono morbidi e profumati, preparati con latte, uova e burro di Normandia, ricoperti da semi croccanti e perfetti per essere farciti come tradizionali hamburger o serviti con affettati e formaggi.

COD. FG504

240g per busta

Cartoni da 10 buste

Shelf life: 20 gg



BISCOTTI DELLA SALUTE CLASSICI

Il Biscotto della Salute Classico è preparato con i migliori ingredienti, che la nostra pasticciera Anna Belmattino seleziona con cura e attenzione. Tra questi la semola, ottenuta da grano rigorosamente italiano.

COD. FG511

200g

Cartoni da 6 pezzi

Shelf life: 12 mesi



BISCOTTI DELLA SALUTE MULTICEREALI

Il Biscotto della Salute Multicereali è preparato con i migliori ingredienti, che la nostra pasticciera Anna Belmattino seleziona con cura e attenzione. Tra questi la farina multicereali, che renderà la vostra colazione equilibrata e gustosa.

COD. FG512

200g

Cartoni da 6 pezzi

Shelf life: 12 mesi



FORNO GENTILE GRAGNANO



TOZZETTI CLASSICI

L'origine dei tozzetti può essere ricercata nella tradizione dolciaria dell'Italia centrale, sono dei biscotti lavorati a mano impreziositi da arancia candita e mandorle.



COD. FG199

250g

Cartoni da 6 pezzi

Shelf life: 6 mesi

TOZZETTI AL CACAO

L'origine dei tozzetti può essere ricercata nella tradizione dolciaria dell'Italia centrale, sono dei biscotti lavorati a mano e la loro variante al cacao è arricchita con scorzetta di arancia candita, nocciole e pregiato cioccolato a pezzi.



COD. FG198

250g

Cartoni da 6 pezzi

Shelf life: 6 mesi

DIAMANTINI CLASSICO

I diamantini sono dei piccoli e friabili biscotti artigianali al burro, perfetti per una ricca colazione o per accompagnare una calda tazza di tè.



COD. FG197

250g

Cartoni da 6 pezzi

Shelf life: 6 mesi

DIAMANTINI AL CACAO

I diamantini al cacao sono dei piccoli e gustosi biscotti artigianali al burro, arricchiti con pregiato cacao amaro.



COD. FG196

250g

Cartoni da 6 pezzi

Shelf life: 6 mesi

FORNO GENTILE GRAGNANO



OCCHIO DI BUE MARMELLATA DI ARANCE

I biscotti occhio di bue sono dei classici dolci della pasticceria italiana, preparati artigianalmente con una base di friabile pasta frolla, che avvolge un ripieno di marmellata di arance, prodotta nel nostro laboratorio con i profumati agrumi della costiera sorrentina.



COD. FG195

250g

Cartoni da 6 pezzi

Shelf life: 6 mesi

OCCHIO DI BUE MARMELLATA DI LIMONI

I biscotti occhio di bue sono dei classici dolci della pasticceria italiana, preparati artigianalmente con una base di friabile pasta frolla, che avvolge un ripieno di marmellata di limoni, prodotta nel nostro laboratorio con i profumati agrumi della costiera sorrentina.



COD. FG194

250g

Cartoni da 6 pezzi

Shelf life: 6 mesi

BISCOTTI ALL'AMARENA

I biscotti all'amarena sono preparati con una delicata pasta frolla, che avvolge un composto di briciole di biscotto, di pandispagna e di altri lievitati, uniti al cioccolato, al miele e allo sciroppo d'amarena. La superficie è ricoperta da una glassa di zucchero e da una delicata marmellata di albicocche.



COD. FG193

250g

Cartoni da 6 pezzi

Shelf life: 6 mesi

BISCOTTI DELLA SALUTE MULTICEREALI

Il Biscotto della Salute Multicereali è preparato con i migliori ingredienti, che la nostra pasticciera Anna Belmartino seleziona con cura e attenzione. Tra questi la farina multicereali, che renderà la vostra colazione equilibrata e gustosa.



COD. FG512

200g

Cartoni da 6 pezzi

Shelf life: 12 mesi

FORNO GENTILE GRAGNANO



GRISSINI STIRATI A MANO

SEMOLA DI GRANO DURO

I Grissini di semola di grano duro sono croccanti e fragranti, accuratamente stirati a mano come vuole la tradizione, resi unici dall'uso di un selezionato burro francese nell'impasto, che ne conferisce la piacevole friabilità.



COD. FG103
200g
Cartoni da 10 pezzi
Shelf life: 4 mesi



GRISSINI STIRATI A MANO

FARRO

I Grissini di farro sono stirati a mano come vuole la tradizione. Per la loro realizzazione è stata selezionata una farina ricca di proteine di alta qualità che, insieme all'eccellente burro francese, rende questi grissini croccanti e friabili, perfetti per un veloce snack o per accompagnare i pasti.



COD. FG102
200g
Cartoni da 10 pezzi
Shelf life: 4 mesi



GRISSINI STIRATI A MANO

MULTICEREALI

I Grissini Multicereali sono preparati con un mix di pregiate farine che, unite all'eccellente burro francese, conferiscono a questo prodotto croccantezza e fragranza. Sono accuratamente stirati a mano, come vuole la tradizione, e versatili nel loro consumo. Perfetti per uno snack o da servire con il pane durante i pasti.



COD. FG101
200g
Cartoni da 10 pezzi
Shelf life: 4 mesi



FORNO
GENTILE
GRAGNANO



LIEVITATO
FRIARIELLI

Il Lievitato ai Friarielli è un soffice prodotto da forno, perfetto per accompagnare un calice di bollicine durante un aperitivo o servito tiepido come antipasto insieme ai salumi. I friarielli napoletani conferiranno a ogni assaggio il magico potere di evocare i sapori della Campania e della sua tradizione.

COD. FG099
1000g
Cartoni da 6 pezzi
Shelf life: 20gg



LIEVITATO
CARCIOFINI

Il Lievitato ai Carciofini è un soffice prodotto da forno, che custodisce al suo interno i preziosi carciofi campani, carnosì e particolarmente saporiti, che sono incastonati all'interno del lievitato come fossero delle piccole gemme.

COD. FG097
1000g
Cartoni da 6 pezzi
Shelf life: 20gg



LIEVITATO
POMODORI SECCHI

Il Lievitato ai Pomodori Secchi è un soffice prodotto da forno, che racconta in ogni assaggio i sapori del Sud Italia, quel territorio dove ancora vengono essiccati i pomodori al sole durante la stagione estiva, per essere poi conservati sottolio o trasformati in un prezioso ingrediente, come quelli che ritroverete in questo lievitato.

COD. FG096
1000g
Cartoni da 6 pezzi
Shelf life: 20gg





Il profumo degli agrumi, il calore di un forno sempre acceso e il lento scorrere del tempo, che scandisce le fasi della preparazione dei lievitati prodotti nel cuore di Gragnano, in un laboratorio dove la tradizione dolciaria incontra le eccellenze campane.

Protagonista dei lievitati del Forno Gentile è il Lievito Madre, che renderà prezioso ogni assaggio.



CODICE	DESCRIZIONE	PESO	pz./ct
FG501	BRIOCHE CLASSICA ALLA VANIGLIA	230	10
FG502	BRIOCHE MULTICEREALI AI FRUTTI ROSSI	330	10
FG503	FAGOTTINI CON CIOCCOLATO	300	10
FG504	PANINO PER BURGHER (<i>briosche salata con semi</i>)	240	10
FG505	BRIOCHE AL CACAO CON GOCCE DI CIOCCOLATO	200	10
FG506	BRIOCHE CON GOCCE DI CIOCCOLATO	230	10
FG5011	BISCOTTO DELLA SALUTE - FETTE BISCOTTATE CLASSICHE	200	6
FG5012	BISCOTTO DELLA SALUTE - FETTE BISCOTTATE MULTICEREALI	200	6
FG197	DIAMANTINI CLASSICI - PASTA FROLLA AL BURRO	250	6
FG196	DIAMANTINI AL CACAO - PASTA FROLLA AL BURRO CON CACAO	250	6
FG199	TOZZETTI CLASSICI - CLASSICO ALLE MANDORLE	250	6
FG198	TOZZETTI AL CACAO	250	6
FG195	OCCHI DI BUE ARANCIA - BISCOTTO AL BURRO CON MARMELLATA DI ARANCIA	250	6
FG194	OCCHI DI BUE LIMONI - BISCOTTO AL BURRO CON MARMELLATA DI LIMONI	250	6
FG193	BISCOTTI ALL'AMARENA	250	6
FG103	GRISSINI - SEMOLA DI GRANO DURO	200	10
FG102	GRISSINI AL FARRO	200	10
FG101	GRISSINI MULTICEREALI	200	10
FG099	LIEVITATO - FRIARIELLI	1kg	6
FG097	LIEVITATO - CARCIOFI	1kg	6
FG096	LIEVITATO - POMODORI SECCHI	1kg	6



100% LIEVITO MADRE
SENZA LIEVITO DI BIRRA



100% LIEVITO MADRE
SENZA LIEVITO DI BIRRA

LAGACCIO ANTICA GENOVA®	
g 250 • pz. x ct. 12	
art. C09113	

LAGACCIO ANTICA GENOVA®	
g 400 • pz. x ct. 12	
art. C09119	



100% LIEVITO MADRE
SENZA LIEVITO DI BIRRA

LAGACCIO ANTICA GENOVA® CIOCCOLATO	
g 250 • pz. x ct. 12	
art. C09055	

ESPOSITORE LAGACCIO ANTICA GENOVA®	
g 250 x 24 pz.	
art. C19913	

ESPOSITORE CORLEGGERI	
g 250 x 24 pz.	
art. C19014	

ESPOSITORE LAGACCIO ANTICA GENOVA® CIOCCOLATO	
g 250 x 24 pz.	
art. C19055	

ESPOSITORE CORLEGGERI SENZA ZUCCHERI	
g 250 x 24 pz.	
art. C19060	



100% LIEVITO MADRE
SENZA LIEVITO DI BIRRA



100% LIEVITO MADRE
SENZA LIEVITO DI BIRRA

CORLEGGERI	
g 250 • pz. x ct. 12	
art. C09014	

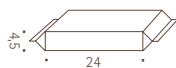
CORLEGGERI SENZA ZUCCHERI	
g 250 • pz. x ct. 12	
art. C09060	



BISCOTTONI SENZA ZUCCHERI CLASSICO

g 290 • pz. x ct. 6

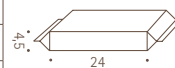
art. C09580



BISCOTTONI SENZA ZUCCHERI CACAO OLIO EVO

g 290 • pz. x ct. 6

art. C09579



BISCOTTONI CAPPUCCINO

g 290 • pz. x ct. 6

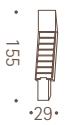
art. C09575





GALLETTE 1803®	
g 290 • pz. x ct. 12	
art. C09811	



ESPOSITORE BISCOTTONI	
6 biscottoni senza zuccheri classico g 290 • 6 biscottoni cappuccino g 290 • 6 biscottoni senza zuccheri cacao all'olio evo g 290	
art. C19575	



CANESTRELLINI CLASSICI	
g 125 • pz. x ct. 12	
art. C09320	

CANESTRELLINI CACAO	
g 125 • pz. x ct. 12	
art. C09360	



ESPOSITORE CANESTRELLINI

18 canestrellini al burro g 125 · 18 canestrellini al cacao g 125
art. C19360



ESPOSITORE SU ROTELLE VUOTO

(assortimento unicamente dimostrativo)
art. C19951/V





LUNETTE	
g 100 • pz. x ct. 12	
art. C09231	



MORETTI	
g 75 • pz. x ct. 12	
art. C09243	



PANDOLCINI ANTICA GENOVA®	
g 100 • pz. x ct. 12	
art. C09221	



CUORI MORI	
g 100 • pz. x ct. 12	
art. C09251	



ESPOSITORE PASTICCERIA TRADIZIONE	
16 canestrelli g 100 - 16 pandolcini g 100 - 8 lunette g 100 8 cuori mori g 100	
art. C19969	

ESPOSITORE PASTICCERIA	
8 canestrelli g 100 - 8 pandolcini g 100 - 8 lunette g 100 8 cuori mori g 100 - 8 baci di dama g 90 - 8 cantuccini g 110	
art. C19962	

ESPOSITORE PASTICCERIA NOVITÀ	
16 baci di dama g 90 - 16 cantuccini g 110 - 16 moretti g 75	
art. C19970	



BACI DI DAMA	
g 90 • pz. x ct. 12	
art. C09283	

CANTUCCINI	
g 110 • pz. x ct. 12	
art. C09271	



PANDOLCINI ANTICA GENOVA®

g 200 • pz. x ct. 12

art. C09224



CANESTRELLI ANTICA GENOVA®

g 200 • pz. x ct. 12

art. C09204



ESPOSITORE PASTICCERIA

4 lunette g 200 • 8 pandolcini g 200 • 8 canestrelli g 200
4 cuori mori g 200

art. C19971



CANESTRELLI ANTICA GENOVA®

g 100 • pz. x ct. 12

art. C09210





COLOMBA di PASTICCERIA FRESCA*	
incartata a mano · g 1000 · pz. x ct. 4	
art. C09613	

* Disponibile due settimane prima di Pasqua



PASTICCERIA ASSORTITA

g 550 • pz. x ct. 6 • Baci di dama • Canestrelli Antica Genova • Cuori Mori • Cantuccini • Moretti • Lunette

art. C09950





PASTICCERIA ASSORTITA

g 550 - pz. x ct. 6 - Baci di dama - Canestrelli Antica Genova - Cuori Mori - Cantuccini - Moretti - Lunette
art. C09950



CANESTRELLI ANTICA GENOVA® LUNETTE • CUORI MORI

g 300 - pz. x ct. 10
art. C09918





LUNETTE	
g 300 · pz. x ct. 10	
art. C09233	

CUORI MORI	
g 300 · pz. x ct. 10	
art. C09253	



LATTA LAGACCIO ANTICA GENOVA®	
g 1000 · pz. x ct. 1	
art. C09913	

LATTA PASTICCERIA GRONDONA	
g 1350 · pz. x ct. 1 · 1 cuori mori g 200 · 1 canestrelli g 200 1 pandolcini g 200 · 1 lunette g 200 · 2 moretti g 75 2 baci di dama g 90 · 2 cantucci g 110	
art. C09945	



LATTA CANESTRELLI ANTICA GENOVA®	
g 300 · pz. x ct. 6	
art. C09911	



BISCOTTINI DI PASTICCERIA	
g 150 · pz. x ct. 6	
art. C09955	



LATTA BISCOTTINI DI PASTICCERIA

g 310 - pz. x ct. 6

art. C09902



ESPOSITORE BISCOTTI COLAZIONE

4 pz. senza zucchero classico g 290 - 4 pz. senza zucchero cereali g 290
4 pz. zucchero di canna g 290 - 4 pz. integrale g 290

art. C10819





COLAZIONE SENZA ZUCCHERO CLASSICO	
g 290 • pz. x ct. 12	
art. C00801	

COLAZIONE SENZA ZUCCHERO CEREALI	
g 290 • pz. x ct. 12	
art. C00806	



COLAZIONE ZUCCHERO DI CANNA	
g 290 • pz. x ct. 12	
art. C00808	

COLAZIONE INTEGRALE	
g 290 • pz. x ct. 12	
art. C00804	



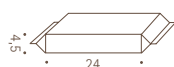
BISCOTTONI SENZA ZUCCHERI CLASSICO
g 290 · pz. x ct. 6
art. C00585



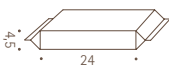
BISCOTTONI SENZA ZUCCHERI RISO
g 290 · pz. x ct. 6
art. C00615

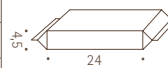


BISCOTTONI SENZA ZUCCHERI CEREALI
g 290 · pz. x ct. 6
art. C00595





BISCOTTONI MAIS	
g 290 · pz. x ct. 6	
art. C00515	

BISCOTTONI CAPPUCCINO	
g 290 · pz. x ct. 6	
art. C00575	

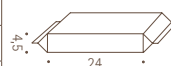
BISCOTTONI LATTE E MIELE	
g 290 · pz. x ct. 6	
art. C00535	



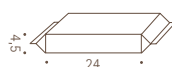
BISCOTTONI OLIO E.V.O. CLASSICO	
g 290 · pz. x ct. 6	
art. C00589	



BISCOTTONI OLIO E.V.O. CAFFÈ	
g 290 · pz. x ct. 6	
art. C00579	



BISCOTTONI OLIO E.V.O. CACAO	
g 290 · pz. x ct. 6	
art. C00629	





ESPOSITORE BISCOTTONI SENZA ZUCCHERI

6 pz. senza zuccheri classico g 290 • 6 pz. senza zuccheri riso g 290
6 pz. senza zuccheri cereali g 290

art. C10705



ESPOSITORE BISCOTTONI OLIO E.V.O.

