



# SELEZIONE so food®



La qualità prima di tutto

Catalogo 2022

[www.sofood.org](http://www.sofood.org)





**so food**<sup>®</sup>  
Centro Distribuzione Specialità Alimentari

So Food rappresenta oggi il brand più avanzato in termini di qualità e innovazione del mercato Ho.Re.Ca. Un riferimento sicuro per ogni locale in cerca di una identità esclusiva. Un'azienda che sviluppa ai massimi livelli l'autentica passione per la qualità italiana, l'innovazione e lo stile, offrendo esperienze di gusto indimenticabili per la gioia del consumatore di oggi e straordinariamente per la crescita del vostro business quotidiano.





## Chi siamo

cliente, hai mai sentito parlare di So Food?

Noi siamo un'azienda moderna, che si contraddistingue per l'attenta selezione di prodotti di altissima qualità, scegliendo tra quelle realtà nazionali, che sposano i nostri valori, ovvero materie prime eccellenti rispetto per l'ambiente e alto impatto sociale.

La nostra forza si fonda su due punti fondamentali: Qualità e sostenibilità, che, insieme ai nostri 30 anni di esperienza nel settore, ci permettono di avere un format originale e difficilmente replicabile. Ogni giorno studiamo l'evoluzione del mercato per portare sulle tavole dei consumatori i prodotti della tradizione italiana Food&Wine, attraverso la relazione con i produttori e i clienti nella selezione dell'assortimento.

Perchè per distinguerti, So Food è il tuo partner ideale!



## 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

Veniamo in contro alle esigenze dei nostri clienti con un servizio di approvvigionamento sicuro ed efficiente, per rispondere in maniera rapida ad ogni vostra specifica richiesta.

Questo catalogo è un viaggio nel panorama delle materie prime più preziose e delle proposte più innovative, che, in cucina e in tavola, si trasformano in piatti raffinati.

I principi ispiratori delle nostre selezioni di eccellenze per l'alta ristorazione, sono: l'attenta ricerca, l'esclusività dei prodotti e lo studio delle tendenze del gusto.

La nostra proposta si rivolge a chi fa della cucina la propria missione, a chi con i propri piatti vuole far emozionare il cliente con esperienze indimenticabili, a tutti quelli che hanno fatto della loro passione il loro lavoro, e non smetteranno mai di amarlo.

**so food**®

Centro Distribuzione Specialità Alimentari

<b>AZIENDA</b>	<b>pag.</b>
BBS BIDINELLI	11
DOK DALL'AVA SRL	16
TERRA DEI TRULLI	29
FRANCHI SALUMI SRL	33
GIO' PORRO	58
LA BOTTEGA DI ADO'	65
BONTA DI FIORE	66
IL CHIARAMONTANO	70
FRACASSA SALUMI	76
MACELLERIA OBERTO	79
VALLESPLUGA	91
IL MATTONE	93
FRIUL TROTA	101
SMERALDA	120
DELFINO BATTISTA	124
SARDA AFFUMICATI	127
PESSOLANI	128
RECCO ENZO	129
MONTANARI & GRUZZA	130
FORMAGGERIA TOSCANA	134
LA CASERA	142
MULINO MARINO	160
PASTIFICIO GENTILE	166
LA PASTA DI ALDO	180
PASTA APULIA	184
RONDOLINO	186
AGRICOLA LODIGIANA	187
SUPERBON	193
MARIA VITTORIA	195
I MACORITTI	198
BATTACONE	201
FRESCO PIADA	202
ESCA DOLCIARIA	204
LUNARDI	205

<b>AZIENDA</b>	<b>pag.</b>
FORNO GENTILE	206
BURDI	213
MIELE THUN	214
AMASTUOLA	216
KOMJANC	223
AGRICOLA VINICA	226
IL CONVENTO	227
CRUCOLO VINI E GRAPPE	231
BIRRIFICIO FORTE	233
TOMARCHIO	236
ACETAIA MALPIGHI	237
DE MARINIS	241
FINAGRICOLA	242
ANTICA ENOTRIA	255
MARRAZZO CARMINE	258
PACHINEAT	265
NATURA FOOD	269
ANFOSSO	274
MONGETTO	277
LA NICCHIA	286
I DE GIORGI	287
FILIPPONE	310
SURIANO	311
AGRICOLA BUONGIORNO	320
PESTO ROSSI	322
CALUGI	323
EVERGREEN	332
BELLISARIO	334
MENODICIOTTO	337
SALINE DI CERVIA	341
SALE ROSA	343
RISERVA DEL MARE	344
PASSALACQUA	345

## 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

Azienda	Ordini Fornitore	Ricevimento Merce Magazzino
Franchi	Martedì	Mercoledì successivo
Casera	Giovedì	Giovedì successivo
Forno Gentile	Giovedì	Giovedì successivo
Chiaromontano	Venerdì	Venerdì successivo
Oberto	Lunedì	Giovedì
Casanova/Il Mattone	Lunedì	Giovedì
Friultrota	Lunedì	Giovedì
Bbs	Lunedì	Venerdì
Angelo Croce	Lunedì	Giovedì
Terra Dei Trulli	Lunedì	Giovedì
Crucolo	Lunedì	Giovedì

Tutti gli ordini devono pervenire ogni mattina entro le 9.00

---

## 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 3%); 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 300,00 €. Per ordini inferiori ai 300,00 € 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 7 gg. lavorativi. Per tutte le altre referenze vale il piano logistico riportato.

---

## CONTATTI

---

**Calabrese Marilena**  
*Resp. Amministrativo*  
info@sofood.org  
tel. 080 534 36 33

**Bianchi Fulvio**  
*Resp. Logistica*  
ordini@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

# so food<sup>®</sup>

Centro Distribuzione Specialità Alimentari

Vi presentiamo il nuovo Catalogo So Food, frutto di ricerca e passione per dare sempre il meglio alla clientela più esigente.

*La qualità prima di tutto*, questo è la regola principale che ci siamo dati per realizzare l'assortimento dedicato per il mondo della ristorazione e negozi specializzati.

“La **qualità** non è mai casuale; è sempre il **risultato** di uno sforzo **intelligente**.”

*Dante Nicola Martellotta*



**SELEZIONE  
so food®**

ACQUERELLO.

AGRICOLA®  
**LODI  
GIANNA**

agricolavinica  
U.S. Sella e Soff.

cantine  
**amastuola**

**INFOSFO**  
CIBIFICIOLINI

ANTICA ENOTRIA

**Ballacore**  
PASTIFICIO

**BBS**

VALLE DI SARONNO  
**BELISARIO**

*Di Fiore*

**...i de giorgi...**  
DALLA BONTÀ ALLA BELLEZZA

GRANDUOLO PODOLOLO BASILICA  
**CASEIFICIO  
PESSOLANI**

**Grucolo**

**Dellino**

De Marinis

**DOK**  
DALL'AVIA

**ESCA**

**EVERGREEN**

**Così Com'è**

**FORMAGGERIA  
TOSCANA**

**FRAGASSA**

**FRANCHI SALUMI**

**FRESCOPIANO**  
Affinamenti di Riproduzione

**Friul Trota**

**GENTILE**  
GRAGNANO  
SAPORI

**Mattone Due**  
Cantieri e Salumi

**KOMJANC**

**LA  
CA  
SE  
RA**

**Gbianda**

**LA NICCHIA**  
PASTELLERIA

*La Pasta di Alite*

**FORNO  
GENTILE**  
GRAGNANO

**PachinEat**

**AGRIOLA AGRICOLA®  
FILIPPONE**

**GUGLIELMI**  
DAL 1954

**Il Chiaromonte**

1883  
**BOTTEGA  
ADO**

**FRATELLI  
LUNARDI**

LE CONSERVE  
**GENTILE**  
GRAGNANO  
SAPORI

**CASTAGNA**  
DALLA QUALITÀ ALLA QUALITÀ

**MARINO**

**MARIA  
VITTORIA**  
DALLI BELLI ALTERNATIVI  
VINO E TIRRENO

**CASA  
MARRAZZO**

**Menodiciotto**

**Mieli  
Thun**

**CONFEZIONI  
MONTONARI**

**IL MONGETTO**  
CONFETTURE CONSERVE

**GALLETTO  
VALLESPUGA**

**MONTANARI  
GALIZIA**

**MULINO MARINO**

**NATURA  
FOOD**

**OBERTO**  
SALUMI

**Passalacqua**

**Apulia**

**GIÒ PORRO**  
MADE IN ITALY

**PESTO**

**RECCO**

**Riserva  
del Mare**

**SALINA  
DI CERVERA**

**Sarda Affinamenti**

**Smeralda**

**STEFANIA CALUGI**  
— cantieri di famiglia —

**SUPERBON**  
LA QUALITÀ È TORNARE NASINO

**Mandirata  
Burchi**

**Suriano**  
Mai senza.

**1800  
TOMARCHIO**

**Terra dei Trulli**  
SAPORI E TRADIZIONE

**MACORITTO VALENTINO**  
• 1961 •

**Angelo Fiore**

**AGRIOLA AGRICOLA  
IL CONVENTO**  
PENISOLA SORRENTINA

**CARBONARA**

**MARCA MARCO  
BUONGIORNO**

**BIBRIFICIO  
FORTE**

SALUMIFICIO

**BBS**

*dal*  
**1973**





## IL SALAME

Il nostro salame, sebbene sia un parente stretto del felino, conserva una spiccata personalità reggiana. Insaccato in budello gentile di calibri grossi da circa 1/1,2 Kg, presenta sulla sua superficie la muffa naturale che produce in stagionatura, come indice della cura e dell'attenzione nel processo produttivo.

Ne viene prodotta anche una variante corta, da circa 800g, sempre in budello gentile, con peso calibrato per esigenze particolari come la regalistica natalizia.

Lo stesso impasto viene utilizzato per la produzione del cosiddetto cacciatorino, o salsiccia stagionata, classica da tagliere.

• **SENZA GLUTINE**



Tutti i salami sono disponibili interi o a metà sottovuoto.



**SALAME NOSTRANO**



**STROLGHINO E CACCIATORINO**



**SALAME ALL'AGLIO**



**SALAME AL TARTUFO**



## LE COPPE E LE PANCETTE

Le coppe e le pancette sono produzioni tipiche.

**La coppa stagionata**, in budello naturale legata a mano, dopo una stagionatura di circa 90 giorni, rivela tutto il suo gusto con sentori di garofano e cannella.

**La pancetta stagionata**, nella sua versione arrotolata senza cotenna, ha una stagionatura di oltre 120 giorni.

• **SENZA GLUTINE**



**COPPA STAGIONATA**



**COPPA RISERVA SPECIALE**



**PANCETTA ARROTOLATA**

intera e sottovuoto



**LONZINO**

intera e sottovuoto



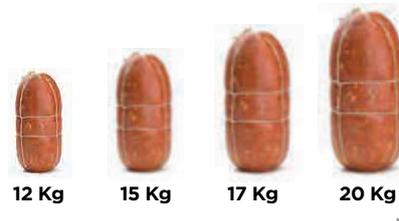
## LA MORTADELLA

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.



- SENZA GLUTINE
- SENZA POLIFOSFATI AGGIUNTI
- SENZA LATTE E SUOI DERIVATI



## LEGATE A MANO IN VESCICA NATURALE

### CLASSICA

**MORTADELLA IN VESCICA NATURALE DI BOVINO, LEGATA A MANO**

Disponibile in formati da 10 Kg fino a 18 Kg.

Di sicuro impatto visivo nel banco affettati della salumeria tradizionale.

Disponibile sia intera che a metà sottovuoto.



### CON PISTACCHIO

**MORTADELLA IN VESCICA NATURALE DI BOVINO, LEGATA A MANO CON PISTACCHIO DI BRONTE**

Disponibile in formati da 10 Kg fino a 18 Kg.

Di sicuro impatto visivo nel banco affettati della salumeria tradizionale. L'uso del Pistacchio di Bronte dà un ulteriore valore aggiunto a questo prodotto.

Disponibile sia intera che a metà sottovuoto.



### AL TARTUFO

**BELLISSIMA MORTADELLA IN VESCICA NATURALE DI BOVINO, LEGATA A MANO AL TARTUFO**

Disponibile in formati da 10 Kg fino a 18 Kg.

Il suo gusto ben bilanciato, con l'uso di tartufo estivo nero tagliato a mano, fa di questo prodotto un "must have" delle salumerie specializzate, dei negozi di specialità particolari e dei locali alla moda.

Disponibile sia intera che a metà sottovuoto.



## IN SACCHETTO DI CELLOPHANE

**MORTADELLE NEL CLASSICO SACCHETTO DI CELLOPHANE**

disponibile in varie pezzature:

- da 1 Kg
- da 1,5 Kg
- da 2,5 Kg
- da 3,5 Kg
- da 5 Kg
- da 8 Kg
- da 10 Kg

Disponibile



classica / con pistacchio di Bronte / al tartufo  
sia intera che a metà sottovuoto



## I CLASSICI SIGARI IN CELLOPHANE (PER MINIMIZZARE LO SCARTO NEI FONDI)



### SIGARI IN CELLOPHANE

Disponibile in formati da 10 Kg fino a 18 Kg.

Disponibile nei vari formati:

- 5 Kg diametro 16 cm
- 12 Kg diametro 20 cm
- 30 Kg diametro 23 cm, (il più usato in salumeria)
- 50 Kg diametro 30 cm

Disponibile



classica / con pistacchio di Bronte / al tartufo  
sia intera che a metà sottovuoto



## IN VESCICA RIGENERATA NATURIN 5KG



ø 17 cm

**MORTADELLA DA 5KG IN VESCICA RIGENERATA NATURIN**

Di circa 17cm di diametro, è un ottimo compromesso tra peso e grandezza della fetta.

Disponibile



classica / con pistacchio di Bronte / al tartufo  
sia intera che a metà sottovuoto

**MORTADELLA DA 80/100KG**

Disponibile



classica / con pistacchio di Bronte / al tartufo  
sia intera che a metà sottovuoto





## IL PROSCIUTTO DI PARMA

Le cosce derivate dalla nostra macellazione, vengono avviate al **circuito tutelato del Consorzio del Prosciutto di Parma.**

La selezione delle migliori stagionature del territorio parmense ci permette di offrire un prodotto di 20 mesi minimo con tutta la fragranza del tipico Parma.

• **SENZA GLUTINE**



CERTIFICATO DA ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO DAL MIPAF

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA AI SENSI DELLA LEGGE N° 28/90 E DEL REGOLAMENTO (CE) N° 1107/96



### INTERO CON OSSO

re in budelPudae volupta ssequis ma quidele ndempos truptas conserum iusam faccusa ndaectiatur Qui aut ut et et rereicimetur minveniet pe



### INTERO DISOSSATO "ADDOBBO"

re in budelPudae volupta ssequis ma quidele ndempos truptas conserum iusam faccusa ndaectiatur Qui aut ut et et rereicimetur minveniet pe



### STAMPATO INTERO

re in budelPudae volupta ssequis ma quidele ndempos truptas conserum iusam faccusa ndaectiatur Qui aut ut et et rereicimetur minveniet pe



### PORZIONATO

re in budelPudae volupta ssequis ma quidele ndempos truptas conserum iusam faccusa ndaectiatur Qui aut ut et et rereicimetur minveniet pe



### PORZIONATO

re in budelPudae volupta ssequis ma quidele ndempos truptas conserum iusam faccusa ndaectiatur Qui aut ut et et rereicimetur minveniet pe



## LE SPECIALITÀ COTTE

Il **Salame rosa** ha una lavorazione e una cottura simile alla mortadella; si tratta di tagli selezionati di prosciutto e spalla trituri grossolanamente, non finemente. Molto gustoso.

**Coppa di testa** segue la ricetta tipica reggiana, cuocendo le teste e le lingue suine. L'impasto è fatto raffreddare in stampi ricoprendolo di rete di maiale. Ottima sia affettata in taglieri o a cubetti per antipasto.

• **SENZA GLUTINE**



### SALAME ROSA

re in budelPudae volupta ssequis ma quidele ndempos truptas conserum iusam faccusa ndaectiatur Qui aut ut et et rereicimetur minveniet pe

Disponibile in formati da 1,5 Kg e da 5 Kg, sia interi che sottovuoto.



### COPPA DI TESTA

re in budelPudae volupta ssequis ma quidele ndempos truptas conserum iusam faccusa ndaectiatur Qui aut ut et et rereicimetur minveniet pe

Disponibile intera da 5Kg, a metà sottovuoto o in tranci personalizzati per il libero servizio.





CODICE	DESCRIZIONE	DIAMETRO	PZ. CT.	PESO	
BBSVN1	MORTADELLA CL VESC. NAT.	20/30CM	1	15/18 kg	
BBSVN2	MORT. V.N. CLASSICA A META'	20/30CM	1	15 kg	
BBSC6	MORTADELLA CL SIGARO A META'	23 CM	1	30 kg	<b>P</b>
BBSC7	MORTADELLA CL SIGARO	30 CM	1	50 kg	<b>P</b>
BBSVNP1	MORT. V.N. C/PISTACCHIO	20-30CM	1	10-11 kg	
BBSVNP2	MORT. V.N. C/PISTACCHIO A META'	20CM	1	15 kg	
BBSCP7	MORTADELLA PISTACCH SIGARO	30 CM	1	50 kg	<b>P</b>
BBSVNT2	MORT. V.N. C/TARTUFO META'	20-30CM	1	5/8 kg	
BBSSR1	SALAME ROSA S/V		1	1.8 kg	<b>P</b>
BBSSL2	SALAME LION BBS S/V 1/2		4	0,8 kg	<b>P</b>
BBSCDT2	1/2 COPPA DI TESTA IN BAULETTO		1	2,5 kg	<b>P</b>
BBSCDT1	SALAME COPPA DI TESTA IN BAULETTO		1	5 kg	<b>P</b>
BBSCU	CULACCIA CON ANCHETTA INTERA		1	6 kg	<b>P</b>
BBSCUU	CULATELLO IN VESCICA DI PARMA		1	5,5 kg	<b>P</b>
BBSPD	BBS - P.C. PARMA DISSOSATO ADDOBBO		1	8 kg	<b>P</b>
BBSPDP	BBS - P.C. PARMA DISSOSATO PRESSATI		1	7,5 kg	<b>P</b>
BBSSS3	SALAME SUINO NOSTRANO		2	1 kg	<b>P</b>
BBSST1	SALAME SUINO TIPO STROLGHINO		8	0,300 kg	<b>P</b>
BBSSC1	SALAME SUINO TIPO CACCIATORINO		8	0,100 kg	<b>P</b>
BBSSS7	SALAME SUINO ALL'AGLIO		8	1 kg	<b>P</b>
BBSSS10	SALAME SUINO AL TARTUFO		6	1 kg	<b>P</b>
BBSCS1	BBS - COPPA STAGIONATA		2	1,8 kg	<b>P</b>
BBSCSP	BBS - COPPA RISERVA SPECIALE 120gg		2	1,8 kg	<b>P</b>
BBSPS1	BBS - PANCETTA ARROTOLATA		1	3 kg	<b>P</b>
BBLS1	BBS - LONZINO DI SUINO		2	1,8 kg	<b>P</b>
BBSMP1	MORTAD CLAS	10CM	5	1 kg	<b>P</b>
BBSMP3P	MORT. PISTACCHIO OVALINA	12CM	5	1.5 kg	<b>P</b>
BBSMP3T	MORT. TARTUFO OVALINA	12CM	5	1.5 kg	<b>P</b>
BBSZP	BBS - ZAMPONE PRECOTTO		4	1 kg	<b>P</b>
BBSCPR	BBS - COTECHINO PRECOTTO		8	550 g	<b>P</b>

**DOK  
DALL'AVA**  
prosciutti 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	U.M - Pz./ct
A1	DOK San Daniele Dop c/o - 18 mesi	11 Kg	1
A10	DOK San Daniele Dop s/o - 18 mesi Pressato	7/8 Kg	1
A9	DOK San Daniele Dop s/o - 18 mesi non Pressato	8/9 Kg	1
A11	DOK San Daniele Dop s/o - 18 mesi Addobbo	8/9 Kg	1



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
A91/20	DOK San Daniele DOP N.10 s/o - 20 mesi (disossato non pressato)	7/8 Kg	1
A91A	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’irrancidimento 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 ibérico romanico dell’extemadura” unito alla pulizia tecnica italiana. Veramente un bel prodotto che consegnamo 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 da 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
A3DNP	Fumato s/o - disossato non pressato	7/8 Kg	1
A3DA	Fumato Addobbo	7/8 Kg	1
ABASI	Basidok Nero Lucano c/o	7/8 Kg	1
A3KE	Kentucky c/o	10,5 Kg	1
A3KES/O	Kentucky disossato Addobbo	7/8 Kg	1

## LA BANCA DEL PROSCIUTTO



### UNA SPECIALITÀ DI “SALUMERIA CREATIVA” TUTTA DA PROVARE

L'ultimo nato di casa DOK Dall'Ava è questo prosciutto ricavato da cosce di maiale Mangalica, una razza ungherese geneticamente pura dal XVIII secolo, allevata nelle pianure magiare con una cura quasi maniacale per la qualità. Peloso e con grandi orecchie che gli coprono in parte il muso, il Mangalica ha carni con caratteristiche paragonabili a quelle dei suini spagnoli. Le cosce, lavorate con il particolare metodo messo a punto da Dall'Ava, danno vita a un prosciutto deliziosamente dolce e così morbido da sciogliersi in bocca.

### 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. 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
ACORTECEBO	Jamón Ibérico Corte Leal Cebo c/o	9/10 Kg	1
AJU	Jamon de Juviles IGP - 17 mesi c/o	9 kg	1
ANOIRE	Jamon de Bigorre D.o.p. c/o	9/10 Kg	1
A6	Hundok c/o	9Kg	1
A6SO	Hundok s/osso	7Kg	1
AISTRI	Prsut Istriano D.o.p. c/o	9 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	DOK Coppa	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



SHINY  
LUXURY  
FOOD

**DOK**  
**DALL'AVA**  
prosciutti 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

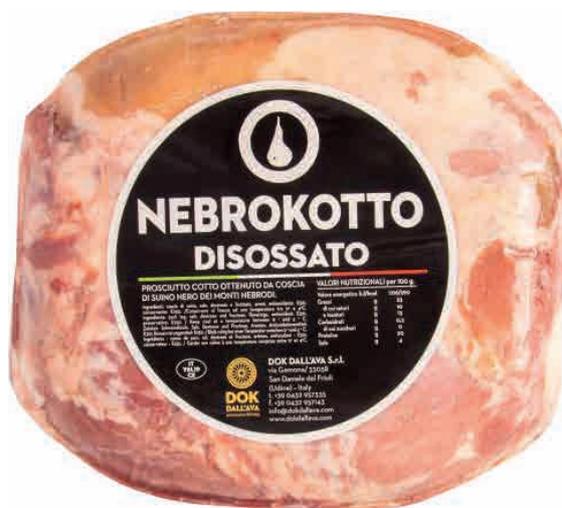
Gli animali selezionati per la produzione della Cecina de León devono essere autoctoni della regione, avere almeno 5 anni e pesare un minimo di 400Kg. Solo 4 delle parti posteriori dell'animale possono essere utilizzate, tutte designate come "A1" delle autorità di controllo alimentari spagnole. Tagli 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
ADOKOS-0	Dokotto superiore tradizionale disossato	7,5kg	1

# LINEA

## Prosciutti Cotti

### Alta Qualità



Questo esclusivo prosciutto cotto è prodotto utilizzando le stesse cosce che vengono selezionate per la ns. produzione del Nebrodok; pertanto, cosce derivanti da suini neri allevati allo stato brado sui monti Nebrodi in Sicilia. Ogni coscia viene controllata e destinata alla produzione solo se possiede le caratteristiche necessarie ed il giusto colore ed il rapporto grasso magro tipico di un maiale adulto maturo. La lenta cottura poi avviene in forni a vapore per preservare le proprietà organolettiche del prodotto e conferirgli il giusto grado di umidità. Tale prodotto si caratterizza per il marcato profumo e per il tenue colore rosato della fetta, bordata da uno spesso strato di grasso che sciogliendosi letteralmente in bocca ne completa l'esperienza.

Questo esclusivo prosciutto cotto è prodotto utilizzando le stesse cosce che vengono selezionate per la ns. produzione del Nebrodok; pertanto, cosce derivanti da suini neri allevati allo stato brado sui monti Nebrodi in Sicilia. Ogni coscia viene controllata e destinata alla produzione solo se possiede le caratteristiche necessarie ed il giusto colore ed il rapporto grasso magro tipico di un maiale adulto maturo. Da qui ha inizio la sua particolare tecnica di lavorazione, ossia una lunga frollatura, una bassa siringatura - con poco sale e aromi naturali - che viene fatta in vena secondo la vecchia scuola norcina, introducendo l'ago nell'arteria femorale che per via delle sue diramazioni attraverso i vasi capillari garantisce una omogenea distribuzione della salamoia. Tale prodotto si caratterizza per il marcato profumo e per il tenue colore rosato della fetta, bordata da uno spesso strato di grasso che sciogliendosi letteralmente in bocca ne completa l'esperienza.

cod.	descrizione	PESO	U.M - Pz./ct
A5COTTO	Nebrokotto c/o	8/9 Kg	1
A82COTTO	Nebrokotto s/o	7/8 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	<b>20</b>
PAS.TO1000	Tortellini DOK in vassoio ATM	1 kg	<b>5</b>
PAS.TG250	Tagliolini DOK in ATM FLOW	250g	<b>20</b>
PAS.TG1000	Tagliolini DOK in vassoio ATM	1 kg	<b>5</b>
PFFE0520	Fettuccine DOK in ATM FLOW	250g	<b>20</b>
PFFE1000	Fettuccine DOK in vassoio ATM	1 kg	<b>5</b>
PAS.PA250	Pappardelle DOK in ATM FLOW	250g	<b>20</b>
PAS.PA1000	Pappardelle DOK in vassoio ATM	1 kg	<b>5</b>
CAV.PRO.50	Caviale di Prosciutto	50g	<b>6</b>
CAV.PRO.250	Caviale di Prosciutto	250g	<b>6</b>



#### AZIENDA ARTIGIANALE

Nata nel giugno 2010, ha sede con il proprio laboratorio sulla collina di Martina Franca nel cuore della Murgia dei Trulli e dell'incantevole Valle d'Itria, circondata da boschi di querce (fragno) e macchia mediterranea con un clima fresco e ventilato durante tutti i mesi dell'anno. Per la produzione dei propri prodotti vengono utilizzate solo materie prime di alta qualità. La lavorazione è basata su tecniche tradizionali dell'arte norcina martinese ed assicura trasparenza, qualità e tutela del consumatore.

GAMBERO ROSSO



Primo classificato  
Capocollo di Martina Franca  
*Salumi Martina Franca Srl*



**Muscolo delle vertebre cervicali-dorsali, accuratamente mondato con presenza di striature più o meno accentuate di grasso bianco-roseo. Sale marino grosso, vino cotto e pepe nero insaccato in budello naturale di suino 100% italiano e leggermente affumicato con scorza di fragno. Segue una lenta stagionatura che varia da un minimo di 90 giorni fino ad un massimo di 180 giorni.**



### SALAMINI

Carne di suino, con lieve presenza di grasso, tritata a grana fine. Sale marino fino, vino cotto, pepe nero insaccati in budello di maialino e legati a mano singolarmente. Leggermente affumicati con scorza di fragno.

### CAMPAÑOLO

Carne di suino selezionata da tagli pregiati, tagliata a punta di coltello. Sale marino fino, vino cotto, pepe nero insaccato in budello gentile di suino legato a mano e leggermente affumicato con scorza di fragno.



### FILETTO LARDATO

Sottocostato di suino provvisto di grasso adiposo con o senza cotenna. Sale marino grosso, vino cotto e pepe nero insaccato in budello naturale di suino 100% italiano e leggera nota di affumicatura naturale con scorza di fragno.

### FILETTO

Sottocostato di suino con lieve marezzatura di grasso bianco roseo. Sale marino grosso, vino cotto e pepe nero insaccato in budello naturale di suino 100% italiano e leggera nota di affumicatura naturale con scorza di fragno.



### GUANCIALE

Guancia di suino e parte della gola, composta da venature magre con una componente di grasso pregiato. Sale marino grosso, vino cotto, pepe nero e leggera nota di affumicatura naturale con scorza di fragno.

### LARDO

Grasso adiposo provvisto di cotenna, sezionato dal dorso di suini pesanti. Sale marino grosso, pepe nero e leggera affumicatura naturale con scorza di fragno.



### PAGNOTTELLA

Carne di suino selezionata dai migliori tagli e tritata a punta di coltello. Non insaccata ma lavorata a mano donandole una forma tondeggianti e in seguito ricoperta di crusca di grano duro "Senatore Cappelli", nella quale viene stagionata.

### PANCETTA

Muscolo della parte ventrale del suino arrotolato su se stesso e legato a mano. Sale marino grosso, vino cotto, pepe nero e leggera nota di affumicatura naturale con scorza di fragno.



### SOPPRESSATA PICCANTE

I migliori tagli di suino, tritati a grana grossa e impastati con sale marino fino, vino cotto, peperoncino dolce e piccante insaccato in budello naturale e lieve nota di affumicatura naturale con cortecchia di fragno.

**PANCETTA TESA**

Muscolo della parte ventrale del suino provvisto di cotenna e attentamente mondato. Sale marino grosso, vino cotto, pepe nero e leggera nota di affumicatura naturale con scorza di fragno.

**SALAME DOLCE**

I migliori tagli di suino, tritati a grana media e impastati con sale marino grosso, vino cotto e pepe nero insaccato in budello naturale e lieve nota di affumicatura naturale con corteccia di fragno.

**SALAME PICCANTE**

I migliori tagli di suino, tritati a grana media e impastati con sale marino grosso, vino cotto, peperone dolce e piccante insaccato in budello naturale e lieve nota di affumicatura naturale con corteccia di fragno.

**SOPPRESSATA DOLCE**

I migliori tagli di suino, tritati a grana grossa e impastati con sale marino fino, vino cotto e pepe nero insaccato in budello naturale e lieve nota di affumicatura naturale con corteccia di fragno.

**SOPPRESSATA PICCANTE**

I migliori tagli di suino, tritati a grana grossa e impastati con sale marino fino, vino cotto, peperoncino dolce e piccante insaccato in budello naturale e lieve nota di affumicatura naturale con corteccia di fragno.

Codice	(ORDINE MINIMO DI 5KG ANCHE PLURIREFERENZA)	peso medio ct (kg)	
CP60NSV	CAPOCOLLO MARTINA FRANCA (stagionatura 120 gg ) PESO DA 1,8 kg a 2,5 Kg	4,0	
CP60SV	CAPOCOLLO MARTINA FRANCA META' S/V PESO DA 0,900 a 1,200 Kg	4,0	<b>P</b>
PANC2	PANCETTA TESA DI MARTINA FRANCA PESO DA 2,5 Kg a 3 kg	5,0	<b>P</b>
PAAR2	PANCETTA ARROT MARTINA FRANCA INTERA PESO DA 1,8 Kg a 2,5 Kg	5,0	<b>P</b>
PAAR1	PANCETTA ARROT MARTINA FRANCA META' S/V 0,900 Kg a 1,300 Kg	5,0	<b>P</b>
FILETNSV	FILETTO DI MARTINA FRANCA INTERO PESO DA 1,5 Kg a 2 Kg	4,0	<b>P</b>
FILETSV	FILETTO DI MARTINA FRANCA META' SV PESO DA 0,800 kg a 1 Kg	4,0	<b>P</b>
PAGNO	PAGNOTELLE MARTINA FRANCA INTERO S/V PESO DA 0,300 Kg a 0,500 Kg	3,0	<b>P</b>
PAGNO1	PAGNOTELLE MARTINA FRANCA NATURALE PESO DA 0,300 Kg a 0,500 Kg	3,0	<b>P</b>
PAGNO2NSV	PAGNOTELLA QUADRATA 1.5KG- NATURALE	3,0	<b>P</b>
PAGNO2SV	PAGNOTELLA QUADRATA 1,5KG S/V INTERA	3,0	<b>P</b>
GUANCNSV	GUANCIALE MARTINA FRANCA NATURALE PESO DA 1,2 Kg a 1,8 Kg	3,0	<b>P</b>
GUANCSV	GUANCIALE DI MARTINA FRANCA META' S/V DA 0,600 a 0,900 Kg	2,0	<b>P</b>
FILETL1	FILETTO LARDATO PESO 2 Kg a 3,5 Kg NATURALE	4,0	<b>P</b>
FILETL	FILETTO LARDATO META' S/V PESO DA 1,5 Kg a 1,8 Kg	2,5	<b>P</b>
SADONSV	SALAME MARTINA FRANCA NATUR. DOLCE PESO DA Kg 0,350	2,4	<b>P</b>
SAPINSV	SALAME MARTINA FRANCA NATUR. PICCANTE PESO DA Kg 0,350	2,4	<b>P</b>
SADOSV	SALAME MARTINA FRANCA S/V DOLCE PESO DA Kg 0,350	2,4	<b>P</b>
SAPISV	SALAME MARTINA FRANCA S/V PICCANTE PESO DA Kg 0,350	2,4	<b>P</b>
SOPPRE2	SOPPRESSATA MARTINA FRANCA DOLCE NATUR. PESO DA Kg 0,350	2,4	<b>P</b>
SOPPRE4	SOPPRESSATA MARTINA FRANCA PICCANTE NATUR. PESO DA Kg 0,350	2,4	<b>P</b>
SOPPRE1	SOPPRESSATA MARTINA FRANCA INTERO DOLCE S/V PESO DA Kg 0,350	2,4	<b>P</b>
SOPPRE3	SOPPRESSATA MARTINA FRANCA INTERO PICCANTE S/V PESO DA Kg 0,350	2,4	<b>P</b>
CARNESSV	SFIZIETTI MARTINA FRANCA INTERI S/V CONF. DA 0,100 Kg	0,5	<b>P</b>
CAMDONSV	SALAME "LA CULARINA" DOLCE NATURALE PESO DA Kg 0,550 a Kg 0,800	3,0	<b>P</b>
CAMPICNSV	SALAME "LA CULARINA" PICC. NATURALE PESO DA Kg 0,550 a Kg 0,800	3,0	<b>P</b>
CAMDOSV	SALAME "LA CULARINA" DOLCE S/V PESO DA Kg 0,550 a Kg 0,800	3,0	<b>P</b>
CAMPICSV	SALAME "LA CULARINA" PICCANTE S/V PESO DA Kg 0,550 a Kg 0,800	3,0	<b>P</b>

## BOMBETTA DI MARTINA FRANCA

*Terra dei Trulli*



La bombetta nasce circa 40 anni fa nelle rinomate macellerie di Martina Franca, paese situato nella Murgia sud orientale dei Trulli, nell'incantevole Valle D'Itria.



### LA BOMBETTA DI MARTINA FRANCA CLASSICA

Carne di suino,  
FORMAGGIO VACCINO (LATTOSIO) (LATTE vaccino, sale e caglio) sale, pepe nero.  
Il sale utilizzato è SALE RISERVA LA CAMILLONA  
PRESIDIO SLOW FOOD  
Il pepe utilizzato è il PEPE NERO DI RIMBAS  
PRESIDIO SLOW FOOD



### LA BOMBETTA DI MARTINA FRANCA CON PANCETTA TESA

Carne di suino,  
FORMAGGIO VACCINO (LATTOSIO) (LATTE vaccino, sale e caglio),  
pancetta tesa affumicata (carne di suino, sale, pepe, spezie,)  
sale, pepe nero.



### LA BOMBETTA DI MARTINA FRANCA IMPANATA

Carne di suino,  
FORMAGGIO VACCINO (LATTOSIO) (LATTE vaccino, sale e caglio),  
PANE DI GRANO TENERO grattato (farina di GRANO TENERO, acqua e lievito)  
sale, pepe nero.

Codice	(ORDINE MINIMO DI 5KG ANCHE PLURIREFERENZA)	Confezionamento
BOMBETTE	"Bombetta di Martina Franca Pezzatura di circa 0.040g ogni singolo pezzo"	Confezione da 1 kg in sv <b>P</b>
BOMBETTE500	"Bombetta di Martina Franca Pezzatura di circa 0.040g ogni singolo pezzo"	Confezione da 500 in sv <b>P</b>
BOMBIMPPIC	"Bombetta di Martina Franca impanata Pezzatura di circa 0.040g ogni singolo pezzo"	Confezione da 1 kg in sv <b>P</b>
BOMBIMPPIC500	"Bombetta di Martina Franca impanata Pezzatura di circa 0.040g ogni singolo pezzo"	Confezione da 500 in sv <b>P</b>
BOMBPANC	"Bombetta di Martina Franca con pancetta tesa stagionata e affumicata Pezzatura di circa 0.040g ogni singolo pezzo"	Confezione da 1 kg in sv <b>P</b>
BOMBPANC500	"Bombetta di Martina Franca con pancetta tesa stagionata e affumicata Pezzatura di circa 0.040g ogni singolo pezzo"	Confezione da 500 in sv <b>P</b>
BOMBNORC	Bombetta di Martina Franca Specialità Norcina	Confezione da 1 kg in sv <b>P</b>
BOMBNORC500	Bombetta di Martina Franca Specialità Norcina	Confezione da 500 in sv <b>P</b>
SALSFRESCA	Salsiccia di Martina Franca "cervellata"	Confezione da 1 kg in sv <b>P</b>
SALSFRESCA500	Salsiccia di Martina Franca "cervellata"	Confezione da 500 in sv <b>P</b>
SALSFRESCANR	Salsiccia Fresca di Suino Nero	Confezione da 1 kg in sv <b>P</b>
SALSFRESCANR500	Salsiccia Fresca di Suino Nero	Confezione da 500 in sv <b>P</b>



**FINOCCHIONA IGP**  
senza fonti di glutine



P

P

cod. FRANCHI206/IGP  
Metà Sottovuoto

Peso  
4kg e

Confezione  
1 Pz per cartone

cod. FRANCHI35/IGP  
Intera Piumata

Peso  
450g e

Confezione  
6 Pz per cartone

cod. FRANCHI36/IGP  
Intera Sottovuoto

Peso  
450g e

Confezione  
6 Pz per cartone

# Finocchiona IGP e Salamini di Toscana



**P**

**cod. FRANCHI204/IGP**  
Intera Piumata

Peso  
700g <sub>e</sub>

Confezione  
6 Pz per cartone



**P**

**cod. FRANCHI207/IGP**  
Intera Sottovuoto

Peso  
650g <sub>e</sub>

Confezione  
6 Pz per cartone



**P**

**cod. FRANCHI205/IGP**  
Metà Sottovuoto

Peso  
350g <sub>e</sub>

Confezione  
8 Pz per cartone



**P**

**cod. FRANCHI257**  
In Cassetta - Salame al tartufo

Peso  
180g <sub>e</sub> CA

Confezione  
16 Pz  
per cassetta

**P**

**cod. FRANCHI226**  
In Cassetta - Salamini di Toscana

Peso  
180g <sub>e</sub> CA

Confezione  
16 Pz  
per cassetta

**P**

**cod. FRANCHI258**  
In Cassetta  
Salame al vino Chianti

Peso  
180g <sub>e</sub> CA

Confezione  
16 Pz  
per cassetta



**P**



**P**



**P**

**cod. FRANCHI212/IGP**  
Intera Piumata

Peso  
3,000kg 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  
1,500kg e

Confezione  
2 Pz per cartone



**P**



**P**



**cod. FRANCHI343**  
In Cassetta - Sbriciolone  
Salamino Aromatizzato

Peso  
180g e CA

Confezione  
16 Pz  
per cassetta

**cod. FRANCHI262**  
In Cassetta - Salamino Piccante

Peso  
180g e CA

Confezione  
16 Pz  
per cassetta



**P**

**cod. 19**  
Sottovuoto

Peso  
200g e

Confezione  
12 Pz  
per cartone



2,100 **P**

**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.



P

P

P

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



**P**

**P**

**P**

**P**

**P**

**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

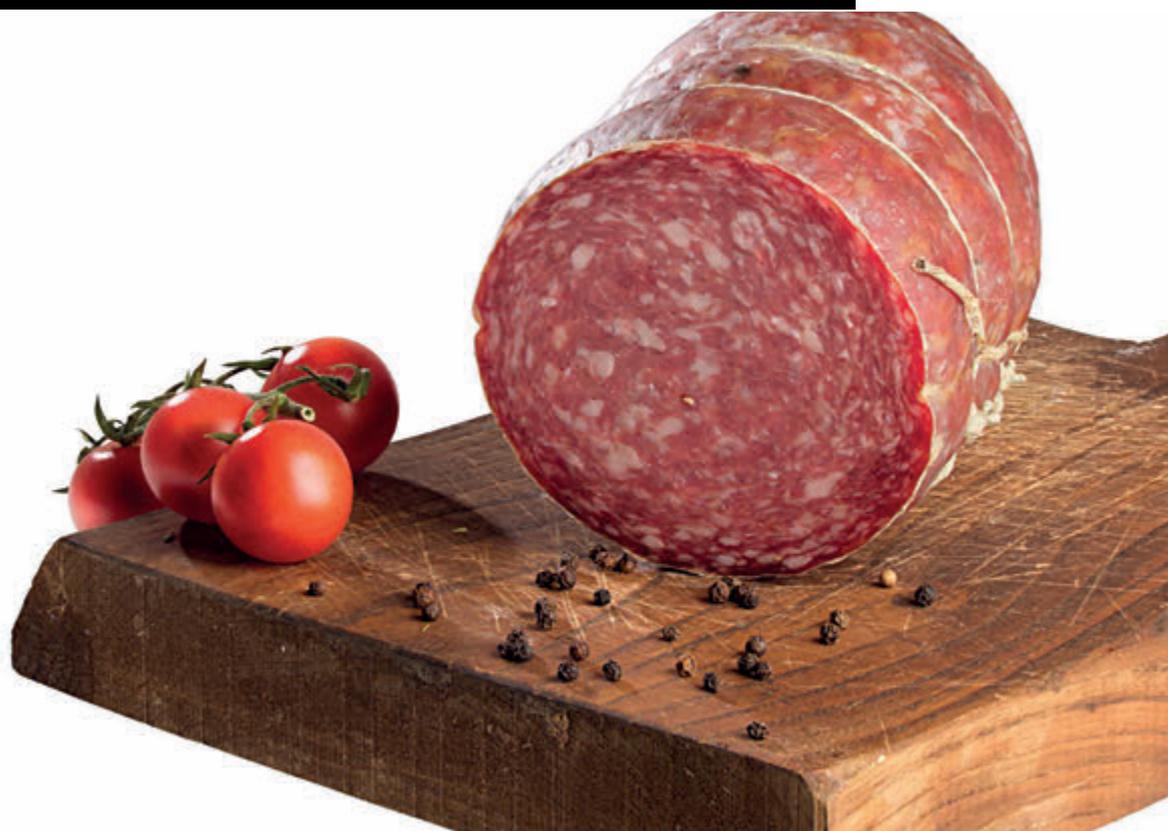
Confezione  
1 Pz per  
cartone

**cod. 190**  
Metà Sottovuoto

Peso  
1,700kg e

Confezione  
1 Pz per  
cartone

# Salame Toscano Macinato



**P**

**P**

**P**

**P**

**P**

**cod. 330**  
Intero Piumato

**cod. 335**  
Metà Sottovuoto

**cod. 332**  
Intero Sottovuoto

**cod. 331**  
Intero Piumato

**cod. 336**  
Metà Sottovuoto

Peso  
450g e

Peso  
220g e

Peso  
450g e

Peso  
3,500kg e

Peso  
1,700kg e

Confezione  
8 Pz per  
cartone

Confezione  
6 Pz per  
cartone

Confezione  
8 Pz per  
cartone

Confezione  
1 Pz per  
cartone

Confezione  
1 Pz per  
cartone

# Salame Bastardo Maremmano



P

**cod. 17**

Intero Piumato

Peso  
400g e

Confezione  
8 Pz per cartone



P

**cod. 122**

Intero Sottovuoto

Peso  
400g e

Confezione  
8 Pz per cartone



P

**cod. 177**

Metà Sottovuoto

Peso  
200g e

Confezione  
10 Pz per cartone

# Salame con Cinghiale



**P**

**P**

**P**

**cod. 210**  
Intero Piumato

Peso  
450g e

Confezione  
8 Pz per  
cartone

**cod. 211**  
Intero Sottovuoto

Peso  
450g e

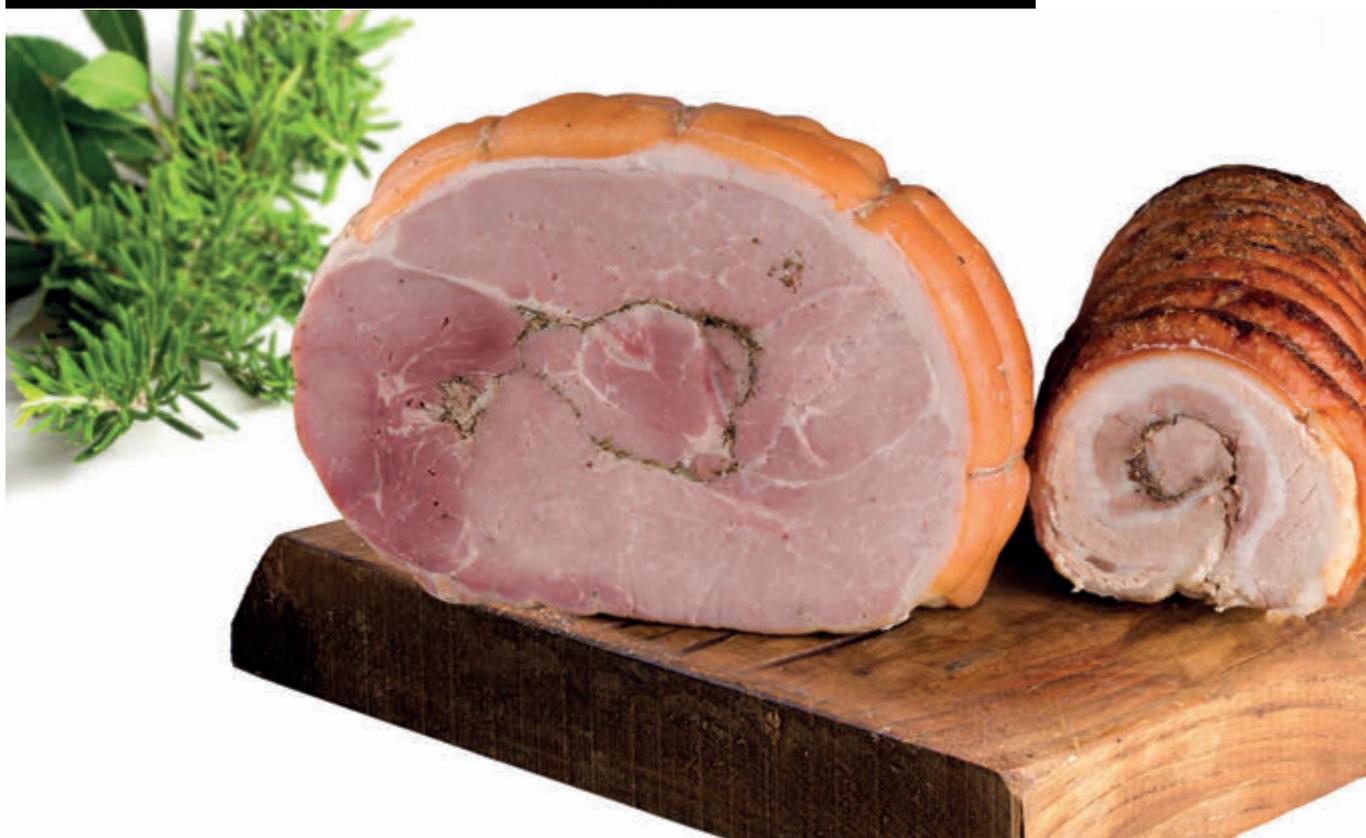
Confezione  
8 Pz per  
cartone

**cod. 260**  
Metà Sottovuoto

Peso  
230g e

Confezione  
12 Pz per  
cartone

# Mortadella di Suino e Cinghiale



P

**cod. 156**

Metà Sottovuoto

Peso  
5kg e

Confezione  
1 Pz  
per cartone



P

**cod. 96**

Metà Sottovuoto

Peso  
2,500kg e

Confezione  
1 Pz  
per cartone

# Salame con Tartufo



**P**

**cod. 45**

Intero Piumato

Peso  
220g e

Confezione  
12 Pz per cartone



**P**

**cod. 345**

Intero Sottovuoto

Peso  
220g e

Confezione  
12 Pz per cartone

# Salamella Dolce



**P**

**cod. 70**  
Intera Piumata

Peso  
210g e

Confezione  
15 Pz per cartone

**P**

**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



**P**

**cod. 255**  
Intera Piumata

Peso  
280g e

Confezione  
12 Pz per cartone



**cod. 355**  
Metà Sottovuoto

Peso  
280g e

Confezione  
10 Pz per cartone



**P**

**cod. 256**  
Intera Sottovuoto

Peso  
280g e

Confezione  
14 Pz per cartone

# Salsiccia con Cinghiale



P

**cod. 200**  
Sfusa

Peso  
2kg e

Confezione  
1 Pz per cartone



P

**cod. 201**  
Pacco In ATM

Peso  
1,500kg e

Confezione  
1 Pz per cartone



P

**cod. 265**  
Sottovuoto

Peso  
210g e

Confezione  
12 Pz per cartone

# Pancetta Arrotondata



**P**

**cod. 240**

Intera Piumata

Peso  
3,500kg e

Confezione  
1 Pz per cartone



**P**

**cod. 215**

Trancio Sottovuoto

Peso  
500g e

Confezione  
6 Pz per cartone



**P**

**cod. 216**

Metà Sottovuoto

Peso  
1,750kg e

Confezione  
2 Pz per cartone

# Pancetta Tesa



**P**

**cod. 115**

Intera Sfusa con Pepe

Peso  
2,500kg e

Confezione  
2 Pz per cartone



**P**

**cod. 290**

Trancio Sottovuoto

Peso  
350g e

Confezione  
10 Pz per cartone



**P**

**cod. 291**

Metà Sottovuoto

Peso  
1,300kg e

Confezione  
2 Pz per cartone

# Guanciola



P

**cod. 75**

Intera Sfusa con Pepe

Peso  
1kg e

Confezione  
2 Pz per cartone



P

**cod. 76**

Intera Sottovuoto

Peso  
1kg e

Confezione  
2 Pz per cartone



P

**cod. 375**

Tranco Sottovuoto

Peso  
400g e

Confezione  
8 Pz per cartone

# Capocollo



**P**

**cod. 65**  
Intero Sfuso

Peso  
1,400kg e

Confezione  
3 Pz per  
cartone

**P**

**cod. 66**  
Intero Sottovuoto

Peso  
1,400kg e

Confezione  
3 Pz per  
cartone

**P**

**cod. 67**  
Metà Sottovuoto

Peso  
700g e

Confezione  
6 Pz per  
cartone

**P**

**cod. 80**  
Tranci Sottovuoto

Peso  
400g e

Confezione  
8 Pz per  
cartone

# Lombo



P

**cod. 55**  
Intero Sfuso

Peso  
1,300kg e

Confezione  
8 Pz per  
cartone



P

**cod. 145**  
Trancio Sottovuoto

Peso  
350g e

Confezione  
10 Pz per  
cartone



P

**cod. 147**  
Metà Sottovuoto in Carta Gialla

Peso  
1,200kg e

Confezione  
3 Pz per  
cartone

# Lardo



P

P

P

**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



**P**

**cod. 125**

Pacco in ATM

Peso  
1,500kg e

Confezione  
1 Pz per cartone



**P**

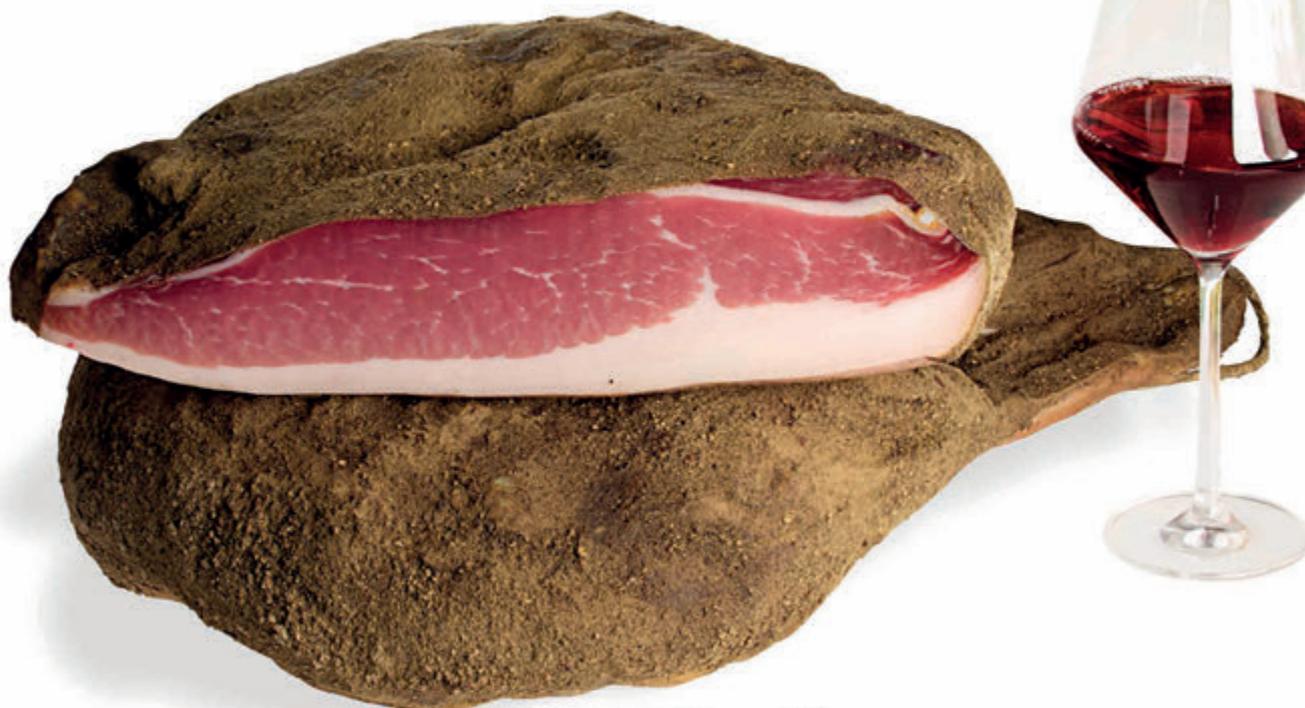
**cod. 325**

Sottovuoto

Peso  
280g e

Confezione  
6 Pz per cartone

# Coscia Disossata di Suino Nazionale



P

P

P

P

**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*



**P**

**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



**P**

**cod. 360**

Metà Sottovuoto

Peso  
3kg e

Confezione  
1 Pz per  
cartone



**P**

**cod. 361**

Trancio Sottovuoto

Peso  
300g e

Confezione  
12 Pz per  
cartone

# Salame Piccante



**P**

**cod. 95**  
Intero Sfuso

Peso  
2kg e

Confezione  
2 Pz per  
cartone



**P**

**cod. 197**  
Metà Sottovuoto

Peso  
1kg e

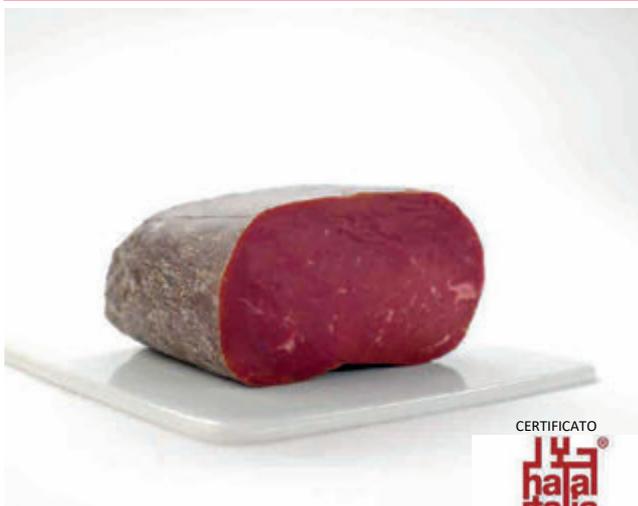
Confezione  
4 Pz per  
cartone

GIÒ PORRO  
MADE IN ITALY



«OLTRE LA BRESAOLA»

BANCO GASTRONOMIA  
**BRESAOLA  
ZEROZERO®**



GIÒ PORRO  
MADE IN ITALY

E' un prodotto UNICO, **100% NATURALE**, realizzato con il METODOZERO® nella variante con **ZERO NITRITI e ZERO NITRATI**.

E' caratterizzata dall'uso di sola **carne fresca** ( non congelata) delle migliori razze di bovini europei.

I tagli vengono lavorati in **maniera artigianale**, pezzo per pezzo, con salatura a secco.

Infine è sottoposta a lunga stagionatura (4 mesi minimo) e affinamento.

E' una bresaola **SANA E MAGRA**, con colore naturale della carne stagionata **ROSSO SCURO**.

10

BANCO GASTRONOMIA

# BRESAOLAZERO®



PREMIUM



CHIANINA



BLACK ANGUS



WAGYU

**GIÒ PORRO**  
MADE IN ITALY

Ottenute dalle migliori razze bovine nazionali, europee e mondiali, solo da tagli freschi (non congelati), vengono lavorate secondo il METODOZERO®, nella variante SENZA NITRITI aggiunti.

I tagli vengono salati in maniera artigianale, pezzo per pezzo, con salatura a secco.

Sono sottoposte a lunga stagionatura (da 4 a 6 mesi), e ad un successive affinamento, al fine di conseguire una gusto ed un profumo unico e indimenticabile.

11

BANCO GASTRONOMIA

# PROSCIUTTO BOVINO LUXURY



PROSCIUTTO KOBE BEEF CERTIFIED



**GIÒ PORRO**  
MADE IN ITALY

Ottenuto dalla pregiatissima KOBE BEEF, e' un prodotto 100% NATURALE, SENZA NITRITI E NITRATI.

I tagli vengono lavorati in maniera artigianale, pezzo per pezzo, con salatura a secco.

Sono sottoposti a lunghissima stagionatura (da 6 a 12 mesi), e ad un successive affinamento, al fine di conseguire una gusto ed un profumo tipici dei salumi a lenta maturazione.

Il massimo tra i salumi di carne bovina.

12

BANCO GASTRONOMIA

# PRODOTTI COTTI PREMIUM



PASTRAMI ZERO®

CERTIFICATO



**GIÒ PORRO**  
MADE IN ITALY

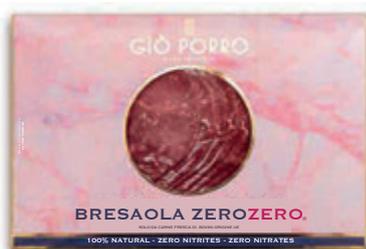
Viene ottenuta dal sezionamento e lavorazione di pregiate razze bovine, senza l'utilizzo di nitriti..

Unico nel suo genere per qualità di lavorazione e gusto.

13

SELF SERVICE

# LINEA LUXURY AFFETTATI



BRESAOLA ZEROZERO®



BRESAOLAZERO® BLACK ANGUS



BRESAOLAZERO® WAGYU

**GIÒ PORRO**  
MADE IN ITALY

I prodotti di questa linea sono caratterizzati da un packaging estremamente lussuoso.

Un cartoncino di altissima qualità stampato con oro a caldo protegge la confezione in Darfresh® sottovuoto a lunghissima conservazione delle nostre Bresaole, con una riduzione del 70% della plastica utilizzata rispetto alle classiche vaschette in atmosfera protettiva.

14

SELF SERVICE

# LINEA LUXURY

PIATTI PRONTI



BRESAOLATARTARE®  
CON TARTUFO



BRESAOLATARTARE®  
CON »ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P.«

**GIÒ PORRO**  
MADE IN ITALY

In questa linea sono presenti anche le nuove BRESAOLETARTARE® già condite, con Aceto Balsamico di Modena I.G.P. o con TARTUFO, piatti pronti gustosi e di altissima qualità

15

SELF SERVICE

# LINEA ECOPACK

AFFETTATI



BRESAOLAZERO® PREMIUM –  
TAGLIO SASHIMI



BRESAOLAZERO® TACCHINO



BRESAOLAZERO® TARTARE



BRESAOLA CUBED®

**GIÒ PORRO**  
MADE IN ITALY

I prodotti di questa linea sono caratterizzati da un packaging innovativo, ecologico, attento alle nuove esigenze ambientali.

Un cartoncino protegge la confezione in Darfresh® sottovuoto a lunghissima conservazione delle nostre Bresaole, con una riduzione del 70% della plastica utilizzata rispetto alle classiche vaschette in atmosfera protettiva.

16

SELF SERVICE

# LINEA TAKE AWAY



BRESAOLAZERO® PREMIUM



BRESAOLAZERO® CHIANINA



BRESAOLAZERO® BLACK ANGUS



BRESAOLAZERO® WAGYU

**GIÒ PORRO**  
MADE IN ITALY

I prodotti di questa linea sono caratterizzati dalla classica vaschetta trasparente in atmosfera protettiva, impreziosita dalla etichetta «monogram» GIOPORRO elegante e raffinata.

17

SELF SERVICE

# LINEA TAKE AWAY



BRESAOLA TACCHINO  
PREMIUM

**GIÒ PORRO**  
MADE IN ITALY

In questa linea sono presenti tutte le varianti AFFETTATE delle nostre BRESAOLE

18

## BANCO GASTRONOMIA

### LINEA BRESAOLA ZEROZERO® - 100% NATURALE - ZERO NITRITI - ZERO NITRATI

FOTO PRODOTTO	CODICE PRODOTTO	NOME PRODOTTO	CERTIFICAZIONI	PESO MEDIO (KG)	SHELF LIFE (GIORNI)	PEZZI PER CARTONE	BOXES PER LAYER (NR)	BOXES PER PALLET (NR)	PALLET HEIGHT (CM)	CODICE EAN
	PFW00152	BRESAOLA ZEROZERO® W (INTERO)	METODO DI PRODUZIONE BREVETTATO CERTIFICATO HALAL	2,8 -3,4	180	1	12	144	150	-
	PFW00052	BRESAOLA ZEROZERO® H (META')		1,4-1,7	180	2	12	144	150	-

### LINEA BRESAOLAZERO® - ZERO NITRITI aggiunti

	PFW00160	BRESAOLAZERO® PREMIUM W (INTERO)		2,8 -3,4	180	1	12	144	150	-
	PFW00060	BRESAOLAZERO® PREMIUM H (META')		1,4-1,7	180	2	12	144	150	-
	PFW00053	BRESAOLAZERO® BLACK ANGUS H	BLACK ANGUS PREMIUM BEEF	1,4-1,7	180	2	12	144	150	-
	PFW00058	BRESAOLAZERO® CHIANINA H	CHIANINA	1,4-1,7		2	12	144	150	-
	PFW00054	BRESAOLAZERO® WAGYU H	WAGYU PREMIUM BEEF	1,4-1,7	180	2	12	144	150	-

### BRESAOLA DELLA VALTELLINA I.G.P.

	PFW00047	BRESAOLA DELLA VALTELLINA I.G.P. W (INTERO)		2,8 -3,4	90	1	12	144	150	-
---	----------	---	---	----------	----	---	----	-----	-----	---

### LINEA PROSCIUTTI DI BOVINO LIMITED EDITION

	PFW00170	PROSCIUTTO KOBE BEEF CERTIFIED		1,4-1,7	180	2	12	144	150	-
---	----------	--------------------------------	---	---------	-----	---	----	-----	-----	---

### LINEA COTTI

	PFW00301	PASTRAMI ZERO® H	CERTIFICATO HALAL	2,2-2,7	180	2	12	144	150	-
---	----------	------------------	-------------------	---------	-----	---	----	-----	-----	---

## SELF SERVICE

### LINEA "ECO" - DARFRESH®

FOTO PRODOTTO	CODICE PRODOTTO	NOME PRODOTTO	CERTIFICAZIONI	PESO MEDIO (GRAMMI)	SHELF LIFE (GIORNI)	PEZZI PER CARTONE	BOXES PER LAYER (NR)	BOXES PER PALLET (NR)	PALLET HEIGHT (CM)	CODICE EAN
	PFC00011	BRESAOLAZERO® PREMIUM 70g ECO TAGLIO SASHIMI		70	150	10	21	252	165	8052787270376
	PFK00011	BRESAOLATARTARE® CON "ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P." 70g ECO		70	120	8	21	252	165	8052787270413
	PFK00021	BRESAOLA CUBED® PREMIUM 70g ECO		70	120	8	21	252	165	8052787270499
	PFK00051	BRESAOLAZERO® TACCHINO 70g ECO	CERTIFICATO HALAL	70	60	10	21	252	165	8052787270505

## SELF SERVICE

### LINEA "TAKE AWAY" - ATMOSFERA PROTETTIVA

FOTO PRODOTTO	CODICE PRODOTTO	NOME PRODOTTO	CERTIFICAZIONI	PESO MEDIO (GRAMMI)	SHELF LIFE (GIORNI)	PEZZI PER CARTONE	BOXES PER LAYER (NR)	BOXES PER PALLET (NR)	PALLET HEIGHT (CM)	CODICE EAN
	PFT00061	BRESAOLAZERO® PREMIUM 70g ATP		70	60	10	15	105	155	8052787270338
	PFT00018	BRESAOLAZERO® BLACK ANGUS 70g ATP		70	60	10	15	105	155	8052787270314
	PFT00063	BRESAOLAZERO® CHIANINA 70g ATP	CONSORZIO DEL VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE-CHIANINA	70	60	10	15	105	155	8052787270451
	PFT00014	BRESAOLAZERO® WAGYU 70g ATP		70	60	10	15	105	155	8052787270307
	PFT00059	BRESAOLAZERO® TACCHINO 70g ATP	CERTIFICATO HALAL	70	45	10	15	105	155	8052787270482

### LINEA "LUXURY" - DARFRESH®

FOTO PRODOTTO	CODICE PRODOTTO	NOME PRODOTTO	CERTIFICAZIONI	PESO MEDIO (GRAMMI)	SHELF LIFE (GIORNI)	PEZZI PER CARTONE	BOXES PER LAYER (NR)	BOXES PER PALLET (NR)	PALLET HEIGHT (CM)	CODICE EAN
	PFE00011	BRESAOLA ZEROZERO® 70g LUX	METODO DI PRODUZIONE BREVETTATO CERTIFICATO HALAL	70	180	10	21	252	165	8052787270017
	PFE00012	BRESAOLAZERO® BLACK ANGUS 70g LUX	BLACK ANGUS PREMIUM BEEF	70	180	10	21	252	165	8052787270000
	PFE00013	BRESAOLAZERO® WAGYU 70g LUX	WAGYU PREMIUM BEEF	70	180	10	21	252	165	8052787270024
	PFS00001	BRESAOLATARTARE® CON "ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P." LUX	CERTIFICATO HALAL	70	120	8	21	252	165	8052787270031
	PFS00003	BRESAOLATARTARE® CON TARTUFO LUX	CERTIFICATO HALAL	70	120	8	21	252	165	8052787270246





cod.	descrizione	PESO	U.M - Pz./ct
ADO0201	LARDO STAG CONCA MARMO	2 Kg	1
ADO0203	LARDO STAG CONCA MARMO TRANCI	450g x (10pz)	1
ADO0228	LARDO DI COLONNATA IGP TRANCI	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 TRANCI	2 kg/5kg	10
ADO0204	PANC. TESA STAG. CONCA DI MARMO	2kg	1
ADO0216	GUANCIALE STAGIONATO CONCA DI MARMO	1,5kg/2kg	1
ADO0216P	GUANCIALE STAGIONATO CONCA MARMO TRANCI	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 radice 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.