6 pz olio senza zuccheri classici g 290 • 6 pz olio senza zuccheri
cacao g 290 • 6 pz olio caffè g 290

art. C10519



ESPOSITORE BISCOTTONI

6 pz. latte miele g 290 • 6 pz. cappuccino g 290 • 6 pz. mais g 290

art. C10700





BOCCINI	
g 25 · display 30 pz. · display x ct. 6	
art. C19707	

BACI DI DAMA	
g 30 · display 30 pz. · display x ct. 6	
art. C19280	



CANESTRELLINI	
g 25 - display 30 pz. - display x ct. 6	
art. C19310	

CANESTRELLINI AL CACAO	
g 25 - display 30 pz. - display x ct. 6	
art. C19350	



ESPOSITORE BAR 4 DISPLAY	
1 display canestrellini g 25 - 1 display canestrellini cacao g 25 1 display gocce g 25 - 1 display boccini g 25	
art. C19968	

ESPOSITORE BAR 4 DISPLAY	
1 display canestrellini g 25 - 1 display canestrellini cacao g 25 1 display baci di dama g 30 - 1 display boccini g 25	
art. C19959	



BISCOTTINI AL RISO SENZA ZUCCHERI	
g 25 · display 30 pz. · display x ct. 6	
art. C10730	

BISCOTTINI INTEGRALI	
g 25 · display 30 pz. · display x ct. 6	
art. C10740	



COD.	DESCRIZIONE PRODOTTO	Peso Netto	Pezzi / Cartone	Tipo Confez.
COLAZIONE				
05015	PANE CROCCANTE (IVA 4%)	350 g	15	SACCHETTO
09119	LAGACCIO A.G.	400 g	12	SACCHETTO
09113	LAGACCIO A.G.	250 g	12	SACCHETTO
09055	LAGACCIO A.G. CIOCCOLATO	250 g	12	SACCHETTO
09014	CORLEGGERI	250 g	12	SACCHETTO
09060	CORLEGGERI S.ZUCCHERO E COLESTEROLO	250 g	12	SACCHETTO
19055	ESPOSITORE LAGACCIO CIOCCOLATO	250 g	24	SACCHETTO
19913	ESPOSITORE LAGACCIO	250 g	24	SACCHETTO
19014	ESPOSITORE CORLEGGERO	250 g	24	SACCHETTO
19060	ESPOSITORE CORLEGGERO S.Z.	250 g	24	SACCHETTO
09811	GALLETTE 1803	290 g	12	ASTUCCIO
09320	CANESTRELLINI Burro	125 g	12	FLOW-PACK
09360	CANESTRELLINI Cacao	125 g	12	FLOW-PACK
19360	ESPOSITORE CANESTRELLINI 125G	125 g	36	FLOW-PACK
09591	CIAMBELLONE	2500 g	2	SACCHETTO
PASTICCERIA				
09210	CANESTRELLI A.G.	100 g	12	ASTUCCIO
09221	PANDOLCINI A.G.	100 g	12	ASTUCCIO
09231	LUNETTE	100 g	12	ASTUCCIO
09251	CUORI MORI	100 g	12	ASTUCCIO
09243	MORETTI	75 g	12	ASTUCCIO
09283	BACI DI DAMA	90 g	12	ASTUCCIO
09271	CANTUCCI	110 g	12	ASTUCCIO
19969	ESTPOSITORE PASTICCERIA TRADIZIONE 16 Canestrelli, 16 Pandolcini, 8 Lunette, 8 Cuori Mori	100g	48	ASTUCCIO
19970	ESTPOSITORE PASTICCERIA NOVITA' 16 Baci di Dama 90g, 16 Cantucci 110g, 16 Moretti 75g	75g, 90g, 110g	48	ASTUCCIO
19962	ESPOSITORE. PASTICCERIA COMPLETO 8 Canestrelli 100g, 8 Pandolcini 100g, 8 Lunette 100g, 8 Cuori Mori 100g, 8 Baci di Dama 90g, 8 Cantucci 110g	90g, 100g, 110g	48	ASTUCCIO
09204	CANESTRELLI A.G.	200 g	12	ASTUCCIO
09224	PANDOLCINI A.G.	200 g	12	ASTUCCIO
09234	LUNETTE A.G.	200 g	12	ASTUCCIO
09254	CUORI MORI	200 g	12	ASTUCCIO
19971	ESPOSITORE PASTICCERIA 200g 4 Lunette 200g, 8 Canestrelli 200g, 8 Pandolcini 200g, 4 Cuori Mori 200g	200 g	24	ASTUCCIO
09580	BISCOTTONI SENZA ZUCCHERO CLASSICI	290 g	6	VASCHETTA
09575	BISCOTTONI CAPPUCCINO	290 g	6	VASCHETTA
09579	BISCOTTONI OLIO SENZA ZUCCHERI CACAO	290 g	6	VASCHETTA
19575	ESPOSITORE BISCOTTONI GRONDONA 6 Biscottoni S.Z., 6 Biscottoni Capuccino, 6 Biscottoni Olio Cacao	290 g	18	VASCHETTA
RICORRENZE				
09410	PANDOLCE A.G.	500 g	8	ASTUCCIO
09454	PANDOLCE A.G.	750 g	8	ASTUCCIO
09455	PANDOLCE A.G.	1000 g	8	ASTUCCIO
09500	PANDOLCE Genovese	500 g	8	INC. A MANO
09511	PANDOLCE Genovese	750 g	8	ASTUCCIO
09502	PANDOLCE Genovese	1000 g	6	INC. A MANO
09670	PANETTONE DI PASTICCERIA FRESCA	1000 g	6	INC. A MANO
09613	COLOMBA DI PASTICCERIA FRESCA	1000 g	4	INC. A MANO
REGALO				
09207	CANESTRELLI A.G.	300 g	10	SCATOLA
09218	PANDOLCINI A.G.	300 g	10	SCATOLA
09233	LUNETTE A.G.	300 g	10	SCATOLA
09253	CUORI MORI	300 g	10	SCATOLA
09918	PASTICCERIA ASSORTITA	300 g	10	SCATOLA
09911	CANESTRELLI A.G. LATTA	300 g	6	LATTA
09902	PASTICCERIA ASSORTITA LATTA	310 g	6	LATTA
09955	PASTICCERIA ASSORTITA	150 g	6	ASTUCCIO
09950	PASTICCERIA ASSORTITA	550 g	6	ASTUCCIO
09947	LATTA PASTICCERIA 1 Cuori Mori 200g, 1 Canestrelli 200g, 1 Pandolcini 200g, 1 Lunette 200g, 2 Moretti 75g, 2 Baci di Dama 90g, 2 Cantucci 110g	1350 g	1	LATTA
09913	LATTA LAGACCIO	1000 g	1	LATTA

Dett	EAN 8	Barcode EAN 13	ITF 14
€ 4,20		8005740050102	08005740050157
€ 5,35		8005740091198	08005740091198
€ 3,65		8005740091136	08005740091136
€ 3,65		8005740090559	08005740090559
€ 3,65		8005740090146	08005740090146
€ 3,65		8005740090603	08005740090603
€ 3,65			08005740190556
€ 3,65		8005740091136	08005740199139
€ 3,65			08005740190143
€ 3,65			08005740190600
€ 3,30		8005740098111	08005740098111
€ 2,40		8005740093208	08005740093208
€ 2,40		8005740093604	08005740093604
€ 2,40			08005740193601
€ 30,00		8005740095943	08005740095912
€ 1,85		8005740092102	08005740092102
€ 1,85		8005740092263	08005740092218
€ 1,85		8005740092317	08005740092317
€ 1,85		8005740092515	08005740092515
€ 2,15		8005740092430	08005740092430
€ 2,15		8005740092836	08005740092836
€ 2,15		8005740092713	08005740092713
€ 1,85			08005740199696
€ 2,15			08005740199702
€ 1,85 / € 2,15			08005740199627
€ 3,55		8005740092041	08005740092041
€ 3,55		8005740092249	08005740092249
€ 3,55		8005740092348	08005740092348
€ 3,55		8005740092546	08005740092546
€ 3,55			08005740199719
€ 4,10		8005740095806	08005740095806
€ 4,10		8005740095752	08005740095752
€ 4,10		8005740095790	08005740095790
€ 4,10			08005740195759
€ 9,30		8005740094106	08005740094106
€ 13,50		8005740094045	08005740094540
€ 16,95		8005740094052	08005740094557
€ 9,75		8005740095004	08005740095004
€ 13,50		8005740095011	08005740095110
€ 17,70		8005740095028	08005740095028
€ 20,85		8005740096704	08005740096704
€ 21,00		8005740096131	08005740096131
€ 8,20		8005740092072	08005740092072
€ 8,20		8005740092775	08005740092188
€ 8,20		8005740092379	08005740092331
€ 8,20		8005740092577	08005740092539
€ 8,20		8005740099187	08005740099187
€ 8,95		8005740099101	8005740099118
€ 10,90		8005740099026	8005740099026
€ 3,80		8005740099439	08005740099439
€ 15,05		8005740099507	08005740099507
€ 43,25		8005740099477	08005740099477
€ 31,30		8005740099132	08005740099132

BAR				
19310	CANESTRELLINI	25 g	6 X 30 pz	FLOW-PACK
19350	CANESTRELLINI Cacao	25 g	6 X 30 pz	FLOW-PACK
19280	BACI DI DAMA	30 g	6 X 30 pz	FLOW-PACK
19273	GOCCE	25 g	6 X 30 pz	FLOW-PACK
19707	BOCCINI	25 g	6 X 30 pz	FLOW-PACK
ESPOSITORE 4 DISPLAY				
19968	1 Canetrellino 1 Canetrellino Cacao 1 Gocce 1 Boccini	25 g	4 X 30 pz	FLOW-PACK
ESPOSITORE 4 DISPLAY				
19959	1 Canetrellino 1 Canetrellino Cacao 1 Baci di Dama 1 Boccini	25/30 g	4 X 30 pz	FLOW-PACK

80686996	8005740093109	08005740193106
80704546	8005740093505	08005740193502
80866398	8005740092850	08005740192802
80790921	8005740092737	08005740192734
80733911	8005740097077	08005740197074
		08005740199689
		08005740199597



COD.	DESCRIZIONE PRODOTTO	Peso Netto	Pezzi crt	Tipo Confez.
COLAZIONE				
00801	COLAZIONE SENZA ZUCCHERO	290 g	12	ASTUCCIO
00806	COLAZIONE CEREALI S/Z	290 g	12	ASTUCCIO
00804	COLAZIONE INTEGRALE	290 g	12	ASTUCCIO
00808	COLAZIONE ZUCCHERO DI CANNA	290 g	12	ASTUCCIO
10819	ESPOSITORE COLAZIONE ASSORTITO 16 pz.: 4 SENZA ZUCCHERO , 4 CEREALI 4 INTEGRALE, 4 ZUCCHERO DI CANNA	290 g	16	FLOW-PACK
00585	BISCOTTONI SENZA ZUCCHERO CLASSICI	290 g	6	VASCHETTA
00595	BISCOTTONI SENZA ZUCCHERO CEREALI	290 g	6	VASCHETTA
00615	BISCOTTONI SENZA ZUCCHERO RISO	290 g	6	VASCHETTA
10705	ESPOSITORE BISCOTTONI S. Z. 18 pz.: 6 SENZA ZUCCHERO , 6 SENZA ZUCCHERI CEREALI 6 SENZA ZUCCHERO RISO	290 g	18	VASCHETTA
00535	BISCOTTONI LATTE & MIELE	290 g	6	VASCHETTA
00515	BISCOTTONI MAIS	290 g	6	VASCHETTA
00575	BISCOTTONI CAPPUCCINO	290 g	6	VASCHETTA
10700	ESPOSITORE BISCOTTONI 18 pz.: 6 LATTE & MIELE , 6 MAIS 6 CAPUCCINO	290 g	18	VASCHETTA
00589	BISCOCCONI OLIO SENZA ZUCCHERI CLASSICI	290 g	6	VASCHETTA
00629	BISCOTTONI OLIO SENZA ZUCCHERI CACAO	290 g	6	VASCHETTA
00579	BISCOTTONI OLIO CAFFE'	290 g	6	VASCHETTA
10519	ESPOSITORE BISCOTTONI OLIO 18 pz.: 6 OLIO SENZA ZUCCHERI, 6 OLIO S. Z. CACAO 6 OLIO CAFFE'	290 g	18	VASCHETTA
00760	SALUTE Senza Zucchero	250 g	12	SACCHETTO
BAR				
10730	BISCOTTINI DUCA D'ALBA S/Z RISO	25 g	6 X 30 pz	FLOW-PACK
10740	FROLLINI DUCA D'ALBA INTEGR.	25 g	6 X 30 pz	FLOW-PACK
RICORRENZA				
00864	COLOMBA CIOCCOLATO	1000 g	4	INCARTATA
00865	COLOMBA SENZA CANDITI	1000 g	4	INCARTATA
00866	COLOMBA CLASSICA	1000 g	4	INCARTATA
00824	DOLCE DI NATALE ALL'OLIO D'OLIVA	1000 g	6	INCARTATO
00811	PANETTONE GLASSATO	1000 g	6	INCARTATO
00816	PANETTONE MILANESE	1000 g	6	INCARTATO
00825	PANETTONE SENZA CANDITI	1000 g	6	INCARTATO
00821	PANETTONE PERA E CIOCCOLATO	1000 g	6	INCARTATO
SPECIALITA'				
C80036	SCIROPPO D'ACERO	250 g	12	BOTTIGLIA
C25055	CAFFE' BOCCHIA 100% ARABICA	250 g	12	LATTINA
C25051	CAFFE' BOCCHIA I MAGNIFICI SETTE	250 g	12	LATTINA

EAN 8	Barcode EAN 13	ITF 14
	8005740008011	08005740008011
	8005740008066	08005740008066
	8005740008042	08005740008042
	8005740008080	08005740008080
		08005740108193
	8005740005850	08005740005850
	8005740005959	08005740005959
	8005740006154	08005740006154
		08005740107059
	8005740005355	08005740005355
	8005740005157	08005740005157
	8005740005751	08005740005751
		08005740107004
	8005740005898	08005740005898
	8005740006291	08005740006291
	8005740005799	08005740005799
		08005740105192
	8005740007601	08005740007601
80732853	8005740007304	08005740107301
80732846	8005740007403	08005740107400
	8005740008646	08005740008646
	8005740008653	08005740008653
	8005740008660	08005740008660
	8005740008356	08005740008356
	8005740008110	08005740008110
	8005740008165	08005740008165
	8005740008257	08005740008257
	8005740008219	08005740008219
		03760101800363
		08004748250552
		08004748250514



quintessenza



quintessenza
spontanea alchimia della natura
originata dall'intima fusione di conoscenze antiche
dove, in una comune opera, l'ape e l'uomo
raggiungono l'apice dei risultati

quintessenza
nasce all'acme della fioritura,
raccolgendo il nettare in melari vergini
dalle zone più vocate;
in questo modo il miele,
che nel periodo d'inizio o di fine fioritura
risulta condizionato da altri nettari,
raggiunge il massimo dell'integrità possibile.

quintessenza
è la volontà di dare un segnale forte
all'intero mondo del miele artigianale:
è il nostro paradigma, da cui vorremmo far ripartire
un consapevole "rinascimento del miele".