PRODOTTO	DESCRIZIONE	PESO	PZ./CT	
FIORE008	Salsiccia bianca stagionata	200g	10 pz.	<b>P</b>



## SALSICCIA bianca stagionata

- Solo tagli accuratamente selezionati
- Senza lattosio
- Senza glutine
- Senza conservanti

Formati disponibili:  
Cod. 008  
Salsiccia Bianca Stagionata s.v.  
circa 200 g

PRODOTTO	DESCRIZIONE	PESO	PZ./CT	
FIORE010	Salsiccia rossa stagionata dolce	270g	10 pz.	<b>P</b>
FIORE009	Salsiccia piccante stagionata	270g	10 pz.	<b>P</b>



## SALSICCIA rossa stagionata dolce o piccante

- Solo tagli accuratamente selezionati
- Senza lattosio
- Senza glutine
- Senza conservanti

Formati disponibili:  
Cod. 009  
Salsiccia Rossa Stagionata Piccante s.v.  
circa 200 g

Cod. 010  
Salsiccia Rossa Stagionata Dolce s.v.  
circa 200 g

PRODOTTO	DESCRIZIONE	PESO	PZ./CT	
FIORE021	Salsiccia di fegato stagionata	200g	10 pz.	<b>P</b>



## SALSICCIA di fegato stagionata

- Solo tagli accuratamente selezionati
- Senza lattosio
- Senza glutine
- Senza conservanti

Formati disponibili:  
Cod. 021  
Salsiccia di Fegato Stagionata  
circa 200 g



PRODOTTO	DESCRIZIONE	PESO	PZ./CT	
FIGRE006	Salamino bianco	200g	10 pz.	<b>P</b>



## SALAMINO bianco

- Solo tagli accuratamente selezionati
- Senza lattosio
- Senza glutine
- Senza conservanti

Formati disponibili:  
Cod. 006  
Salamino Bianco s.v.  
circa 200 g

PRODOTTO	DESCRIZIONE	PESO	PZ./CT	
FIGRE007	Salamino rosso dolce	200g	10 pz.	<b>P</b>



## SALAMINO rosso dolce

- Solo tagli accuratamente selezionati
- Senza lattosio
- Senza glutine
- Senza conservanti

Formati disponibili:  
Cod. 007  
Salamino Rosso s.v.  
circa 200 g

PRODOTTO	DESCRIZIONE	PESO	PZ./CT	
FIGRE039	Salamino Forte	250g	10 pz.	<b>P</b>
FIGRE040	Salamino gentile	250g	10 pz.	<b>P</b>



## FORTE & GENTILE

- Solo tagli accuratamente selezionati
- Senza lattosio
- Senza glutine
- Senza conservanti

Formati disponibili:  
Cod. 039  
Forte d'Abruzzo s.v.  
circa 200 g

Cod. 040  
Gentile d'Abruzzo s.v.  
circa 200 g



PRODOTTO	DESCRIZIONE	PESO	PZ./CT	
FIORE004	Lonza intera S.v.	3Kg	pz. 2	<b>P</b>
FIORE005	Lonza trancio S.v.	400g	pz. 6	<b>P</b>



## LONZA

- Solo tagli accuratamente selezionati
- Senza lattosio
- Senza glutine

Formati disponibili:

Cod. 004 Lonza Intera s.v. - ca. 3 Kg

Cod. 005 Lonza Trancio s.v. - ca. 400 g

PRODOTTO	DESCRIZIONE	PESO	PZ./CT	
FIORE011	Capocollo intera S.v.	1,5Kg	pz. 2	<b>P</b>
FIORE012	Capocollo trancio S.v.	350g	pz. 6	<b>P</b>



## CAPOCOLLO

- Solo tagli accuratamente selezionati
- Senza lattosio
- Senza glutine

Formati disponibili:

Cod. 011 Capocollo Intero s.v. - ca. 1,5 Kg

Cod. 012 Capocollo Trancio s.v. - ca. 350 g



## PANCETTA E GUANCIALE

- Solo tagli accuratamente selezionati
- Senza lattosio
- Senza glutine

Formati disponibili:

Cod. 013 Pancetta Intera s.v. - ca. 3 Kg

Cod. 014 Pancetta Trancio s.v. - ca. 300 g

Cod. 025 Guanciale Intero s.v. - ca. 1,8 Kg

Cod. 037 Guanciale Trancio s.v. - ca. 400 g

PRODOTTO	DESCRIZIONE	PESO	PZ./CT	
FIORE013	Pancetta intera S.v.	3Kg	pz. 1	<b>P</b>
FIORE014	Pancetta trancio S.v.	300g	pz. 6	<b>P</b>
FIORE025	Guanciale intero S.v.	1,8Kg	pz. 1	<b>P</b>
FIORE037	Guanciale trancio S.v.	400g	pz. 6	<b>P</b>



*La nostra Ventricina artigianale si ottiene da un impasto dei migliori tagli di maiale condito con sale, peperone in polvere dolce e piccante, semi di finocchio e pepe nero. Dopo 24 ore, quando la carne ha assorbito tutte le spezie, si passa all'insaccatura e poi ad un'accurata stagionatura.*

- Lavorazione artigianale
- Tagliata a punta di coltello
- Minimo 4 mesi di stagionatura
- Solo da tagli pregiati (80% prosciutto 20% pancetta)



Presidio Slow Food®

Formati Disponibili:

- Cod. 001 - Quartino Ventricina s.v. - ca. 240 gr
- Cod. 002 - Mezza Ventricina s.v. - ca. 480 gr
- Cod. 003 - Ventricina Intera s.v. - ca. 960 gr
- Cod. 032 - Medaglione d'Abruzzo s.v. - ca. 100 gr
- Cod. 035 - Ventricina Lunga da taglio s.v. - ca. 2000 gr

PRODOTTO	DESCRIZIONE	PESO	PZ./CT	
FIORE001	Quartino Ventricina S.v.	240g	pz. 8	<b>P</b>
FIORE002	Mezza Ventricina S.v.	480g	pz. 4	<b>P</b>
FIORE003	Ventricina Intera S.v.	960g	pz. 2	
FIORE032	Medaglione d'abruzzo S.v.	100g	pz. 10	<b>P</b>
FIORE035	Ventricina lunga S.v.	2000g	pz. 1	<b>P</b>

# Salumi

## IL CHIARAMONTANO

### 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.

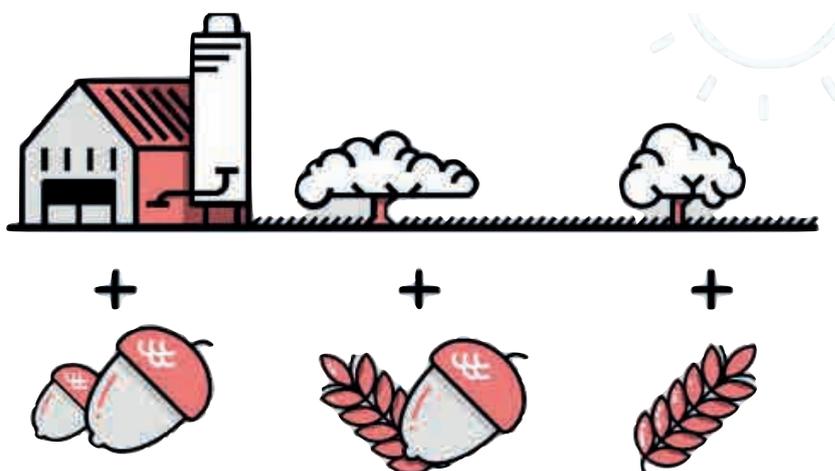
In linea con il pensiero di consumatori sempre più attenti alle caratteristiche qualitative di un prodotto e non più legate esclusivamente all'apporto nutrizionale, nasce l'idea di utilizzare carni di asino e bufalo poiché ricche in ferro e sali minerali ed a ridotto contenuto in grassi.



## 1. LA RAZZA



## 2. L'ALIMENTAZIONE



Il Maiale svolge la fase dell'ingrasso allo stato brado nutrendosi di quello che offre il pascolo fino a 7 mesi d'età.

Successivamente si passa ad un regime semibrado, di cibano di cereali e legumi provenienti da coltivazioni siciliane e mangimi vegetali.

Nella fase prima del macello l'alimentazione è ricca di orzo, avena, mais, ceci, cicierchia, carrubo, pisello.

# Salame al Pistacchio

LINEA ORO

**Il Salame al Pistacchio** fa parte di quelle vere e proprie squisitezze che il salumificio Il Chiaramontano produce per i suoi clienti più affezionati.

Salame artigianale, ricavato solo da carni fresche suino e suino nero siciliano e reso prezioso da croccanti pepite di pistacchio.

La tenera consistenza del salame si scioglie lentamente in bocca, mentre la croccantezza del pistacchio regala sensazioni uniche al palato.

Il sapiente accostamento di sapore tra la sapidità della carne e la nota dolce danno origine ad un prodotto goloso e sfizioso che racchiude tutto lo spirito siciliano.



GLUTEN FREE



LACTOSE FREE



PRODOTTO	COD.	PESO	PZ./CT	
Intero	CHIARA001	0,440 kg	7 pz.	P
Metà	CHIARA601	0,220 kg	14 pz.	P



CARNE 100% ITALIANA



PRODOTTO	COD.	PESO	PZ./CT	
Intero	CHIARA003	0,440 kg	7 pz.	P
Metà	CHIARA603	0,220 kg	14 pz.	P



CARNE 100% ITALIANA

# Salame di Asino

LINEA ORO

**Salame di Asino:** rappresenta la punta di diamante dell'azienda, riceve il premio "Best in Sicily" nel 2012, per l'eccellenza e l'innovazione enogastronomica siciliana;

la produzione di questo salame è antica e legata alla tradizione contadina ragusana, dove gli asini venivano utilizzati come animali da soma.

L'impasto fine viene ottenuto selezionando con cura le carni di asino più magre, alle quali si aggiungono carni di suino nero siciliano in minima percentuale.

Legato a mano e lentamente stagionato.

Al taglio si presenta compatto, tenero, di colore particolarmente scuro, caratteristica intrinseca delle carni equine; gusto unico particolarmente delicato, differente da qualsiasi altro comune salame.



GLUTEN FREE



LACTOSE FREE



Dolce al finocchietto

PRODOTTO	COD.	PESO	PZ./CT	
Intero	CHIARA002	0,440 kg	12 pz.	<b>P</b>
Intero	CHIARA002P	0,440 kg	12 pz.	<b>P</b>



Piccante



CARNE 100% ITALIANA

## Salsiccia Pasqualora

LINEA ORO

**Salsiccia Pasqualora:** la salsiccia pasqualora si caratterizza per la tradizionale forma a ferro di cavallo e la presenza del finocchietto selvatico che ne esalta il sapore, realizzata anche della variante con peperoncino rosso piccante. Al taglio il prodotto si presenta rosso intenso, inframezzato da lardello di suino nero siciliano, esternamente polverulento, caratteristica che ne sottolinea l'artigianalità di questi prodotti.

Morbida al taglio e dal sapore tipico, ma mai eccessivamente salata.

Nella variante piccante troviamo il peperoncino rosso al posto del finocchietto selvatico.



GLUTEN FREE



LACTOSE FREE



PRODOTTO	COD.	PESO	PZ./CT	
Intero	CHIARA009	0,440 kg	12 pz.	<b>P</b>
Intero (Nero d'Avola)	CHIARA006	0,440 kg	12 pz.	<b>P</b>



CARNE 100% ITALIANA

## Salsiccia di Suino nero siciliano

LINEA ORO

**Salsiccia di Suino Nero Siciliano:** salsiccia artigianale prodotta con carni scelte di suino nero siciliano ideale per antipasti e taglieri, viene stagionata 20/25 giorni.

La fetta si presenta con grana del grasso di colore bianco e la parte magra di colore rosso vivo.

La salsiccia di suino nero viene realizzata anche nella variante, affogata al Nero d'Avola; in questa variante la salsiccia una volta stagionata viene fatta riposare immersa in vino rosso Nero D'Avola.

Ne risulta un'aromatizzazione unica e tipica della lavorazione.



GLUTEN FREE



LACTOSE FREE

# Speck di Suino Nero Siciliano

LINEA ORO



**Speck di Suino Nero Siciliano:** Coscia intera di suino nero siciliano disossata, marezzatura importante, colore brillante e disomogeneo; più scuro all'esterno che all'interno, proprio come è giusto che sia. La carne è evoluta e matura, e lo dichiarano gli aromi di frutta secca, e la dolcezza suadente, non scontata in un prodotto come questo. Il fumo è leggero e si sposa bene con la carne. La fetta sudata e il bel grasso denotano la buona materia prima. La consistenza evoca il velluto e la seta.

PRODOTTO	COD.	PESO	PZ./CT	
Intero	CHIARA069	2,5 kg	1 pz.	<b>P</b>



CARNE 100% ITALIANA



GLUTEN FREE

# 1 Capocolli

LINEA ORO



**Capocollo di Suino Nero Siciliano:** Prodotto ottenuto esclusivamente con carni di suino nero razza autoctona dei Monti Nebrodi. Prende il nome dalla parte della lombata più vicina alla testa dell'animale. Forma cilindrica allungata, aspetto esterno polverulento. stagionato dai 90 ai 120 giorni, il prodotto al taglio presenta fetta compatta di colore rosso intenso, con venature variabili di grasso. Odore persistente e intenso sul palato unito a quello di aromi e spezie naturali, come cannella e chiodi di garofano

**Capocollo di Suino:** Prodotto ottenuto suini tradizionali. Prende il nome dalla parte della lombata più vicina alla testa dell'animale. Forma cilindrica allungata, aspetto esterno polverulento. stagionato dai 90 ai 120 giorni, il prodotto al taglio presenta fetta compatta di colore rosso intenso, con venature variabili di grasso. Odore persistente e intenso sul palato unito a quello di aromi e spezie naturali, come cannella e chiodi di garofano.

PRODOTTO	COD.	PESO	PZ./CT	
Intero (Siciliano Suino Nero)	CHIARA022	1,8 kg	2 pz.	<b>P</b>
Intero (Siciliano Suino)	CHIARA021	2,0 kg	2 pz.	<b>P</b>



CARNE 100% ITALIANA



GLUTEN FREE

## Pancetta arrotolata di suino nero siciliano

LINEA ORO

### Pancetta arrotolata senza cotenna:

Lunga stagionatura, che conferisce un sapore deciso e avvolgente, tipico della razza Nero dei Nebrodi, legata a mano.



PRODOTTO	COD.	PESO	PZ./CT	
Intero	CHIARA121	1,5 kg	2 pz.	<b>P</b>



CARNE 100% ITALIANA



GLUTEN FREE



LACTOSE FREE

PRODOTTO	COD.	PESO	PZ./CT	
Intero (salato)	CHIARA193	0,500 kg	2 pz.	<b>P</b>
Intero (pepe rosso)	CHIARA077	0,500 kg	2 pz.	<b>P</b>
Intero (pepe nero)	CHIARA078	0,500 kg	2 pz.	<b>P</b>



CARNE 100% ITALIANA

## Lardo salato di suino nero siciliano

LINEA ORO

### Lardo stagionato di suino nero siciliano:

Dal sapore fresco e delicato che accompagna la dolcezza tipica delle carni di suino nero, questo lardo salato viene arricchito esternamente con del pepe nero o pere rosso frantumato a scelta del cliente.

Tagliato a fette sottili ben si presta all'utilizzo in taglieri di salumi. Se cotto, si scioglie quasi come burro su qualsiasi crostone o altre prelibatezze che la fantasia riesce a creare in cucina.



GLUTEN FREE



LACTOSE FREE

PRODOTTO	COD.	PESO	PZ./CT
Intero	CHIARA105	5 kg	1 pz. <b>P</b>



CARNE 100% ITALIANA

## Mortadella l'Originale

LINEA ORO

**Mortadella di Asino L'Originale:** l'originale mortadella prodotta artigianalmente dalla miscela di carni di asino ragusano e carni suine, con l'aggiunta di lardello di suino nero e deliziosi pistacchi.

La ricetta non prevede l'utilizzo di trippino suino, così da risultarne un prodotto più leggero e digeribile.

La fetta si presenta compatta, non elastica di colore rosa vivo dalla caratteristica grana leggermente grossolana con quadrettature bianche perlacee ben definite. Il sapore è pieno, caratterizzato dal corretto equilibrio tra gustosa carne magra e la dolce cubettatura dei lardelli di suino nero.

La nostra mortadella si differenzia oltre che per l'unicità della ricetta anche per l'innovativo packaging, l'insacco in tessuto per alimenti la rende più attraente e ne facilita la gestione nel banco frigo.

E' una squisitezza, ottima come antipasto, aperitivo, nei panini e nelle pizze, irresistibile se abbinata ad un vino frizzante.

Disponibile in due formati, mezza da 5 kg o piccola da 2 kg.

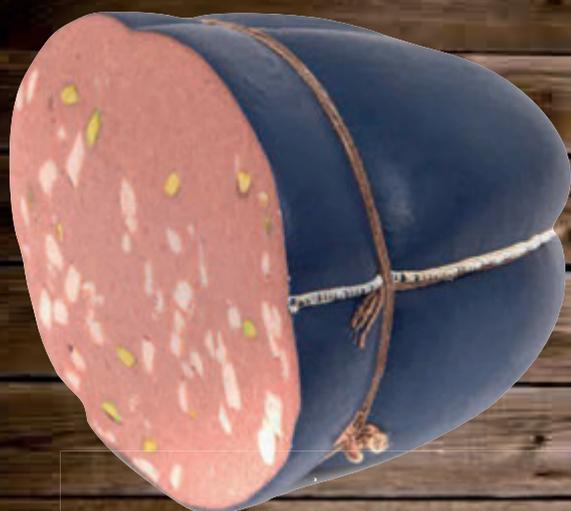


GLUTEN FREE



LACTOSE FREE

PRODOTTO	COD.	PESO	PZ./CT
Intero	CHIARA100	5 kg	1 pz. <b>P</b>



CARNE 100% ITALIANA

## Mortadella La Bufalina

LINEA ORO

**Mortadella "La Bufalina":** la mortadella di bufalo viene ottenuta dalla lavorazione di tagli magri del bufalo con l'aggiunta di carne di maiale e di lardelli di suino nero siciliano, ne risulta una mortadella gustosa, dal sapore particolare, molto più magra poiché contiene una percentuale inferiore di grassi rispetto alle migliori mortadelle suine.

Dal sapore delicato e leggermente speziato.

Disponibile in due formati, mezza da 5 kg o piccola da 2 kg.

La carne di bufalo come la selvaggina si abbina con i vini corposi ma si esalta anche con una bollicina.



GLUTEN FREE



LACTOSE FREE

# 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



Ventricina Vasetto

**P**

cod. FRACA03.4    vasetto 200gr    12pz. / ct.



Ventricina in vescica

**P**

cod. FRACA03.8    3Kg intera    1pz. / ct.



Capocollo stagionato

cod. FRACA09.2    intero 2,5Kg    2pz. / ct.



Capocollo al montepulciano

cod. FRACA07.1    intero 2,5 Kg    2pz. / ct.



Lonzino lardellato

**P**

cod. FRACA12.9    intero    5Kg    1pz. / ct.



Guanciale stagionato

**P**

cod. FRACA12.5    intero 2,5Kg    2pz. / ct.



### Salame al tartufo

---

cod. FRACAO 1.2	trancio 300gr	8pz. / ct.
cod. FRACA01.1	intero 600gr	8pz. / ct.



### Salame al montepulciano

---

cod. FRACAO I .4	trancio 300gr	8pz. / ct.
cod. FRACAO I .3	intero 600gr	8pz. / ct.



### Salsiccia di fegato stagionata

---

cod. FRACAO 1.8	intera 300gr	8pz. / ct.
-----------------	--------------	------------



### Salsiccia classica stagionata "Aria Aperta"

---

cod. FRACA12.7	intera 300gr	8pz. / ct.
----------------	--------------	------------



### Coppiette

---

cod. FRACA04.1	Coppiette 150gr	15pz. / ct.
----------------	-----------------	-------------



### Carpaccio di Filetto marinato




---

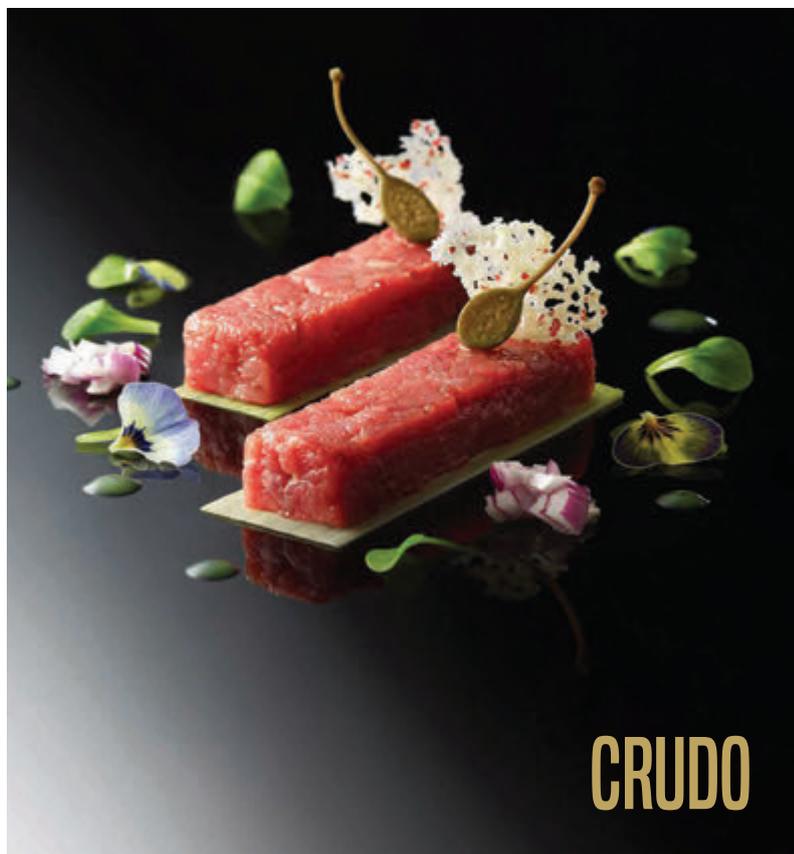
cod. FRACA06.1	1,5 Kg	1pz. / ct.
----------------	--------	------------



Composta dai tagli più pregiati e succosi di Fassona, confezionati freschi sottovuoto, la **SELEZIONE 36** è dedicata alla fantasia degli chef, pronta per essere interpretata nelle loro migliori ricette. Ciascun taglio è stato pensato per la presentazione o la cottura che più lo esalta: i crudi, le cotture in rosa o al forno, i brasati, i lessi, le tagliate, la griglia e molto altro.



I tagli anatomici sezionati, i tagli porzionati, le carni macinate il cui unico ingrediente è la carne di Fassona, sono naturalmente privi di glutine.



## CARPACCIO

Ricavato da tagli pregiati di coscia

**CODICE:** OBE1056 **PESO:** 1,5 kg  
**CODICE:** OBE1054 **PESO:** 3 kg

**TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:** 0°C / +4°C  
**SCADENZA:** 30 giorni



### CONSIGLI DI UTILIZZO

Servire crudo. Tagliare finemente e condire con olio extra vergine, sale e pepe. Ottimo con salsa al gorgonzola o dressing a piacere.



## COSCIA DA BATTERE

Ricavata da tagli pregiati di coscia

**CODICE:** OBE1324 **PESO:** 120 g (monoporzione) **SCADENZA:** 20 giorni  
**CODICE:** OBE1078 **PESO:** 1 / 1,5 kg **SCADENZA:** 30 giorni

**TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:** 0°C / +4°C



### CONSIGLI DI UTILIZZO

Taglio monoporzione pronto uso. Battere al coltello e servire cruda. Condire con olio extra vergine, sale e pepe a piacere.



## COSCIA TRITA

Ricavata da tagli pregiati di coscia

**CODICE:** OBE1317 **PESO:** 120 g (monoporzione)  
**CODICE:** OBE1319 **PESO:** 160 g (monoporzione)  
**CODICE:** OBE1092 **PESO:** 1 kg

**TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:** 0°C / +2°C  
**SCADENZA:** 15 giorni



### CONSIGLI DI UTILIZZO

Taglio monoporzione pronto uso.  
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".



## CRUDA DI ANTERIORE DA BATTERE

Ricavato da tagli pregiati anteriore

**CODICE:** OBE1204 **PESO:** 1 / 1,5 kg

**TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:** 0°C / +4°C  
**SCADENZA:** 30 giorni



### CONSIGLI DI UTILIZZO

Battere al coltello e servire cruda.  
Condire con olio extra vergine, sale e pepe a piacere.

## IL CRUDO

CODICE	DESCRIZIONE	SHELF LIFE	PESO	PACKAGING
OBE1054	FASSONA - CARPACCIO 3 KG	30 gg	3 kg	1 pc
OBE1056	FASSONA - CARPACCIO 1.5KG	30 gg	1,5 kg	1 pc
OBE1078	COSCIA DA BATTERE	30 gg	1,3 kg	1 pc
OBE1204	FASSONA - CRUDA DI ANTERIORE DA BATTERE	30 gg	1,3 kg	1 pc
OBE1317	FASSONA - COSCIA TRITA MONOPORZ. 120GR	15 gg	120 g	10 pcs
OBE1319	FASSONA - COSCIA TRITA MONOPORZ. 160GR	15 gg	160 g	10 pcs
OBE1324	FASSONA - COSCIA DA BATTERE MONOP. 120GR	20 gg	120 g	10 pcs
OBE1092	COSCIA TRITA - 1KG	15 gg	1 kg	1 pc



# COTTURE IN ROSA

36

## COTTURE IN ROSA



### FESA SENZA COPERTINA

Taglio pregiato di coscia

CODICE: OBE1095 PESO: 8 / 10 kg

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE: 0°C / +4°C  
SCADENZA: 30 giorni



#### CONSIGLI DI UTILIZZO

Adatto per cotture in rosa, Roast Beef, scaloppine, pizzaiola, tagliate e battuta al coltello.



### GIRELLO (MAGATELLO)

Taglio magro pregiato di coscia

CODICE: 1126 PESO: 3 / 5 kg

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE: 0°C / +4°C  
SCADENZA: 30 giorni



#### CONSIGLI DI UTILIZZO

Ideale per preparazione del vitello tonnato e del carpaccio.



### NOCE DI SPALLA

Taglio pregiato ricavato dal quarto anteriore

CODICE: OBE1183 PESO: 4 / 5,5 kg

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE: 0°C / +4°C  
SCADENZA: 30 giorni



#### CONSIGLI DI UTILIZZO

Adatto per arrostiti, Roast Beef, involtini e scaloppine.



### FESONE PER ROAST-BEEF

Taglio pregiato e parato, ricavato dall'anteriore

CODICE: OBE1185 PESO: 3 / 4 kg

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE: 0°C / +4°C  
SCADENZA: 30 giorni



#### CONSIGLI DI UTILIZZO

Adatto per arrostiti, Roast Beef, involtini e scaloppine.



### SOTTOFESA QUADRATA

Taglio pregiato di coscia

CODICE: 1229 PESO: 3,5 / 5 kg

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE: 0°C / +4°C  
SCADENZA: 30 giorni



#### CONSIGLI DI UTILIZZO

Adatto per Roast Beef, carpaccio e battuta al coltello.

## COTTURE IN ROSA

CODICE	DESCRIZIONE	SHELF LIFE	PESO	PACKAGING
OBE1095	FASSONA - FESA SENZA COPERTINA 9KG	30 gg	9 kg	1 pc
OBE1126	FASSONA - GIRELLO MAGATELLO 3KG+	30 gg	3+ kg	1 pc
OBE1183	FASSONA - NOCE DI SPALLA 4KG+	30 gg	4+ kg	1 pc
OBE1185	FASSONA - FESONE PER ROAST BEEF 3KG+	30 gg	3,5 kg	1 pc
OBE1229	FASSONA - SOTTOFESA QUADRATA 3KG+	30 gg	3,5+ kg	1 pc

# BRASATI COTTURE AL FORNO LESSI



## CODA

Tagliata a mano in pezzi selezionati

**CODICE:** OBE1061 **PESO:** 2 kg

**TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:** 0°C / +3°C  
**SCADENZA:** 15 giorni

### CONSIGLI DI UTILIZZO

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



## REALE

Situato nella fascia muscolare del collo

**CODICE:** OBE1214 **PESO:** 6 / 8 kg

**TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:** 0°C / +4°C  
**SCADENZA:** 30 giorni

### CONSIGLI DI UTILIZZO

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.



## GUANCIA

Ricavata dalla parte centrale della testa

**CODICE:** OBE1139 **PESO:** 2 / 2,5 kg

**TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:** 0°C / +3°C  
**SCADENZA:** 15 giorni

### CONSIGLI DI UTILIZZO

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



## SOTTOPALETTA

Taglio pregiato del quarto anteriore

**CODICE:** OBE1224 **PESO:** 3,5 / 5,5 kg  
**TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:** 0°C / +4°C  
**SCADENZA:** 30 giorni

### CONSIGLI DI UTILIZZO

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.



## STINCO CON OSSO (GERETTO)

Ricavato dall'arto posteriore

**CODICE:** OBE1236 **PESO:** 3 / 5 kg  
**CODICE:** OBE1190 Stinco intero porzionato a ossibuchi dal peso di circa 300 / 400 g (10 pz.)

**TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:** 0°C / +3°C  
**SCADENZA:** 30 giorni

### CONSIGLI DI UTILIZZO

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



## BRUTTO E BUONO

Ricavato dalla parte centrale del collo

**CODICE:** OBE1012 **PESO:** 3 / 4 kg

**TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:** 0°C / +4°C  
**SCADENZA:** 30 giorni

### CONSIGLI DI UTILIZZO

Ideale per lessi, stracotti e bocconcini al Barolo.



## SPINACINO

Taglio ricavato dal posteriore

**CODICE:** OBE1234 **PESO:** 1,5 / 2 kg

**TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:** 0°C / +4°C  
**SCADENZA:** 30 giorni

### CONSIGLI DI UTILIZZO

Taglio magro ideale per Roast Beef, vitello tonnato e battuta al coltello.



## RIBS

Porzione centrale di pancia con osso

**CODICE:** OBE1218 **PESO:** 3 / 3,5 kg

**TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:** 0°C / +4°C  
**SCADENZA:** 20 giorni

### CONSIGLI DI UTILIZZO

Cuocere sottovuoto a bassa temperatura.  
Per ottenere un risultato ottimale grigliare brevemente prima di servire.





## GALLINELLA

Taglio proveniente dalla coscia

**CODICE:** OBE1122 **PESO:** 3 / 4 kg

**TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:** 0°C / +4°C  
**SCADENZA:** 30 giorni



### CONSIGLI DI UTILIZZO

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



## PANCIA SENZA OSSO

**CODICE:** OBE1195 **PESO:** 4 / 6 Kg

**TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:** 0°C / +4°C  
**SCADENZA:** 30 giorni



### CONSIGLI DI UTILIZZO

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



## SPEZZATINO CUBETTATO

Ricavato da tagli nobili dell'anteriore

**CODICE:** OBE1232 **PESO:** 1 kg

**TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:** 0°C / +4°C  
**SCADENZA:** 20 giorni



### CONSIGLI DI UTILIZZO

Ideale per cotture in umido.



## PUNTA SENZA OSSO

Taglio ricavato dalla punta di petto

**CODICE:** OBE1212 **PESO:** 4 / 6 Kg

**TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:** 0°C / +4°C  
**SCADENZA:** 30 giorni



### CONSIGLI DI UTILIZZO

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



## MUSCOLO SENZA OSSO

Ricavato dall'arto posteriore

**CODICE:** OBE1177 **PESO:** 2,5 / 3,5 kg

**TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:** 0°C / +4°C  
**SCADENZA:** 30 giorni



### CONSIGLI DI UTILIZZO

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



## LINGUA

**CODICE:** OBE1144 **PESO:** 1,5 / 2 kg

**TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:** 0°C / +3°C  
**SCADENZA:** 15 giorni



### CONSIGLI DI UTILIZZO

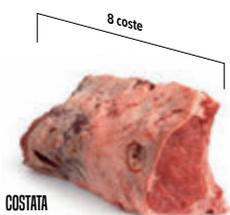
Lessare lentamente e a lungo. Il tempo di cottura dipende dalla quantità e dalla tecnica impiegata.

## I BRASATI

CODICE	DESCRIZIONE	SHELF LIFE	PESO	PACKAGING
OBE1061	FASSONA - CODA TAGLIATA A MANO 2.5KG	15 gg	2,5 kg	1 pc
OBE1139	FASSONA - GUANCIA 2KG	15 gg	2 x 1,5 kg	1 pc
OBE1190	FASSONA - STINCO C/O PORZ. A OSSOBUCO	30 gg	10 x 300g	1 pc
OBE1214	FASSONA - REALE 6KG (1PZ)	30 gg	6 kg	1 pc
OBE1224	FASSONA - SOTTOPALETTA 3KG+	30 gg	3 kg	1 pc
OBE1234	FASSONA - SPINACINO 1.5KG	30 gg	1,5 kg	1 pc
OBE1236	FASSONA - STINCO CON OSSO 3.5KG	30 gg	3,5 kg	1 pc
OBE1012	FASSONA - BRUTTO E BUONO 4KG	30 gg	4 kg	1 pc
OBE1144	FASSONA - LINGUA 2KG	15 gg	2 kg	1 pc
OBE1177	FASSONA - MUSCOLO SENZA OSSO 2.5KG	30 gg	2,5 kg	1 pc
OBE1195	FASSONA - PANCIA SENZA OSSO 5KG+	30 gg	5+ kg	1 pc
OBE1212	FASSONA - PUNTA SENZA OSSO 4KG+	30 gg	4+ kg	1 pc
OBE1218	FASSONA - RIBS DI BOVINO ADULTO 3.5KG	30 gg	3,5 kg	1 pc
OBE1232	FASSONA - SPEZZATINO CUBETTATO 1KG	30 gg	1 kg	1 pc
OBE1122	FASSONA - GALLINELLA	30gg	3kg	1 pc



# GRIGLIA



## LOMBATA INTERA 8 COSTE

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

**CODICE:** OBE1150 Lombata intera con osso 8 coste e filetto  
**PESO:** 22 / 27 kg (Diviso in due pezzi)  
**TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:** 0°C / +4°C  
**SCADENZA:** 30 giorni

**CODICE:** OBE1154 Lombata intera con osso 8 coste e filetto - porzionata  
**PESO:** 22 / 27 kg  
*Peso costate e fiorentine a richiesta. Il numero di porzioni dipende dal peso richiesto.*  
**TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:** 0°C / +4°C  
**SCADENZA:** 20 giorni

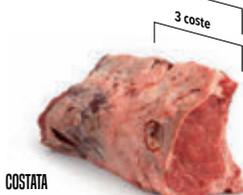
COSTATA

FIORENTINA



### CONSIGLI DI UTILIZZO

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.



COSTATA

FIORENTINA



## LOMBATA INTERA 3 COSTE

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

**CODICE:** 1148 Lombata intera 3 coste con osso e filetto  
**PESO:** 16 / 19 kg  
**TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:** 0°C / +4°C  
**SCADENZA:** 30 giorni

**CODICE:** 1159 Lombata intera con osso 3 coste e filetto - porzionata  
**PESO:** 16 / 19 kg  
*Peso costate e fiorentine a richiesta. Il numero di porzioni dipende dal peso richiesto.*  
**TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:** 0°C / +4°C  
**SCADENZA:** 20 giorni



## COSTATA

Taglio pregiato ricavato dal lombo, nella sezione delle sole otto coste

**CODICE:** OBE1072 Costata intera **PESO:** 10 / 12 kg  
**SCADENZA:** 30 giorni  
**CODICE:** OBE1125 Costata singola **PESO:** 500-600 g  
**CODICE:** OBE1163 Costata singola **PESO:** 1 kg  
**CODICE:** OBE1084 Costata singola **PESO:** a richiesta  
**SCADENZA:** 20 giorni

**TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:** 0°C / +4°C



### CONSIGLI DI UTILIZZO

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.



## FIORENTINA

Taglio pregiato ricavato dal lombo, nella sezione con filetto

**CODICE:** OBE1008 Fiorentina intera **PESO:** 14 / 16 kg  
**SCADENZA:** 30 giorni  
**CODICE:** OBE1081 Fiorentina singola **PESO:** 1,2 kg  
**CODICE:** OBE1083 Fiorentina singola **PESO:** 1,5 kg  
**CODICE:** OBE1010 Fiorentina singola **PESO:** a richiesta  
**SCADENZA:** 20 giorni

**TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:** 0°C / +4°C



### CONSIGLI DI UTILIZZO

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.



## TOMAHAWK

Taglio con osso scalzato, ricavato dalle tre coste che precedono la lombata

**CODICE:** OBE1275 *Tomahawk 3 coste*  
**PESO:** 3 / 4 kg  
**CODICE:** 1090 *Tomahawk Singolo*  
**PESO:** 900 g / 1,1 kg

**TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:** 0°C / +4°C  
**SCADENZA:** 20 giorni

### CONSIGLI DI UTILIZZO

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



## CUBE ROLL

Taglio molto pregiato ricavato dalla lombata senza osso (parte alta)

**CODICE:** OBE1165 **PESO:** 3 / 4 kg

**TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:** 0°C / +4°C  
**SCADENZA:** 30 giorni

### CONSIGLI DI UTILIZZO

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



## COWBOY STEAK

Taglio con osso scalzato, ricavato dalla costata

**CODICE:** OBE1372 *Cowboy steak intera*  
**PESO:** 6,5 kg  
**SCADENZA:** 30 giorni

**CODICE:** 1373 *Cowboy steak singola*  
**PESO:** 1 kg  
**SCADENZA:** 20 giorni

**TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:** 0°C / +4°C

### CONSIGLI DI UTILIZZO

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



## RIB EYE

Taglio molto pregiato ricavato dalla lombata senza osso (parte alta) senza la copertina

**CODICE:** OBE1346 **PESO:** 2,8 / 3,5 kg

**TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:** 0°C / +4°C  
**SCADENZA:** 30 giorni

### CONSIGLI DI UTILIZZO

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



## CONTROFILETTO

Taglio molto pregiato ricavato dalla lombata senza osso (parte bassa)

**CODICE:** OBE1064 **PESO:** 4,5 / 6,5 kg

**TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:** 0°C / +4°C  
**SCADENZA:** 30 giorni

### CONSIGLI DI UTILIZZO

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



## SCAMONE

Taglio molto pregiato ricavato dal posteriore

**CODICE:** OBE1220 **PESO:** 4 / 5 kg

**TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:** 0°C / +4°C  
**SCADENZA:** 30 giorni

### CONSIGLI DI UTILIZZO

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.



## FILETTO CON CORDONE

Il taglio più pregiato e tenero del bovino

**CODICE:** OBE1099 **PESO:** 2,8 / 4 kg

**TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:** 0°C / +4°C  
**SCADENZA:** 30 giorni

### CONSIGLI DI UTILIZZO

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



## NOCE

Taglio pregiato di coscia

**CODICE:** OBE1180 **PESO:** 4,5 / 6 kg

**TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:** 0°C / +4°C  
**SCADENZA:** 30 giorni

### CONSIGLI DI UTILIZZO

Taglio molto versatile: adatto per cotture in rosa, crudi e alla griglia. Ottimo anche per paillard e bistecche impanate.





## FILETTO DI NOCE

Taglio ricavato dal posteriore

**CODICE:** OBE1107 **PESO:** 1,7 Kg (2 pz da 700 / 900 g)

**TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:** 0°C / +4°C **SCADENZA:** 30 giorni

### CONSIGLI DI UTILIZZO

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.



## CODONE

Taglio molto pregiato ricavato dalla coscia

**CODICE:** OBE1202 **PESO:** 1 / 1,5 kg

**TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:** 0°C / +4°C **SCADENZA:** 30 giorni

### CONSIGLI DI UTILIZZO

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



## PICANHA

Taglio ricavato dalla coscia

**CODICE:** OBE1200 **PESO:** 2,5 / 3 Kg

**TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:** 0°C / +4°C **SCADENZA:** 30 giorni

### CONSIGLI DI UTILIZZO

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



## TAGLIATA DI COSCIA

Ricavata da tagli pregiati da coscia

**CODICE:** OBE1315 **PESO:** 200 g (monoporzione)  
**CODICE:** OBE1246 **PESO:** 300 g (monoporzione)  
**CODICE:** OBE1155 **PESO:** 500 g (monoporzione)  
**CODICE:** OBE1192 **PESO:** 1 Kg  
**CODICE:** OBE1252 **PESO:** 2 Kg

**TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:** 0°C / +4°C **SCADENZA:** 20 giorni

### CONSIGLI DI UTILIZZO

Taglio monoporzione pronto all'uso. Alla griglia, in padella o in forno per pochi minuti. Lasciare riposare brevemente le carni dopo la cottura per ottenere un risultato ottimale.



## FILETTO DI ANTERIORE

Taglio pregiato dell'anteriore, ricavato dalla parte centrale della spalla

**CODICE:** OBE1104 **PESO:** 1,4 kg (2 pz da 6 - 800 g)

**TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:** 0°C / +4°C **SCADENZA:** 30 giorni

### CONSIGLI DI UTILIZZO

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.



## CUORE DI REALE

Taglio dell'anteriore ricavato dalla parte centrale del reale

**CODICE:** OBE1215 **PESO:** 3 / 4 kg

**TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:** 0°C / +4°C **SCADENZA:** 30 giorni

### CONSIGLI DI UTILIZZO

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.



## TASCA PER GRIGLIA

Taglio ricavato dall'anteriore

**CODICE:** OBE1249 **PESO:** 800 g / 1 kg

**TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:** 0°C / +4°C **SCADENZA:** 30 giorni

### CONSIGLI DI UTILIZZO

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.



## BAVETTA

Taglio ricavato dal posteriore

**CODICE:** OBE1241 **PESO:** 1 / 1,5 kg

**TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:** 0°C / +4°C **SCADENZA:** 20 giorni

### CONSIGLI DI UTILIZZO

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.



# GRIGLIA



## LOMBETTO

Taglio ricavato dal posteriore (lombetto)

CODICE: OBE1162 PESO: 4-500 g (3 pz da 160 g)

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE: 0°C / +4°C  
SCADENZA: 20 giorni

### CONSIGLI DI UTILIZZO

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.



## DIAFRAMMA

Taglio ricavato dal diaframma

CODICE: OBE1287 PESO: 1,1 kg (2 pz da 550 g)

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE: 0°C / +4°C  
SCADENZA: 20 giorni

### CONSIGLI DI UTILIZZO

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.



## SALSICCIA DI FASSONA

Realizzata con le carni di fassona e una piccola parte di pancetta di suino e spezie

CODICE: OBE6007 PESO: 1 kg

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE: 0°C / +2°C  
SCADENZA: 15 giorni



### CONSIGLI DI UTILIZZO

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



## HAMBURGER

Ricavato da tagli accuratamente selezionati

CODICE: OBE6003 PESO: 150 g (2 pz da 150 g)  
CODICE: OBE6004 PESO: 400 g (2 pz da 200 g)

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE: 0°C / +2°C  
SCADENZA: 15 giorni



### CONSIGLI DI UTILIZZO

Monoperazione pronto all'uso. Cucinare alla griglia, alla piastra, al forno, in padella o al vapore a fuoco moderato.



## MACINATO PER HAMBURGER/RAGÙ

CODICE: OBE6008 PESO: 2 kg

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE: 0°C / +2°C  
SCADENZA: 15 giorni



### CONSIGLI DI UTILIZZO

Adatto per preparazione di hamburger, sughi e ripieni.

## L'AGNELLO DELLA VALLE STURA

Proviene da una valle del cuneese, la VALLE STURA: un luogo particolarmente piovoso e ricco di pascoli dove gli agnelli possono liberamente approvvigionarsi.

Il pascolo rappresenta la caratteristica essenziale per garantire il giusto equilibrio dei grassi nelle carni. La sua pezzatura è medio grande, le sue carni risultano molto eleganti, dal sapore importante ma mai invadente.

L'alpeggio estivo prevede la transumanza verso la fine di Maggio fino alla seconda metà di Ottobre, periodo che può sensibilmente variare in base alle condizioni climatiche.

## MEZZENA AGNELLO

CODICE: OBE2002 PESO: 5 - 6 kg

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE: 0°C / +4°C  
SCADENZA: 30 giorni



### CONSIGLI DI UTILIZZO

Cucinare lentamente al forno oppure in umido, arricchito con erbe aromatiche e in base alla ricetta che più vi piace.



## ALLA GRIGLIA

CODICE	DESCRIZIONE	SHELF LIFE	PESO	PACKAGING
OBE1008	FASSONA - FIORENTINA INTERA	30 gg	15+ kg	1 pc
OBE1010	FASSONA - FIORENTINA SINGOLA	20 gg	peso in base alla domanda	1 pc
OBE1064	FASSONA - CONTROFILETTO 6KG	30 gg	6 kg	1 pc
OBE1072	FASSONA - COSTATA INTERA 10KG+	30 gg	10 kg	1 pc
OBE1125	FASSONA - COSTATA INTERA PORZ 500/600GR	20 gg	15 x 500g	1 box
OBE1084	FASSONA - COSTATA SINGOLA	20 gg	peso in base alla domanda	1 pc
OBE1090	FASSONA - TOMAHAWK SINGOLO	20 gg	1 kg	1 pc
OBE1099	FASSONA - FILETTO C/C 3KG+	30 gg	3+ kg	1 pc
OBE1107	FASSONA - FILETTO DI NOCE (2X700GR)	30 gg	2x 700 g	1 pc
OBE1081	FASSONA - FIORENTINA INT PORZIONATA 1KG	20 gg	8 x 1,2 kg	1 box
OBE1148	FASSONA - LOMBATA INT. 3CT C/O E FILETTO	30 gg	18+ kg	1 pc
OBE1150	FASSONA - LOMBATA INT. 8CT C/O E FILETTO	30 gg	25+ kg	1 pc + 1 pc
OBE1154	FASSONA - LOMBATA INT. 8CT C/O E FIL.PORZ	20 gg	peso in base alla domanda	dipende dal pezzo
OBE1159	FASSONA - LOMBATA INT 3CT C/O E FIL.PORZ	20 gg	peso in base alla domanda	dipende dal pezzo
OBE1163	FASSONA - COSTATA INTERA PORZ 1KGX10PZ	20 gg	10 x 1kg	1 box
OBE1165	FASSONA - CUBE ROLL 3KG+	30 gg	3+ kg	1 pc
OBE1180	FASSONA - NOCE 4KG+	30 gg	4,5 kg	1 pc
OBE1200	FASSONA - PICANHA 2.5KG	30 gg	2,5 kg	1 pc
OBE1202	FASSONA - CODONE 1KG+	30 gg	1,2 kg	1 pc
OBE1220	FASSONA - SCAMONE 4KG+	30 gg	4 kg	1 pc
OBE1275	FASSONA - TOMAHAWK 3 CT	20 gg	3 kg	1 pc
OBE1083	FASSONA - FIORENTINA INTERA PORZ 1.5KG	20 gg	5 x 1,5kg	1 box
OBE1346	FASSONA - RIB EYE 3KG+	30 gg	3 kg	1 pc
OBE1372	FASSONA - COWBOY STEAK INTERA 6KG	30 gg	6,5 kg	1 pc
OBE1373	FASSONA - COWBOY STEAK SINGOLA	20 gg	1 kg	1 pc
OBE6003	FASSONA - HAMBURGER TRADIZIONALE 150GR	15 gg	2x 150g	12 pcs
OBE6004	FASSONA - HAMBURGER TRADIZIONALE 200GR	15 gg	2x 200g	12 pcs
OBE6007	FASSONA - SALSICCIA DI FASSONA	15 gg	1,2kg	1 pc
OBE6008	FASSONA - TRITA PER RAGU/MACINATO	15 gg	2 kg	1 pc
OBE6012	FASSONA - IMPASTO SALSICCIA DI FASSONA	15 gg	1,2 kg	1 pc

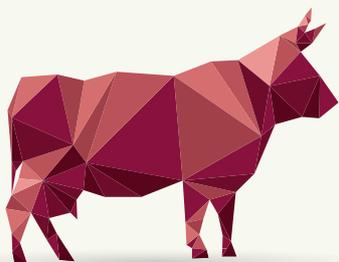
## TAGLIATE SINGOLE

CODICE	DESCRIZIONE	SHELF LIFE	PESO	PACKAGING
OBE1155	FASSONA - TAGLIATA DI COSCIA 500GR	20 gg	500 g	1 pc
OBE1192	FASSONA - TAGLIATA DI COSCIA 1 KG	20 gg	1 kg	1 pc
OBE1246	FASSONA - TAGLIATA DI COSCIA MONOP 300GR	20 gg	300 g	10 pcs
OBE1252	FASSONA - TAGLIATA DI COSCIA 2 KG	20 gg	2 kg	1 pc
OBE1315	FASSONA - TAGLIATA DI COSCIA MONOP 200GR	20 gg	200 g	10 pcs

## TAGLI SPECIALI PER GRIGLIA

CODICE	DESCRIZIONE	SHELF LIFE	PESO	PACKAGING
OBE1104	FILETTO ANTERIORE	30 gg	2x 700g	1 pc
OBE1162	FASSONA - LOMBETTO 1.5KG	20 gg	3x 160g	1 pc
OBE1215	FASSONA - CUORE DI REALE 3KG+	30 gg	3+ kg	1 pc
OBE1241	FASSONA - BAVETTA/FALSO FILETTO 1.5KG	20 gg	1,5 kg	1 pc
OBE1249	FASSONA - TASCA PER GRIGLIA 1KG	30 gg	1 kg	1 pc
OBE1287	FASSONA - DIAFRAMMA 1.5KG	20 gg	2x 550g	1 pc
OBE2002	MEZZENA AGNELLO DELLA VALLE STURA	30 gg	5,5 kg	1 pc

# GASTRONOMIA



La carne di Fassona è vocata per essere servita cruda, ma è solo uno dei modi in cui ci piace proporla. Macelleria Oberto, oltre alle più tradizionali ricette, l'ha pensata anche sotto forma di **bresaole, wurstel e salumi** che una volta provati non fanno più tornare indietro!



## Pronti per la griglia



COMING SOON

### TAGLIATA

Ricavata da tagli pregiati di coscia

**CODICE:** OBE1339 **PESO:** 180 g  
**TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:** 0°C / +4°C  
**SCADENZA:** 20 giorni

#### CONSIGLI DI UTILIZZO

Cuocere sulla griglia o in padella e girare da ambo i lati a fuoco molto alto. Dopo la cottura lasciare riposare 1 - 2 minuti.



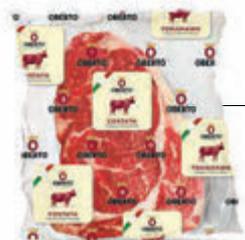
### FIORENTINA

Taglio monoporzione con osso, ricavato dal lombo nella sezione con filetto

**CODICE:** OBE1118 **PESO:** 1 kg  
**TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:** 0°C / +4°C  
**SCADENZA:** 20 giorni

#### CONSIGLI DI UTILIZZO

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



### COSTATA

Taglio monoporzione con osso, ricavato dal lombo nella sezione delle sole 8 coste.

**CODICE:** OBE1117 **PESO:** 500 g  
**TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:** 0°C / +4°C  
**SCADENZA:** 20 giorni

#### CONSIGLI DI UTILIZZO

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



### TOMAHAWK

Taglio monoporzione con osso, ricavato dalle 3 coste che precedono la lombata

**CODICE:** OBE1489 **PESO:** 1 kg  
**TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:** 0°C / +4°C  
**SCADENZA:** 20 giorni

#### CONSIGLI DI UTILIZZO

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



## PRONTI PER LA GRIGLIA

CODICE	DESCRIZIONE	SHELF LIFE	PESO	PACKAGING
OBE1117	FASSONA - COSTATA C/O MONOP. 1X500GR	20 gg	500g	6 pcs
OBE1118	FIORENTINA DI FASSONA	20 gg	1,2 kg	2 pcs
OBE1489	TOMAHAWK DI FASSONA	20 gg	1,2+ kg	2 pcs
OBE1339	TAGLIATA DI FASSONA	20 gg	180 g	10 pcs



# Salumi di Fassona



## BRESAOLA gluten FREE

Realizzata esclusivamente con tagli pregiati e magri della coscia

CODICE: OBE4001 PESO: 3 Kg  
CODICE: OBE4002 PESO: 1,5 Kg (mezza bresaola)

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE: 0°C / +4°C  
SCADENZA: 90 giorni

### BRESAOLA A FETTE IN VASCHETTA

CODICE: 4028 PESO: 100 g  
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE: 0°C / +4°C  
SCADENZA: 60 giorni



COMING SOON



#### CONSIGLI DI UTILIZZO

Condire con olio extra vergine e limone, ottima anche al naturale.



## SALAME gluten FREE

Realizzato con tagli freschi e pancetta di maiale

CODICE: OBE4013 PESO: 1,5 kg (mezzo salame)

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE: 0°C / +6°C  
SCADENZA: 60 giorni

### SALAME A FETTE IN VASCHETTA

CODICE: 4032 PESO: 100 g  
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE: 0°C / +4°C  
SCADENZA: 30 giorni



COMING SOON



#### CONSIGLI DI UTILIZZO

Adatto per completare taglietti di affettati, ottimo se accompagnato da burro fresco di malga.



## COSCIA STAGIONATA ALLE ERBE DI MONTAGNA gluten FREE

Realizzata esclusivamente con tagli pregiati freschi della coscia, aromatizzata alle erbe di montagna

CODICE: OBE4006 PESO: 1,2 - 1,7 Kg

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE: 0°C / +6°C  
SCADENZA: 90 giorni



#### CONSIGLI DI UTILIZZO

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



## SFILACCIO gluten FREE

Realizzato con tagli accuratamente selezionati, affumicati ed essiccati

CODICE: OBE4014 PESO: 100 g (vaschetta ATM)

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE: 0°C / +4°C  
SCADENZA: 150 giorni



#### CONSIGLI DI UTILIZZO

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

22



## CARPACCIO MARINATO gluten FREE

Realizzato con tagli pregiati e magri della coscia

CODICE: OBE4005 PESO: 1,2 - 1,6 Kg

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE: 0°C / +4°C  
SCADENZA: 45 giorni

### CARPACCIO MARINATO A FETTE IN VASCHETTA

CODICE: 4020 PESO: 100 g  
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE: 0°C / +4°C  
SCADENZA: 20 giorni



#### CONSIGLI DI UTILIZZO

Servire a fette al naturale o con un filo di olio extra vergine.



## LARDO D'ARNAD DOP

CODICE: OBE7007 PESO: 1,2 - 1,5 Kg

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE: 0°C / +4°C  
SCADENZA: 90 giorni

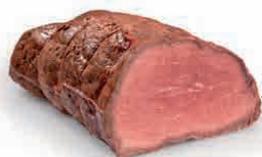


#### CONSIGLI DI UTILIZZO

SALUMI DI FASSONA				
CODICE	DESCRIZIONE	SHELF LIFE	PESO	PACKAGING
OBE4001	FASSONA - BRESAOLA DI FASSONA	90 gg	3 kg	1 pc
OBE4005	FASSONA - CARPACCIO MARINATO DI FASSONA	45 gg	1,4 kg	1 pc
OBE4006	FASSONA - COSCIA STAGIONATA/ERBE DI MONT	90 gg	1,2+ kg	1 pc
OBE4014	SFILACCIO DI FASSONA VASCHETTA ATM 100GR	150 gg	100 g	8 pc
OBE7007	LARDO D'ARNAD DOP (SUINO)	90 gg	1,5 kg	1 pc
OBE4013	SALAME DI FASSONA A META'	60 gg	1,5 kg	1 pc
OBE4002	BRESAOLA DI FASSONA META'	60 gg	1,5 kg	1 pc



# Pronti di Fassona



## ROAST-BEEF COTTO

Realizzato esclusivamente con tagli pregiati di coscia

CODICE: OBE4010 PESO: 2,5 - 3 Kg

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE: 0°C / +4°C  
SCADENZA: 50 giorni



## GIRELLO COTTO PER VITEL TONNÉ

Taglio magro e pregiato di coscia, cotto e pronto per essere affettato

CODICE: OBE1269 PESO: 1,2 - 1,5 Kg

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE: 0°C / +4°C  
SCADENZA: 50 giorni



## HAMBURGER DI FASSONA

CODICE: OBE6026 PESO: 180g TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE: 0°C / +4°C SCADENZA: 18 giorni



## TARTARE DI FASSONA

CODICE: OBE6035 PESO: 150g TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE: 0°C / +4°C SCADENZA: 15 giorni

### PRONTI DI FASSONA

CODICE	DESCRIZIONE	SHELF LIFE	PESO	PACKAGING
OBE1269	FASSONA - GIRELLO COTTO PER VITEL TONNE'	50 gg	1,3 kg	1 pc
OBE4010	FASSONA - ROAST BEEF COTTO DI COSCIA	50 gg	3 kg	1 pc
OBE6035	TARTARE DI FASSONA	15 gg	150 g	10 pcs
OBE6026	POLPA IMPERIALE- HAMBURGER DI FASSONA	20 gg	180 g	10 pcs
OBE6032	HAMBURGER DI FASSONA AL BRA DURO DOP	18 gg	180g	10 pcs



# I Gourmosi



## WÜRSTEL

Realizzato con tagli freschi e cotti al vapore. Il formato più piccolo e con ricetta delicata, si adatta ai gusti di grandi e piccini

CODICE: OBE4046 PESO: 3 pz x 80 g

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE: 0°C / +4°C  
SCADENZA: 60 giorni



### CONSIGLI DI UTILIZZO

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



## BRATWÜRST

Realizzato con tagli freschi e cotti al vapore, insaccati in budelle naturali croccante. Arricchito da spezie ed erbe aromatiche

CODICE: OBE4048 PESO: 3 pz x 100 g

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE: 0°C / +4°C  
SCADENZA: 45 giorni



### CONSIGLI DI UTILIZZO

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



## BOCKWÜRST

Realizzato con tagli freschi e cotti al vapore, insaccati in budello naturale croccante. Insaporito con un delicato sentore affumicato e spezie

CODICE: OBE4047 PESO: 3 pz x 100 g

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE: 0°C / +2°C  
SCADENZA: 60 giorni



### CONSIGLI DI UTILIZZO

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



## KÄSE

Realizzato con tagli freschi e cotti al vapore, insaccati in budelle naturali croccante. Arricchito da spezie e formaggio nazionale

CODICE: OBE4049 PESO: 3 pz x 100 g

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE: 0°C / +4°C  
SCADENZA: 60 giorni



### CONSIGLI DI UTILIZZO

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

### I GOURMOSI

CODICE	DESCRIZIONE	SHELF LIFE	PESO	PACKAGING
OBE4046	WURSTEL DI FASSONA 250GR	60 gg	3x80g	1 box= 10 pcs
OBE4047	BOCKWURST DI FASSONA 360GR	60 gg	3x100g	1 box= 10 pcs
OBE4049	KASEWURST DI FASSONA 360GR	60 gg	3x100g	1 box= 10 pcs
OBE4048	BRATWURST DI FASSONA	45 gg	3x100g	1 box= 10 pcs



**LA FILOSOFIA  
AZIENDALE  
IMPONE PRECISI  
STANDARD DI  
ALLEVAMENTO.**



*Una storia di eccellenza*  
A history of excellence



Dal 1967 la tradizione incontra l'alta qualità.  
Since 1967 tradition meets high quality.

**DALLE ALPI ITALIANE, IL GALLETTO!**  
FROM THE ITALIAN ALPS, THE GALLETTO!

## RETAIL

*Prodotti freschi Fresh products*



### **GALLETTO VALLESPLUGA**

Galletto Vallespluga  
Peso: 480-520 g



**L'INTERO PROCESSO  
È CURATO NEI  
DETTAGLI DA VALLE  
SPLUGA, IN TUTTE  
LE FASI.**

cod.	descrizione	shelf life	peso	pz. x ct.	iva
201	Galletto Vallespluga Scud. Rosso a busto x 9	8 gg.	480-540g	9	10



## GALLETTO VALTELLINA

Galletto Valtellina  
Peso: 600-650 g



## GALLETTO APERTO ALLE ERBE AROMATICHE

Spatchcock coquelet  
with herbs  
Peso: 600-650 g



## GALLETTO APERTO PICCANTE

Spicy spatchcock  
coquelet  
Peso: 600-650 g



## GALLETTO APERTO BBQ

BBQ spatchcock  
coquelet  
Peso: 600-650 g

## HAMBURGER DI GALLETTO

Coquelet Hamburger

**New!**



## LINEA HAMBURGER

Peso pezzo: 150 g  
Diametro: 12 cm  
Piece weight: 150 g  
Diameter: 12 cm

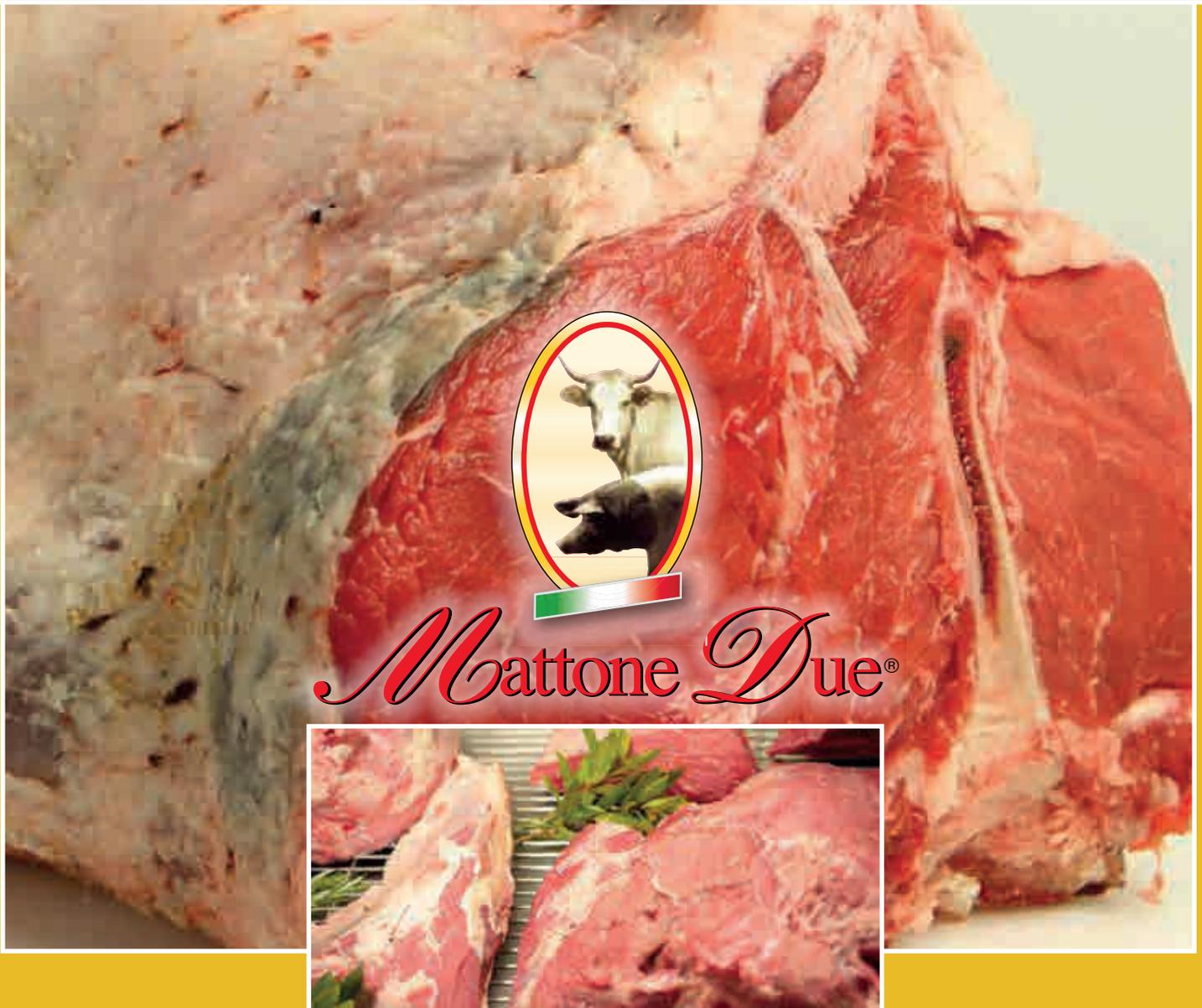
L'Azienda nasce con una grande focalizzazione sul prodotto fresco, per servire sia il canale Retail che il canale Food Service attraverso una rete di grossisti, mentre la GDO viene servita direttamente o attraverso Distributori. Al consumo tipico della ristorazione tradizionale si aggiunge col tempo il consumo all'interno della ristorazione moderna che porta allo sviluppo di elaborati per la Ristorazione, con un prodotto che diventa di tendenza nel segmento ristorativo delle steak house, burgerie, ecc. Nel corso degli anni la composizione del fatturato ha visto un forte incremento sul canale Ristorazione, in cui le vendite del prodotto surgelato hanno superato le vendite del prodotto fresco.

Oggi le referenze Food Service e Gastronomia coprono più del 50% del fatturato, ma il settore Retail è nuovamente in crescita, anche grazie al lancio nel 2018 dei porzionati e dei prodotti sottovuoto con contorno per la GDO.