vaso da 200g scatole da 12 vasi per tipologia

	200g
	prezzo d'acquisto in euro
abete	cod. 3ABE00200QE
acacia	cod. 3ACA00200QE
arancio	cod. 3ARA00200QE
cardo	cod. 3CAR00200QE
castagno	cod. 3CST00200QE
corbezzolo	cod. 3CRB00200QE
coriandolo	cod. 3COR00200QE
erica	cod. 3ERI00200QE
eucalipto	cod. 3EUC00200QE
girasole	cod. 3GIR00200QE
melo	cod. 3MEL00200QE
rododendro	
rosmarino	cod. 3ROS00200QE
sulla	cod. 3ROS00200QE
tarassaco	cod. TAR00200QE
tiglio	cod. 3TIG00200QE
timo	cod. 3TIM00200QE
venezia	n.d.



mieli

	28g	250g	400g
	prezzo d'acquisto in euro	prezzo d'acquisto in euro	prezzo d'acquisto in euro
abete <i>sulle fette biscottate, con pane nero e burro salato</i>	cod. 3ABE00028MT	cod. 3ABE000250MT	cod. 3ABE000400MT
acacia <i>con caprini e pecorini, erborinati e tutti i formaggi affinati</i>	cod. 3ACA00028MT	cod. 3ACA000250MT	cod. 3ACA000400MT
albero del paradiso <i>preparazioni con nocciole, per caramellare la frutta</i>	cod. 3PAR00028MT	cod. 3PAR000250MT	cod. 3PAR000400MT
arancio <i>con olio extra vergine e limone per insalate e pinzimonio</i>	cod. 3ARA00028MT	cod. 3ARA000250MT	cod. 3ARA000400MT
bosco <i>dolcifica latte e caffè, aromatizza il vin brulè</i>	cod. 3BOS00028MT	cod. 3BOS000250MT	cod. 3BOS000400MT
cardo <i>per salsa tonnata, bagnetto verde e maionese</i>	cod. 3CAR00028MT	cod. 3CAR000250MT	cod. 3CAR000400MT
castagno <i>con ricotta, formaggi a croste fiorite o lavate, parmigiano reggiano</i>	cod. 3CST00028MT	cod. 3CST000250MT	cod. 3CST000400MT
ciliegio <i>esalta robiole, formaggi stagionati dolci, tome d'alpeggio</i>	cod. 3CIL00028MT	cod. 3CIL000250MT	cod. 3CIL000400MT
corbezzolo <i>in accompagnamento a tutti i vegetali, radici amare, carciofi e cardi</i>	cod. 3CRB00028MT	cod. 3CRB000250MT	cod. 3CRB000400MT
coriandolo <i>per ricette a base di uova, nella pastella dei fritti</i>	cod. 3COR00028MT	cod. 3COR000250MT	cod. 3COR000400MT
edera <i>per la concia del BBQ con pepe, aceto ed olio extra vergine</i>	cod. 3EDE00028MT	cod. 3EDE000250MT	cod. 3EDE000400MT
erba medica <i>nella preparazione di gelatina, caramelle e torrone artigianale</i>	cod. 3ERB00028MT	cod. 3ERB000250MT	cod. 3ERB000400MT
erica <i>per salumi freschi e speziati, porchetta e catechino</i>	cod. 3ERI00028MT	cod. 3ERI000250MT	cod. 3ERI000400MT

vaso da 28g scatole da 4 box , ciascuno con 24 vasi per tipologia
vaso da 250g scatole da 6 vasi per tipologia
vaso da 400g scatole da 12 vasi per tipologia

mieli

	28g	250g	400g
	prezzo d'acquisto in euro	prezzo d'acquisto in euro	prezzo d'acquisto in euro
eucalipto <i>negli sformati di verdure, per mantecare risotti</i>	cod. 3EUC00028MT	cod. 3EUC00250MT	cod. 3EUC00400MT
fiori delle alpi <i>nello yogurt bianco, con macedonie e smoothies</i>	cod. 3MON00028MT	cod. 3MON00250MT	cod. 3MON00400MT
girasole <i>nelle zuppe e nei passati di verdura, nel brodo</i>	cod. 3GIR00028MT	cod. 3GIR00250MT	cod. 3GIR00400MT
indaco bastardo <i>sottaceti e giardiniera, per le preparazioni in agro dolce</i>	cod. 3IND00028MT	cod. 3IND00250MT	cod. 3IND00400MT
lavande de haute provence <i>per glassare il petto d'anatra, per adden- sare i fondi di cottura</i>	cod. 3LAV00028MT	cod. 3LAV00250MT	cod. 3LAV00400MT
marruca <i>come condimento del soffritto, per candire cipolle e porri</i>	cod. 3MAR00028MT	cod. 3MAR00250MT	cod. 3MAR00400MT
melo <i>nella salamoia di volatili, caccagione e piumati, per mantecare il risotto</i>	cod. 3MEL00028MT	cod. 3MEL00250MT	cod. 3MEL00400MT
millefiori <i>guarnisce torte e gelati, a filo sulla panna cotta</i>	cod. 3MIL00028MT	cod. 3MIL00250MT	cod. 3MIL00400MT
sulla <i>nella pasta del lievito madre e nei prodotti da forno</i>	cod. 3SUL00028MT	cod. 3SUL00250MT	cod. 3SUL00400MT
tarassaco <i>emulsionato con aceto condisce arrostiti e carni allo spiedo</i>	cod. 3TAR00028MT	cod. 3TAR00250MT	cod. 3TAR00400MT
tiglio <i>per tutti i tè, le tisane, gli infusi e decotti di fiori</i>	cod. 3TIG00028MT	cod. 3TIG00250MT	cod. 3TIG00400MT
timo <i>in vinaigrette e salmorigli; per marinare carne di manzo e pesce</i>	cod. 3TIM00028MT	cod. 3TIM00250MT	cod. 3TIM00400MT
trifoglio <i>per preparazioni in agrodolce, sott'aceti e giardiniera</i>	cod. 3TRI00028MT	cod. 3TRI00250MT	cod. 3TRI00400MT

vaso da 28g scatole da 4 box , ciascuno con 24 vasi per tipologia
vaso da 250g scatole da 6 vasi per tipologia
vaso da 400g scatole da 12 vasi per tipologia

aceto di melata d'abete



**aceto spray
di melata d'abete**

*sulle uova al tegame e frittate, su bolliti, cotichino e
hamburger, su torte salate di frolla e verdure al vapore*

100ml



**aceto
di melata d'abete**

*sulle insalate miste; nelle preparazioni in carpione;
nei condimenti a base d'aglio, rafano, acciughe*

375ml

cod. 3ACE00100MTABE
aceto spray di melata d'abete

aceto di melata d'abete
cod. 3ACE00375MTABE

confezione

100ml

375ml

aceto di miele di rosmarino



**aceto spray
di rosmarino**

*su ostriche, carpacci di carne e pesce o per sfumarli
se cucinati alla brace; sullo zucchero filato*

100ml



**aceto
di rosmarino**

*nelle zuppe di pescato e sul polpo; in tutte le marinature;
nei pinzimoni e nelle preparazioni con uova*

375ml

cod. 3ACE00100MTROS
aceto spray di rosmarino

aceto di rosmarino
cod. 3ACE00375MTROS

confezione

100ml

375ml

idromiele



il fermentato di miele
è la più antica
bevanda alcolica
prodotta
dall'uomo

acqua +
meli thun
=
idromiele



idromiele abete

*di colore scuro, ricco di note ossidate,
spezzate e di resina*

750ml

lento processo di
fermentazione
e affinamento
in botti di rovere

13,5 alcool
1,1g/lit residuo zuccherino
6,15 g/lit acidità totale
0 solforosa

le sue note ossidate
ricordano il Marsala
e il Vino Santo



idromiele agrumi

*di colore chiaro, profumato,
floreale e acido*

750ml

a fine pasto,
è perfetto
con i formaggi

provalo con
biscotti e
piccola
pasticceria

idromiele abete
cod. 3IDR00750MTABE

idromiele agrumi
cod. 3IDR00750MTAGR

confezione

750ml

750ml

mielipiù



piùmele

cod. 3PIU00125MTMEL

125g



piùnocciole

cod. 3PIU00125MTNOC

125g



piùnocciocream

cod. 3PIU00125MTCRE

125g



piùgolosso

cod. 3PIU00125MTGOL

125g



piùnoci

cod. 3PIU00125MTMEL

140g

set colazione

**Meli
Thun**
puro ingrediente



squeezer soft
caffè espresso, tè verdi, macedonie
e smoothies

250g



squeezer medium
capuccino, tè aromatizzati,
latte ed infusi

250g



squeezer strong
caffè americano, di moka,
tè neri e yogurt bianchi

250g

	confezione
squeezer soft cod. 3SQS00250MT	250g
squeezer medium cod. 3SQM00250MT	250g
squeezer strong cod. 3SQT00250MT	250g

set colazione: ricariche



ricarica soft
cod. 3SQS01000MT



ricarica medium
cod. 3SQM01000MT



ricarica strong
cod. 3SQT01000MT

	confezione
ricarica soft cod. 3SQS01000MT	1000g
ricarica medium cod. 3SQM01000MT	1000g
ricarica strong cod. 3SQT01000MT	1000g

benessere

Mieli
Thun
puro ingrediente

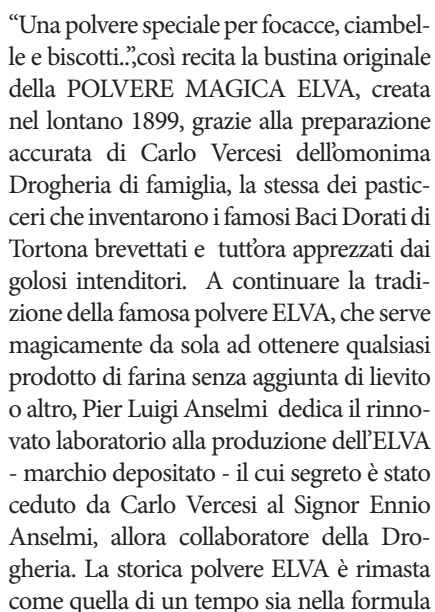
		confezione
	alpino <i>miele italiano di acacia con gemma di pino mugo e olio essenziale di pino mugo</i>	240g
	focus energia <i>composta di miele polline italiani</i>	250g
	laria balsamico <i>composta di miele, oli essenziali e propoli</i>	250g

pollini

		confezione
	castagno	120g
	poliflora	120g
	trifoglio	120g
	rovo	120g

accessori

	espositore plexiglass da banco per squeezer
	espositore acciaio da tavolo per squeezer
	espositore di vendita da scaffale per 15 squeezer



che nella confezione, fedelmente riprodotta proprio per rievocare la storicità del prodotto. Un prodotto salutista nel suo genere (Gluten Free e Vegan) in quanto privo di glutine, adatto anche per intolleranze alimentari come la celiachia. Unica nel suo genere, la polvere ELVA, è adatta a qualsiasi tipo di preparazione, dolce o salata, dalle focacce alle ciambelle, ai biscotti, persino per frittelle e gnocchi, serve da sola ad ottenere qualsiasi prodotto con farina senza l'aggiunta di lievito o altro. Inoltre, per chi volesse sperimentare, sul retro della bustina è riportata la vecchia ricetta di una torta per la sua preparazione.



COD.		Prodotti	Peso/scatola	pz./ct
ELVA01	LIEVITO NATURALE ELVA (5 bustine da 15 gr x scatola)		75 gr	10 scatole

ELVA
 POLVERE SPECIALE PER FOCACCE,
 CIAMBELLE E BISCOTTI
 PREPARAZIONE ACCURATA DI
CARLO VERCESI
 TORTONA

PORTA
 ALESSANDRIA
 T. 82350

L'UNICO
 DA PASTICCERIE
 IL VERO
 PROCESSO



LA CERTEZZA DI UN'IDEA RIUSCITA DEI VOSTRI
 DOLCI? HACCIAGLIA NOME MOTO **ELVA**
 CHIEDERE SEMPRE IL NOME **ELVA**
 RIFIUTATE LE IMITAZIONI E LE FALSIFICAZIONI

LA POLVERE **ELVA** È STATA CREATA NEL 1899

La rinomata polvere
per confezionare
Focacce - Ciambelle
Biscotti
Frittelle-Gnocchi ecc.
di uso facile ed economica



La prima e più
perfetta preparazione
italiana
La più ricercata per
la sua reale bontà
ed efficacia

La certezza di un'ottima riuscita dei vostri dolci è racchiusa nel nome **ELVA**

CHIEDETE SEMPRE IL NOME ELVA RIFIUTATE LE IMITAZIONI

La polvere ELVA serve da sola ad ottenere qualsiasi prodotto con farina senza aggiunta di lievito o altro.
La polvere ELVA si conserva inalterata per tempo indeterminato e resiste a qualsiasi clima.
La polvere ELVA è stata creata nel 1899 da G. Carlo Vercesi - Tortona.

PROSSIMAMENTE ...

[illegible]



Oggi il caffè che viene da Colombia, Brasile, Etiopia, Giava, Vietnam, etc... raggiunge la torrefazione Passalacqua, e da qui arriva in tutto il mondo.

Un caffè di qualità eccellente per la moka



CODICE	DESCRIZIONE	PZ. CT.	PESO
PASSA051	CREMADOR LATTINA MACINATO	12	250g
PASSA015	MEKICO LATTINA MACINATO	12	250g



CODICE	DESCRIZIONE	PZ. CT.	PESO
PASSA080	DEUP LATTINA MACINATO	12	250g
PASSA061	HAREM LATTINA MACINATO	12	250g



CODICE	DESCRIZIONE	PZ. CT.	PESO
PASSA051	CREMADOR PACCHETTO MACINATO	12	250g
PASSA060	MOHANA PACCHETTO MACINATO	12	250g
PASSA068	MEKICO PACCHETTO MACINATO	12	250g



Custodi della tradizione napoletana per il BAR



CODICE	DESCRIZIONE	PZ. CT.	PESO
PASSA058	CREMADOR IN GRANI	6	1kg
PASSA007	MEHARI IN GRANI	6	1kg
PASSA033	VESUVIO IN GRANI	6	1kg

L'amore di Passalacqua per il caffè non si ferma in torrefazione ma arriva fino al bar. Il momento dell'estrazione con la macchina del caffè espresso, infatti, è un'arte, dove ogni dettaglio va curato con la massima attenzione. Perché la "tazzulella 'e caffè", quella della vera tradizione napoletana, richiede non solo grande amore per il caffè ma anche una straordinaria competenza che non si può improvvisare.



CODICE	DESCRIZIONE	PZ. CT.
PASSA046	CIALDE HELCA	50x 4 box
PASSA065	CIALDE HABANERA	50x 4 box

Kohl 

Succo di mela di montagna Rouge

Linea: GOURMET

100% succo di mela di montagna monovarietale - non filtrato

Descrizione succo Rouge:
rosso ciliegia, bouquet fruttato, elegante, dall'irresistibile freschezza, persistente

Rouge non è solo il nome della varietà: il rosso è anche il colore di questo succo di mela di montagna dal bouquet di ribes, ciliegia e rabarbaro. Leggermente astringente e acido al palato, questo succo si caratterizza per il suo gusto intenso e per la sua incredibile freschezza che persiste a lungo in bocca. Un succo straordinario e rinvigorente.



servire in un calice



Temperatura di servizio:
8 - 12°C



Particolarmente consigliato
come aperitivo, in abbinamento ad antipasti di pesce o carne o a piatti asiatici.

Confezione:
750 ml
200 ml



ACIDITÀ ● ○ ○ ○ ○ DOLCEZZA

Kohl 

Succo di mela di montagna Gravensteiner

Linea: GOURMET

100% succo di mela di montagna monovarietale - non filtrato

Descrizione succo Gravensteiner:
colore leggermente paglierino, aroma speziato, frizzante, dal retrogusto rinfrescante

Il succo di mela di montagna della varietà "Gravensteiner" si presenta di un gioioso giallo paglierino e incanta con un inconfondibile aroma di fiori, delicate note di limone, pompelmo e spezie. Questo succo offre molto al palato, grazie alla sua frizzantezza e alla sua freschezza persistente.



servire in un calice



Temperatura di servizio:
8 - 12°C



Particolarmente consigliato
in abbinamento a pesce crudo, frutti di mare, crostacei e vellutate.

Confezione:
750 ml



ACIDITÀ ○ ● ○ ○ ○ DOLCEZZA

Kohl 

Succo di mela di montagna Elstar

Linea: GOURMET

100% succo di mela di montagna monovarietale - non filtrato

Descrizione succo Elstar:
color giallo paglierino intenso, aromi esotici, fine, armonioso e persistente

Con il suo giallo paglierino brillante, il nostro succo di mela di montagna "Elstar" risveglia la nostalgia del Sud e la placa con i suoi aromi esotici di mango, banana e ananas. Il succo è fine e armonico al gusto, con un'acidità ben equilibrata. Al palato si rivela persistente.



servire in un calice



Temperatura di servizio:
8 - 12°C



Particolarmente consigliato
in abbinamento a speck, risotti a base di pesce o verdure, dolci al forno e formaggi erborinati.

Confezione:
750 ml
200 ml



ACIDITÀ ○ ● ○ ○ ○ DOLCEZZA

Kohl 

Succo di mela di montagna Rubinette

Linea: GOURMET

100% succo di mela di montagna monovarietale - non filtrato

Descrizione succo Rubinette:
color giallo paglierino chiaro, bouquet complesso, intenso e armonioso, persistente

Già il suo colore appare elegante: un giallo paglierino chiaro, con sfumature cangianti rosate e albicocca. Il succo di mela di montagna della varietà "Rubinette" offre un bouquet intenso di aromi quali frutta secca, datteri, mele cotogne e albicocche, vivacizzati da una discreta nota di vaniglia. Elegante e corposo al palato, questo succo soddisfa con il suo retrogusto persistente.



servire in un calice



Temperatura di servizio:
8 - 12°C



Particolarmente consigliato
in abbinamento a formaggi di capra delicati e piatti a base di carne o verdure leggeri e saporiti.

Confezione:
750 ml
200 ml



ACIDITÀ ○ ○ ● ○ ○ DOLCEZZA



Succo di mela di montagna Pinova

Linea: GOURMET
100% succo di mela di montagna monovarietale -
non filtrato

Descrizione succo Pinova:
color giallo paglierino chiaro, aromi fruttati e floreali,
corposo e persistente

Il succo di mela di montagna della varietà "Pinova" si
presenta di un giallo paglierino chiaro. Il suo bouquet
intenso rivela note di pesca bianca matura e di uva bianca,
con nuance floreali e un accenno di miele. Il succo risulta
corposo e rotondo al palato, con un buon equilibrio tra frutta
e acidità. Rinfresca e soddisfa con il suo retrogusto
persistente.



servire in un calice



Temperatura di servizio:
8 - 12°C



Particolarmente consigliato
con piatti a base di pasta delicatamente
aromatizzati, carni bianche arrostate,
formaggi stagionati.

Confezione:
750 ml
200 ml



ACIDITÀ ○ ○ ○ ● ○ DOLCEZZA



Succo di mela di montagna Jonagold

Linea: GOURMET
100% succo di mela di montagna monovarietale -
non filtrato

Descrizione succo Jonagold:
color giallo paglierino chiaro, aroma di pera matura, dolce,
morbido ed elegante, dal retrogusto setoso

Il succo di mela di montagna della varietà "Jonagold" è di
un giallo paglierino chiaro, quasi trasparente. La sua
fragranza è caratterizzata da aromi di pera matura e legge-
re note di noce. Dolcezza ed eleganza riempiono la bocca,
conquistata dalla morbidezza e succosità del succo. La sua
struttura è solida, la presenza forte e il retrogusto
persistente e setoso.



servire in un calice



Temperatura di servizio:
8 - 12°C



Particolarmente consigliato
con antipasti a base di formaggi freschi,
risotti saporiti, carne arrosto, torte e dolci di
pasticceria.

Confezione:
750 ml
200 ml



ACIDITÀ ○ ○ ○ ○ ● DOLCEZZA



Succo di mela di montagna & ribes nero

Linea: ESSENCE

Descrizione succo di mela & ribes nero:
in equilibrio tra dolcezza e acidità, con note di frutta
matura, raffinato e dalla persistente freschezza

Aspro, con una nota leggermente amara e un'inconfondibile
acidità: così si presenta il ribes. La dolcezza del succo della
nostra mela di montagna spezza l'acidità del ribes. Il succo
che ne deriva è nero come la notte, ma limpido, rinfrescante
ed equilibrato. Questa cuvée riempie il palato e lascia un
retrogusto persistente.



servire in un calice



Temperatura di servizio:
8 - 12°C



Particolarmente consigliato
con speck, formaggio e salsiccia, antipasti
a base di pasta e carne alla griglia.

Confezione:
750 ml
200 ml



ACIDITÀ ● ○ ○ ○ ○ DOLCEZZA



Succo di mela di montagna & mirtillo rosso

Linea: ESSENCE

Descrizione succo di mela & mirtillo rosso:
robusto sentore di bacche al naso, intensa acidità e note
discretamente aspre

I mirtilli rossi selvatici sono tanto rari quanto il loro sapore
è deciso: un connubio di acidità, note aspre, sostanze
preziose e gusto terroso. Aggiunti al succo dolce e fruttato
della nostra mela di montagna, i mirtilli rossi donano a
questa cuvée un colore rosso e una sensazione al palato
lievemente astringente. Una combinazione insolita e molto
preziosa.



servire in un calice



Temperatura di servizio:
8 - 12°C



Particolarmente consigliato
con frittate di carne e pesce, così come con
dolci fritti.

Confezione:
750 ml
200 ml



ACIDITÀ ● ○ ○ ○ ○ DOLCEZZA



Succo di mela di montagna & albicocca

Linea: ESSENCE

Descrizione succo di mela & albicocca:
intensamente fruttato, struttura vellutata, raffinato e persistente

In questa cuvée si creano nuove armonie tra l'aroma dolce-acidulo dell'albicocca e la dolcezza delle mele di montagna maturate al sole. Lo straordinario e ricercato equilibrio lascia a entrambi i frutti abbastanza margine per dare il meglio di sé. Il sapore vellutato del succo d'albicocca coccola anche il più fine dei palati, mentre l'aroma delicato del succo di mela lo rinfresca.



servire in un calice



Temperatura di servizio:
8 - 12°C



Particolarmente consigliato
con piatti dolci, piatti a base di uova, soufflé, cioccolato e formaggi dolci.

Confezione:
750 ml
200 ml



ACIDITÀ



DOLCEZZA



Succo di mela di montagna & menta rotundifolia

Linea: ESSENCE

Descrizione succo di mela & menta rotundifolia:
freschezza tonificante, gusto delicato, aroma intenso e rinfrescante

Il sapore pieno, tondo e aromatico del nostro succo di mela di montagna è il carattere predominante di questa cuvée energizzante. La menta rotundifolia è più delicata della menta piperita. Seduce e conquista i sensi con il suo inconfondibile profumo prima e con la lunga e chiara eco della sua peculiare freschezza poi. Una combinazione intrigante per un intenso piacere nei giorni più caldi.



servire in un calice



Temperatura di servizio:
8 - 12°C



Particolarmente consigliato
come aperitivo, in accompagnamento al fingerfood, con insalate estive e antipasti leggeri.

Confezione:
750 ml
200 ml



ACIDITÀ



DOLCEZZA



Succo di mela di montagna & pesca

Linea: ESSENCE

Descrizione succo di mela & pesca:
aroma maturo e rotondo, leggera dolcezza e vellutato al palato

Il dolce sapore della pesca gialla e le note acidule del succo di mela di montagna maturata verso la fine dell'estate si completano in maniera semplicemente perfetta. Questa briosa cuvée profuma di fiori e offre un bouquet di aromi fruttati. Il succo di pesca ne definisce la struttura: un sapore vellutato che avvolge il palato e dura a lungo.



servire in un calice



Temperatura di servizio:
8 - 12°C



Particolarmente consigliato
con mousse al cioccolato, torte, strudel e formaggi a pasta dura.

Confezione:
750 ml
200 ml



ACIDITÀ



DOLCEZZA



Succo di mela di montagna & mirtillo nero

Linea: ESSENCE

Descrizione succo di mela & mirtillo nero:
color viola scuro, con aromi di montagna e bosco, amabile al gusto, leggermente dolce

Il succo di mirtillo nero, color blu notte e intensamente aromatico, si lega al succo di mela di montagna creando una cuvée di carattere, di un viola scuro pressoché imperscrutabile. Le silvestri note del mirtillo si fondono alla dolcezza del succo di mela. Il risultato è una cuvée vellutata, morbida in bocca e dal sapore deciso.



servire in un calice



Temperatura di servizio:
8 - 12°C



Particolarmente consigliato
con selvaggina da penna selvatica, carne alla griglia, formaggi a pasta dura, dolci natalizi.

Confezione:
750 ml
200 ml



ACIDITÀ



DOLCEZZA



Kohl



Succo di mela di montagna Pinova

Linea: GOURMET
100% succo di mela di montagna monovarietale - non filtrato

Descrizione succo Pinova:
color giallo paglierino chiaro, aromi fruttati e floreali, corposo e persistente

Il succo di mela di montagna della varietà "Pinova" si presenta di un giallo paglierino chiaro. Il suo bouquet intenso rivela note di pesca bianca matura e di uva bianca, con nuance floreali e un accenno di miele. Il succo risulta corposo e rotondo al palato, con un buon equilibrio tra frutta e acidità. Rinfresca e soddisfa con il suo retrogusto persistente.



servire in un calice



Temperatura di servizio:
8 - 12°C



Particolarmente consigliato
con piatti a base di pasta delicatamente aromatizzati, carni bianche arrostate, formaggi stagionati.

Confezione:
750 ml
200 ml



ACIDITÀ ○ ○ ○ ● ○ DOLCEZZA



Kohl



Succo di mela di montagna Jonagold

Linea: GOURMET
100% succo di mela di montagna monovarietale - non filtrato

Descrizione succo Jonagold:
color giallo paglierino chiaro, aroma di pera matura, dolce, morbido ed elegante, dal retrogusto setoso

Il succo di mela di montagna della varietà "Jonagold" è di un giallo paglierino chiaro, quasi trasparente. La sua fragranza è caratterizzata da aromi di pera matura e leggere note di noce. Dolcezza ed eleganza riempiono la bocca, conquistata dalla morbidezza e succosità del succo. La sua struttura è solida, la presenza forte e il retrogusto persistente e setoso.



servire in un calice



Temperatura di servizio:
8 - 12°C



Particolarmente consigliato
con antipasti a base di formaggi freschi, risotti saporiti, carne arrosto, torte e dolci di pasticceria.

Confezione:
750 ml
200 ml



ACIDITÀ ○ ○ ○ ○ ● DOLCEZZA



Kohl



Succo di mela di montagna & ribes nero

Linea: ESSENCE

Descrizione succo di mela & ribes nero:
in equilibrio tra dolcezza e acidità, con note di frutta matura, raffinato e dalla persistente freschezza

Aspro, con una nota leggermente amara e un'inconfondibile acidità: così si presenta il ribes. La dolcezza del succo della nostra mela di montagna spezza l'acidità del ribes. Il succo che ne deriva è nero come la notte, ma limpido, rinfrescante ed equilibrato. Questa cuvée riempie il palato e lascia un retrogusto persistente.



servire in un calice



Temperatura di servizio:
8 - 12°C



Particolarmente consigliato
con speck, formaggio e salsiccia, antipasti a base di pasta e carne alla griglia.

Confezione:
750 ml
200 ml



ACIDITÀ ● ○ ○ ○ ○ DOLCEZZA



Kohl



Succo di mela di montagna & mirtillo rosso

Linea: ESSENCE

Descrizione succo di mela & mirtillo rosso:
robusto sentore di bacche al naso, intensa acidità e note discretamente aspre

I mirtilli rossi selvatici sono tanto rari quanto il loro sapore è deciso: un connubio di acidità, nota aspre, sostanze preziose e gusto terroso. Aggiunti al succo dolce e fruttato della nostra mela di montagna, i mirtilli rossi donano a questa cuvée un colore rosso e una sensazione al palato lievemente astringente. Una combinazione insolita e molto preziosa.



servire in un calice



Temperatura di servizio:
8 - 12°C



Particolarmente consigliato
con frittate di carne e pesce, così come con dolci fritti.

Confezione:
750 ml
200 ml



ACIDITÀ ● ○ ○ ○ ○ DOLCEZZA





Succo di mela di montagna & sambuco

Linea: ESSENCE

Descrizione succo di mela & sambuco:
nero intenso, note leggermente florali, carattere deciso, dolceamaro, con sentori di terra

Basta una goccia del prezioso succo di sambuco e il suo inconfondibile sapore predomina su quello della mela di montagna. Ma solo in un primo momento! L'acidità fruttata del succo di mela di montagna rende armonioso e perfeziona il sapore del succo di sambuco con il suo retrogusto aspro, leggermente minerale e talvolta tendente al terroso. La combinazione crea un rinfrescante connubio di aromi.



servire in un calice



Temperatura di servizio:
8 - 12°C



Particolarmente consigliato
con piatti di selvaggina, carne d'agnello e formaggi a pasta molle affumicati.

Confezione:
750 ml
200 ml



ACIDITÀ ○ ○ ● ○ ○ DOLCEZZA



Succo di mela di montagna & luppolo

Linea: ESSENCE

Descrizione succo di mela & luppolo:
color giallo paglierino, intense note vegetali, aroma aspro e retrogusto setoso

Il nostro succo di mela di montagna con luppolo risplende di un intenso giallo paglierino. Gli aromi speziati e aspri del luppolo creano un contrasto con la dolcezza del succo di mela, si esaltano vicendevolmente e si elevano in armonia ed eleganza. L'acidità molto fine resta percettibile, il succo mostra forza e corposità al palato ed è caratterizzato da un retrogusto persistente.



servire in un calice



Temperatura di servizio:
8 - 12°C



Particolarmente consigliato
con piatti saporiti, piccanti e grigliati, pizza, formaggi stagionati e dolci a base di caffè.

Confezione:
750 ml
200 ml



ACIDITÀ ○ ○ ● ○ ○ DOLCEZZA



Succo di mela di montagna & pera

Linea: ESSENCE

Descrizione succo di mela & pera:
elegantemente aromatico, morbido e dolce, vellutato, rotondo e molto persistente

L'eleganza di questa cuvée viene dalle nostre mele di montagna, maturate al sole delle Alpi. La sua fresca acidità crea la base perfetta per la pera. Morbido e dolce allo stesso tempo, il suo aroma conquista il naso. Il succo, di un giallo chiaro vellutato, avvolge il palato con il suo sapore tondo e corposo.



servire in un calice



Temperatura di servizio:
8 - 12°C



Particolarmente consigliato
con piatti piccanti, carne affumicata, formaggi saporiti e cioccolato.

Confezione:
750 ml
200 ml



ACIDITÀ ○ ○ ○ ● ○ DOLCEZZA



Succo di mela di montagna & fiore di sambuco

Linea: ESSENCE

Descrizione succo di mela & fiore di sambuco:
color giallo paglierino, gioioso, floreale e delicatamente fresco, complesso

Floreale, pieno e unico: in questa cuvée l'aroma del fiore di sambuco si lega profondamente al succo delle mele di montagna maturate al sole. Il trucco: l'estrazione dei fiori di sambuco viene eseguita con il succo delle nostre mele, senza nessuna aggiunta di zucchero. L'unione di questi due elementi, noti per le loro proprietà dissetanti, fa di questa cuvée la bevanda dell'estate per eccellenza.



servire in un calice



Temperatura di servizio:
8 - 12°C



Particolarmente consigliato
come aperitivo, con pesce e verdure grigliate, pasta con molluschi e crostacei, dolci al cucchiaio.