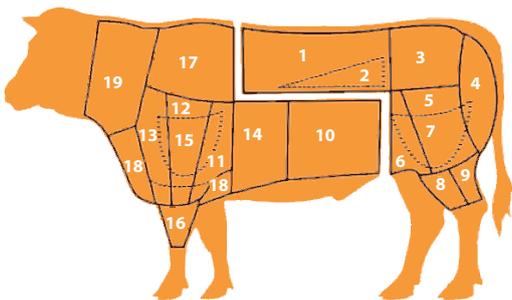


cod.	descrizione	shelf life	peso	pz. x ct.
VALLESPLUGA313	VALLESPLUGA - GALLETTO APERTO BARBECUE	18 mesi	350-450g	22
VALLESPLUGA314	VALLESPLUGA - GALLETTO APERTO ERBE AROM.	18 mesi	600-660g	6
VALLESPLUGA315	VALLESPLUGA - GALLETTO APERTO PICCANTE	18 mesi	600-660g	6
VALLESPLUGA201	VALLESPLUGA - GALLETTO SCUD ROSSO	18 mesi	600-660g	9
VALLESPLUGA013	VALLESPLUGA - GALLETTO VALTELLINA SURGEL	18 mesi	150g/pz	21
VALLESPLUGA471	VALLESPLUGA - HAMBURGER GALL	18 mesi	150g/pz	21

# Tagli Carni Fresche



## 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)

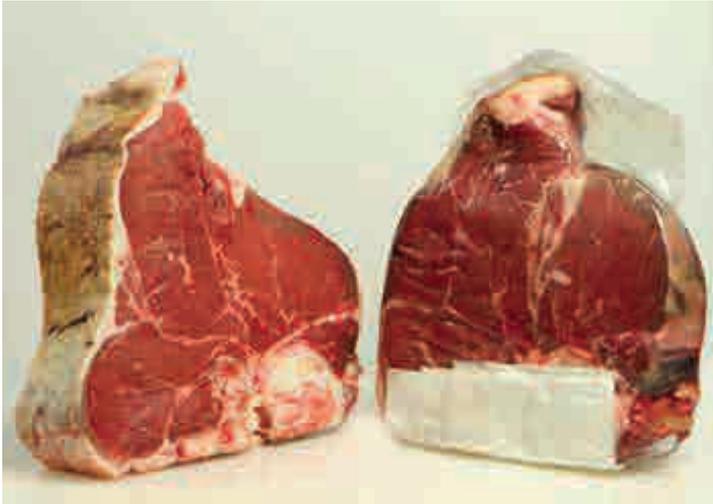




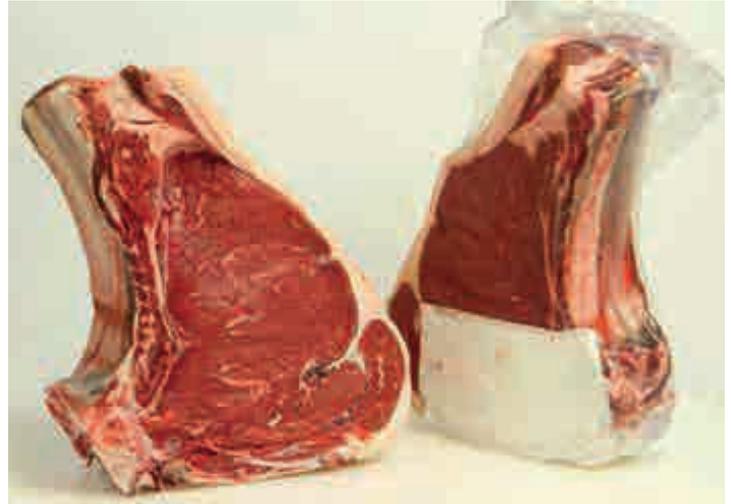
Lombata parte filetto di bovino



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

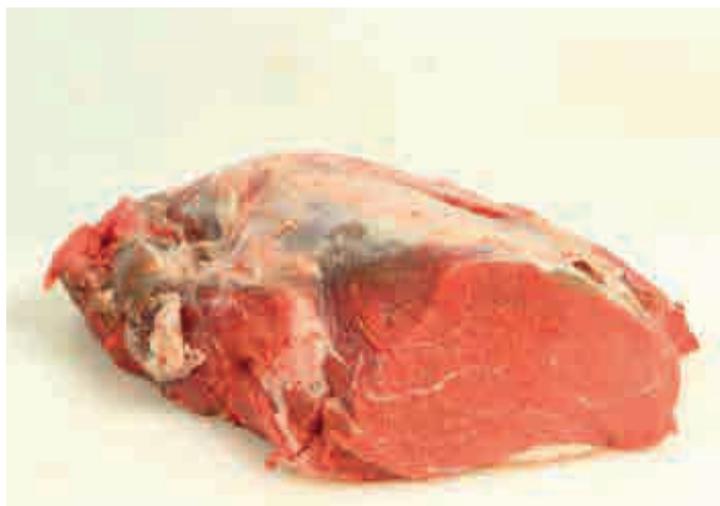
LISTINO "CARNE FRESCA DI BOVINO CHIANINO"			
COD.	Prodotto	Peso	
MATT1201	Lombata parte filetto di bovino	15 kg	<b>P</b>
MATT1217	Lombata di bovino (costola)	12 kg	<b>P</b>
MATT1207	Bistecca con filetto di bovino	1,30+ kg	<b>P</b>
MATT1202	Bistecca senza filetto di bovino (costola)	1,30 kg	<b>P</b>
MATT1223	Noce a palla di bovino	8 kg	<b>P</b>
MATT1226	Scamone a cuore di bovino	4 kg	<b>P</b>
MATT1220	Girello / Magatello di bovino	4 kg	<b>P</b>



Cube roll di bovino



Lombata intera di bovino



Filetto di testa di bovino



Fesa / Scannello di bovino



Lucertolo / Sottofesa di bovino



Campanello di bovino

LISTINO "CARNE FRESCA DI BOVINO CHIANINO"			
COD.	Prodotto	Peso	
MATT1238	Cube roll di bovino	5 kg	<b>P</b>
MATT1215	Lombata intera di bovino	23 kg	<b>P</b>
MATT1102	Filetto di testa di bovino	2 kg	<b>P</b>
MATT1221	Fesa / Scannello di bovino	14 kg	<b>P</b>
MATT1225	Lucertolo / Sottofesa di bovino	6/9 kg	<b>P</b>
MATT1229	Campanello di bovino	1 kg	<b>P</b>



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

LISTINO "CARNE FRESCA DI BOVINO CHIANINO"			
COD.	Prodotto	Peso	
MATT1230	Muscolo senza osso di bovino	1,30 kg	<b>P</b>
MATT1228	Melino di bovino	2 kg	<b>P</b>
MATT125	Hamburger di bovino (imballo da 8 pz)	160 gr	<b>P</b>
MATT1211	Macinato di bovino	1 kg	<b>P</b>
MATT1227	Scamone e melino di bovino	6 kg	<b>P</b>
MATT1224	Spinacino cimolino di bovino	1,10 kg	<b>P</b>
MATT1234	Girello di spalla di bovino	1,50 kg	<b>P</b>



Carnetta da macinare di bovino



Muscolo con osso di bovino



Collo di bovino



Pancia senza osso di bovino



Fesone di spalla di bovino

LISTINO "CARNE FRESCA DI BOVINO CHIANINO"			
COD.	Prodotto	Peso	
MATT1233	Carnetta da macinare di bovino	1 kg	<b>P</b>
MATT1231	Muscolo con osso di bovino	1,80 kg	<b>P</b>
MATT1236	Collo di bovino	5 kg	<b>P</b>
MATT1232	Pancia senza osso di bovino	8 kg	<b>P</b>
MATT1235	Fesone di spalla di bovino	5 kg	<b>P</b>

# 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 naturali, pepe e sale. Legata e accompagnata 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 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.*



## 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.*

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

# SUINO DI CINTA SENESE



## IL TONNO DI MONTAIONE

Antica ricetta medica 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	<b>P</b>
MATT4012	Suino di Cinta	La Buttera del Mattone	arista legata e speziata	600/700gr	<b>P</b>
MATT2005	Suino di Cinta	La Gioconda del Mattone		1 KG	<b>P</b>
MATT4008	Suino di Cinta	La Tagliata del Mattone		600/700gr	<b>P</b>
MATT1098	Bovino razza Chianina	La Rustica di bovino Chianina	magro 1° scelta speziato	1 KG	<b>P</b>
MATT2003	Suino di Cinta	La Signoria del Mattone	arista legata e speziata	1,5 KG	<b>P</b>
MATT1002	Bovino Nostrale	Gran Pezzo di bovino		3,5 KG	<b>P</b>
MATT2007	Suino di Cinta	La Chitarra del Mattone		300/400gr	<b>P</b>
MATTBN2	Bovino Nostrale	Il Ducale	entrecote con lardo		<b>P</b>

### LISTINO SALUMI "CINTA SENESE"

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



**SKIN PACK - Hamburgerone di bovino**  
Hamburger di bovino 300 gr di alta qualità.



**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.



**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 - 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.



**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).



**SKIN PACK - Tartara di bovino**  
Preparazione di carne macinata di bovino.

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

BOVINO CHIANINA SKIN *			
COD.	Prodotto	pz./ct	
MATT000250	Bistecca 350gr.	6	<b>P</b>
MATT000251	Fettine 200gr.	6	<b>P</b>
MATT000252	Controfiletto 300gr.	6	<b>P</b>
MATT000253	Hamburger 200 gr.	6	<b>P</b>
MATT000254	Minihamburger 240gr.	6	<b>P</b>
MATT000255	Tartara 200gr.	6	<b>P</b>
MATT000256	Hamburgerone 300gr.	6	<b>P</b>



## 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.







## 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 FREDDI 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.



- **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.



- **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.

- **COHO**

Il più magro tra i salmoni selvaggi. Definito anche "argento" 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.



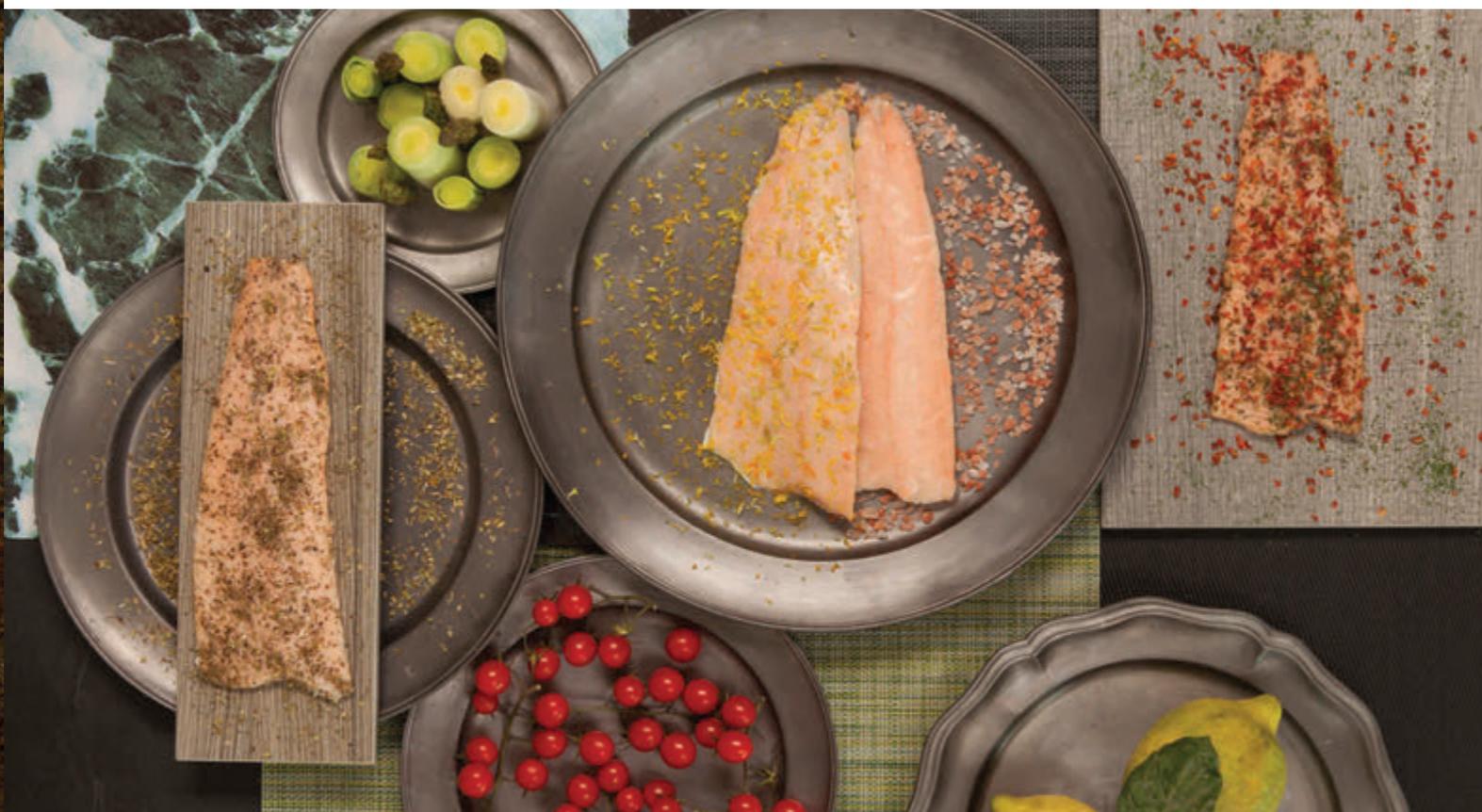
- **TROTA ALLA MEDITERRANEA**

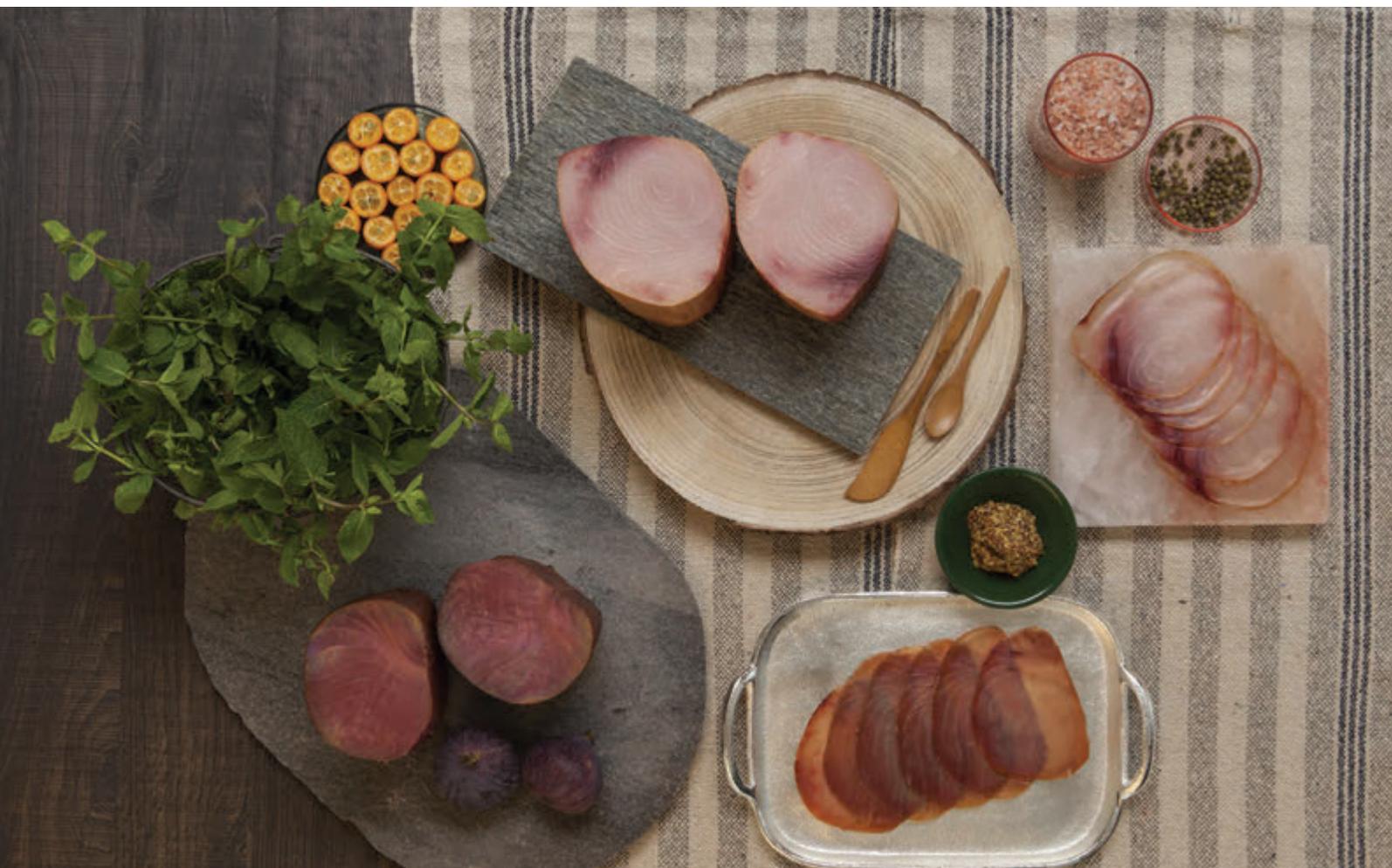
L'espressione del fascino italiano in soli due ingredienti: pomodoro e origano.



- **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.



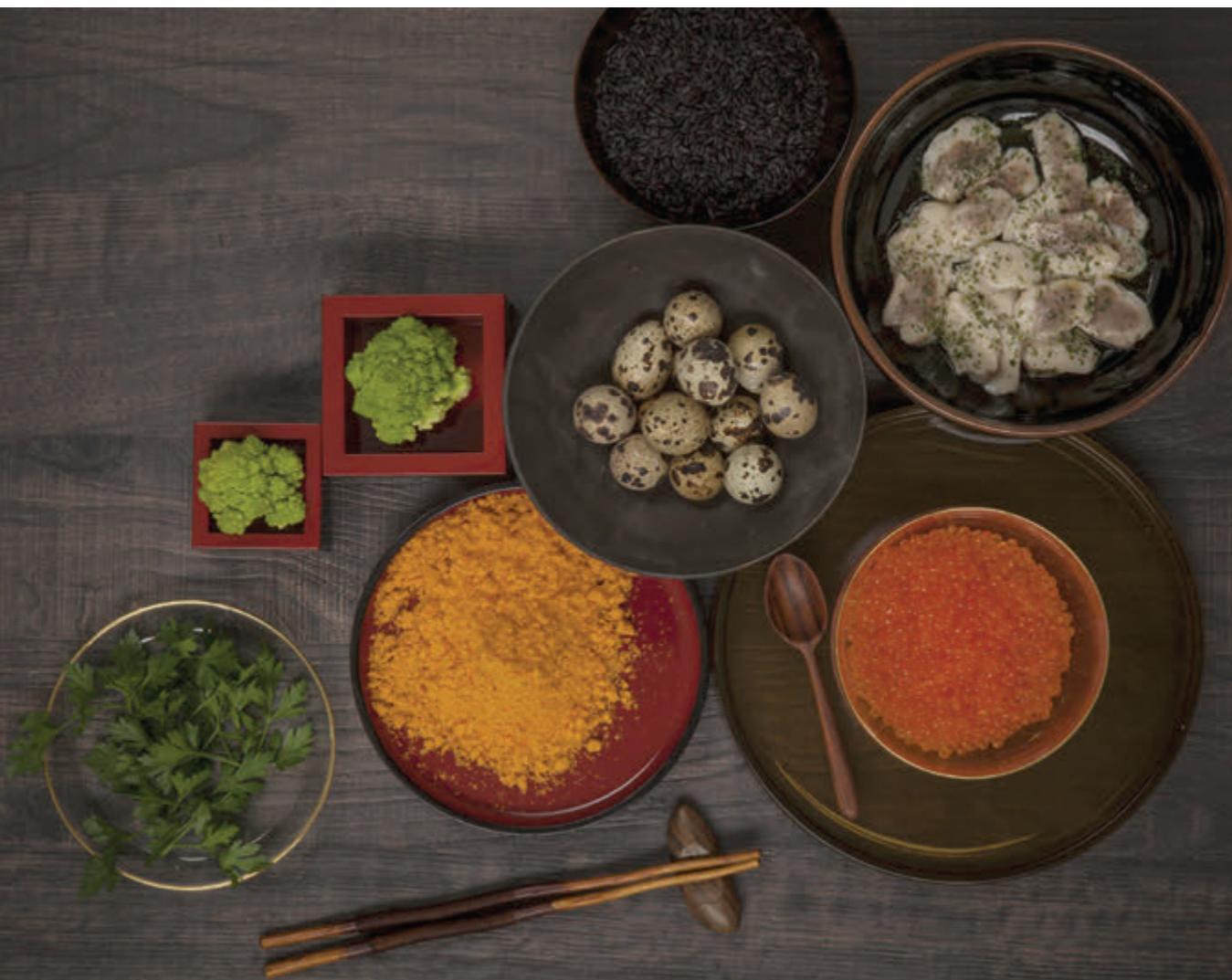
## • BOTTARGA DI TROTA

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.



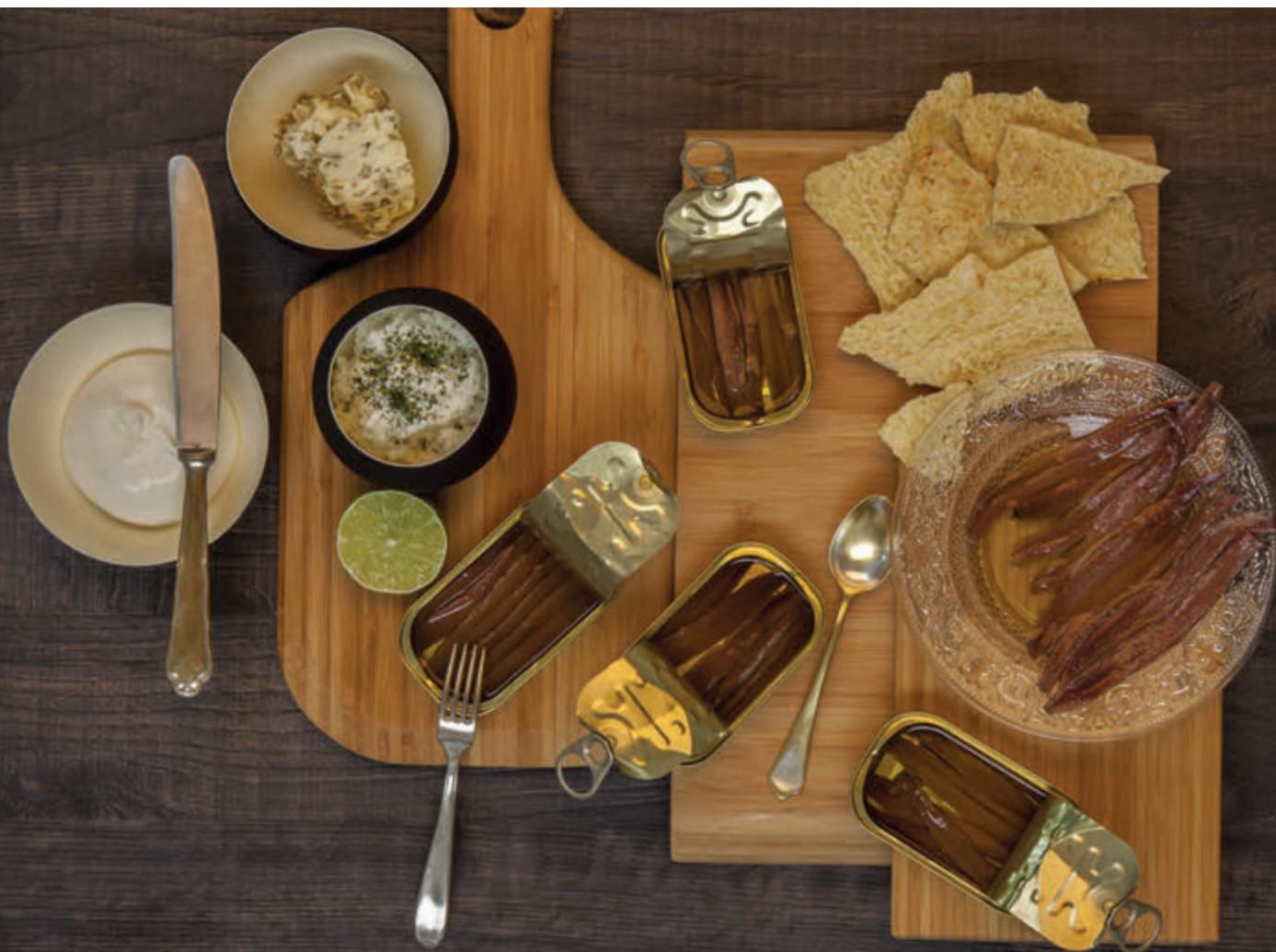
# LE ACCIUGHE DEL CANTABRICO

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.



- **BELUGA**

Prodotto dallo STORIONE BELUGA. Allevato sulle sponde del Mar Caspio. Le uova raggiungono le dimensioni di 3,5mm. Gusto pieno, colore a matrice grigia, variano da nero a quasi bianco.

- **IMPERIAL**

Si ottiene dallo Storione Siberiano. Le uova sono di buona consistenza e di media pezzatura (2,5-2,7 mm). Il gusto è deciso e persistente. Il colore varia sui toni del marrone: Da scuro a dorato.

- **SPECIAL RESERVE**

Selezione della migliore qualità di caviale di storione russo siberiano o bianco che si distingue per particolare gusto colore e granatura.

Durata: Fresco 90 gg  
Pastorizzato: 180gg.

**Disponibile su prenotazione**

cod.	descrizione	pz./ct	scadenza gg	udm		iva
<b>LA TROTA AFFUMICATA - LA REGINA DI SAN DANIELE</b>						
100R2	LA REGINA di San Daniele 300/800g - baffa intera	Singola	90	kg	<b>P</b>	10
100R3	LA REGINA di San Daniele 800/1200g - baffa intera	Singola	90	kg	<b>P</b>	10
100R4	LA REGINA di San Daniele 1200g + baffa intera	Singola	90	kg	<b>P</b>	10
100RP2	LA REGINA di San Daniele 300/800g - baffa preaffettata	Singola	60	kg	<b>P</b>	10
100RP3	LA REGINA di San Daniele 800/1200g - baffa preaffettata	Singola	60	kg	<b>P</b>	10
100RP4	LA REGINA di San Daniele 1200g + baffa preaffettata	Singola	60	kg	<b>P</b>	10
120REP1	LA REGINETTA di S. Daniele 150/300g - baffa preaffettata	6/20	60	kg	<b>P</b>	10
100RA100GA	LA REGINA di San Daniele 100g - fette lunghe	10	60	kg	<b>P</b>	10
100RA250GA	LA REGINA di San Daniele 250g - fette lunghe	1/18	60	kg	<b>P</b>	10
<b>LA FIL DI FUMO - Trota Affumicata a Caldo</b>						
100TAR01GA	TARTARE DI TROTA REGINA gr 100 in vaschetta con astuccio	10	20	pz	<b>P</b>	10
400LRTAR1	TARTARE DI TROTA REGINA gr 800 in vaschetta	2/4	30	pz	<b>P</b>	10
<b>Il cuore della Regina di San Daniele: la parte centrale del filetto</b>						
110CT2GA	CAPRICCIO di REGINA 250/350g con pelle, in astuccio	Singolo	30	kg	<b>P</b>	10
<b>LINEA CHEF: LE TROTE COTTE AL VAPORE</b>						
200CHA1GA	FILETTO di TROTA 100/160g alle erbe	6/20	60	kg	<b>P</b>	10
200CHL1GA	FILETTO di TROTA 100/160g agli agrumi	6/20	60	kg	<b>P</b>	10
200CHN1GA	FILETTO di TROTA 100/160g al naturale	6/20	60	kg	<b>P</b>	10
200CHP1GA	FILETTO di TROTA 100/160g alla Mediterranea	6/20	60	kg	<b>P</b>	10
<b>TROTA Linea GRAN RISERVA</b>						
110CT1	CAPRICCIO di TROTA REGINA 300/700g	1/10	30	kg	<b>P</b>	10
150ROSE1R	FIL ROSÈ DI TROTA	500/800	45	Kg	<b>P</b>	10
<b>LA REGINA SPEZIATA</b>						
100C1GA	"CARPACCIO" di TROTA 400/800g - trancio intero	Singolo	75	kg	<b>P</b>	10
100CA100GA	"CARPACCIO" di TROTA a fette 100g	10	60	pz	<b>P</b>	10
<b>I FILETTI</b>						
150ROSE1R	Fil Rosè di Trota 500-800g	Singolo	45	kg	<b>P</b>	10
200F2GA	FIL di FUMO filetto di trota 120/220g	6/20	60	kg	<b>P</b>	10
600ARF1GA	ARINGA SCIOCCA filetti senza pelle 160/240g	6/20	60	kg	<b>P</b>	10
600SGMN1GA	SGOMBRO filetto 100/160g	6/20	60	kg	<b>P</b>	10
600SGMP1GA	SGOMBRO AL PEPE filetto 100/160g	6/20	60	kg	<b>P</b>	10
<b>GLI ALTRI PESCI COTTI AL VAPORE</b>						
600BRAN1GA	FILETTO di BRANZINO 100/130g	6/20	60	kg	<b>P</b>	10
600ORA1GA	FILETTO di ORATA 90/110g	6/20	60	kg	<b>P</b>	10
600SGMMGA	FILETTI di SGOMBRO ALLA MEDITERRANEA 90/130 g	6/20	60	kg	<b>P</b>	10
280MERLN1GA	FILETTO DI MERLUZZO AL NATURALE 115/170g	6/20	60	kg	<b>P</b>	10
280MERLM1GA	FILETTO DI MERLUZZO alla MEDITERRANEA 115/170g	6/20	60	kg	<b>P</b>	10
520S120AGA	TRANCIO DI SALMONE ALLE ERBE cotto al vapore 100/140 g	15	60	kg	<b>P</b>	10
500CAKING1	SALMONE SELVAGGIO RED KING 1500/2500g - baffa intera	Singola	60	kg	<b>P</b>	10
500CAKINGP1	SALMONE SELVAGGIO RED KING 1500/2500g - baffa preaffettata	Singola	60	kg	<b>P</b>	10