Confezione:
750 ml
200 ml



ACIDITÀ ○ ○ ○ ● ○ DOLCEZZA



Succo di mela di montagna & carota

Linea: ESSENCE

Descrizione succo di mela & carota:
sentori di terra e noce, dolce e dalla leggera acidità, persistenza medio-lunga

Le nostre mele di montagna crescono sugli alberi e hanno bisogno di sole e vento, le carote invece prosperano sotto terra, al buio e con l'umidità. Le loro percentuali all'interno di questa cuvée, che si presenta di un arancione acceso, sono accuratamente bilanciate: la affinata nota acidula della mela corteggia e nobilita il sapore terroso della carota. Le sfumature dolci di entrambe danno equilibrio ai contrasti, donando alla bevanda un gusto unico e piacevole.



servire in un calice



Temperatura di servizio:
8 - 12°C



Particolarmente consigliato
con pietanze asiatiche, piatti di pesce saporiti, risotti aromatici e formaggi.

Confezione:
750 ml
200 ml



ACIDITÀ ○○○○● DOLCEZZA



GRAND CRU.

Con tanta cura e devozione coltiviamo in Alto Adige sul Renon, l'altopiano baciato dal sole, **antiche e straordinarie varietà di mela**. Con la loro sobrietà delicata, i meli danno vita ai frutti, il cui succo viene travasato **in grandi bottiglie in quantità limitata**.

- 2 succhi di mela di montagna monovarietali dai frutteti KOHL
- **100% naturale**
- certificazione **vegan**
- **zero conservanti, senza additivi o zuccheri aggiunti**
- **accompagnamento alternativo ai pasti**
- mele **raccolte a mano** nei nostri meleti a 1.000 metri

> Succo di mela di montagna
Ananasrenette

> Succo di mela di montagna
Wintercalville



Succo di mela di montagna Wintercalville

Linea: GRAND CRU

100% succo di mela di montagna monovarietale - non filtrato

Descrizione succo Wintercalville:
color giallo dorato, speziato e aromatico, con caratteristiche note di pesca bianca, susina gialla matura e miele

Il nome ci accompagna in una terra fredda, un viaggio che la Wintercalville ha affrontato davvero: quando la notizia dell'esistenza di questa prelibata varietà arrivò alle orecchie degli zar, venne avvolta in uno strato di carta e consegnata dall'Alto Adige direttamente alla corte russa. La mela Wintercalville ha una lunga genealogia che parte dal Medioevo: essa ha origine, probabilmente, in Normandia e la sua popolarità è durata nei secoli, anche all'interno dei circoli nobili. Il mela Wintercalville è sensibile e necessita di un terreno che sia vigoroso, di qualità e caldo, proprio come quello del Renon.



servire in un calice



Temperatura di servizio:
8 - 12°C



Particolarmente consigliato
come aperitivo, in abbinamento a piatti vegetariani, piatti di pasta, agnello, formaggio di capra.

Confezione:
1500 ml



ACIDITÀ ○○○○● DOLCEZZA



Succo di mela di montagna Ananasrenette

Linea: GRAND CRU

100% succo di mela di montagna monovarietale - non filtrato

Descrizione succo Ananasrenette:
color giallo con sfumature verdi, aroma che ricorda l'ananas, sentori di agrumi e ribes

Fresca, fruttata e un po' frivola: così dev'essere una mela con questo nome. Come nasce nel cuore dell'Alto Adige una mela con un nome tanto esotico? Le prime tracce risalgono al 19° secolo e ci conducono in Germania, Belgio ed Olanda. A quel tempo, l'Ananasrenette venne chiamata, grazie del suo gusto eccellente, la „preferita di tutti“. Sul soleggiato Renon, dove l'aria è buona e il terreno offre le giuste condizioni, ma soprattutto grazie alla grande esperienza delle persone del luogo, cresce la Ananasrenette. Da questa storica varietà si ottiene un raffinato succo di mela di montagna per momenti speciali.



servire in un calice



Temperatura di servizio:
8 - 12°C



Particolarmente consigliato
come aperitivo o con pietanze con asparagi, risotti, carne cotta o grigliata.

Confezione:
1500 ml



ACIDITÀ ●○○○○ DOLCEZZA



Gourmet		contenuto bottiglia	contenuto cartone
G075006	Succo di mela Rouge	750 ml	6x750ml
G075005	Succo di mela Gravensteiner	750 ml	6x750ml
G075003	Succo di mela Elstar	750 ml	6x750ml
G075004	Succo di mela Rubinette	750 ml	6x750ml
G075001	Succo di mela Pinova	750 ml	6x750ml
G075002	Succo di mela Jonagold	750 ml	6x750ml
G020004	Succo di mela Rouge	200 ml	24x200ml
G020003	Succo di mela Elstar	200 ml	24x200ml
G020005	Succo di mela Rubinette	200 ml	24x200ml
G020001	Succo di mela Pinova	200 ml	24x200ml
G020002	Succo di mela Jonagold	200 ml	24x200ml

Essence		contenuto bottiglia	contenuto cartone
G075104	Succo di mela & ribes nero	750 ml	6x750ml
E075003	Succo di mela & luppolo	750 ml	6x750ml
E075005	Succo di mela & mirtillo rosso	750 ml	6x750ml
G075103	Succo di mela & albicocca	750 ml	6x750ml
E075002	Succo di mela & menta rotundifolia	750 ml	6x750ml
E075004	Succo di mela & pesca	750 ml	6x750ml
G075106	Succo di mela & mirtillo nero	750 ml	6x750ml
G075105	Succo di mela & sambuco	750 ml	6x750ml
G075101	Succo di mela & pera	750 ml	6x750ml
E075001	Succo di mela & fiore di sambuco	750 ml	6x750ml
G075102	Succo di mela & carota	750 ml	6x750ml
G020104	Succo di mela & ribes nero	200 ml	24x200ml
E020003	Succo di mela & luppolo	200 ml	24x200ml
E020005	Succo di mela & mirtillo rosso	200 ml	24x200ml
G020103	Succo di mela & albicocca	200 ml	24x200ml
E020002	Succo di mela & menta rotundifolia	200 ml	24x200ml
E020004	Succo di mela & pesca	200 ml	24x200ml
G020106	Succo di mela & mirtillo nero	200 ml	24x200ml
G020105	Succo di mela & sambuco	200 ml	24x200ml
G020101	Succo di mela & pera	200 ml	24x200ml
E020001	Succo di mela & fiore di sambuco	200 ml	24x200ml
G020102	Succo di mela & carota	200 ml	24x200ml

Grand Cru		contenuto bottiglia	contenuto cartone
GC15004	Succo di mela Ananasrenette	1500 ml	3x1500ml
GC15005	Succo di mela Wintercalville	1500 ml	3x1500ml
GC15001	Succo di mela Ananasrenette	1500 ml	1x1500ml
GC15002	Succo di mela Wintercalville	1500 ml	1x1500ml



IL GUSTO VERO E AUTENTICO DELLA SICILIA

Dal 1920 le nostre bibite rappresentano al meglio il gusto vero e autentico della nostra meravigliosa isola. Le prepariamo, ora come allora, utilizzando ingredienti semplici e genuini per non alterarne il gusto unico e ineguagliabile nel tempo. Solo i succhi dei migliori agrumi appena spremuti maturati al caldo sole di Sicilia, l'acqua proveniente dalle pendici dell'Etna, ricca di minerali dal gusto inimitabile, e infine una produzione artigianale rispettosa del metodo di lavorazione tramandato gelosamente da 100 anni e tre generazioni.



Dall'esperienza Tomarchio **7 nuovi prodotti biologici** che ricordano le fragranze, l'armonia e i colori della Sicilia. Dalle profumatissime Aranciate, Rossa e Bionda, alla classica Limonata; dall'innovativo Mandarino, sino alle più storiche Cola, Chinotto e Gazzosa.



Un progetto di filiera che garantisce succhi di agrumi dalla **provenienza** interamente **tracciabile** grazie alla collaborazione con il **Distretto Produttivo Agrumi** e i principali consorzi di tutela dell'Isola.



Aranciata Rossa

Con il 20% di succo di
"Arancia Rossa di Sicilia IGP"



Limonata

Con il 16% di succo di
"Limone di Siracusa IGP"



Aranciata Bionda

Con il 20% di succo di
"Arancia di Ribera D.O.P."



Mandarino

Con il 16% di succo di
"Mandarino Tardivo di Ciaculli"



- 275 ml - Un contenuto più ampio per un piacere ancora più duraturo;
- Un cluster da 4 bottiglie per facilitare la presa per attore e aumentare le rotazioni tra i gusti.
- Cassa da 6 cluster x 24 bottiglie

Uno stile grafico dedicato alla linea che, ispirandosi alla storia e al territorio, rimarca con più forza l'origine e l'unicità dei nostri prodotti, puntando proprio sui i simboli più rappresentativi della nostra meravigliosa Isola.



Solo agrumi da Agricoltura
Biologica di Sicilia
Acqua dell'Etna
Zucchero di Canna biologico
Solo aromi naturali ed olii essenziali
Senza conservanti

16% di succo + 33%



CODICE	DESCRIZIONE	PZ. CT.	ML
1SABX24PV275	ARANC ROSSA BIO	24	0,275
1ARBX24PV275	ARANCIATA BIO	24	0,275
1LIBX24PV275	LIMONATA BIO	24	0,275
1COBX24PV275	COLA BIO	24	0,275
1MABX24PV275	MANDARINO BIO	24	0,275
1CHBX24PV275	CHINOTTO BIO	24	0,275
1GABX24PV275	GAZZOSA BIO	24	0,275



L'avventura del Birrificio del Forte nasce nel 2010 come tappa "obbligata" di un cammino intrapreso diversi anni fa. La forte passione per la birra artigianale ci ha fatto conoscere, ci ha entusiasmato ed ha riempito sempre più la nostra vita, fino a coinvolgerci attivamente come organizzatori dei più importanti eventi e concorsi a livello locale e nazionale. Negli anni la nostra esperienza e conoscenza del settore è aumentata fino a farci maturare le competenze necessarie per dar vita al nostro progetto: un birrificio artigianale in Versilia.

Le fondamentali

Le birre che produciamo rispecchiano quello che abbiamo sempre desiderato trovare nelle altre birre: piacere e facilità di bevuta senza sacrificare gusto e pienezza. Per mantenere questo delicato equilibrio occorre rispettare una serie di criteri fondamentali ai quali non vogliamo rinunciare: passione, selezione delle materie prime, rispetto dei tempi necessari per le fasi di fermentazione e maturazione, costante controllo di ogni processo e cura delle nostre creazioni.

Le celebrative

Le celebrative sono prodotte in edizione limitata stagionalmente o per celebrare particolari momenti della nostra avventura. Birre fatte seguendo semplicemente il nostro istinto: possono ispirarsi alla moda o ignorarla. Dall'animo eclettico ma sempre fedeli alla filosofia del Forte: semplicità e piacere di bevuta.



Colore	Dorato chiaro
Gradazione	4,5 % Alc.
Temperatura	6 - 12 °C
Bicchiere consigliato	
Amaro	



Colore	Dorato
Gradazione	7,5 % Alc.
Temperatura	8 - 14 °C
Bicchiere consigliato	
Amaro	





CODICE	DESCRIZIONE	CONFEZIONE	PZ. CT.	CL.
PNGASBT0330	GASSA D'AMANTE	VETRO	12	33
PNGASBT075	GASSA D'AMANTE	VETRO	6	75
PNMANBT0330	LA MANCINA	VETRO	12	33
PNMANBT075	LA MANCINA	VETRO	6	75



Colore	Nero
Gradazione	5.0 % Alc.
Temperatura	12 - 18 °C
Bicchieri consigliato	
Amaro	



Colore	Ambrato
Gradazione	5.0 % Alc.
Temperatura	10 - 14 °C
Bicchieri consigliato	
Amaro	



Colore	Paglierino
Gradazione	4.0 % Alc.
Temperatura	6 - 10 °C
Bicchieri consigliato	
Amaro	



Colore	Rubino
Gradazione	8.0 % Alc.
Temperatura	10 - 16 °C
Bicchieri consigliato	
Amaro	

CODICE	DESCRIZIONE	CONFEZIONE	PZ. CT.	CL
PN2CIBT0330	2 CILINDRI	VETRO	12	33
PN2CIBT075	2 CILINDRI	VETRO	6	75
PNMERBT0330	MERIDIANO	VETRO	12	33
PNMERBT075	MERIDIANO	VETRO	6	75
PNCENBT0330	CENTO VOLTE FORTE	VETRO	12	33
PNCENBT075	CENTO VOLTE FORTE	VETRO	6	75
PNREGBT0330	REGINA DEL MARE	VETRO	12	33
PNREGBT075	REGINA DEL MARE	VETRO	6	75



Colore	Dorato carico
Gradazione	10.0 % Alc.
Temperatura	10 - 16 °C
Bicchieri consigliato	
Amaro	



Colore	Ambrato carico
Gradazione	6.0 % Alc.
Temperatura	10 - 14 °C
Bicchieri consigliato	
Amaro	



Colore	Chiaro
Gradazione	5.0 % Alc.
Temperatura	6 - 12 °C
Bicchieri consigliato	
Amaro	



Colore	Chiaro
Gradazione	6.0 % Alc.
Temperatura	6 - 10 °C
Bicchieri consigliato	
Amaro	

CODICE	DESCRIZIONE	CONFEZIONE	PZ. CT.	CL.
PNCINBT0330	CINTURA D'ORIONE	VETRO	12	33
PNCINBT075	CINTURA D'ORIONE	VETRO	6	75
PNFIORBT0330	FIOR DI NOPPOLO	VETRO	12	33
PNFIORBT075	FIOR DI NOPPOLO	VETRO	6	75
PNCINBT0330	COLLE DEL SUD	VETRO	12	33
PNCINBT075	COLLE DEL SUD	VETRO	6	75
PNSAIBTO.330	SAISON DEL VILLAGGIO	VETRO	12	33
PNSAIBTO.750	SAISON DEL VILLAGGIO	VETRO	6	75



Il Convento

Tutto ebbe inizio nel 1935 quando il contadino Antonino Pollio rilevò il terreno che i frati coltivavano per la produzione di vino, olio, rosòlio e che avevano poi abbandonato. Un terreno al quale teneva particolarmente, un terreno dove aveva lavorato per anni e aveva potuto apprendere tutte le tecniche di coltivazione



CODICE	DESCRIZIONE	PZ. CT.	PESO	PREZZO
CONVL3A	LIMONCELLO DI SORRENTO IGP	12	50cl	€ 8,95
CONVL7A	LIMONCELLO DI SORRENTO IGP	6	70cl	€ 10,31



CODICE	DESCRIZIONE	PZ. CT.	PESO
CONVL8	LIMONCELLO DI SORRENTO IGP	6	100cl
CONV7ABIO	LIMONCELLO DI SORRENTO IGP BIOLOGICO	6	70cl



CODICE	DESCRIZIONE	PZ. CT.	PESO
CONVL928	LIMONCELLO 28 GRADI	6	200cl
CONVCR8	CREMA DI LIMONE	6	100cl
CONVMAN8	MANDARINETTO	6	100cl



CODICE	DESCRIZIONE	PZ. CT.	PESO
CONVAR8	ARANCELLO	6	100cl
CONVM8	MIRTO	6	100cl
CONVN8	NOCILLO	6	100cl



CODICE	DESCRIZIONE	PZ. CT.	PESO
CONVF8	FINOCCHIETTO	6	100cl
CONVLQ8	LIQUIRIZIA	6	100cl
CONVLQ8	DODICI ERBE	6	100cl



CODICE	DESCRIZIONE	PZ. CT.	PESO
CONVB3L	BABÀ AL LIMONCELLO	2	3kg
CONVB1L	BABÀ AL LIMONCELLO	12	300g
CONVB2L	BABÀ AL LIMONCELLO	12	700g
CONVB3R	BABÀ AL RUM	2	3kg
CONVB1R	BABÀ AL RUM	12	300g
CONVB2R	BABÀ AL RUM	12	700g



CODICE	DESCRIZIONE	PZ. CT.	PESO
CONVC2F	PRALINE CON CREMA DI LIMONCELLO	1	2kg
CONVD750	DOLCE DEI FRATI	6	750g

il Dolce dei Frati



DAL 1850, UNA GRANDE TRADIZIONE DEL MADE IN ITALY



SINCE 1850, A GREAT TRADITION OF MADE IN ITALY



Dal 1850 la nostra famiglia sorveglia e protegge un inestimabile tesoro: oltre 3.000 preziose botti dove indugia placidamente il vero Aceto Balsamico Tradizionale di Modena.