<b>cod.</b>	<b>descrizione</b>	<b>pz./ct</b>	<b>scadenza gg</b>	<b>udm</b>	<b>P</b>	<b>iva</b>
500CAKING2	SALMONE SELVAGGIO RED KING 900/1500g - baffa intera	Singola	60	kg	<b>P</b>	10
500CAKINGP2	SALMONE SELVAGGIO RED KING 900/1500g - baffa preaffettata	Singola	60	kg	<b>P</b>	10
500SOCKEY2	SALMONE SELVAGGIO SOCKEYE 500/800g - baffa intera in astuccio	Singola	60	kg	<b>P</b>	10
500SOCKPREAF1	SALMONE SELVAGGIO SOCKEYE 500/800 - baffa preaff. in astuccio	Singola	60	kg	<b>P</b>	10
500COHO02	SALMONE SELVAGGIO COHO 500/800g - baffa intera	Singola	60	kg	<b>P</b>	10
500COHO01	SALMONE SELVAGGIO COHO 800/1,200g - baffa intera	Singola	60	kg	<b>P</b>	10
500COHOPREAF1	SALMONE SELVAGGIO COHO 500/800g - baffa preaffettata	Singola	60	kg	<b>P</b>	10
500COHOPREAF	SALMONE SELVAGGIO COHO 800/1,200g - baffa preaffettata	Singola	60	kg	<b>P</b>	10
500SOC100GA	SALMONE SELVAGGIO SOCKEYE a fette 100g	10	60	pz	<b>P</b>	10
500KING80GA	SALMONE SELVAGGIO RED KING fette lunghe 80g, ATM, con astuccio	10	50	pz	<b>P</b>	10
<b>SALMONE SCOZZESE</b>						
500S1	SALMONE SCOZZESE 600/900g - baffa intera in astuccio	Singola	60	kg	<b>P</b>	10
500S2	SALMONE SCOZZESE 900/1200g - baffa intera in astuccio	Singola	60	kg	<b>P</b>	10
500S3	SALMONE SCOZZESE 1200/1800g - baffa intera	Singola	60	kg	<b>P</b>	10
500S4	SALMONE SCOZZESE 1800/2500g - baffa intera	Singola	60	kg	<b>P</b>	10
500SP1	SALMONE SCOZZESE 600/900g - baffa preaffettata in astuccio	Singola	60	kg	<b>P</b>	10
500SP2	SALMONE SCOZZESE 900/1200g - baffa preaffettata in astuccio	Singola	60	kg	<b>P</b>	10
500SP3	SALMONE SCOZZESE 1200/1800g - baffa preaffettata	Singola	60	kg	<b>P</b>	10
500SP4	SALMONE SCOZZESE 1800/2500g - baffa preaffettata	Singola	60	kg	<b>P</b>	10
500SA250GA	SALMONE SCOZZESE 250g - fette lunghe	1/18	60	pz	<b>P</b>	10
500SA100GA	SALMONE SCOZZESE 100g - fette lunghe	10	60	pz	<b>P</b>	10
<b>SALMONE NORVEGESE</b>						
500N1	SALMONE NORVEGESE 600/900g - baffa intera in astuccio	Singola	60	kg	<b>P</b>	10
500N2	SALMONE NORVEGESE 900/1200g - baffa intera in astuccio	Singola	60	kg	<b>P</b>	10
500N3	SALMONE NORVEGESE 1200/1800g - baffa intera	Singola	60	kg	<b>P</b>	10
500N4	SALMONE NORVEGESE 1800/2600g - baffa intera	Singola	60	kg	<b>P</b>	10
500N5	SALMONE NORVEGESE 2600g + baffa intera	Singola	60	kg	<b>P</b>	10
500NP1	SALMONE NORVEGESE 600/900g baffa preaffettata in astuccio	Singola	60	kg	<b>P</b>	10
500NP2	SALMONE NORVEGESE 900/1200g baffa preaffettata in astuccio	Singola	60	kg	<b>P</b>	10
500NP3	SALMONE NORVEGESE 1200/1800g baffa preaffettata	Singola	60	kg	<b>P</b>	10
500NP4	SALMONE NORVEGESE 1800/2600g baffa preaffettata	Singola	60	kg	<b>P</b>	10
500NP5	SALMONE NORVEGESE 2600g+ baffa preaffettata	Singola	60	kg	<b>P</b>	10
500NA100GA	SALMONE NORVEGESE 100g - fette lunghe	10	60	pz	<b>P</b>	10
<b>SALMONE SELEZIONE GOLD</b>						
500SUP1	LO SCOZZESE del SUTHERLAND 600/900g - baffa intera	Singola	60	kg	<b>P</b>	10
500SUP2	LO SCOZZESE del SUTHERLAND 900/1200g - baffa intera	Singola	60	kg	<b>P</b>	10
500SUP3	LO SCOZZESE del SUTHERLAND 1200/1800g - baffa intera	Singola	60	kg	<b>P</b>	10
500SUP4	LO SCOZZESE del SUTHERLAND 1800/2500g - baffa intera	Singola	60	kg	<b>P</b>	10
<b>IL CUORE DI SALMONE: LA PARTE CENTRALE PIÙ TENERA E DELICATA. TAGLIO BALIK</b>						
510CS1GA	CAPRICCIO di SALMONE 170/200g senza pelle con astuccio	Singolo	30	kg	<b>P</b>	10
510CS2GA	CAPRICCIO di SALMONE con pelle 250/350g con astuccio	Singolo	30	kg	<b>P</b>	10

cod.	descrizione	pz./ct	scadenza gg	udm		iva
<b>TRANCIO AFFUMICATO A CALDO</b>						
520S120CGA	TRANCIO DI SALMONE AFFUMICATO A CALDO 100/140g	15	60	kg	<b>P</b>	10
<b>RITAGLI DI SALMONE</b>						
500RT502R	RITAGLI di SALMONE 500g	10	45	pz	<b>P</b>	10
<b>I MARINATI</b>						
150RMAGR1R	TROTA MARINATA AGLI AGRUMI 300/800g	Singolo	30	kg	<b>P</b>	10
150RMAGR2R	TROTA MARINATA AGLI AGRUMI 800/1200g	Singolo	30	kg	<b>P</b>	10
550SME	SALMONE MARINATO ALLE ERBE 800/1200 g	Singolo	30	kg	<b>P</b>	10
550SML	SALMONE MARINATO AGLI AGRUMI 800/1200 g	Singolo	30	kg	<b>P</b>	10
<b>IL BACCALÀ</b>						
400BAV200	BACCALA' DELICATO tipo vicentina vaschetta kg 2,000	1/2	60	pz	<b>P</b>	10
400BAV013	BACCALA' DELICATO tipo vicentina vaschetta gr 130	10/25	60	pz	<b>P</b>	10
400BAM100	BACCALA' MANTECATO vaschetta kg 1,000	1/2	60	pz	<b>P</b>	10
400BAM013	BACCALA' MANTECATO vaschetta gr 130	10/25	60	pz	<b>P</b>	10
400BAV001	BACCALA' alla VENEZIANA con POMODORO vaschetta gr 130	1/2	60	pz	<b>P</b>	10
<b>SPECIALITÀ IN VASETTO</b>						
300U90R	UOVA di TROTA 90g	8	6/10 mesi	pz	<b>P</b>	10
300USAL90	UOVA DI SALMERINO 90g	8	6/10 mesi	pz	<b>P</b>	10
300UB50R	BOTTARGA di TROTA macinata 50g	8	6/10 mesi	pz	<b>P</b>	10
300G90R	GUANCIALI di TROTA 90g	8	6/10 mesi	pz	<b>P</b>	10
300BTRA130R	BOCCONCINI DI TROTA in AGRODOLCE con verdure 130g	8	6/10 mesi	pz	<b>P</b>	10
<b>I SUGHI</b>						
300STR130R	SAPOR di TROTA 130g - condimento	8	6/10 mesi	pz	<b>P</b>	10
300STRN130R	SAPOR di TROTA alle NOCI 130g - condimento	8	6/10 mesi	pz	<b>P</b>	10
300STP190GD	SUGO di TROTA al POMODORO 190g	6	6/10 mesi	pz	<b>P</b>	10
350SOR130R	SAPOR DI ORATA 130g - condimento	8	6/10 mesi	pz	<b>P</b>	10
350SBP190R	SUGO DI BRANZINO al POMODORO 190g	6	6/10 mesi	pz	<b>P</b>	10
<b>DON BOCARTE: LA PESCA PRIMAVERILE.</b>						
Dal basso tenore di sale, conservate in un blend di olii extravergine d'oliva che esalta il sapore tipico dell'acciuga.						
450ACCIUGHE19	ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO latta 48 g c/astuccio	24	6/12 mesi	pz	<b>P</b>	10
450ACCIUGHE20	ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO latta 85 g	24	6/12 mesi	pz	<b>P</b>	10
450ACCIUGHE16	ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO latta 198 g 26/28 pezzi	Singola	6/12 mesi	pz	<b>P</b>	10
450ACCIUGHE17	ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO latta 198 g 38/40 pezzi	Singola	6/12 mesi	pz	<b>P</b>	10
450ACCIUGHE21	ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO latta 550 g 68/70 pezzi	Singola	6/12 mesi	pz	<b>P</b>	10
450ACCIUGHE22	ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO latta 550 g 90/92 pezzi	Singola	6/12 mesi	pz	<b>P</b>	10
<b>DIEZ: LA PESCA AUTUNNALE.</b>						
Dal basso tenore di sale, conservate in un blend di olii extravergine d'oliva che esalta il sapore tipico dell'acciuga.						
450ACCIUGHE01	ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO latta 48 g c/astuccio	24	6/12 mesi	pz	<b>P</b>	10
450ACCIUGHE02	ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO latta 550 g 90-92 pezzi	Singola	6/12 mesi	pz	<b>P</b>	10
450ACCIUGHE03	ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO latta 550 g 70/72 pezzi	Singola	6/12 mesi	pz	<b>P</b>	10
380ACCIUGA02	ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO vaso vetro 100 g	Singola	6/12 mesi	pz	<b>P</b>	10

cod.	descrizione	pz./ct	scadenza gg	udm		iva
<b>LE ALTRE SPECIALITÀ DEL MONDO</b>						
450VENTRESCA2	VENTRESCA DI TONNO ROSSO SELVAGGIO latta 120 g	Singola	10 mesi	pz	<b>P</b>	10
380TON04	TONNO BONITO DE NORTE Vaso vetro 220 g	6	10 mesi	pz	<b>P</b>	10
450TON07	TONNO BONITO DE NORTE LOMO latta 160 g	24	10 mesi	pz	<b>P</b>	10
600POLP1	TENTACOLI DI PIOVRA COTTI senza testa, c/astuccio 280g	Singola	90gg	pz	<b>P</b>	10
600POLP2	TENTACOLI DI PIOVRA COTTI senza testa, 300/400 g	Singola	90gg	kg	<b>P</b>	10
600BOT1	BOTTARGA DI MUGGINE intera 130/160 g prodotta in Italia	4	6/12 mesi	kg	<b>P</b>	10
<b>PESCE SPADA E TONNO</b>						
600SPT1	PESCE SPADA 800/2500g - trancio intero	Singola	60	kg	<b>P</b>	10
600SPA100GA	PESCE SPADA a fette 100g - in busta	10	60	pz	<b>P</b>	10
600TO1	TONNO 900/2500g - trancio	Singola	60	kg	<b>P</b>	10
600TOA100GA	TONNO a fette 100g - in busta	10	60	pz	<b>P</b>	10
<b>LE ALTRE SPECIALITÀ in vaschetta</b>						
400ALIC12	FILETTI di ALICI s/o kg 2,000 - marinati. In olio.	2	90	pz	<b>P</b>	10
400ARING1	FILETTI di ARINGA AFF. kg 1,000 - senza pelle, con cipolla. In olio.	2/4	60	pz	<b>P</b>	10
400ARING2	FILETTI di ARINGA AFF. kg 2,000 - senza pelle, con cipolla. In olio.	2	60	pz	<b>P</b>	10
400TROAG1	BOCCONCINI TROTA AGRODOLCE kg 1, in olio, con verdure. In olio.	2/4	90	pz	<b>P</b>	10
400FILET2	FILETTI TROTA marinati kg 2,000 -affumicati CON PELLE. In olio.	2	90	pz	<b>P</b>	10
400FILET2SP	FILETTI TROTA marinati kg 2,000 -affumicati SENZA PELLE. In olio.	2	90	pz	<b>P</b>	10
400SEP100	SEPIE IN UMIDO kg 1,000	1/2	60	pz	<b>P</b>	10
400SEP015	SEPIE IN UMIDO gr. 150	10/25	60	pz	<b>P</b>	10
400SAR100	SARDE in SAOR 800 gr	1/2	60	pz	<b>P</b>	10
400SAR015	SARDE in SAOR gr 150	10/25	60	pz	<b>P</b>	10
400INSA01	INSALATA DI MARE kg 1,000	1/2	60	pz	<b>P</b>	10
400INSA02	INSALATA DI MARE gr 180	10/25	60	pz	<b>P</b>	10
400CAR2	CARCIOFINI ALLA ROMANA kg 2,000 - con gambo. In olio.	2	90	pz	<b>P</b>	10
400CIP2	CIPOLLINE GRIGLIATE kg 2,000. In olio.	2	90	pz	<b>P</b>	10
400RAD1	RADICCHIO ALLA GRIGLIA kg 1,000. In olio.	2/4	90	pz	<b>P</b>	10
<b>LE CARNI</b>						
700PEPOR	PETTO di POLLO AFFUMICATO alle ERBE 220/300 gr	Singola	90	kg	<b>P</b>	10
700CAANG	CARPACCIO di MANZO 1500/2000g	Singola	60	kg	<b>P</b>	10
700BLANG	BLACK ANGUS AFFUMICATO 1,3/1,7 KG	Singola	60	kg	<b>P</b>	10
700SPKAN	SPECK d'ANATRA 500/800g - affumicato	Singola	150	kg	<b>P</b>	10
700SPKOC	SPECK d'OCA 250/300g - petto affumicato	Singola	150	kg	<b>P</b>	10
700SANA130	SUGO BIANCO D'ANATRA gr 130	10/25	45	pz	<b>P</b>	10

**BOTTARGA DI MUGGINE**  
**CURED MULLET ROE**

**GRATTUGIATA IN VASO**  
**GRATED IN JAR**

vaso da 40 g / 40 g jar (1.41 oz)  
 vaso da 70 g / 70 g jar (2.47 oz)  
 vaso da 150 g / 150 g jar (5.29 oz)  
 vaso da 1,3 kg / 1,3 kg jar (45.86 oz)


**GRATTUGIATA IN BUSTA**  
**GRATED IN BAG**

doypack monodose da 25 g / 25 g standup single portion bag (0.88 oz)  
 doypack da 50 g / 50 g stand up bag (1.76 oz)  
 doypack da 70 g / 70 g stand up bag (2.47 oz)  
 doypack da 100 g / 100 g stand up bag (3.53 oz)  
 busta da 250 g / 250 g bag (8.82 oz)  
 busta da 500 g / 500 g bag (17.64 oz)


**BAFFA INTERA**  
**WHOLE PIECE**

intera 2/4 da 40 a 70 g / whole piece 2/4, 40/70 g  
 intera 4/6 da 70 a 100 g / whole piece 4/6, 70/100 g  
 intera 6/8 da 100 a 130 g / whole piece 6/8, 100/130 g  
 intera 8/10 da 130 a 170 g / whole piece 8/10, 130/170 g  
 intera 10+ da 170 a 200 g / whole piece 10+, 170/200 g  
 intera 12/14 da 200 a 250 g / whole piece 12/14, 200/250 g  
 intera 14+ da 250 a 300 g / whole piece 14+, 250/300 g  
 intera 300+ g / whole piece 300+ g


**A FETTE**  
**SLICED**

confezione da 30 g in astuccio / 30 g bag in case



cod.	descrizione	vita residua alla scadenza	Peso
<b>BOTTARGA DI MUGGINE</b>			
S010201	Grattugiata in vaso da gr. 40	10 mesi	1kg circa
S010209	Grattugiata in vaso da gr. 70	10 mesi	1kg circa
S010217	Grattugiata in vaso da gr. 150	10 mesi	1kg circa
S010328	Grattugiata in busta da gr. 25	10 mesi	1kg circa
S010302	Grattugiata in busta da gr. 50	10 mesi	1kg circa
S010305	Grattugiata in busta da gr. 70	10 mesi	1kg circa
S010309	Grattugiata in busta da gr. 100	10 mesi	1kg circa
S010314	Grattugiata in busta da gr. 250	10 mesi	1kg circa
S010315	Grattugiata in busta da gr. 500	10 mesi	1kg circa
S010214	Grattugiata in vaso da kg. 1,3	10 mesi	1kg circa
S010118	A fette da 30 grammi c/espositore	10 mesi	1kg circa
S010161	Intera a peso fisso gr. 75	10 mesi	1kg circa
S010175	Intera a peso fisso gr. 100	10 mesi	1kg circa
S010176	Intera a peso fisso gr. 130	10 mesi	1kg circa
S010101	Intera 2/4 da gr. 40 a 70	10 mesi	1kg circa
S010103	Intera 4/6 da gr. 70 a 100	10 mesi	1kg circa
S010105	Intera 6/8 da gr. 100 a 130	10 mesi	1kg circa
S010106	Intera 8/10 da gr. 130 a 170	10 mesi	1kg circa
S010107	Intera 10+ da gr. 170 a 200	10 mesi	1kg circa
S010108	Intera 12/14 da gr. 200 a 250	10 mesi	1kg circa
S010109	Intera 14+ da gr. 250/300	10 mesi	1kg circa
S010116	Intera gr. 300+	10 mesi	1kg circa
S500128	Astuccio Regalo Natale	10 mesi	1kg circa

cod.	descrizione	vita residua alla scadenza	pz. x ct.
<b>BOTTARGA DI TONNO</b>			
S020201	Grattugiata in vaso da gr. 40	10 mesi	24
S020205	Grattugiata in vaso da gr. 70	10 mesi	24
S020315	Grattugiata in busta da gr. 25	10 mesi	20
S020301	Grattugiata in busta da gr. 50	10 mesi	20
S020306	Grattugiata in busta da gr. 100	10 mesi	20
S020310	Grattugiata in busta da gr. 500	10 mesi	20
S020101	Intera piccola da gr. 100 a 150	8 mesi	5
S020102	Intera media da gr. 200 a 400	8 mesi	5
S020103	Intera grande da kg 1 a 2,5 Tonno Rosso	8 mesi	5


**BOTTARGA DI TONNO**  
**CURED TUNA ROE**

**GRATTUGIATA IN VASO**  
**GRATED IN JAR**

vaso da 40 g / 40 g jar (1.41 oz)  
 vaso da 70 g / 70 g jar (2.47 oz)


**BAFFA INTERA**  
**WHOLE PIECE**

intera piccola da 100 a 150 g / small whole piece 100/150 g  
 intera media da 200 a 400 g / medium whole piece 200/400 g  
 intera grande da 1 a 2 kg / large whole piece 1/2 kg

# Smeralda



POLPA DI RICCIO DI MARE  
SEA URCHIN PULP



vaso da 55 g / 55 g jar

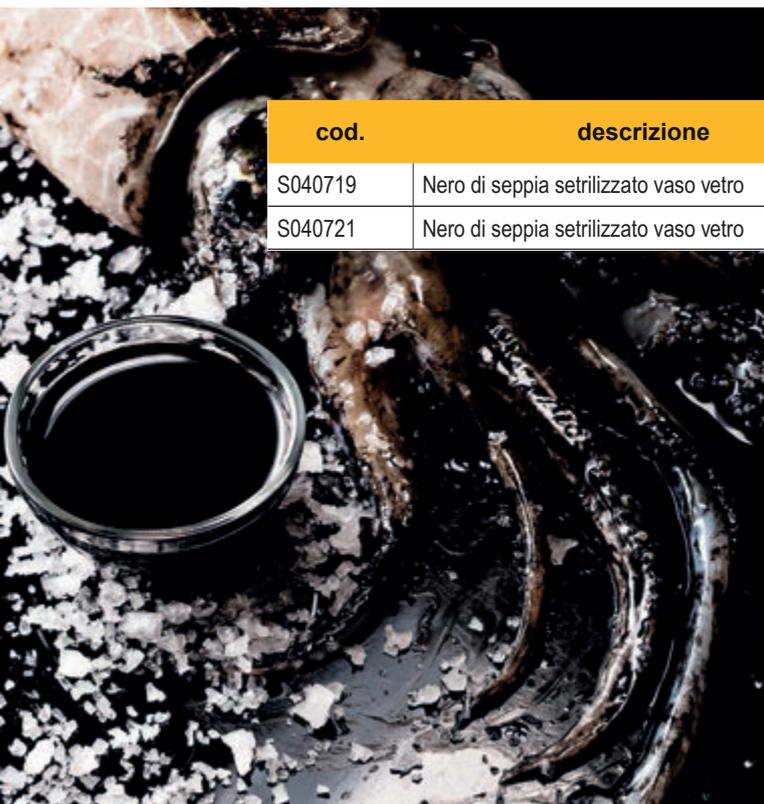


lattina da 70 g / 70 g tin



Congelati/Frozen:  
diversi formati / various packaging

cod.	descrizione	vita residua alla scadenza	pz. x ct.	PESO
S040303	Polpa di riccio sterilizzata vaso vetro	24 mesi	12	55g
S040301	Polpa di riccio sterilizzata lattina	24 mesi	12	70g
S040321	Polpa di riccio locale vaso vetro congelata	9 mesi	6	100g
S040332	Polpa di riccio marocco congelata	9 mesi	6	150g



NERO DI SEPPIA  
CUTTLEFISH INK

cod.	descrizione	vita residua alla scadenza	pz. x ct.	peso
S040719	Nero di seppia setrilizzato vaso vetro	24 mesi	20	20g
S040721	Nero di seppia setrilizzato vaso vetro	24 mesi	6	500g



NERO DI SEPPIA  
CUTTLEFISH INK

vaso 20 g / 20 g jar  
vaso 500 g / 500 g jar

# Smeralda



POLPA DI GRANCHIO  
CRAB MEAT PULP



POLPA DI GRANCHIO QUEEN  
SNOW CRAB MEAT PULP  
lattina da 190 g / 190 g tin  
vita residua alla scadenza: 12 mesi

cod.	descrizione	vita residua alla scadenza	pz. x ct.	peso
S040317	Polpa di granchio Queen sterilizzata Lattina	12 mesi	12	190g

SALMONE AFFUMICATO  
SMOKED SALMON

# Smeralda



SALMONE NORVEGESE  
(PREAFFETTATO)  
NORWEGIAN SALMON  
(SLICED)

busta da 100 g / 100 g bag  
busta da 200 g / 200 g bag  
busta da 300 g / 300 g bag  
baffa da 600/900 g / piece 600/900  
baffa 900 g/1.5 kg / piece 900 g/1.5 kg  
vita residua alla scadenza: 60 gg



RITAGLI DI SALMONE  
SALMON TRIMMINGS

busta da 100 g / 100 g bag  
busta da 250 g / 250 g bag  
busta da 500 g / 500 g bag

vita residua alla scadenza: 60 gg

cod.	descrizione	vita residua alla scadenza	pz. x ct.
<b>SALMONE AFFUMICATO</b>			
S030201	Ritagli di salmone - Busta da grammi 100 sv	42gg	20
S030202	Ritagli di salmone -Busta da grammi 250 sv	42gg	20
S030203	Ritagli di salmone -Busta da grammi 500 sv	42gg	20
S090328	Fregola Sarda da 500g	42gg	12
<b>SALMONE NORVEGESE AFFUMICATO</b>			
030215	Intero da kg 0.9/1.5 sv (su richiesta)	42gg	1
030205	Preaffettato da kg 0.9/1.5 sv	42gg	1
030207	Intero da kg 1.5/2.5 sv	42gg	1
030206	Preaffettato da kg 1.5/2.5 sv (su richiesta)	42gg	1

cod.	descrizione	vita residua alla scadenza	pz. x ct.
S030303	Pesce spada affumicato busta da grammi 100 sv	40gg	20
S030402	Tonno pinna gialla busta da grammi 100 sv	40gg	20
S030302	Pesce spada affumicato in tranci da kg 1/2.5 sv	40gg	1
S030301	Marlin 1^ S affumicato in tranci da kg 1/2.5 sv	40gg	1
S030401	Tonno pinna gialla affumicato in tranci da kg. 1/2.5 sv	40gg	1



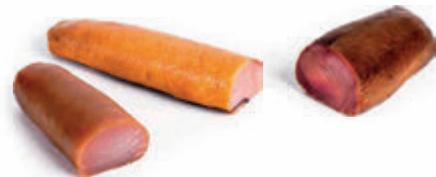
## ITTICI AFFUMICATI SMOKED SEAFOOD



### PESCE SPADA E TONNO AFFUMICATI SMOKED SWORDFISH AND TUNA

busta da 100 g / 100 g bag

vita residua alla scadenza: **40 gg**



### TRANCI / WHOLE PIECE

pesce spada tranci 1/2,5 kg / whole piece swordfish 1/2,5 kg  
tonno tranci 1/2,5 kg / whole piece tuna 1/2,5 kg  
marlin tranci 1/2,5 kg / whole piece marlin 1/2,5 kg  
vita residua alla scadenza: **40 gg**

cod.	descrizione	vita residua alla scadenza	pz. x ct.
S040119	King Prawn 800g	42gg	6
S040120	Gambero della louisiana in salamoia precotto 800g	42gg	6
S040111	Surimi in salamoia 450g (su richiesta)	42gg	6
S040108	Surimi in salamoia 900g (su richiesta)	42gg	6

## GAMBERI E SURIMI SHRIMPS AND SURIMI

in salamoia  
in brine



### COCKTAIL 300/500 COCKTAIL 300/500

vaso da 900 g  
900 g jar

### PARTY 100/300 PARTY 100/300

vaso da 450 g / 450 g jar  
vaso da 900 g / 900 g jar

### LUXUS 90/120 LUXUS 90/120

vaso da 900 g / 900 g jar

### GIGANTI 60/90 GIGANTI 60/90

vaso da 900 g  
900 g jar

### LOUISIANA LOUISIANA

vaso da 700 g / 700 g jar  
vaso da 900 g / 900 g jar

### SURIMI SURIMI

vaso da 450 g / 450 g jar  
vaso da 900 g / 900 g jar

Smepalada



## 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

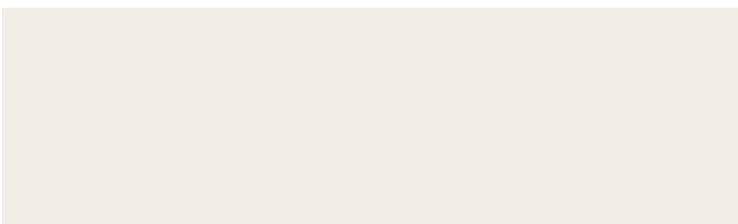
A selection of high quality products presented in refined packaging; this range represents the essence of the finest, traditional flavours from the sea.

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 (Engraulis encrasicolus), olio extravergine d'oliva, sale. Anchovies (Engraulis encrasicolus), 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 (Engraulis encrasicolus), sale, salamoia. Anchovies (Engraulis encrasicolus), salt, brine.



### Filetti di tonno Tuna fillets

212 ml - COD. DFT03-212  
314 ml - COD. DFT03-314

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 (Thunnus albacares), olio di oliva, sale. Tuna (Thunnus albacares), olive oil, salt.



Specialità Cetaresi dal 1950



**Ventresca di tonno**  
*Tuna belly*

COD. DVT05

CAPACITÀ	314 ml
CAPACITY	314 ml
PZ. PER COLLO	6
JARS PER BOX	6
DURABILITÀ	60 mesi
SHELF LIFE	60 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	100 ml
PZ. PER COLLO	12
JARS PER BOX	12
DURABILITÀ	24 mesi
SHELF LIFE	24 months
CONSERVAZIONE	Tenere in luogo fresco.
PRESERVATION	Store in a cool place.
INGREDIENTI	Estratto di alici salate, sale.
INGREDIENTS	Salted anchovy extract, salt.



**Capriccio di mare**  
*Anchovies and capers*

COD. DCM07

CAPACITÀ	106 ml
CAPACITY	106 ml
PZ. PER COLLO	6
JARS PER BOX	6
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	106 ml
PZ. PER COLLO	6
JARS PER BOX	6
DURABILITÀ	24 mesi
SHELF LIFE	24 months
CONSERVAZIONE	A scaffale.
PRESERVATION	Ambient temperature.
INGREDIENTI	Colatura di alici, mandorle, mosti, pinoli, alici, olive nere e verdi, capperi, olio extravergine di oliva, prezzemolo, basilico, origano, peperoncino piccante, sale. Acidificante: acido lattico. Allergeni: pesce, frutta a guscio.
INGREDIENTS	Anchovy sauce, nuts, almonds, pine kernels, anchovies, black and green olives, capers, extra virgin olive oil, parsley, basil, oregano, chili pepper, salt. Acidifier: lactic acid. Contains allergens: fish, shell fruits.



Specialità Cetaresi dal 1950

## Bottarga di tonno

*Tuna roe "Bottarga"*

COD. DBT09

CAPACITÀ	100 ml
CAPACITY	
PZ. PER COLLO	6
JARS PER BOX	
DURABILITÀ	24 mesi
SHELF LIFE	24 months
CONSERVAZIONE	Tenere in luogo fresco.
PRESERVATION	Store in a cool place.
INGREDIENTI	Uova di tonno (Thunnus albacares), sale.
INGREDIENTS	Tuna roe (Thunnus albacares), salt.



## Nero di seppia

*Squid ink sauce*

COD. DNS11

CAPACITÀ	212 ml
CAPACITY	
PZ. PER COLLO	6
JARS PER BOX	
DURABILITÀ	36 mesi
SHELF LIFE	36 months
CONSERVAZIONE	A scaffale.
PRESERVATION	Ambient temperature.
INGREDIENTI	Seppie, pinoli, concentrato di pomodoro, olio di oliva, estratto di pomodoro, aromi naturali, peperoncino piccante.
INGREDIENTS	Cuttlefish, pine nuts, tomato paste, olive oil, tomato extract, natural flavors, chili pepper.



## Bottarga di muggine

*Mullet roe "Bottarga"*

COD. DBM10

CAPACITÀ	100 ml
CAPACITY	
PZ. PER COLLO	6
JARS PER BOX	
DURABILITÀ	24 mesi
SHELF LIFE	24 months
CONSERVAZIONE	Tenere in luogo fresco.
PRESERVATION	Store in a cool place.
INGREDIENTI	Uova di cefalo (Mugil cephalus), sale.
INGREDIENTS	Mullet roe (Mugil cephalus), salt.



## Peperonata con acciughe

*Peperonata and anchovy paté*

COD. DPA12

CAPACITÀ	212 ml
CAPACITY	
PZ. PER COLLO	6
JARS PER BOX	
DURABILITÀ	36 mesi
SHELF LIFE	36 months
CONSERVAZIONE	A scaffale.
PRESERVATION	Ambient temperature.
INGREDIENTI	Peperoni, carota, cipolline, cetrioli, sedano, cavolfiori, finocchi, acciughe, olio extravergine d'oliva, sale. Acidificante: acido citrico.
INGREDIENTS	Peppers, carrots, onions, cucumbers, celery, cauliflower, fennel, extra virgin olive oil, salt. Acidifier: citric acid.



## Patè di tonno

*Tuna paté*

COD. DPT13

CAPACITÀ	212 ml
CAPACITY	
PZ. PER COLLO	6
JARS PER BOX	
DURABILITÀ	48 mesi
SHELF LIFE	48 months
CONSERVAZIONE	A scaffale.
PRESERVATION	Ambient temperature.
INGREDIENTI	Tonno, olio di oliva, cipolla, aromi naturali, sale.
INGREDIENTS	Tuna, olive oil, onions, natural flavors, salt.



## Patè di tonno piccante

*Spicy tuna paté*

COD. DPT14

CAPACITÀ	100 ml
CAPACITY	
PZ. PER COLLO	6
JARS PER BOX	
DURABILITÀ	48 mesi
SHELF LIFE	48 months
CONSERVAZIONE	A scaffale.
PRESERVATION	Ambient temperature.
INGREDIENTI	Tonno 40%, crema di peperoncino 20%, olio di oliva 30%, aceto, sale.
INGREDIENTS	Tuna 40%, chili peppers cream 20%, olive oil 30%, vinegar, salt.





## Sarda Affumicati

Siamo una piccola azienda con più di trent'anni di esperienza internazionale. Una di quelle che, con grande passione e sacrificio, contribuiscono a fare dell'alimentare un pilastro del Made in Italy in tutto il mondo. Per servire grandi mercati e clienti esigenti, abbiamo raccolto la sfida dell'efficienza e dell'organizzazione che contraddistinguono l'industria, ma senza rinunciare alla cura laboriosa della produzione artigianale.

### Ventresca di Tonno



La Ventresca di Tonno è la parte più pregiata del tonno, il "ventre" come suggerisce il suo nome. Morbida, saporita e grassa è ottenuta dal Tonno Rosso pinna Blu (Tonno di Corsa) pescato nei mari della parte sud occidentale della Sardegna: il massimo della qualità a livello mondiale. Mani sapienti lo lavorano per dare vita ai tre diversi tagli Tonno (scatola rossa), Ventresca (scatola gialla) e Tarantello (scatola verde) messi sott'olio con sola aggiunta di sale marino. Frutto ancora del lavoro artigianale effettuato da mani esperte, dopo la pesca, i vari tagli vengono posizionati nelle latte dove vengono ricoperti con olio d'oliva per effettuare la "fase di impaccamento" un periodo di maturazione, in cui le carni tendono a compattarsi e acquisire sapore. Esattamente come per i grandi vini!

### Tonno di Corsa



Tonno Rosso pinna Blu (Tonno di Corsa) pescato nei mari della parte sud occidentale della Sardegna: il massimo della qualità a livello mondiale. Mani sapienti lo lavorano per dare vita ai tre diversi tagli Tonno (scatola rossa), Ventresca (scatola gialla) e Tarantello (scatola verde) messi sott'olio con sola aggiunta di sale marino. Frutto ancora del lavoro artigianale effettuato da mani esperte, dopo la pesca, i vari tagli vengono posizionati nelle latte dove vengono ricoperti con olio d'oliva per effettuare la "fase di impaccamento" un periodo di maturazione, in cui le carni tendono a compattarsi e acquisire sapore. Esattamente come per i grandi vini!

### Tarantello di Tonno



Il Tarantello si ottiene dalla parte bassa dell'addome del tonno, selezionando tranci intermedi fra quelli più grassi e quelli più magri. Differisce dalla ventresca, perché ne mantiene in gran parte il gusto, senza averne la consistenza grassa; differisce dal tonno propriamente detto perché risulta più morbido. Ottenuto dal Tonno Rosso pinna Blu (Tonno di Corsa) pescato nei mari della parte sud occidentale della Sardegna: il massimo della qualità a livello mondiale. Mani sapienti lo lavorano per dare vita ai tre diversi tagli Tonno (scatola rossa), Ventresca (scatola gialla) e Tarantello (scatola verde) messi sott'olio con sola aggiunta di sale marino. Frutto ancora del lavoro artigianale effettuato da mani esperte, dopo la pesca, i vari tagli vengono posizionati nelle latte dove vengono ricoperti con olio d'oliva per effettuare la "fase di impaccamento" un periodo di maturazione, in cui le carni tendono a compattarsi e acquisire sapore. Esattamente come per i grandi vini!

cod.	descrizione	peso	pz/ct
SARDA30	Tonno Rosso di Corsa - Latta	360g	12
SARDA31	Tarantello di Tonno Rosso - Latta	360g	12
SARDA32	Ventresca di Tonno Rosso - Latta	360g	12



## Il meglio della tradizione lucana

L'Azienda di Nicola Pessolani ha saputo tramandare il meglio della tradizione casearia lucana alle generazioni future salvaguardando i principi della qualità e della ricerca della perfezione. I Formaggi prodotti con latte di animali al pascolo rispetto a quelli prodotti con animali da stalla, contengono un'intensa componente aromatica ed un più alto valore nutrizionale. Il latte utilizzato per la produzione dei formaggi proviene unicamente da razza bovina podolica che vive allo stato brado sui pascoli incontaminati della Basilicata. Ed è proprio la qualità dei pascoli e la tipicità della razza che rendono uniche le produzioni di caciocavallo, distinguendolo dalle classiche produzioni nazionali.



codici	descrizione	logo di qualità	peso	stagionatura	shelf life	imballo minimo
Pessol1	Caciocavallo Podolico della Basilicata Presidio Slow Food <b>Forma Intera</b>		2,2 Kg	3-4 mesi	a T 12° U 85-90% 30 mesi	cartoni da 2 pz.
Pessol2	Caciocavallo Podolico della Basilicata Presidio Slow Food <b>Forma Intera</b>		2,2 Kg	6 mesi +	a T 12° U 85-90% 30 mesi	Cartoni da 2 pz.
Pessol3	Caciocavallo Podolico della Basilicata Presidio Slow Food <b>Porzionato</b>		1,1 Kg	3-4 mesi	a T 4° 6 mesi	<b>n. 4</b> spicchi per forma s.v. da 1100 g circa. Cartone da concordare/o
Pessol4	Scamorza da latte Podolico	Prodotto tradizionale elenco ai sensi del D.M. n. 350/1999	0,5 kg	fresca	a T 4° 6 mesi	Cartoni da 6 pz.