Pietro, poi Augusto, Nonna Maria, Ermes ed oggi Massimo: cinque generazioni che si sono trasmesse tutti i segreti per ricavare dall'uva questo prezioso "elisir".

Una cultura millenaria che si mescola all'innovazione, una tradizione secolare che si fonde alla più avanzata ricerca gastronomica.

Acetaia Malpighi propone una gamma di prodotti innovativa ed originale, che invita a sperimentare e divertirsi in cucina, seguendo le proprie emozioni e la propria fantasia, con un unico filo conduttore: l'eccellenza.

Since 1850, our family protects an invaluable treasure: more than 3.000 precious wood barrels where ages the real Traditional Balsamic Vinegar of Modena.

Pietro, then Augusto, granny Maria, Ermes and Massimo today: five generations who handed down from father to son all the secrets to obtain this precious "elixir".

A millennial culture merged with innovation, a centuries-old tradition that joins the most advanced gastronomic research, giving birth to extraordinary emotions.

Acetaia Malpighi proposes a range of innovative and original products, which invites you to experience and have fun in the kitchen, following your own emotions and fantasy with one common thread: excellence.

**ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA
DOP EXTRA VECCHIO "ERMES MALPIGHI"**
TRADITIONAL BALSAMIC VINEGAR OF MODENA
EXTRA OLD "ERMES MALPIGHI"

Aceto Balsamico di Modena DOP extra vecchio prodotto in edizione limitata e firmato personalmente da Hermes Malpighi. Un Balsamico pregiatissimo, molto denso, dal gusto rotondo e profumo intenso, invecchiato per lungo tempo all'interno di botticelle dei legni più pregiati.

Ingredienti: 100% mosto cotto di uve Modenesi (Trebbiano e Lambrusco)
Formato: bottiglietta di vetro da 100 ml disegnata da Giugiaro firmata da Hermes Malpighi, elegante cofanetto nero, tappo dosatore TIC e ricettario.

Traditional Balsamic Vinegar of Modena extra old produced in a limited edition, personally signed by Hermes Malpighi.

Aged in ancient wooden barrels for a very long time, it is characterized by high density and intense flavour.

Ingredients: 100% cooked grape must (variety: Trebbiano and Lambrusco)
Size: 100 ml glass bottle designed by Giugiaro, in an elegant dark box with dosing cork "TIC" and recipes book.



CODICE CODE	FORMATO SIZE	PESO WEIGHT	PZ/CRT PCS/CTN	EAN BARCODE	IVA VAT
197	100ml	0,62 kgs	1	8032793911975	10%

**ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA
DOP EXTRA VECCHIO "CILIEGIO"**
TRADITIONAL BALSAMIC VINEGAR OF MODENA
EXTRA OLD "CHERRY"

Selezione esclusiva di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP extra vecchio sottoposto ad un lungo invecchiamento all'interno di antiche botticelle di legno di Ciliegio che gli conferisce dolcezza e sfumature gustative morbide.

Ingredienti: 100% mosto cotto di uve Modenesi (Trebbiano e Lambrusco)
Formato: bottiglietta di vetro da 100 ml disegnata da Giugiaro, cofanetto bianco Malpighi, tappo dosatore TIC e ricettario.

Traditional Balsamic Vinegar of Modena extra old aged in ancient and precious barrels of Cherry wood, that gives to the product sweetness and softness.

Ingredients: 100% cooked grape must (variety: Trebbiano and Lambrusco)

Size: 100 ml glass bottle designed by Giugiaro, contained in the refined Malpighi white box, with dosing cork "TIC" and recipes book.



CODICE CODE	FORMATO SIZE	PESO WEIGHT	PZ/CRT PCS/CTN	EAN BARCODE	IVA VAT
336	100ml	0,62 kgs	1	8032793913368	10%

**ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA
DOP AFFINATO**
TRADITIONAL BALSAMIC VINEGAR OF MODENA
AFFINATO

Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP con caratteristiche di invecchiamento di oltre 12 anni. Dal sapore corposo e robusto, con venature legnose, ha un profumo armonico, densità ben equilibrata.

Ingredienti: 100% mosto cotto di uve Modenesi (Trebbiano e Lambrusco)
Formato: bottiglietta di vetro da 100 ml disegnata da Giugiaro, scatola del Consorzio Produttori Antiche Acetaie, tappo dosatore TIC e ricettario.

Traditional Balsamic Vinegar of Modena aged at over 12 years.

Characterized by a full-bodied, intense taste with woody hints, harmonic perfume, balanced density.

Ingredients: 100% cooked grape must (variety: Trebbiano and Lambrusco)
Size: 100 ml glass bottle designed by Giugiaro, box of the Consortium of producers "Antiche Acetaie", dosing cork "TIC" and recipes book.



CODICE CODE	FORMATO SIZE	PESO WEIGHT	PZ/CRT PCS/CTN	EAN BARCODE	IVA VAT
01	100ml	0,62 kgs	10	8032793910015	10%

**ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA
DOP EXTRA VECCHIO**
TRADITIONAL BALSAMIC VINEGAR OF MODENA
EXTRA OLD

Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP con caratteristiche di invecchiamento di oltre 25 anni. Dal sapore pienamente armonico e maturo, ha un profumo intenso e persistente, densità elevata.

Ingredienti: 100% mosto cotto di uve Modenesi (Trebbiano e Lambrusco)
Formato: bottiglietta di vetro da 100 ml disegnata da Giugiaro, scatola del Consorzio Produttori Antiche Acetaie, tappo dosatore TIC e ricettario.

Traditional Balsamic Vinegar of Modena aged at over 25 years in precious wooden barrels. Characterized by a mature, harmonic taste, an harmonic, intense perfume, high density.

Ingredients: 100% cooked grape must (variety: Trebbiano and Lambrusco)
Size: 100 ml glass bottle designed by Giugiaro, box of the Consortium of producers "Antiche Acetaie", dosing cork "TIC" and recipes book.



CODICE CODE	FORMATO SIZE	PESO WEIGHT	PZ/CRT PCS/CTN	EAN BARCODE	IVA VAT
02	100 ml	0,62 kgs	10	8032793910022	10%

ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA DOP EXTRA VECCHIO "GINEPRO" TRADITIONAL BALSAMIC VINEGAR OF MODENA EXTRA OLD "JUNIPER"

Selezione esclusiva di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP extra vecchio sottoposto ad un lungo invecchiamento all'interno di pregiate botticelle di legno di Ginepro, dalle quali ne percepisce il tono pronunciato e le aromaticità speziate.

Ingredienti: 100% mosto cotto di uve Modenesi (Trebbiano e Lambrusco)

Formato: bottiglietta di vetro da 100 ml disegnata da Giugiaro in elegante cofanetto in legno con interno in raso, tappo dosatore TIC e ricettario.

Exclusive selection of Traditional Balsamic Vinegar of Modena extra old aged for a very long time in precious, ancient Juniper barrels.

Characterized by high density, spicy aroma and strong taste.

Ingredients: 100% cooked grape must (variety: Trebbiano and Lambrusco)

Size: 100 ml glass bottle designed by Giugiaro, in an elegant wood and satin box, dosing cork "TIC" and recipes book.



CODICE CODE	FORMATO SIZE	PESO WEIGHT	PZ/CRT PCS/CTN	EAN BARCODE	IVA VAT
205	100ml	0,62 kgs	1	8032793912057	10%

ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA DOP EXTRA VECCHIO "SECOLARE" TRADITIONAL BALSAMIC VINEGAR OF MODENA EXTRA OLD "CENTURIES-OLD"

Selezione esclusiva di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP extra vecchio invecchiato all'interno di botticelle secolari, che gli conferiscono caratteristiche organolettiche uniche: densità sciropposa, profumo inebriante, gusto intenso e persistente.

Ingredienti: 100% mosto cotto di uve Modenesi (Trebbiano e Lambrusco)

Formato: bottiglietta di vetro da 100 ml disegnata da Giugiaro in elegante cofanetto in legno con interno in raso, tappo dosatore TIC e ricettario.

Exclusive selection of Traditional Balsamic Vinegar of Modena extra old aged for a long time in precious and ancient centuries-old wooden barrels, that gives to the product: syrup density, inebriating perfume, intense and persistent taste with a very high density.

Ingredients: 100% cooked grape must (variety: Trebbiano and Lambrusco)

Size: 100 ml glass bottle designed by Giugiaro, in elegant wood and satin box, dosing cork "TIC" and recipes book.



CODICE CODE	FORMATO SIZE	PESO WEIGHT	PZ/CRT PCS/CTN	EAN BARCODE	IVA VAT
207	100ml	0,62 kgs	1	8032793912071	10%

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP BRONZO BALSAMIC VINEGAR OF MODENA BRONZE

Aceto Balsamico di Modena IGP realizzato utilizzando il mosto delle uve dei nostri vigneti ed aceto di vino di nostra produzione, invecchiati in barriques di Rovere. 100% NATURALE, privo di caramello, coloranti o additivi.

Densità: 1,22

Ingredienti: 60% mosto cotto, 40% aceto di vino

Formato: bottiglia di vetro da 250 ml.

Balsamic Vinegar of Modena obtained by the must of the grapes cultivated in Malpighi's vineyards and wine vinegar of our production, aged in precious Oak barrels. 100% NATURAL, free of caramel, colorants or additives.

Density: 1,22

Ingredients: 60% cooked grape must, 40% wine vinegar

Size: 250 ml glass bottle.



CODICE CODE	FORMATO SIZE	PESO WEIGHT	PZ/CRT PCS/CTN	EAN BARCODE	IVA VAT
287	250ml	0,69 kgs	6	8032793912873	10%

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP ARGENTO BALSAMIC VINEGAR OF MODENA SILVER

Aceto Balsamico di Modena IGP realizzato utilizzando il mosto delle uve dei nostri vigneti ed aceto di vino di nostra produzione, invecchiati in barriques di Rovere. 100% NATURALE, privo di caramello, coloranti o additivi.

Densità: 1,28

Ingredienti: 70% mosto cotto, 30% aceto di vino

Formato: bottiglia di vetro da 250 ml.

Balsamic Vinegar of Modena obtained by the must of the grapes cultivated in Malpighi's vineyards and wine vinegar of our production, aged in precious Oak barrels. 100% NATURAL, free of caramel, colorants or additives.

Density: 1,28

Ingredients: 70% cooked grape must, 30% wine vinegar

Size: 250 ml glass bottle.



CODICE CODE	FORMATO SIZE	PESO WEIGHT	PZ/CRT PCS/CTN	EAN BARCODE	IVA VAT
232	250ml	0,71 kgs	6	8032793912323	10%

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP ORO BALSAMIC VINEGAR OF MODENA GOLD

Aceto Balsamico di Modena IGP realizzato utilizzando il mosto delle uve dei nostri vigneti ed aceto di vino di nostra produzione, invecchiati in barriques di Rovere. Gusto rotondo e intenso, acidità equilibrata, alta densità. 100% NATURALE, privo di caramello, coloranti o additivi.

Densità: 1,34

Ingredienti: 80% mosto cotto, 20% aceto di vino

Formato: bottiglia di vetro da 250 ml con elegante astuccio individuale

Balsamic Vinegar of Modena obtained by the must of the grapes cultivated in Malpighi's vineyards and wine vinegar of our production, aged in precious Oak barrels. Intense, round taste, balanced acidity, high density.

100% NATURALE, free of caramel, colorants or additives.

Density: 1,34

Ingredients: 80% cooked grape must, 20% wine vinegar

Size: 250 ml glass bottle with individual box.



CODICE CODE	FORMATO SIZE	PESO WEIGHT	PZ/CRT PCS/CTN	EAN BARCODE	IVA VAT
230	250ml	0,75 kgs	6	8032793912309	10%

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP PLATINO BALSAMIC VINEGAR OF MODENA PLATINUM

Il TOP di gamma dei nostri Aceti Balsamici di Modena IGP, realizzato utilizzando il mosto delle uve dei nostri vigneti e solamente il 10% di aceto di vino di nostra produzione, invecchiati per lungo tempo in barriques di Rovere. 100% NATURALE, privo di caramello, coloranti o additivi.

Densità: 1,36

Ingredienti: 90% mosto cotto, 10% aceto di vino

Formato: bottiglia di vetro da 250 ml con elegante astuccio individuale

The TOP of the range of our Balsamic Vinegar of Modena, obtained by the must of Malpighi's vineyards grapes and just 10% wine vinegar, aged for a long time in Oak barrels. 100% NATURALE, free of caramel, colorants or additives.

Density: 1,36

Ingredients: 90% cooked grape must, 10% wine vinegar

Size: 250 ml glass bottle with individual box.



CODICE CODE	FORMATO SIZE	PESO WEIGHT	PZ/CRT PCS/CTN	EAN BARCODE	IVA VAT
444	250ml	0,78 kgs	6	8032793914440	10%

SAPOROSO

Condimento Balsamico ottenuto da mosto cotto di uve di Trebbiano e Lambrusco di nostra produzione, invecchiato almeno 6 anni in pregiate botticelle di Rovere. Morbido, corposo e molto versatile in cucina.

Densità: 1,30

Ingredienti: 100% mosto cotto

Formato: bottiglia di vetro da 100 ml e 200 ml con astuccio individuale, 500 ml senza astuccio

Balsamic Condiment obtained by cooked grape must of Trebbiano and Lambrusco of our production, aged over 6 years in precious Oak barrels. Smooth, full-bodied and very versatile in the kitchen.

Density: 1,30

Ingredients: 100% cooked grape must

Size: 100 ml and 200 ml glass bottle with individual box, 500 ml without box.



CODICE CODE	FORMATO SIZE	PESO WEIGHT	PZ/CRT PCS/CTN	EAN BARCODE	IVA VAT
71	100ml	0,4 kgs	20	8032793910718	10%

CODICE CODE	FORMATO SIZE	PESO WEIGHT	PZ/CRT PCS/CTN	EAN BARCODE	IVA VAT
52	200ml	0,65 kgs	12	8032793910527	10%

SAPOROSO RISERVA

Condimento Balsamico ottenuto da mosto cotto di uve di Trebbiano e Lambrusco di nostra produzione, invecchiato almeno 8 anni in pregiate botticelle di Rovere. Gusto agrodolce, vellutato, intenso ed elevata densità.

Densità: 1,34

Ingredienti: 100% mosto cotto

Formato: bottiglia di vetro da 100 ml, 200 ml con astuccio individuale.

Balsamic Condiment obtained by cooked grape must of Trebbiano and Lambrusco of our production, aged over 8 years in precious Oak barrels which gives it a sweet and sour, intense taste, harmonic perfume, high density.

Density: 1,34

Ingredients: 100% cooked grape must

Size: 100 ml, 200 ml glass bottle with individual box.



CODICE CODE	FORMATO SIZE	PESO WEIGHT	PZ/CRT PCS/CTN	EAN BARCODE	IVA VAT
344	100ml	0,4 kgs	20	8032793 913443	10%

CODICE CODE	FORMATO SIZE	PESO WEIGHT	PZ/CRT PCS/CTN	EAN BARCODE	IVA VAT
346	200ml	0,65 kgs	12	8032793913467	10%

1850

Condimento Balsamico ottenuto da mosto cotto di uve di Trebbiano e Lambrusco di nostra produzione, invecchiato a lungo in pregiate botticelle di Rovere che gli conferiscono un gusto agrodolce, vellutato, intenso ed elevata densità.

Densità: 1,34

Ingredienti: 100% mosto cotto

Formato: bottiglia di vetro da 50 ml con elegante astuccio individuale.

Balsamic Condiment obtained by cooked grape must of Trebbiano and Lambrusco of our production, aged for a long time in precious Oak barrels which gives it a sweet and sour, intense taste, harmonic perfume, high density.

Density: 1,34

Ingredients: 100% cooked grape must

Size: 50 ml glass bottle with individual box.



CODICE CODE	FORMATO SIZE	PESO WEIGHT	PZ/CRT PCS/CTN	EAN BARCODE	IVA VAT
170	50ml	0,2 kgs	24	8032793911708	10%

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP BIOLOGICO ORGANIC BALSAMIC VINEGAR OF MODENA

Aceto Balsamico di Modena IGP ottenuto da una selezione di uve a coltivazione biologica ed aceto di vino biologico, affinati in pregiate botti di legno che gli conferiscono un sapore deciso e corposo. Certificato per garantire ai consumatori la conformità ad elevati standard di produzione biologica.

Densità: 1,26

Ingredienti: 70% mosto cotto BIOLOGICO, 30% aceto di vino BIOLOGICO

Formato: bottiglia di vetro da 250 ml.

Balsamic Vinegar of Modena obtained by a selection of organic grapes and ORGANIC wine vinegar, aged in precious wooden barrels which gives it a full-bodied taste. Certified to guarantee the organic production standards.

Density: 1,26

Ingredients: 70% ORGANIC cooked grape must, 30% ORGANIC wine vinegar

Size: 250 ml glass bottle.



CODICE CODE	FORMATO SIZE	PESO WEIGHT	PZ/CRT PCS/CTN	EAN BARCODE	IVA VAT
433	250ml	0,72kgs	6	8032793914334	10%

ACINO BIANCO 50 ML

Condimento Balsamico Bianco ottenuto dalle migliori uve di Trebbiano Modenese, il cui mosto è invecchiato almeno 5 anni in botticelle di legno di Frassino.

Dal gusto agrodolce, morbido e armonico, profumo delicato e bassa acidità.

Densità: 1,22

Ingredienti: 100% mosto di uva bianca

Formato: bottiglia di vetro da 50 ml con astuccio individuale.

White Condiment obtained by the best Trebbiano grapes, aged at least for 5 years in ash wood barrels.

Sweet and sour, smooth and harmonic taste, delicate perfume and low acidity.

Density: 1,22

Ingredients: 100% white grape must

Size: 50 ml glass bottle with individual box.



CODICE CODE	FORMATO SIZE	PESO WEIGHT	PZ/CRT PCS/CTN	EAN BARCODE	IVA VAT
172	50ml	0,2 kgs	24	8032793911722	10%

ACINO BIANCO 100 ML

Condimento Balsamico Bianco ottenuto dalle migliori uve di Trebbiano Modenese, il cui mosto è invecchiato almeno 5 anni in botticelle di legno di Frassino.

Dal gusto agrodolce, morbido e armonico, profumo delicato e bassa acidità.

Densità: 1,22

Ingredienti: 100% mosto di uva bianca

Formato: bottiglia di vetro da 100 ml.

White Condiment obtained by the best Trebbiano grapes, aged at least for 5 years in ash wood barrels.

Sweet and sour, smooth and harmonic taste, delicate perfume and low acidity.

Density: 1,22

Ingredients: 100% white grape must

Size: 100 ml glass bottle.



CODICE CODE	FORMATO SIZE	PESO WEIGHT	PZ/CRT PCS/CTN	EAN BARCODE	IVA VAT
239	100ml	0,4 kgs	6	8032793912392	10%

PRELIBATO

Condimento Balsamico Bianco ottenuto dalle migliori uve di Trebbiano Modenese, il cui mosto è invecchiato almeno 5 anni in botticelle di legno di Frassino.

Dal gusto agrodolce, morbido e armonico, profumo delicato e bassa acidità.

Densità: 1,22

Ingredienti: 100% mosto di uva bianca

Formato: bottiglia di vetro da 200 ml.

White Condiment obtained by the best Trebbiano grapes, aged at least for 5 years in ash wood barrels.

Sweet and sour, smooth and harmonic taste, delicate perfume and low acidity.

Density: 1,22

Ingredients: 100% white grape must

Size: 200 ml glass bottle.



CODICE CODE	FORMATO SIZE	PESO WEIGHT	PZ/CRT PCS/CTN	EAN BARCODE	IVA VAT
98	200ml	0,64 kgs	6	8032793910985	10%

PRELIBATO RISERVA

Condimento Balsamico Bianco ottenuto dalle migliori uve di Trebbiano Modenese, il cui mosto è invecchiato almeno 8 anni in botticelle di legno di Frassino.

Dal gusto vellutato, intenso e avvolgente, profumo armonico e bassa acidità.

Densità: 1,30

Ingredienti: 100% mosto di uva bianca

Formato: bottiglia di vetro da 200 ml.

White Condiment obtained by the best Trebbiano grapes, aged at least for 8 years in ash wood barrels. Characterized by smooth and velvety taste, sweet and mild,

harmonic perfume and low acidity.

Density: 1,30

Ingredients: 100% white grape must

Size: 200 ml glass bottle.



CODICE CODE	FORMATO SIZE	PESO WEIGHT	PZ/CRT PCS/CTN	EAN BARCODE	IVA VAT
381	200ml	0,65 kgs	6	8032793913818	10%

BALSAMO DI ARANCIA ORANGE BALSAMIC CONDIMENT

Il succo delle migliori arance di Sicilia incontra il condimento balsamico bianco Malpighi dando vita ad un condimento fruttato, gustoso e delicato.

Densità: 1,30

Ingredienti: mosto acetificato di uva bianca, succo concentrato di arancia, estratto naturale di arancia.

Formato: bottiglia di vetro da 100 ml.

The juice of the best Sicilian oranges meets Malpighi white balsamic condiment to give birth to a fruity, tasty and delicate balsamic condiment.

Density: 1,30

Ingredients: acetified white grape must, concentrated orange juice, natural orange extract.

Size: 100 ml glass bottle.



CODICE CODE	FORMATO SIZE	PESO WEIGHT	PZ/CRT PCS/CTN	EAN BARCODE	IVA VAT
355	100ml	0,4 kgs	6	8032793913559	10%

BALSAMO DI TARTUFO BIANCO WHITE TRUFFLE BALSAMIC CONDIMENT

Il sapore intenso del tartufo bianco si unisce alla delicatezza del condimento Balsamico bianco Malpighi dando vita ad un balsamo profumatissimo, in grado di dare un tocco speciale a qualsiasi pietanza.

Densità: 1,22

Ingredienti: mosto acetificato di uva bianca, infuso di tartufo bianco, aroma naturale di tartufo bianco

Formato: bottiglia di vetro da 100 ml.

The intense taste of the white truffle joins our delicate white balsamic condiment, giving birth to a unique condiment, to be used in drops to give a special touch to every dishes.

Density: 1,22

Ingredients: acetified must of white grape, infusion and natural aroma of white truffle

Size: 100 ml glass bottle.



CODICE CODE	FORMATO SIZE	PESO WEIGHT	PZ/CRT PCS/CTN	EAN BARCODE	IVA VAT
278	100ml	0,4 kgs	6	8032793912781	10%

BALSAMO DI ZAFFERANO SAFFRON BALSAMIC CONDIMENT

Il miglior zafferano viene lasciato in infusione nel nostro condimento balsamico bianco per ottenere questo profumatissimo condimento, dal sapore intenso ed aromatico.

Densità: 1,30

Ingredienti: mosto acetificato di uva bianca, zafferano.

Formato: bottiglia di vetro da 100 ml.

The best selection of saffron is infused with our Malpighi white balsamic condiment, to obtain a very perfumed condiment, characterized by a very intense and aromatic taste.

Density: 1,30

Ingredients: acetified must of white grape, saffron.

Size: 100 ml glass bottle.



CODICE CODE	FORMATO SIZE	PESO WEIGHT	PZ/CRT PCS/CTN	EAN BARCODE	IVA VAT
223	100ml	0,4 kgs	6	8032793912231	10%

BALSAMO DI FICHI FIGS BALSAMIC CONDIMENT

L'unione del Condimento Balsamico Malpighi ai succosi fichi del Sud genera un condimento balsamico profumato e intrigante, squisito in abbinamento ai formaggi.

Densità: 1,30

Ingredienti: mosto cotto acetificato, concentrato di fico, essenza naturale di fico

Formato: bottiglia di vetro da 100 ml.

Just our Malpighi balsamic condiment and the tasty Figs of the South of Italy to create a rich and perfumed condiment, amazing on every kind of cheese.

Density: 1,30

Ingredients: acetified cooked grape must, fig concentrate, natural fig essence.

Size: 100 ml glass bottle.



CODICE CODE	FORMATO SIZE	PESO WEIGHT	PZ/CRT PCS/CTN	EAN BARCODE	IVA VAT
142	100ml	0,4 kgs	6	8032793911425	10%

BALSAMO DI VANIGLIA VANILLA BALSAMIC CONDIMENT

Condimento balsamico bianco Malpighi, aromatizzato esclusivamente per infusione con la migliore selezione di stecche di vaniglia. Un Balsamo dolcissimo, che sprigiona in poche gocce tutto il delizioso aroma della vaniglia.

Densità: 1,22

Ingredienti: mosto acetificato di uva bianca, vaniglia

Formato: bottiglia di vetro da 100 ml.

Our Malpighi white balsamic condiment, infused with the best selection of vanilla sticks, gives birth to this sweet and perfumed condiment.

Few drops to get all the delicious aroma of the vanilla.

Density: 1,22

Ingredients: acetified must of white grape, vanilla

Size: 100 ml glass bottle.



CODICE CODE	FORMATO SIZE	PESO WEIGHT	PZ/CRT PCS/CTN	EAN BARCODE	IVA VAT
394	100ml	0,4 kgs	6	8032793913948	10%

BALSAMO DI MENTA MINT BALSAMIC CONDIMENT

Il nostro condimento balsamico bianco si unisce allo sciroppo ed estratto naturale di menta dando vita ad un Balsamo eccezionale, perfetto per dare un tocco di freschezza a tutte le pietanze e per preparare originali cocktails.

Densità: 1,22

Ingredienti: mosto acetificato di uva bianca, sciroppo di menta, estratto naturale di menta

Formato: bottiglia di vetro da 100 ml.

Our white balsamic condiment, combined with mint syrup and natural extract of mint, to obtain this unique condiment. Perfect to give a touch of freshness to all dishes and to prepare creative cocktails.

Density: 1,22

Ingredients: acetified must of white grape, mint syrup, natural extract of mint

Size: 100 ml glass bottle.



CODICE CODE	FORMATO SIZE	PESO WEIGHT	PZ/CRT PCS/CTN	EAN BARCODE	IVA VAT
376	100ml	0,4 kgs	6	8032793913764	10%

BALSAMO DI DATTERO DATE BALSAMIC CONDIMENT

Un balsamo dolcissimo e profumato, ottenuto dal nostro condimento balsamico bianco Malpighi lasciato maturare a lungo in botticelle di Frassino con infuso di dattero ed estratto naturale di dattero.

Densità: 1,30

Ingredienti: mosto acetificato di uva bianca, infusione di dattero, aroma naturale di dattero.

Formato: bottiglia di vetro da 100 ml.

Malpighi white balsamic condiment, date infusion and natural date aroma aged together in ash wooden barrels to obtain this sweet and perfumed condiment.

Density: 1,30

Ingredients: acetified must of white grape, date infusion, natural date aroma.

Size: 100 ml glass bottle.



CODICE CODE	FORMATO SIZE	PESO WEIGHT	PZ/CRT PCS/CTN	EAN BARCODE	IVA VAT
289	100ml	0,4 kgs	6	8032793912897	10%

BALSAMO DI ACERO MAPLE SYRUP BALSAMIC CONDIMENT

Il miglior condimento balsamico bianco Malpighi, invecchiato in botticelle di legno di Frassino, con la sola aggiunta di pregiato Sciroppo d'acero. Un balsamo particolarissimo, da provare su pancakes, frutta fresca e crepes.

Densità: 1,30

Ingredienti: mosto acetificato di uva bianca, sciroppo d'acero

Formato: bottiglia di vetro da 100 ml.

The best Malpighi white balsamic condiment, aged in ash wood barrels, with the unique addition of maple syrup. A sweet and tasty condiment, recommended on pancakes, fresh fruit and crepes.

Density: 1,30

Ingredients: acetified white grape must, maple syrup.

Size: 100 ml glass bottle.



CODICE CODE	FORMATO SIZE	PESO WEIGHT	PZ/CRT PCS/CTN	EAN BARCODE	IVA VAT
440	100ml	0,4 kgs	6	8032793914402	10%

GELATINA DI BALSAMICO "SAPORINA" BALSAMIC JELLY

Gelatina a base di Saporoso, il Condimento Balsamico Malpighi, ottenuta con pectina naturale di frutta.

Ingredienti: mosto d'uva cotto, zucchero, pectina.

Formato: vasetto di vetro da 125 gr.

Jelly made of Saporoso balsamic condiment and natural pectin from fruit.

Ingredients: cooked grape must, sugar, pectin.

Size: 125 gr. glass jar



CODICE CODE	FORMATO SIZE	PESO WEIGHT	PZ/CRT PCS/CTN	EAN BARCODE	IVA VAT
84	125 gr	0,32 kgs	12	8032793910848	10%

GELATINA DI "PRELIBATO" WHITE BALSAMIC JELLY

Gelatina a base di Prelibato, il Condimento Balsamico bianco Malpighi, ottenuta con pectina naturale di frutta.

Ingredienti: mosto acetificato d'uva bianca, zucchero, pectina.

Formato: vasetto di vetro da 125 gr.

Jelly made of Prelibato white balsamic condiment and natural pectin from fruit.

Ingredients: acetified white grape must, sugar, pectin.

Size: 125 gr. glass jar



CODICE CODE	FORMATO SIZE	PESO WEIGHT	PZ/CRT PCS/CTN	EAN BARCODE	IVA VAT
136	125 gr	0,32 kgs	12	8032793911364	10%

GELATINA ALLA FRAGOLA "FRAGOLINA" STRAWBERRY JELLY

Gelatina a base di fragola e Prelibato, il Condimento Balsamico bianco Malpighi, ottenuta con pectina naturale di frutta.

Ingredienti: mosto acetificato d'uva bianca, fragole, zucchero, pectina.

Formato: vasetto di vetro da 125 gr.

Jelly made of Prelibato, fresh strawberries and natural pectin from fruit.

Ingredients: acetified white grape must, strawberries, sugar, pectin.

Size: 125 gr. glass jar



CODICE CODE	FORMATO SIZE	PESO WEIGHT	PZ/CRT PCS/CTN	EAN BARCODE	IVA VAT
309	125 gr	0,32 kgs	12	8032793913092	10%

COMPOSTA DI CIPOLLE AL BALSAMICO ONIONS BALSAMIC COMPOTE

Delicata composta dallo spiccato gusto agrodolce a base di cipolle caramellate e Saporoso, il Condimento Balsamico Malpighi.

Ideale su carni bollite, arrostiti, per accompagnare zuppe e formaggi.

Ingredienti: mosto d'uva cotto, cipolla, zucchero, pectina

Formato: vasetto di vetro da 125 gr.

Compote with candied onion and Saporoso, the Balsamic Condiment Malpighi.

Ideali for boiled and roasted meat, soups and cheeses.

Ingredients: cooked grape must, onions, sugar, pectine

Size: 125 gr glass jar.



CODICE CODE	FORMATO SIZE	PESO WEIGHT	PZ/CRT PCS/CTN	EAN BARCODE	IVA VAT
153	125 gr	0,32 kgs	12	8032793911531	10%

COMPOSTA DI PEPERONI AL BALSAMICO PEPPERS BALSAMIC COMPOTE

Una composta profumata e cremosa a base di peperoni freschi e Prelibato, il Condimento Balsamico bianco Malpighi.

Ottimo su formaggi e bruschette.

Ingredienti: mosto acetificato d'uva bianca, peperoni, zucchero, pectina,

Formato: vasetto di vetro da 125 gr.

Compote made of fresh peppers and Prelibato, the Malpighi

white balsamic condiment. Ideali on cheeses and bruschetta.

Ingredients: acetified white grape must, peppers, sugar, pectine

Size: 125 gr glass Jar.



CODICE CODE	FORMATO SIZE	PESO WEIGHT	PZ/CRT PCS/CTN	EAN BARCODE	IVA VAT
177	125 gr	0,32 kgs	12	8032793911777	10%

PERLE NERE DI BALSAMICO BLACK BALSAMIC PEARLS

Deliziose perline che racchiudono un cuore liquido di balsamico Malpighi.