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

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 *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

	<b>Forma intera</b>				<b>Punta doppia crosta</b>		
	Peso	36 kg ca.			Peso	1 kg / 700 g / 500 g	
	Cartone	1 pezzo		<b>Sottovuoto</b>	Cartone	peso variabile o peso fisso	
	Shelf life	365 giorni			Shelf life	10 kg	
						270 giorni	
	<b>Mezza forma taglio verticale</b>				<b>Punta doppia crosta incartata</b>		
	Peso	18 kg ca.			Peso	1 kg / 700 g / 500 g	
<b>Sottovuoto</b>	Cartone	2 pezzi		<b>Sottovuoto e incartato</b>	Cartone	peso variabile o peso fisso	
	Shelf life	270 giorni			Shelf life	10 kg	
						270 giorni	
	<b>Mezza forma taglio orizzontale</b>				<b>Spicchio scrostato</b>		
	Peso	18 kg ca.			Peso	500 g / 300 g / 250 g / 200 g / 150 g	
<b>Sottovuoto</b>	Cartone	1 pezzo		<b>Sottovuoto</b>	Cartone	peso variabile o peso fisso	
	Shelf life	270 giorni			Shelf life	10 kg / 5 kg	
						270 giorni	
	<b>Quarto di forma</b>				<b>Spicchio scrostato incartato</b>		
	Peso	9 kg ca.			Peso	500 g / 300 g / 250 g	
<b>Sottovuoto</b>	Cartone	2 pezzi		<b>Sottovuoto e incartato</b>	Cartone	peso variabile o peso fisso	
	Shelf life	270 giorni			Shelf life	5 / 10 kg	
						270 giorni	
	<b>Ottavo di forma</b>				<b>Cubetto termoformato</b>		
	Peso	4,5 kg ca.			Peso	50 g / 40 g / 30 g	
<b>Sottovuoto</b>	Cartone	4 pezzi		<b>Termoformato</b>		peso fisso	
	Shelf life	270 giorni					
	<b>Sedicesimo di forma</b>						
	Peso	2,2 kg ca.					
<b>Sottovuoto</b>	Cartone	8 pezzi					
	Shelf life	270 giorni					

## I nostri prodotti grattugiati e in scaglie

	<b>Parmigiano Reggiano DOP</b>				<b>Parmigiano Reggiano DOP Biologico</b>		
	Grattugiato 1000 g	Pezzi per cartone	shelf life		Grattugiato 1000 g	Pezzi per cartone	shelf life
<b>Busta ATM</b>	Grattugiato 100 g	10 buste	90 gg	<b>Busta ATM</b>	Grattugiato 50 g	10 buste	110 gg
	Grattugiato monodose 5 g	10 buste	90 gg		Scaglie 40 g	12 o 40 buste	90 gg
	Scaglie 1000g	200 buste	90 gg		Scaglie 1000 g	10 buste	100 gg
		8 buste	90 gg			10 buste	100 gg
	<b>Grana Padano DOP</b>				<b>Formaggio Mix</b>		
	Grattugiato 1000 g	Pezzi per cartone	shelf life		Grattugiato 1000 g	Pezzi per cartone	shelf life
<b>Busta ATM</b>	Grattugiato 100 g	5 buste	90 gg	<b>Busta ATM</b>		20 buste	75 gg
	Grattugiato monodose 5 g	30 buste	90 gg				
	Scaglie 1000g	300 buste	60 gg				
		10 buste	90 gg				



cod.	descrizione	UMP	pz.ct		
MG-KE2M	PARM.REGG. DI MONTAGNA 24M 1KG DOPP.CROS	KG	5	Prezzo al kg	<b>P</b>
MG-KE1M	PARM.REGG.MONTAGNA 24M 500GR SPIC SCROST	KG	5	Prezzo al kg	<b>P</b>
MG-IE1	BURRO PANETTI GR125 SENZA LATTOSIO	PZ	40	Prezzo riferito al singolo pezzo	<b>P</b>
MG-SRE1	PARM REGG.DOP EXTRA 24 MESI QUARTO FORMA	KG	9	Prezzo al kg	<b>P</b>
MG-SR24	PARM REGG.DOP EXTRA 24 MESI OTTAVO FORMA	KG	5	Prezzo al kg	
MG-SPZ1	GRANA PADANO DOP EXTRA 18M QUARTO FORMA	KG	9	Prezzo al kg	
MG-SPZ2	GRANA PADANO DOP EXTRA 18M OTTAVO FORMA	KG	5	Prezzo al kg	
MG-KVBS	SOLODIBRUNA SPICCHIO SCROS GR500 S/V	KG	5	Prezzo al kg	
MG-KVBI	SOLODIBRUNA 24M SPICCHIO SCROS GR300	KG	5	Prezzo al kg	
MG-KEV4	PARM REG VACCHE ROS 24M GR.500 S/V	KG	5	Prezzo al kg	
MG-KEVS	PARM REG VACCHE ROS 24M GR300 S/V INCART	KG	5	Prezzo al kg	
MG-KWS6	GRANA PADANO 20M SPIC SCROST 300GR S/V	KG	5	Prezzo al kg	
MG-RGR4	PARM REG 24M GRAT FRESCO GR100	PZ	10	Prezzo riferito al singolo pezzo	
MG-RGR1	GRANA PADANO DOP GRATT FRESCO GR100	PZ	30	Prezzo riferito al singolo pezzo	
MG-ICH	PANETTI HOTEL FAM 16PORZ GR9 CONF GR150	PZ	20	Prezzo riferito al singolo pezzo	
MG-IC1	PANETTI flangiato GR125	PZ	20	Prezzo riferito al singolo pezzo	
MG-ICS0	SCATOLA METALLICA GR250	PZ	20	Prezzo riferito al singolo pezzo	
MG-ICS2	PANETTI GR250 FLANGIATO SALATO	PZ	20	Prezzo riferito al singolo pezzo	



## IL PASTORE GIGANTE

Stagionatura in grotta da 240 a 360 giorni



N.1 Forme contenute in ogni cartone.

Cod. **PAGIGP** - Diametro: 28 cm - Peso: 9 kg

### CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

formaggio a lunga stagionatura di color paglierino granuloso e dal sapore pieno, ideale per essere scagliato.

■ **Disponibilità del prodotto:** alta



## RISERVA DEL PASTORE

Stagionatura da 120 giorni



N.4 Forme contenute in ogni cartone.

Cod. **PARISOP** - Diametro: 20 cm - Peso: 2,5 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.

■ **Disponibilità del prodotto:** alta



## RISERVA DEL PASTORE IMPAGLIATO

Stagionatura da 120 giorni



N.4 Forme contenute in ogni cartone.

Cod. **PARISIMP** - Diametro: 20 cm - Peso: 2,5 kg

### CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

formaggio a stagionatura molto lunga affinato a temperatura di cantina per circa 90 giorni, adagiato su paglia.

■ **Disponibilità del prodotto:** alta



## PASTORE AFFINATO IN GROTTA

Stagionatura da 60 giorni



N.2 Forme contenute in ogni cartone.

Cod. **PAGROP** - Diametro: 22 cm - Peso: 2,7 kg

### 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.

■ **Disponibilità del prodotto:** alta



## PASTORINO AFFINATO NELLE VINACCE

Stagionatura da 90 giorni

## PASTORINO AFFINATO SU FOGLIE DI NOCE

Stagionatura da 90 giorni



Prodotto venduto in **confezionamento sottovuoto** a garanzia della massima igiene e conservazione degli aromi.



**N.3** Forme contenute in ogni cartone.



Prodotto venduto in **confezionamento sottovuoto** a garanzia della massima igiene e conservazione degli aromi.



**N.4** Forme contenute in ogni cartone.

Cod. PAFFVP - Diametro: 20 cm - Peso: 2 kg

### CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

dopo media stagionatura, viene affinato sulle vinacce dei Barbi di Montalcino che contraddistinguono il colore e il sapore della pasta.

Cod. PAFFNP - 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.

■ **Disponibilità del prodotto:** soggetto a stagionalità

■ **Disponibilità del prodotto:** buona



## PASTORE FOSSE VENTURI

Stagionatura da 180 giorni



## SPICCHIO PASTORE FOSSE VENTURI

Stagionatura da 180 giorni



Prodotto venduto in **confezionamento sottovuoto** a garanzia della massima igiene e conservazione degli aromi.



**N.6** Forme contenute in ogni cartone.



Prodotto venduto in **confezionamento sottovuoto** a garanzia della massima igiene e conservazione degli aromi.



**N.4** Forme contenute in ogni cartone.

Cod. PAFOSSP - Peso: 1 kg

### CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

pecorino stagionato dal gusto e aroma inconfondibili, dovuto al processo di affinamento che avviene direttamente nelle Fosse Venturi.

Cod. PASPIFOSP - Peso variabile: 125 g ca.

### CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

pecorino stagionato dal gusto e aroma inconfondibili, dovuto al processo di affinamento che avviene direttamente nelle Fosse Venturi.

■ **Disponibilità del prodotto:** alta

■ **Disponibilità del prodotto:** alta - Pezzi per plateau: 12 (4 per cartone)



## PASTORE AL TARTUFO

Stagionatura da 20 e 60 giorni



La forma **media** è venduta in confezionamento **sottovuoto** a garanzia della massima igiene e conservazione degli aromi.



**N.4**  
**N.1** Forme contenute in ogni cartone.

Stagionatura da 20 gg - Cod. **PATARP** - Medio - Diametro: 18 cm - Peso: 1,7 kg

■ Disponibilità del prodotto: alta - Numero pezzi per cartone: 4

Stagionatura da 60 gg - Cod. **PAMAXTARP** - Maxi - Diametro: 28 cm - Peso: 10 kg ca.

■ Disponibilità del prodotto: alta - Numero pezzi per cartone: 1 Maxi



## PASTORE AL PEPE NERO

Stagionatura da 20 e 60 giorni



La forma **media** è venduta in confezionamento **sottovuoto** a garanzia della massima igiene e conservazione degli aromi.



**N.4**  
**N.1** Forme contenute in ogni cartone.

Stagionatura da 20 gg - Cod. **PAPENP** - Medio - Diametro: 18 cm - Peso: 1,7 kg

■ Disponibilità del prodotto: alta - Numero pezzi per cartone: 4

Stagionatura da 60 gg - Cod. **PAMAXPENP** - Maxi - Diametro: 28 cm - Peso: 10 kg ca.

■ Disponibilità del prodotto: alta - Numero pezzi per cartone: 1 Maxi



## PASTORE AL PEPE ROSA

Stagionatura da 20 e 60 giorni



La forma **media** è venduta in confezionamento **sottovuoto** a garanzia della massima igiene e conservazione degli aromi.



**N.4**  
**N.1** Forme contenute in ogni cartone.

Stagionatura da 20 gg - Cod. **PAPERP** - Medio - Diametro: 18 cm - Peso: 1,7 kg

■ Disponibilità del prodotto: alta - Numero pezzi per cartone: 4

Stagionatura da 60 gg - Cod. **PAMAXPERP** - Maxi - Diametro: 28 cm - Peso: 10 kg ca.

■ Disponibilità del prodotto: alta - Numero pezzi per cartone: 1 Maxi



## PASTORE ALLA NOCE

Stagionatura da 20 e 60 giorni



La forma **media** è venduta in confezionamento **sottovuoto** a garanzia della massima igiene e conservazione degli aromi.



**N.4**  
**N.1** Forme contenute in ogni cartone.

Stagionatura da 20 gg - Cod. **PANOCP** - Medio - Diametro: 18 cm - Peso: 1,7 kg

■ Disponibilità del prodotto: alta - Numero pezzi per cartone: 4

Stagionatura da 60 gg - Cod. **PAMAXNOCP** - Maxi - Diametro: 28 cm - Peso: 10 kg ca.

■ Disponibilità del prodotto: alta - Numero pezzi per cartone: 1 Maxi



## PASTORE AL PEPERONCINO

Stagionatura da 20 e 60 giorni



La forma **media** è venduta in confezionamento **sottovuoto** a garanzia della massima igiene e conservazione degli aromi.



**N.4**  
**N.1** Forme contenute in ogni cartone.

## PASTORE AL PISTACCHIO

Stagionatura da 20 e 60 giorni



La forma **media** è venduta in confezionamento **sottovuoto** a garanzia della massima igiene e conservazione degli aromi.



**N.4**  
**N.1** Forme contenute in ogni cartone.

Stagionatura da 20 gg - Cod. **PAPEPP** - Medio - Diametro: 18 cm - Peso: 1,7 kg

■ **Disponibilità del prodotto:** alta - Numero pezzi per cartone: 4

Stagionatura da 60 gg - Cod. **PAMAXPEPP** - Maxi - Diametro: 28 cm - Peso: 10 kg ca.

■ **Disponibilità del prodotto:** alta - Numero pezzi per cartone: 1 Maxi

Stagionatura da 20 gg - Cod. **PAPISP** - Medio - Diametro: 18 cm - Peso: 1,7 kg

■ **Disponibilità del prodotto:** alta - Numero pezzi per cartone: 4

Stagionatura da 60 gg - Cod. **PAMAXPISP** - Maxi - Diametro: 28 cm - Peso: 10 kg ca.

■ **Disponibilità del prodotto:** alta - Numero pezzi per cartone: 1 Maxi



## IL PASTORE

Stagionatura da 60 giorni



**N.4** Forme contenute in ogni cartone.

## IL PASTORE

Stagionatura da 30 giorni



**N.4** Forme contenute in ogni cartone.

Cod. **PANEP** - Diametro: 20 cm - Peso: 2,6 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.

■ **Disponibilità del prodotto:** alta

Cod. **PAROSP** - 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.

■ **Disponibilità del prodotto:** alta



## IL PASTORE

Stagionatura da 20 giorni

 N.4 Forme contenute in ogni cartone.

Cod. **PAGIALP** - Diametro: 20 cm - Peso: 2,4 kg  
Cod. **PAGIALTP** - 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.

■ **Disponibilità del prodotto:** alta

## IL PASTORE SCODELLATO

Stagionatura da 20 giorni

 N.4 Forme contenute in ogni cartone.

Cod. **PASCOP** - Scodellato - Peso: 1,5 kg  
Cod. **PASCOTP** - Scodellato - Peso: 1,5 kg

### CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

formaggio 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.

■ **Disponibilità del prodotto:** alta



## IL PASTORINO

Stagionatura da 20 giorni

 N.12 Forme contenute in ogni cartone.

Cod. **PAPICCP** - Diametro: 14 cm - Peso: 0,8 kg  
Cod. **PAPICCTP** - Diametro: 14 cm - Peso: 0,8 kg

### CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

formaggio 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.

■ **Disponibilità del prodotto:** alta

## MARZOLINO DEL PASTORE

Stagionatura da 20 giorni

 N.6 Forme contenute in ogni cartone.

Cod. **PAMARZP** - Peso: 1 kg

### CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

formaggio 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, data la sua particolare delicatezza e dolcezza.

■ **Disponibilità del prodotto:** alta



cod.	descrizione	PESO	U.M - Pz./ct	
<b>PRODOTTI VENDUTI IN CARTONE</b>				
LPSALSAP	SALSA DI PECORINO CLASSICO	125g	12	<b>P</b>
LPSAMIXM	SALSA MIX AI 5 FORMAGGI	125g	12	<b>P</b>
LPSAPENP	SALSA DI PECORINO CACIO E PEPE	125g	12	<b>P</b>
LPSAPEPP	SALSA DI PECORINO AL PEPERONCINO	125g	12	<b>P</b>
LPSATARP	SALSA DI PECORINO AL TARTUFO	125g	12	<b>P</b>
<b>PRODOTTI A PESO VARIABILE</b>				
LPMAXPNP	SALSA CACIO E PEPE MAXI FORMATO	1kg	4	<b>P</b>
LPPESTO2	PESTO MAREMMA IMPESTATA C/AGLIO	1,9kg	1	<b>P</b>
LPPESTOP	PESTO MAREMMA IMPESTATA C/AGLI	450g	6	<b>P</b>



*mini*  
**MARZOLINO**  
*di Massimiliano*

*Prenditi cura del tuo gregge!*



Mantieni sempre  
l'espositore rifornito di  
**Mini Marzolini.**

Posizionala sopra o  
all'interno del banco frigo  
insieme ad altri formaggi.

Questa non è  
una semplice scatola  
ma un prezioso espositore  
per presentare al meglio il  
vostro "gregge".



*di Massimiliano*

*www.lapecoradimassimiliano.it*



<b>cod.</b>	<b>descrizione</b>	<b>PESO</b>	<b>U.M - Pz./ct</b>	
<b>FORMAGGI DELLA TRADIZIONE</b>				
PAGIALP	PECORINO DEL PASTORE GIALLO	2,4 kg	4	
PASCOP	PECORINO SCODELLATO DEL GIOVANE PASTORE	1,5 Kg	4	
PAROSP	PECORINO DEL PASTORE ROSSO	1,8 Kg	4	
PASCORP	PECORINO SCODELLATO DEL PASTORE ROSSO	1,5 Kg	4	
PAMARZP	MARZOLINO DEL PASTORE	1 kg	6	
PAPICCP	PECORINO PICCOLO DEL PASTORINO	1kg	12	
PANEP	PECORINO DEL PASTORE NERO	2,6 kg	4	
<b>LE SPEZIE E GLI AROMI</b>				
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	1,7 Kg	4	
BAAMPEPP	BARBI AROMATIZZATO AL PEPERONCINO PURA PECORA	1,7 Kg	4	
BAAMTAPP	BARBI AROMATIZZATO AL TARTUFO PURA PECORA	1,7 Kg	4	
BAAMNOPP	BARBI AROMATIZZATO ALLE NOCI PURA PECORA	1,7 Kg	4	
BAAMNPP	BARBI AROMATIZZATO AL PEPE NERO PURA PECORA	1,7 Kg	4	
BAAMPRPP	BARBI AROMATIZZATO AL PEPE ROSA PURA PECORA	1,7 Kg	4	
<b>FORMAGGI CARATTERIZZATI</b>				
PARISOP	PECORINO RISERVA DEL PASTORE	2,5 Kg	4	
PAGROP	PECORINO DEL PASTORE AFFINATO IN GROTTA	2,7 Kg	2	
PASCOGEP	PECORINO SCODELLATO GESSATO	1,5 Kg	4	
PAFFVP	PECORINO IL PASTORINO AFFINATO NELLE VINACCE	1,5 Kg	3	
PAFFNP	PECORINO IL PASTORINO AFFINATO SU FOGLIE NOCI	1,5 Kg	4	
PAFOSSP	PECORINO DEL PASTORE FOSSE VENTURI	1,0 Kg	6	
PAGIGP	IL PASTORE GIGANTE	9,0 Kg	1	
PARISIMP	RISERVA DEL PASTORE IMPAGLIATO	2,5 Kg	4	
PAGRIMP	PECORINO DEL PASTORE AFF. GROTTA IMPAGLIATO	2,7 Kg	2	
<b>I FRESCHI</b>				
PARICGPP	RICOTTA GRANDE DEL PASTORE 2,2 KG TERMOSALDATA PURA PECORA	2,2 Kg	2	<b>P</b>
PARICPPP	RICOTTA PICCOLA DEL PASTORE 500 GR PURA PECORA TERMOSALDATA	500 gr	12	<b>P</b>
PARICGM	RICOTTA GRANDE DEL PASTORE 2,2 KG TERMOSALDATA MISTA	2,2 Kg	2	<b>P</b>
PARICPM	RICOTTA PICCOLA DEL PASTORE 500 GR MISTA TERMOSALDATA	500 gr	12	<b>P</b>
PAGIALTP	PECORINO DEL PASTORE GIALLO TIMBRATO	2,4 Kg	4	
PASCOTP	PECORINO SCODELLATO DEL GIOVANE PASTORE TIMBRATO	1,5 Kg	4	
PAPICCTP	PECORINO PICCOLO DEL PASTORINO TIMBRATO	1 kg	12	
<b>GLI SPICCHI PESO FISSO</b>				
SFIPENP	LO SFIZIO AL PEPE NERO (30PZX70GR)	2,1 kg	30	<b>P</b>
SFIFEPP	LO SFIZIO AL PEPERONCINO (30PZX70GR)	2,1 kg	30	<b>P</b>
SFINOCP	LO SFIZIO ALLE NOCI (30PZX70GR)	2,1 kg	30	<b>P</b>
SFIPISP	LO SFIZIO AROM. PISTACCHIO (30PZX70GR)	2,1 kg	30	<b>P</b>
SFITARP	LO SFIZIO AROM. TARTUFO (30PZX70GR)	2,1 kg	30	<b>P</b>
SFIPERP	LO SFIZIO PEPE ROSA (30PZX70GR)	2,1 kg	30	<b>P</b>
SFIPP	LO SFIZIO PURA PECORA (30PZX70GR)	2,1 kg	30	<b>P</b>
<b>GLI SPICCHI PESO VARIABILE</b>				
PASPIGIP	SPICCHIO DEL PASTORE GIGANTE	150/200 g	48	<b>P</b>
PASPIGIP8	OTTAVO DEL PASTORE GIGANTE	1,1, kg	5	<b>P</b>
PASPIFOSP	SPICCHIO PECORINO FOSSE VENTURI	12 x 125 g	48	<b>P</b>
PASPIFOS8	SPICCHIO PECORINO FOSSE VENTURI + SACCHETTO	8 x 125 g	32	<b>P</b>
MIMARGP	MINI MARZOLINO	500g	8	<b>P</b>

# LA CA SE RA

*Solo il meglio,  
dalla nostra cantina!*



## COME LEGGERE IL CATALOGO

Codice prodotto:  
serve per compilare l'ordine



**Cod. NG1878**

Latte pastorizzato di: Bufala 

Pezzatura media: 300 g 

Porzionatura: vassoio da 8 pezzi

peso della forma

Porzione con la quale  
viene venduta la forma

composizione  
del latte

regione o stato  
di provenienza

Provenienza: Lombardia 

Scadenza: Forma intera 35 g.g.

Disponibilità: Annuale 

scadenza

periodo  
di produzione



**a latte  
crudo**

## LATTE CRUDO

*Formaggio prodotto a latte crudo non pastorizzato*

Nella ricerca dei formaggi da affinare, Eros predilige quelli a latte crudo, come ad esempio il Taleggio della omonima valle e della Valsassina. La caratteristica fondamentale è quella di non aver subito il procedimento di pastorizzazione, mantenendo intatte le straordinarie caratteristiche organolettiche del latte.

## LA PORZIONATURA



Forma intera



1/2 forma



1/4 di forma



1/8 di forma

## 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.



P



**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.



P

naturale

P

aromatizzato



**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.



P



**Cod. NG0091**

Latte pastorizzato di: Vacca

Provenienza: Piemonte

Pezzatura media: 140 g

Scadenza: 30 g.g.

Porzionatura: vassoio da 10 pezzi

Disponibilità: Annuale

## La Rugosa

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



P



**Cod. 00049**

Latte pastorizzato di: Vacca

Provenienza: Lombardia

Pezzatura media: 0,350 kg ca.

Scadenza: 35 g.g.

Porzionatura: vassoio da 4 pezzi

Disponibilità: Stagionale



## 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: 350 g 

Scadenza: Forma 60 g.g.

Porzionatura: 1 

Disponibilità: Annuale 



**P**

## 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 



**P**

## 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.



P



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.



P



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.



P



Cod. 00194

Latte crudo di: Capra

Provenienza: Piemonte

Pezzatura media: 250 g

Scadenza: Forma 35 g.g.

Porzionatura: cassetina 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 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 



**P**

## 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 



**P**

al pero  
naturale

al pero  
affinato

## 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 



**P**

## 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 



**P**

# LE NUOVE MASCOTTE della Casera



**Mini mini**

 Cod. 00769



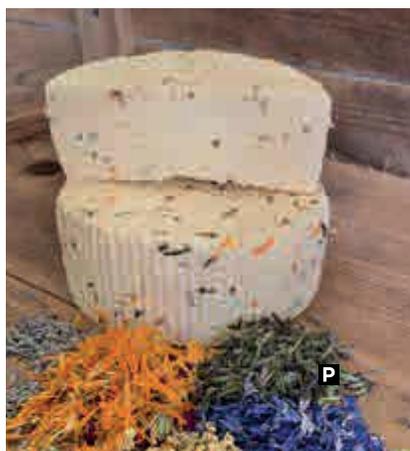
**Ghiretta**

 Cod. 01255



**Olivetta**

 Cod. 01169



**Fiorella**

 Cod. 01233



**Camilla**

 Cod. 01136



**Dragonella**

 Cod. 01283

La base di partenza è una simpatica tometta a latte crudo che ci porta un po' di cremosità e dolcezza. Poi un tocco bizzarro di colori e sapori...e un po' di fantasia in tavola: fiori di montagna col profumo dell'estate, grintoso peperoncino, olive taggiasche per un aperitivo sfizioso, la croccante Ghiretta con Nocciole Piemonte IGP, e per chiudere in dolcezza la profumata Camilla.

**P**

Latte crudo di: Vacca  

Provenienza: Lombardia 

Pezzatura media: 0,300 -0,400 kg ca. 

Scadenza: Forma 45 g.g.

Porzionatura: 1 

Disponibilità: Stagionale 

Una realtà piccola, di nicchia, davvero molto speciale. Ci troviamo a Dogliani, nel cuore delle langhe cunesi. Pecore a capre vengono allevate con la massima cura, attenzione, amore e il loro prezioso latte viene lavorato a crudo per portare sulla nostra tavola la tradizione langarola.

A pochi giorni dalla produzione arrivano alla Casera e qui completano il loro percorso di maturazione acquistando cremosità e intensità del sapore del latte crudo.

## Tuma di Mucca Lia



**Cod. 00826**

Latte crudo di: Vacca  

Provenienza: Piemonte 

Pezzatura media: 0,250 kg 

Scadenza: Forma 35 g.g.

Porzionatura: vassoio da 4 pezzi

Disponibilità: Annuale 

**P**

## Tuma di Capra Lia



**Cod. 01332**

Latte crudo di: Capra  

Provenienza: Piemonte 

Pezzatura media: 0,250 kg 

Scadenza: Forma 35 g.g.

Porzionatura: vassoio da 4 pezzi

Disponibilità: Annuale 

**P**

## Tuma di Pecora Lia



**Cod. 00261**

Latte crudo di: Pecora  

Provenienza: Piemonte 

Pezzatura media: 0,250 kg 

Scadenza: Forma 35 g.g.

Porzionatura: vassoio da 4 pezzi

Disponibilità: Annuale 

**P**

## Quadrel di Pecora Crudo



**Cod. 00281**

Latte crudo di: Pecora  

Provenienza: Piemonte 

Pezzatura media: 0,250 kg 

Scadenza: Forma 35 g.g.

Porzionatura: vassoio da 4 pezzi

Disponibilità: Annuale 

**P**

## 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.



P



**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.



P



**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.



P



**Cod. 01397**

Latte pastorizzato di: Vacca

Provenienza: Piemonte

Pezzatura media: 1 kg

Scadenza: Forma intera 60 g.g.

Porzionatura: 1

Disponibilità: Annuale

## Fiore d'Alpe

Il latte di alpeggio, ricco di profumi e aromi delle erbe alpine per conferire un sapore unico, una manciata di fiori, di colori e di sapori per dare un tocco originale e ancora più "estivo" a questa piccola toma della Valsassina.



P



**Cod. 00166**

Latte crudo di: Vacca

Provenienza: Lombardia

Pezzatura media: 2 kg ca.

Scadenza: Forma 90 g.g.

Porzionatura: 1

Disponibilità: Stagionale

## Picchio Verde

Dall'esperienza e dalla fantasia di piccoli ma grandi produttori, e soprattutto artisti del formaggio, nascono "chicche" davvero speciali come il Picchio verde. Così come nell'immagine della sua fetta, il verde piccante contrasta, arricchisce e rende il sapore del latte crudo ancora più intenso nell'accostamento di sapore con l'erborinato deciso che lo attraversa.

 **Cod. 01535**

Latte crudo di: Vacca  

Provenienza: Lombardia 

Pezzatura media: 4-5 kg ca. 

Scadenza: Forma 120 g.g.

Porzionatura: 1, 1/2 

Disponibilità: Annuale 



**P**

## Provolone piccante Buratti riserva

Il formaggio a pasta filata con la sua caratteristica forma "appeso e legato", ed in questo 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 crudo 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 



**P**

## 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 



**P**



*La Casera: Unici importatori in Italia*



## 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.



P

 **Cod. 00337**

Latte crudo di: Vacca  

Provenienza: Lombardia 

Pezzatura media: 2 kg 

Scadenza: Forma 45 g.g.

Porzionatura: 1 

Disponibilità: Annuale 

## Toma Alpage La Baou

In un piccolo alpeggio del colle del Gran San Bernardo, alpage La 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.



P

 **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.



P

 **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 

## Nocciolita

Nella sua pasta morbida e dolce di latte crudo cattura e avvolge la preziosa granella di Nocciole Piemonte IGP che grazie ad una raffinata tostatura regalano un contrasto per un aperitivo o una merenda di vera goduria.



P

 **Cod. M006**

Latte crudo di: Vacca  

Provenienza: Lombardia 

Pezzatura media: 1,8 kg c.a. 

Scadenza: Forma 120 g.g.

Porzionatura: 1 

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 



P

## Vaca Straca

“La faccia” e il gusto della tradizione, stagionato nella Grotta di San Lucio sin dal 1860 dove la temperatura costante (5°-10°C), l'umidità tra l'87% e il 95% e l'aria fresca del monte Due Mani, che scende da 2000 mt di altezza, consentono di ottenere un primato di cremosità e intensità di sapore davvero unico. Oltre 90 giorni di stagionatura per riproporre in ogni assaggio profumi e aromi del latte di campagna della Valsassina.



Cod. 01527

Latte crudo di: Vacca  

Provenienza: Lombardia 

Pezzatura media: 1,8 kg 

Scadenza: 45 g.g.

Porzionatura: Forma intera

Disponibilità: Annuale 



P



## 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!



P



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.



P



Cod. 00208

Latte pastorizzato di: Capra

Provenienza: Piemonte

Pezzatura media: 3 kg

Scadenza: 120 g.g.

Porzionatura: 1

Disponibilità: Annuale

## Caciotta Capri

Morbida caciotta, fresca nel gusto, soffice al palato. Assolutamente piacevole anche per chi approccia con diffidenza ai formaggi di pura capra. Sorprendentemente dolce.



P



Cod. 01339

Latte pastorizzato di: Capra

Provenienza: Lazio

Pezzatura media: 1-1,3 kg ca.

Scadenza: 45 g.g.

Porzionatura: 1

Disponibilità: Annuale



## Pecoretto al pistacchio

La pasta morbida di una stagionatura poco prolungata esalta il tocco di sapore del pistacchio senza renderlo eccessivo né dominante. Equilibrato e gustoso, intensifica il pizzicorio tipico del latte di pecora se lasciato maturare più a lungo. Colorate e gustose anche le varianti di Pecoretto al tartufo, al pepe rosa, al peperoncino, alle noci.



P



Cod. 00088

Latte pastorizzato di: Pecora e Vacca

Provenienza: Toscana

Pezzatura media: 1 kg

Scadenza: Forma 60 g.g.

Porzionatura: 1

Disponibilità: Annuale

## Pecorino crosta nera

Crosta di colore testa di moro, trattata con morchia d'oliva, lavorazioni antichissime e che servivano per preservare e conservare il formaggio. Pasta compatta, ma morbida, una stagionatura media che lo rende un pecorino fresco delicato e piacevole per tutti i palati.



P



Cod. 00358

Latte pastorizzato di: Pecora

Provenienza: Toscana

Pezzatura media: 1,5 kg

Scadenza: Forma 120 g.g.

Porzionatura: 1

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 cucchiaino" esalta l'estrema cremosità e la lieve erborinatura contrasta il gusto dolce e intenso dell'intramontabile solo...Gorgonzola Dop! Versione cucchiaino disponibile solo da kg. 6 e 12 kg.



P



Cod. 00328 Gorgonzola dop Dolce kg. 12  
01424 Gorgonzola Dop Dolce 1/2 forma kg. 6 cucchiaino

Latte pastorizzato di: Vacca

Provenienza: Piemonte

Pezzatura media: Forma 12 kg

Scadenza: Forma 40 g.g.

Porzionatura: 1, 1/2,

Disponibilità: Annuale

## Pecorino “impepato” semistagionato

Un fratellino del grande e rinomato siciliano pepato stagionato, ma interamente ricoperto di finissimo pepe. 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**

Latte pastorizzato di: Pecora 

Provenienza: Sicilia 

Pezzatura media: 6 kg 

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

Porzionatura: 1, 1/2 

Disponibilità: Annuale 



**P**

## 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 pastorizzato di: Pecora 

Provenienza: Piemonte 

Pezzatura media: 1,5 kg 

Scadenza: Taglio 60 g.g.

Porzionatura: 1/4 s.v. 

Disponibilità: Annuale 



**P**

## Cacio Ercole Gran Riserva

Il pecorino Cacio Ercole è un formaggio dall'antica tradizione e dal gusto inconfondibile. Viene prodotto servendosi ancora di antiche fascere di legno di faggio, che gli conferiscono la tradizionale forma a goccia ed utilizza, come materia prima, latte ovino proveniente da aziende appositamente selezionate, ubicate nel territorio laziale.

Subisce una stagionatura di almeno 6 mesi, necessari a che il prodotto acquisisca tutte le qualità organolettiche che lo caratterizzano.

 **Cod. 01094**

Latte pastorizzato di: Pecora 

Provenienza: Lazio 

Pezzatura media: 4,5 kg 

Scadenza: Forma 120 g.g.

Porzionatura: 1 

Disponibilità: Annuale 



**P**



LA  
CA  
SE  
RA

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

## 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.



P

 **Cod. 00289**

Latte pastorizzato di: Bufala 

Provenienza: Lombardia 

Pezzatura media: 3,5 / 4 kg 

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

Porzionatura: 1, 1/2 

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.



P

 **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 all'inizio di stagionatura, in crescendo con il prolungarsi dell'invecchiamento. Un blu di carattere.



P

 **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 venata di blu, dal sapore leggermente piccante, in contrasto con l'aroma di Marsala nel quale è immerso. Retrogusto piacevole leggermente amarognolo.