Perfette per dare un tocco di raffinatezza e gusto a tutte le pietanze, sono caratterizzate dal sapore agrodolce e deciso.

Formato: vasetto di vetro da 50 gr.

Delicious pearls that contain a liquid Malpighi balsamic heart.

Perfect to give a touch of elegance and taste to all dishes, they are characterized by a sweet and sour, intense and aromatic taste.

Size: 50 gr. glass jar



CODICE CODE	FORMATO SIZE	PESO WEIGHT	PZ/CRT PCS/CTN	EAN BARCODE	IVA VAT
416	50ml	0,7 kgs	8	8032793914167	10%
417				8032793914174	

PERLE BIANCHE DI BALSAMICO WHITE BALSAMIC PEARLS

Morbide perline agrodolci che racchiudono un cuore liquido di condimento balsamico bianco Malpighi. Caratterizzate da aroma intenso e sapore fruttato, sono ideali per dare un tocco di raffinatezza e creatività a tutti i piatti.

Formato: vasetto di vetro da 50 gr.

Delicious balsamic pearls that contain a liquid heart of Malpighi white

balsamic condiment. Characterized by intense and fruity flavour, they gives a touch of creativity to every dish.

Size: 50 gr. glass jar



CODICE CODE	FORMATO SIZE	PESO WEIGHT	PZ/CRT PCS/CTN	EAN BARCODE	IVA VAT
414	50ml	0,7 kgs	8	8032793914143	10%
415				8032793914150	



Presidi Slow Food™

Nel nostro gelato - oltre al freddo - ci mettiamo solo materie prime selezionate alla fonte e lavorate secondo processi diversificati, a lungo ricercati e innovativi.

Per questo motivo, da trent'anni, siamo sinonimo di qualità e professionalità, sia in Italia che all'estero, creiamo ricette dai gusti unici e raffinati grazie a una continua ricerca e sperimentazione di nuovi ingredienti.

Tutto questo lo facciamo per offrirvi il VERO GELATO ITALIANO, quello buono perché fatto solo con quello che ci vuole, niente di più e niente di meno.



1,8/1,5 - 2,5 lt



Vaschetta da 1,8 kg
1 pz/CT
Cod.: RP CIOCCOLATO



Vaschetta da 1,6 kg
1 pz/CT
Cod.: RS FOND NERO



Vaschetta da 1,8 kg
1 pz/C
Cod.: RP CAFFE'



Vaschetta da 1,8 kg
1 pz/CT
Cod.: RP GIANDUIA



Vaschetta da 1,5 kg
1 pz/CT
Cod.: RP NOCCIOLE



Vaschetta da 1,5 kg
1 pz/CT
Cod.: RT V PISTACCHIO



Vaschetta da 1,8 kg
1 pz/CT
Cod.: RS YOGURTH



Vaschetta da 1,8 kg
1 pz/CT
Cod.: RT MADAG VANIGL



Vaschetta da 1,8 kg
1 pz/CT
Cod.: RS FICO D INDIA



Vaschetta da 1,5 kg
1 pz/CT
Cod.: RT MASCARPONE



Pozzetto da 4 kg
1 pz/CT
Cod.: PO STRACCIATELL



Pozzetto da 4 kg
1 pz/CT
Cod.: PO TIRAMISU



Vaschetta da 1,8 kg
1 pz/CT
Cod.: RP CREMA



Pozzetto da 4 kg
1 pz/CT
Cod.: PO DULCE DE LEC



Vaschetta da 1,8 kg
1 pz/CT
Cod.: RS CANNELLA



Vaschetta da 1,8 kg
1 pz/CT
Cod.: RT PARMIGIANO



Vaschetta da 1,8 kg
1 pz/CT
Cod.: RP FIORDIPANNA



Pozzetto da 1,8 kg
1 pz/CT
Cod.: RS TE VERDE



Vaschetta da 1,8 kg
1 pz/CT
Cod.: RS MELO-
NEPICC



Vaschetta da 1,8 kg
1 pz/CT
Cod.: RP COCCO



Vaschetta da 1,5 kg
1 pz/CT
Cod.: RT RICOTTA



Vaschetta da 1,5 kg
1 pz/CT
Cod.: RT FRAGOL-
BOSCO



Vaschetta da 1,8 kg
1 pz/CT
Cod.: RSBOSCO



Vaschetta da 1,8 kg
1 pz/CT
Cod.: RS LAMPONE



Vaschetta da 1,8 kg
1 pz/CT
Cod.: RS FRAGOLA



Vaschetta da 1,8 kg
1 pz/CT
Cod.: RS GELSI NERI



Vaschetta da 1,8 kg
1 pz/CT
Cod.: RS FR PASSIONE



Vaschetta da 1,8 kg
1 pz/CT
Cod.: RS MELA VERDE



Vaschetta da 1,8 kg
1 pz/CT
Cod.: RS LIMON SALVIA



Vaschetta da 1,8 kg
1 pz/CT
Cod.: RS UVA FRAGOLA



Vaschetta da 1,8 kg
1 pz/CT
Cod.: RS MANGO



Vaschetta da 1,8 kg
1 pz/CT
Cod.: RS BERGAMOTTO



Vaschetta da 1,8 kg
1 pz/CT
Cod.: RS MENTA



Vaschetta da 1,8 kg
1 pz/CT
Cod.: RS ARANCIA



Vaschetta da 1,8 kg
1 pz/CT
Cod.: RS PESCA



Vaschetta da 1,8 kg
1 pz/CT
Cod.: RS GINSENG



Vaschetta da 1,8 kg
1 pz/CT
Cod.: RS MANDARINO



Vaschetta da 1,8 kg
1 pz/CT
Cod.: RP LIMONE



Vaschetta da 1,8 kg
1 pz/CT
Cod.: RS POMPEL ROSA



Vaschetta da 1,8 kg
1 pz/CT
Cod.: RS MOJITO



Vaschetta da 1,8 kg
1 pz/CT
Cod.: RS ARGUTA



Vaschetta da 1,8 kg
1 pz/CT
Cod.: RS CARAIBI LIME



Confezione da
14 pz/CT
TORRONCINI



Confezione da
16 pz/CT
M TARTUFI N

Menodiciotto

GELATI FATTI CON ARTE dal 1986



TUTTA LA CREMOSITÀ DEL NOSTRO GELATO APPENA MANTECATO

COME GUSTARLO AL MEGLIO

Grazie ai microcristalli di ghiaccio che compongono la sua texture, il nostro barattolino se lasciato stemperare **fuori dal freezer 20 minuti** riporterà il gelato alla cremosità naturale!



Per i più impazienti?
40 SECONDI nel microonde
a massima potenza



Il nostro gelato è fatto con
il **LATTE FRESCO** della nostra stalla,
è **gluten free** ed è adatto
a una alimentazione vegetariana.

IL BARATTOLINO

Il barattolino ed il suo tappo a vite sono stati studiati apposta per permetterti di **gustare il gelato in momenti diversi**, proteggendone il sapore e la consistenza.

Occupa poco posto e così può essere facilmente incastrato anche nei freezer più piccoli.

Puoi riutilizzare il barattolo per riporre piccoli oggetti o come meglio ritieni.





Gelati dal 1884



L'azienda **Pepino** produce gelati di alta qualità dal 1884 a Torino.

In oltre un secolo di vita si è affermata come ambasciatrice della grande pasticceria fredda tra i palati più importanti d'Europa.

Nel 1939 l'azienda inventa e brevetta il famoso "Pinguino", primo gelato al mondo su stecco ricoperto di cioccolato (brevetto N. 58033), prodotto in 5 gusti.

Fiore all'occhiello del marchio Pepino è la storica "Gelateria Pepino" di Piazza Cagnano nel cuore di Torino, la piazza che ha visto la nascita dell'Italia. Il locale si è affermato non solo nella vendita del gelato ma anche nei servizi di ristorazione, aperitivi, colazioni e catering.

Al timone dell'azienda c'è Edoardo Cavagnino che, con carisma ed entusiasmo, ha dato l'impronta giusta per rinnovare il brand e rilanciarlo sul mercato.

...GELATI DI QUALITÀ DAL 1884

il Pinguino®
L'Originale dal 1939



Crema PEPINO
Gianduja
Menta

Nocciola
Caffè Vergnano





Gelati dal 1884

Codice	Articolo		gr	pz/ct	ct/str	str/plt	ct/plt
	Linea IMPULSO - MonoPACK						
009N	PINGUINO 1938	Crema PEPINO	75	30	19	8	152
004N		Menta					
002N		Nocciola					
010N		Gianduja					
303N		Viola					
GGPIN		Fior di Latte*INALPI					
PROS		Rosa* Reggia di Venaria					
011N		Caffè*COSTADORO 1890					
PVE		Vermouth*COCCHI 1891					
001N		Birra*BALADIN - CON GLUTINE					
AV00	PERSEA	Stecco base di Avocado - gusto LIME	70				
PNKN	KANDU	Stecco al Fior di Latte INALPI					
656	DOMORI	Sorbetto al FONDENTE					
IBS0	Sorbetto	Fragola BIO					
IBS1	BIOLOGICO	Limone BIO					
IBS2	MonoPACK	Mango BIO					
015	COPPETTA	Crema PEPINO	80	20	14	10	140
016		Crema PEPINO/Cacao					
IBC0		Coppetta BIO					
011	CONO	Crema PEPINO	80	24	13	11	143
012		Crema PEPINO/Gianduja					
226	BISCOTTO	Vaniglia&Cacao - CON GLUTINE	85	25	14	12	168
	Linea IMPULSO - STECCO1884						
SNS01	STECCHI NON RICOPERTI	Pistacchio	70	50	12	11	132
SNS03		Nocciola					
SNS14		Cioccolato Bianco					
SNS04		Mandorla					
SNS07		Arancia Rossa					
SNS08		Limone					
SNS06		Fragola					
SNS09		Mango					
SNS10		Melone					
SNS11		Lampone					
SNS12		Mandarino					
SNS13		Cocco					
		Linea PASTICCERIA Fredda					
ZX05	MONO PORZIONE Multipack	CASSATA alla Napoletana (1pz)	130	10	14	10	140
ZX07		GIANDUJOTTO Ricoperto (1pz)	90				
ZX06		TIRAMISù (2pz)	100				
	Linea FRUTTA Ripiena						
BX01	MONO PORZIONE	Limone Ripieno (1pz)	75	12	16	10	160
BX02		Cocco Ripieno (1pz)	90				
BX03		Mandarino Ripieno (1pz)	90				
Prodotti SENZA Glutine							



Gelati dal 1884

codice articolo	codice EAN	descrizione articolo	peso gr			pezzi cartone	cartoni strato	strati plt	cartoni plt
i CLASSICI									
501	80169530003212	Cioccolato - Novità	330						
095	8016953000198	Crema PEPINO	380						
187	8016953001034	Fiordilatte INALPI	380						
097	8016953001218	Gianduja	380						
100	8016953001959	Nocciola	380						
489	8016953002130	Stracciatella	380						
051	8016953002079	Pistacchio	380						
le SPECIALITA'									
096	8016953000044	Cacao	380						
502	8016953003229	Caramello Salato - Novità	330						
500	8016953003205	CheeseCAKE - Novità	330						
052	8016953002765	Fior di Amarena	380						
491	8016953005216	StracciaMENTA	380						
481	8016953001393	Tiramisù	380						
349	8016953002314	Yogurt	380						
le SELEZIONI									
505	8016953005452	Caffè*COSTADORO 1890 - Novità	330			6	13	12	156
503	8016953005438	Fondente*DOMORI - Novità	330						
504	8016953005445	Marron Glacé*AGRIMONTANA	330						
125	8016953002192	Torrone*RELANGHE	380						
231	8016953002895	Zabajone*FANTOLINO - Novità	380						
la Frutta BIOLOGICA									
XB01	8016953005230	Fragola BIO	330						
XB02	8016953005247	Limone BIO	330						
XB03	8016953005254	Mango BIO	330						
XB14	8016953005421	Frutto della Passione BIO	330						
XB05	8016953005278	Frutti di Bosco BIO	330						
XB12	8016953003298	Lampone BIO	330						
XB13	8016953005414	Mirtillo BIO	330						
PERSEA - Gelato a base di AVOCADO									
AV02	8016953003175	Cioccolato	330						
AV03	8016953003182	Vaniglia	330						
AV04	8016953003199	Lampone	330						
Prodotti SENZA Glutine									



Gelati dal 1884

codice articolo	codice EAN	descrizione articolo	peso gr	MPK crt	crt strato	strati plt	crt plt
il PINGUINO 1939 - 3 pz.							
Z000	8016953000907	Crema PEPINO	75	10	14	10	140
Z001	8016953001027	Menta					
P004	8016953000136	Fior di Latte INALPI					
Z003	8016953000129	Gianduja					
BISCOTTO - 4 pz. (con Glutine)							
Z022	8016953005308	Vaniglia&Cacao	85	5	14	10	140
CONO - 4 pz.							
Z023	8016952005315	Crema (2pz) + Crema/Gianduja (2pz)	80	5	14	10	140
COPPETTA Creme - 4 pz.							
Z024	8016953005322	Crema (2pz) + Crema/Cacao (2pz)	80	5	14	10	140
COPPETTA Frutta Bio - 2 pz.							
ZB07	8016953002291	Limone/Fragola	80	10	14	10	140
SORBETTO Bio - 4 pz.							
ZB06	8016953005285	Fragola (2pz) + Limone (2pz)	70	10	14	10	140
la Pasticceria FREDDA							
ZX06	8016953002543	TIRAMISU' (2pz)	100	6	16	10	160
ZX05	8016953002567	CASSATA alla Napoletana (1pz)	130	10	14	10	140
ZX07	8016953003434	GIANDUJOTTO Ricoperto (1pz)	90				
la Frutta RIPIENA - 2 pz.							
ZX10	8016953005339	LIMONE Ripieno (2pz)	75	6	16	10	160
ZX11	8016953003267	COCCO Ripieno (2pz)	90				
ZX12	8016953003304	MANDARINO Ripieno (2pz)	90				
il PANETTONE Galup Ripieno (con Glutine)							
ZX01	8016953003342	Crema PEPINO	130	6	16	10	160
ZX02	8016953003366	Gianduja					
128	8016953003328	Crema PEPINO	700	2	12	10	120
Prodotti SENZA Glutine							



ICE CREAM

ESPOSITORI GELATO IMPULSO/IMPULSE IC SHOWCASES **-18° / -25° C**

KAPPA 200 C

L x P x H: 796 x 725 x 840 mm
Gas: R600a

Litri lordi/Gross capacity: 187 l.



Mobile e vasca in lamiera d'acciaio bianca
trattata anti-corrosione/Withe anti-corrosion
treated steel sheet cabinet and tank.

Evaporatore Statico avvolto sulla vasca/
Foamed in evaporator pipewrapped
around the inner liner.

Isolamento in poliuretano iniettato
SENZA HCFC/CFC/Insulation in injected
polyurethane WITHOUT HCFC/CFC

Struttura superiore con coperchi
scorrevoli vetrati/
Upper glazed cabinet and sliding glass lids.

Termostato meccanico con
sbrinamento manuale/
Mechanical thermostat with
manual defrosting

Termometro meccanico/
Mechanical thermometer

Luce LED interna/Internal LED light

4 ruote pivotanti (2 con freno)/4 Pivoting
wheels (2 wheels with brake)

3 Cestelli inclusi/3 Baskets included



**Cassonetto speciale con monitor
integrato per la riproduzione di video**
**Special canopy with integrated
monitor for video playback**



Ruote pivotanti/
Pivoting wheels



Luce LED interna/
Internal LED light



Cestello/Basket



Cassonetto luminoso
(Opzionale)/Backlight
canopy (Optional)

€ 830,00

(IVA e trasporto inclusi)



A richiesta/Optional

Personalizzabile sul mobile, cassonetto luminoso/Customizable on the body, backlight canopy - Cassonetto luminoso
con interruttore/Backlight canopy with switch - Cassonetto Speciale con monitor/Special canopy with monitor





So Food srl
Centro Distribuzione Specialità Alimentari
Lungomare IX Maggio, 54
70132 Bari
Tel. 080 53 43 633
info@sofood.org
www.sofood.org