P

 **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 



**P**

## Blues

Pasta morbida e cremosa, gusto dolce leggermente aromatizzato dalle venature azzurre variamente diffuse date dal Pennicillum Roqueforti. Affinato al vino, arricchito in crosta dal gusto dolce dei mirtili 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 



**P**

## Erborinato di capra cremoso

Prodotto nel modo più consono per renderlo simile in cremosità al suo parente stretto, re dei blu del Piemonte. Delicato, ruffiano, dolce e raffinato. Chi non ama la capra ne verrà conquistato, e chi già ama le mille sfaccettature di questo latte, sarà amore per sempre!

 **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 



**P**

## Gorgonzola DOP 1/8 kg 1,5

La versione pratica del Gorgonzola Dop dolce e piccante, in vaschetta atm, adatta al taglio per porzionarlo facilmente. Stessa qualità, stesso Gorgonzola del cuore italiano.

 **Cod. NG1879 Gorgonzola DOP piccante 1/8 - Kg 1,5**  
**00402 Gorgonzola DOP Dolce La Casera 1/8 - Kg 1,5**

Latte pastorizzato di: Vacca 	Provenienza: Piemonte 
Pezzatura media: 1,5 kg 	Scadenza: Taglio 45 g.g.
Porzionatura: 1/8 in vaschetta ATM	Disponibilità: Annuale 



**P**

**P**

## 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 di noi selezionato.



P



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.



P



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  

Disponibilità: Annuale 



*FORMAGGI LA CASERA FUORI MENÙ*

Codice	Descrizione	Categoria	UM
01301	Bagoss d'alpeggio 1/8 kg. 2,8 Circa	Alpeggio	KG
00002	Bettelmann selezione 1/2 forma kg 4 circa	Alpeggio	KG
01437	Bitto d.O.P. 1/2 Forma kg. 6/8 Kg circa	Alpeggio	KG
00590	Fontina aosta d.O.P. D'alpeggio kg 9 solo intera	Alpeggio	KG
01124	Blu tartufo 1/2 forma 6 kg circa	Erborinati	KG
00186	Appenzeller tipico svizzero, media stagionatura kg 8	Esteri	KG
00785	Cheddar westcombe presidio slow food 1/8 di forma 2,5 circa	Esteri	KG
00101	Emmentaler dop grotta (kalbach, grotta di stagionatura) spicchi da kg 6 circa	Esteri	KG
01517	Manchego curado dop 2,5 kg	Esteri	KG
00185	Raclette svizzera kg 5	Esteri	KG
00033	Stilton blu dop 1/2 forma kg 4 circa	Esteri	KG
00313	Tete de moine carta oro kg 1, tipico formaggio svizzero (forma cilindrica)	Esteri	KG
FR011	Beaufort ete' 1/8 di forma circa 2,5 kg	Francesi	KG
FR018	Brie de meaux trad. Aoc wood box, su ordinazione 15 giorni prima kg.3	Francesi	KG
FR001	Comte cyclamen meule spicchi peso circa 4 kg	Francesi	KG
FR035	Roquefort papillon 1/2 luna peso circa kg. 1,3	Francesi	KG
FV026	Feta in vaschetta kg.2	Freschi Vacca	KG
00050	Ricotta dura di pecora a cono peso circa kg 0,500	Pecora	KG
00923	Fiore sardo d.O.P. Kg.4	Pecorini	KG
00119	Pecorino gavo sardo affumicato kg.4	Pecorini	KG
00361	Pecorino romano del lazio dop 1/4 sv peso circa kg 7	Pecorini	KG
00421	Asiago bianco pressato d.O.P. Peso circa kg. 12/14	Vacca	KG
00148	Asiago d.O.P crosta nera peso circa kg. 12/14	Vacca	KG
00104	Castelmagno dop 1/2 forma kg 2,5 kg	Vacca	KG
V004	Fontina aosta d.O.P. 1/4 Di forma circa kg 2,5	Vacca	KG
00318	Montasio d.O.P. Mezzano 1/2 forma kg.3	Vacca	KG
00537	Ragusano d.O.P. 1/4 Forma circa kg. 3,5	Vacca	KG
00016	Raschera d.O.P. 1/4 Forma circa kg. 1,5	Vacca	KG

# Una famiglia di mugnai da 3 generazioni

## **Siamo Mugnai.**

Ci occupiamo con passione e artigianalità del passaggio tra il contadino e chi utilizza le farine. Selezioniamo i chicchi migliori per trasformarli nella maniera più genuina, utilizzando **macine in pietra** naturale di fine '800, che martelliamo periodicamente a mano, o con i nostri mulini a cilindri di ultima generazione che "accarezzano" la farina.

Trasformiamo solo ed esclusivamente chicchi provenienti da **agricoltura biologica certificata**. La nostra parola d'ordine è amore per la qualità: maciniamo le farine lentamente per rispettare gusti, profumi e le parti nutrizionali.

MULINO  
MARINO

PIEMONTE

Dal **1956**



**siamo un MULINO  
biodedicato a conduzione  
familiare che macina  
sia a cilindri che  
a pietra naturale**

## *La missione*

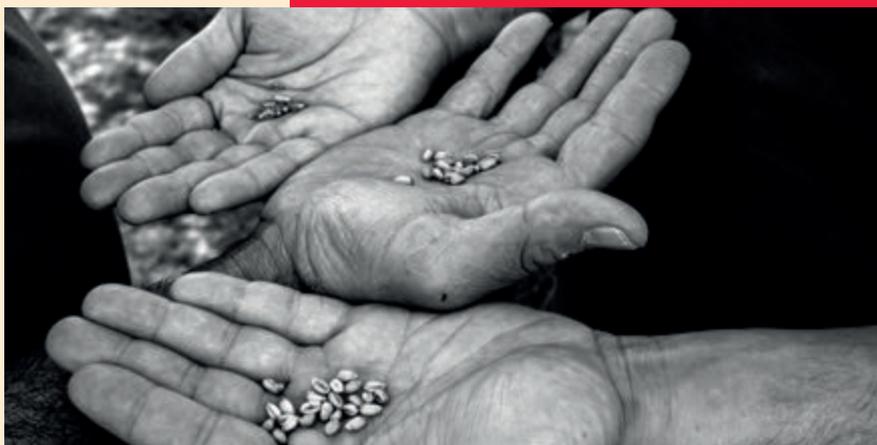
Il valore su cui è cresciuto il nostro mulino è produrre sempre farine di alta qualità, buone di sapore, profumante, ma soprattutto sane.

**Sane per chi le mangia, ma anche sane perché rispettano l'ambiente.**

Sono coltivate da agricoltori che vengono pagati il giusto per la qualità del prodotto e non per la quantità.

*La nostra missione è portare la farina buona e sana nelle case di tutte le persone tramite artigiani virtuosi che credono nella qualità vera.*

**La nostra parola d'ordine è AMORE PER LA QUALITÀ: macinare le farine lentamente per rispettare i gusti, profumi e le parti nutrizionali.**



# Il biologico



Per noi il **biologico** non è tutto, ma è un **punto di partenza**: ci permette di lavorare con materie prime che non siano state trattate con pesticidi/erbicidi o concimi chimici e la terra è stata rispettata tramite la rotazione delle colture, per non sfruttare il suolo, ma arricchirlo.

Il resto lo facciamo al mulino cercando di rispettare e "non rovinare" i chicchi dei nostri agricoltori.



**Siamo  
BIODEDICATI.  
Tutta la nostra  
produzione è  
biologica certificata,  
100% italiana.**



**Nel nostro mulino  
trasformiamo solo  
ed esclusivamente  
cereali provenienti  
da agricoltura  
biologica certificata.**



## Enkir®

ENKIR®

### Il vero cereale biologico.

In natura esistono differenti "famiglie" del **cereale triticum monococcum** nate spontaneamente e l'**ENKIR®** è una nostra selezione di alcune di queste: una "popolazione di semi" che negli ultimi due decenni si è adattata naturalmente al nostro territorio mantenendo la propria biodiversità.

È ritenuta una specie fondamentale per la nascita dell'agricoltura moderna. Per il suo **basso impatto ambientale** l'**ENKIR®** non necessita di alcun tipo di concimazione ed è naturalmente resistente a patogeni e parassiti.

**Crediamo che  
nella diversità  
si possa trovare  
un prodotto  
autentico  
e migliore.**



### La FARINA.

Con questo cereale si ottiene una **farina macinata a pietra naturale dal sapore incredibile**. Possiede un alto contenuto proteico, poco glutine ed un'elevata quantità di carotenoidi che sono efficienti antiossidanti naturali.

La **macinazione a pietra naturale conserva tutte le caratteristiche intrinseche del chicco** per non cambiare ciò che la natura ha fatto sul campo. È una farina adatta per crostate, biscotti, pan di Spagna, pane e focacce, pane azzimo e pasta fresca.

# I nostri prodotti



**Ne abbiamo per tutti i gusti e utilizzi!**

## **IL FRUMENTO TENERO.**

Produciamo diverse **farine di grano tenero**, sia macinate a pietra naturale che a cilindri.

A pietra naturale maciniamo: la vera integrale, **Macina**, la farina semi-integrale, **Setaccio** (setacciamo solo la crusca più grande, lasciando tutto il resto della cariosside) e poi **Buratto**, una farina tipo 2, la nostra farina più bianca che facciamo a pietra, dove rimane una leggera parte di fibra e soprattutto il germe vivo del chicco, ricco di oligoelementi.

## **IL FRUMENTO DURO.**

Il **Grano Duro** è una miscela di varietà biologiche dei nostri agricoltori del centro e sud Italia, che abbiamo selezionato per il loro sapore e i grandi profumi che *solo il sole della terra italiana può dare!*

Con il mulino a cilindri produciamo esclusivamente **farine 0 / 00**, di diverse forze e caratteristiche tecniche. Partiamo da farine di 180w fino ad arrivare a oltre 400w. Tutto senza utilizzare mai miglioratori chimici, glutine o malto e derivati aggiunti, *facciamo la farina solo con il grano!*

Abbiamo anche la **Semola di Grano Duro** di granulometria media, ideale per pani di grandi dimensioni, pasta e focacce.

## **LE FARINE SPECIALI MACINATE A PIETRA NATURALE**

### **FARRO BIANCO**

*Ideale per pane, dolci, pasta fresca, pizza e ogni altro uso.*

### **FARRO INTEGRALE**

**Macinato integrale completo.**

*Ideale per pane integrale, biscotti, grissini.*

### **SAPORI ANTICHI**

**Con farro, segale, kamut ed Enkir®**

*Ideale per pasta, pane, pizza dolci e ogni altro uso.*

### **ENKIR® (Triticum Monococcum)**

**È il padre dei cereali.**

*Ideale per tutti gli usi. Esalta al massimo le sue caratteristiche organolettiche nelle preparazioni semplici.*

*La farina è di un sorprendente giallo naturale.*

### **SEGALE BIANCA**

*Ideale per prodotti a media lievitazione.*

### **SEGALE INTEGRALE**

*Ideale per pane nero, crostate e biscotti.*

### **GRANO SARACENO**

*Ideale per pasta (es. pizzoccheri), polenta, crepes.*

### **RISO**

*Ideale per spolvero, impanature, dolci e semolino di riso.*

### **KHORASAN KAMUT**

*Ideale per pane, pasta e dolci.*

### **SPEZZATO BIOLOGICO**

**Farina di grano tenero, farro, segale, grano duro.**

*Da aggiungere agli impasti o per il rinfresco del lievito naturale.*

**C'è l'imbarazzo della scelta!**

**La BIODIVERSITÀ a casa nostra fa da padrona.**

## **I CEREALI MINORI ED ALTERNATIVI.**

Con le nostre pietre naturali maciniamo **farro, segale, mais, grano saraceno, riso, kamut ed Enkir®.**

Abbiamo inoltre anche disponibili **prodotti in chicchi** dei nostri agricoltori: per esempio i fagioli cannellini o borlotti, il farro decorticato, l'Enkir®, i ceci, le nocciole e il riso carnaroli.



## **SEMI, RISI, LEGUMI, CHICCHI E GALLETTE**

**SEMI BIOLOGICI** di lino, sesamo, zucca, girasole e miglio.

### **RISO BASMATI / RISO BASMATI INTEGRALE RISO ROSSO INTEGRALE**

**LEGUMI** Fagioli borlotti piemontesi, fagioli cannellini piemontesi, ceci, lenticchie di Onano.

**CHICCHI** di ceci, orzo, farro, lenticchie, Enkir® (disponibili in stagione).

**GALLETTE DI ENKIR® SOFFIATO** senza sale, senza lievito, solo cereale soffiato a vapore.

**GALLETTE DI MAIS SOFFIATO** fatte di mais integrale con sale nero di Sicilia.

### **ENKIR® SOFFIATO / ENKIR® E LEGUMI COTTI A VAPORE MUESLI E CRUNCHY DI ENKIR® CON PICCOLI FRUTTI**

## **I MAIS OTTOFILE DI LANGA E ALTRE VARIETÀ PREGIATE**

### **GRUSERA**

**Farina di meliga integrale a grana grossa.**

*Per polenta 120 minuti di cottura.*

### **FINE**

**Farina di meliga integrale a grana fine**

*Per polenta 90 minuti di cottura. È anche indicata per impanature e per dolci (paste di meliga, sbrisolona).*

### **TARAGNA**

**Farina di mais integrale e di grano saraceno.**

*Per polenta 120 minuti di cottura. Ottima frita o concia con i formaggi.*

### **MAIS BIANCO**

**Farina di mais integrale bianco.**

*Per polenta 90 minuti di cottura e per dolci.*

## LE FARINE DI GRANO MACINATE A PIETRA NATURALE

### GRANO TENERO

#### MACINA

Grano tenero macinato integrale completo.

Ideale per pane, crostate, basi per torte salate, biscotti e prodotti veramente integrali.

#### SETACCIO

Farina di grano tenero semi integrale.

Ideale per pane, grissini e tutti i prodotti integrali.

#### BURATTO

Farina di grano tenero tipo 2.

Ideale per pane, pizza, dolci, grissini, biscotti, pasta fresca e ogni altro uso.

#### FARINA PANDISEMPRE

Con grano tenero, farro ed enkir.

La farina per ogni cosa. Ottima per la focaccia ligure e per la pala romana.

### GRANO DURO

#### SFARINATO DI GRANO DURO

Ideale per pasta, pani del sud, pizza.

#### “SETTE EFFE”

Con sfarinato di grano duro, farina di grano tenero, farro, segale, riso, grano saraceno e mais.

Ideale per pasta, crostate, biscotti e pane.

#### “SETTE EFFE” 2.0.

Miscela multicerale e multisemi con farine integrali di grano tenero, grano duro, farro, segale, mais, riso, grano saraceno e semi di lino, sesamo, girasole, zucca e miglio.

## LE FARINE DI GRANO MACINATE A CILINDRI BÜHLER ANTARES PLUS

#### TIPO 0 E 00 DI GRANO TENERO

Ideale per tutti gli usi: dolci, pane, pasta fresca, pizza.

#### FURIA ITALIANA

(ad alto tenore di glutine)

Ideale per prodotti ad alta lievitazione, panettone, brioche, pasticcini, pasta sfoglia, cornetti, ecc...

#### CRUSCA DI GRANO TENERO

Ideale per alimentazione umana.

#### SEMOLA DI GRANO DURO

Ideale per pasta, semolini, pane, gnocchi.

#### TIPO 0 “DARIO”

Ideale per grissini e frolle (disponibile in sacchi da 5 e 25 kg).

#### FRESCA BIOLOGICA

Farina di grano tenero tipo 00

ottenuta senza procedimenti di raffinazione o sbiancamento, ma solo con un'apposita macinazione a cilindri di grani teneri biologici italiani a chicco bianco.

Ideale per la preparazione di paste fresche e ripiene.



100% BIO  
100% AGRICOLTURA  
ITALIANA

\* TUTTE LE FARINE  
sono disponibili in sacchi da

1-5-10-25 kg

## Le coltivazioni



# FARINE BIOLOGICHE MACINATE A CILINDRI E A PIETRA NATURALE



**TIPO 0**  
W 270



**TIPO 00**  
W 330



**FURLA ITALIANA**  
**TIPO 0**



**BURATTO**  
TIPO 2 DI GRANO TENERO



**MACINA**  
INTEGRALE DI GRANO TENERO



**ENKIR®**  
DI FARRO MONOCOCCO



**ENKIR®**  
INTEGRALE DI FARRO MONOCOCCO



**FARRO**  
**BIANCO**



**FARRO**  
**INTEGRALE**



**GRANO**  
**SARACENO**



**KHORASAN**  
**KAMUT**



**MAIS FINE**  
FARINA INTEGRALE



**MAIS BIANCO**



**MAIS GROSSA**  
FARINA INTEGRALE



**TARAGNA**  
MAIS e GRANO SARACENO



**RISO**



**PANDISEMPRE**



**SAPORI ANTICHI**



**SEGALE**  
**BIANCA**



**SEGALE**  
**INTEGRALE**



**SEMOLA**  
DI GRANO DURO



**SETACCIO**  
DI GRANO TENERO



**SETTE**  
**EFFE**



**SETTE**  
**EFFE 2.0**



**SFARINATO**  
DI GRANO DURO

**FARINE MACINATE A CILINDRI**

CODICI			Descrizione
Kg 1 (10pz./ct)	Kg 5 (1pz./ct)	Kg 25 (1pz./ct)	
FARTIPO01	FARTIPO05	FARTIPO025	Farina di Grano Tenero tipo 0
FAR1511	FAR1515	FAR15121	Farina di Grano Tenero tipo 00 "Soffiata"
MANITOBA1	MANITOBA5	MANITOBA25	Farina Tipo "Furia Italiana" da colt. Bio (farina di forza)
SEMOLA1	SEMOLA5	SEMOLA25	Semola di Grano Duro da Colt. Bio
	DARIO5	DARIO25	Farina di G. Tenero 0 Dario (disponibile solo in conf. 5 e 25)

**FARINE DI GRANO MACINATE A PIETRA NATURALE**

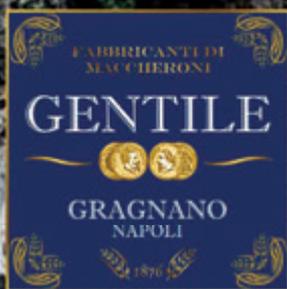
CODICI			Descrizione
Kg 1 (10pz./ct)	Kg 5 (1pz./ct)	Kg 25 (1pz./ct)	
MACINA1	MACINA5	MACINA25	Macina (Grano Tenero Macinato Integrale)
SETACCIO1	SETACCIO5	SETACCIO25	Setaccio (Farina Tipo Integrale Di Grano Tenero)
BURATTO1	BURATTO5	BURATTO25	Buratto (Farina Tipo "2" Di Grano Tenero )
PANDISEMPRE1	PANDISEMPRE5	PANDISEMPRE25	Farina "Pandiseempre"
SFARIN1	SFARIN5	SFARIN25	Sfarinato Di Grano Duro Intero
SETTEEFFE1	SETTEEFFE5	SETTEEFFE25	Sette Effe (Ai 7 Cereali )
SETTE2.01	SETTE2.05	SETTE2.025	Sette Effe 2.0 (Ai 7 Cereali + 5 Semi)

**FARINE SPECIALI MACINATE A CILINDRI**

CODICI			Descrizione
Kg 1 (10pz./ct)	Kg 5 (1pz./ct)	Kg 25 (1pz./ct)	
FARRINT1	FARRINT5	FARRINT25	Macinato Intero Di Farro (Integrale)
FARROBIANCO1	FARROBIANCO5	FARROBIANCO25	Farina Di Farro "Bianco"
SEGALE1	SEGALE5	SEGALE25	Macinato Intero Di Segale (Integrale)
SEGALEBIANCA1	SEGALEBIANCA5	SEGALEBIANCA25	Farina Di Segale "Bianca"
KAMUT1	KAMUT5	KAMUT25	Farina Di Kamut Bianco
SARACENO1	SARACENO5	SARACENO25	Farina Di Grano Saraceno
FARRISO1	FARRISO5	FARRISO25	Farina Di Riso
ENKIR2.1	ENKIR2.5	ENKIR2.25	Farina Di Enkir Tipo 2
ENKIRINT1	ENKIRINT5	ENKIRINT25	Farina Di Enkir Integrale
SAPO1	SAPO5	SAPO25	Farina Dei Sapori Antichi (Ai 4 Cereali)
MAISGRUS1	MAISGRUS5	MAISGRUS25	Farina Mais Integrale "8 File" Macinata "Grusera"
MAISFINE1	MAISFINE5	MAISFINE25	Farina Mais Integrale "8 File" Macinata "Fine"
TARAGNA1	TARAGNA5	TARAGNA25	Taragna Farina Di Mais Integrale + Farina Di Grano Saraceno
FARCHIC1	FARCHIC5	FARCHIC25	Farro In Chicchi Bio

**FARINE MACINATE A PIETRA NATURALE**

CODICI		Descrizione
Kg 0,500 (10pz./ct)	Kg 5	
FARCASTAGNE500	-	Farina Di Castagne In Confezioni Da 0.5 Kg Biologica
FARCECI500	-	Farine Di Ceci In Confezioni Da 0.5 Kg Biologica



## 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  
Cotta in 16 min.



017 Paccheri Rigati  
Cotta in 15 min.



039 Mezzi Paccheri Rigati  
Cotta in 15 min.



011 Calamaretti  
Cotta in 16 min.



013 Conchiglioni  
Cotta in 14 min.



022 Eliche  
Cotta in 12 min.



019 Pennoni Rigati  
Cotta in 15 min.



016 Mezzi Paccheri

Cotta in 18 min.



023 Scialatielli

Cotta in 17 min.



014 Lumaconi

Cotta in 14 min.



032 Mezze Maniche Rigate

Cotta in 13 min.



036 Penne Rigate

Cotta in 11 min.



033 Pennette Rigate

Cotta in 10 min.



059 Elicoidali

Cotta in 10 min.



025 Ziti Corti Rigati

Cotta in 10 min.



026 Penne

Cotta in 10 min.



044 Pennine Rigate

Cotta in 10 min.



*031 Rigatoni*  
Cotta in 13 min.



*012 Candele Corte*  
Cotta in 10 min.



*029 Tubettoni*  
Cotta in 10 min.



*038 Mezze Penne*  
Cotta in 10 min.



*034 Tubetti Rigati*  
Cotta in 10 min.



*035 Gnocchetti*  
Cotta in 14 min.



*028 Tortiglioni*  
Cotta in 10 min.



*043 Vesuvio*  
Cotta in 8 min.



*054 Trece*  
Cotta in 10 min.



*042 Gnocchi Napoletani*  
Cotta in 8 min.



*041 Lumachine*  
Cotta in 8 min.



**021 Orecchiette Napoletane**

Cotta in 16 min.



**037 Mista Corta**

Cotta in 11 min.



**018 Papiri**

Cotta in 10 min.



**024 Caserecce**

Cotta in 10 min.



**027 Pennette**

Cotta in 10 min.



**046 Semini**

Cotta in 8 min.



**045 Stelline**

Cotta in 7 min.

*Riso di Semola*



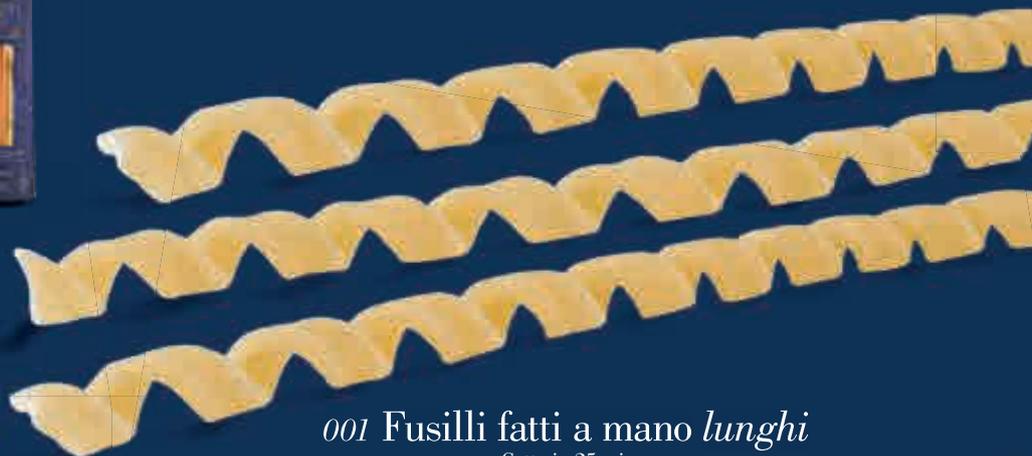
**056 Riso di Semola**

Cotta in 11 min.

la Lunga



Ø 2,2 mm



001 Fusilli fatti a mano lunghi

Cotta in 25 min.

030 Spaghetti 12 minuti

Cotta in 12 min.



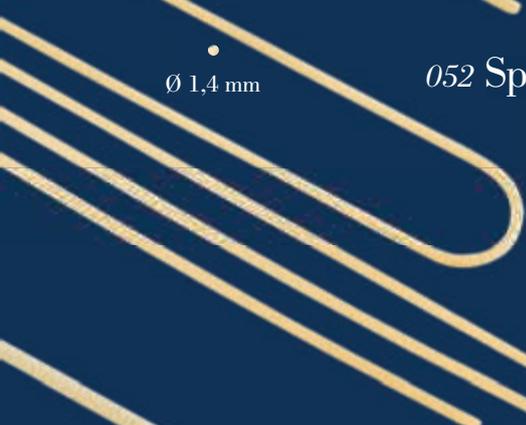
Ø 1,9 mm

008 SpaghetOne

Cotta in 16 min.



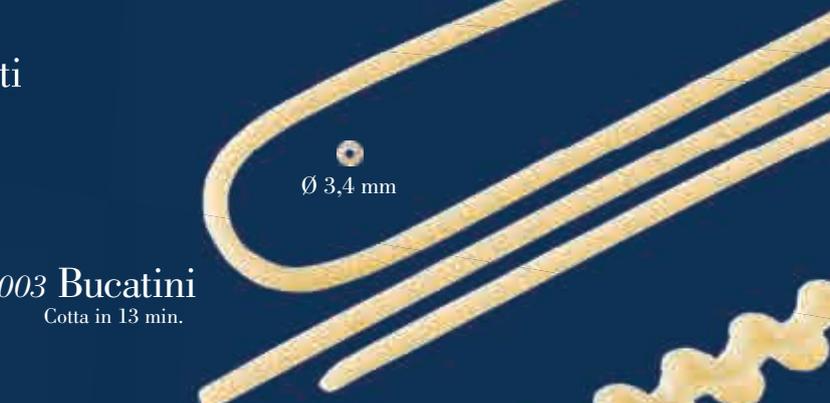
Ø 2,7 mm



Ø 1,4 mm

052 Spaghetti 8 minuti

Cotta in 8 min.



Ø 3,4 mm

003 Bucatini

Cotta in 13 min.



2,2 mm

055 Spaghetti 4 minuti

Cotta in 4 min.

010 Mafalde

Cotta in 10 min.



057 Spaghetti alla Chitarra

Cotta in 12 min.





007 Pappardelle

Cotta in 10 min.



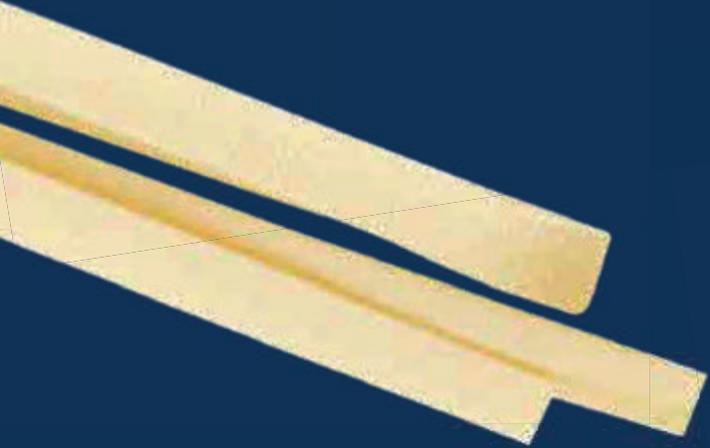
006 Linguine

Cotta in 10 min.



005 Lasagne

Cotta in 12 min.



009 Tagliatelle

Cotta in 10 min.



040 Zito Lungo

Cotta in 10 min.



004 Candele Lunghe

Cotta in 12 min.



099 Semola di Grano  
Duro Biologica  
Rimacinata



# *l'Integrale Biologico*



728 *Fusilli Integrali*  
Cotta in 10 min.

730 *Spaghetti Integrali*  
Cotta in 8 min.



Ø 1,9 mm



733 *Penne Rigate Integrali*  
Cotta in 11 min.

706 *Linguine Integrali*  
Cotta in 10 min.



724 *Caserecce Integrali*  
Cotta in 10 min.



739 *Mezzi Paccheri Rigati Bio*  
Cotta in 15 min.



732 *Mezze Maniche Rigate Integrali*  
Cotta in 15 min.



717 *Paccheri Rigati Integrali*  
Cotta in 15 min.



731 *Rigatoni Integrali*  
Cotta in 13 min.



# pappa & pomodoro



**3601 Pennette**  
Cotta in 6 min.



**3603 Pipe Rigate**  
Cotta in 6 min.



**3602 Fusilli**  
Cotta in 6 min.



**3604 Ruote**  
Cotta in 6 min.



**3605 Letterine**  
Cotta in 6 min.



**3610 Sugo al Pomodoro**  
Cotta in 11 min.



## **3699 Kit Completo**

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



**3611 Sugo alle Verdure**  
Cotta in 11 min.

# Confezioni Regalo

CASA GENTILE - Cod. R22

Scatola in cartone telato serigrafato

Contiene:

n° 8 confezioni da 500g di formati assortiti di Pasta di Gragnano I.G.P.

n° 1 lievitato da 1kg della linea Forno Gentile

n° 1 bottiglia di Limoncello

n° 1 Tozzetto Classico da 250g

n° 1 Biscotto della Salute da 200g assortito

n° 1 Biscotto Amarena da 250g

1 Telato interno con 10 pezzi assortiti della linea Conserve Gentile e Forno gentile: - n° 1 bottiglia da 250ml di Olio extravergine di oliva varietà "Ravece"; n° 1 barattolo da 1kg di Percoche Sciropate; n° 1 barattolo da 180g di confetture assortite; n° 1 barattolo da 250g di creme al cacao assortite; n° 1 barattolo da 500g di Pomodori Rossi Gentile; n° 1 barattolo da 500g di Pomodorini Gialli Gentile; n° 1 barattolo da 320g di Sugo Pronto assortito; n° 1 barattolo da 280g di Carciofini Violetto di Schito Arrostiti in olio extravergine di oliva; n° 1 barattolo da 280g di Giardiniera in agrodolce; n° 1 barattolo da 180g di Paté assortito



MONDO DI GUSTO - Cod. R01

Scatola in cartone telato serigrafato

Contiene:

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

n° 1 Biscotto della Salute da 200g assortito

n° 2 Biscotti da 250g assortiti

n° 1 confezione da 500g di Semola di Grano Duro BIO Rimacinata

1 Telato interno con 10 pezzi assortiti della linea Conserve Gentile e Forno gentile:

n° 1 bottiglia da 250ml di Olio extravergine di oliva varietà "Ravece"; n° 1 barattolo da 1kg di Percoche Sciropate; n° 1 barattolo da 180g di confetture assortite; n° 1 barattolo da 250g di creme al cacao assortite; n° 1 barattolo da 500g di Pomodori Rossi Gentile; n° 1 barattolo da 500g di Pomodorini Gialli Gentile; n° 1 barattolo da 320g di Sugo Pronto assortito; n° 1 barattolo da 280g di Carciofini Violetto di Schito Arrostiti in olio extravergine di oliva; n° 1 barattolo da 280g di Giardiniera in agrodolce; n° 1 barattolo da 180g di Paté assortito



SIGNORA MARIA - Cod. R17

Scatola in cartone telato serigrafato

Contiene:

n° 8 confezioni da 500g di formati assortiti di Pasta di Gragnano I.G.P.

n° 2 barattoli da 500g di Pomodori della linea Conserve Gentile

n° 1 barattolo da 320g di Sugo Pronto assortito della linea Conserve Gentile

n° 1 bottiglia da 250ml di Olio extravergine di oliva varietà "Ravece"

n° 1 confezione da 500g di Semola di Grano Duro BIO Rimacinata

1 Telato piccolo con 4 pezzi assortiti della linea Conserve Gentile: n° 1 barattolo da 280g di Frijarielli Broccoli Napoletani in olio extravergine di oliva; n° 2 barattoli da 180g di Confetture assortite; n° 1 barattolo da 180g di Paté assortito



DELUXE IN LEGNO 7KG - Cod. R03

Cassetta in legno con marchio Gentile inciso a fuoco

Contiene:

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



BLU BOX 10KG - Cod. R04

Scatola in cartone serigrafato

Contiene:

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



BLU BOX 5KG - Cod. R05

Scatola in cartone serigrafato

Contiene:

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



BLU BOX 3KG - Cod. R06

Scatola in cartone serigrafato

Contiene:

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





**SACCO JUTA 3KG - Cod. R07**  
Sacco in juta con logo serigrafato

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



**ASSAGGIO GENTILE - Cod. R23**  
Scatola in cartone serigrafato

Contiene:  
n° 4 confezioni da 500g di formati assortiti di Pasta di Gragnano I.G.P.  
n° 2 barattoli assortiti da 500g di Pomodori della linea Conserve Gentile  
n° 1 barattolo da 320g di Sugo Pronto assortito  
n° 1 barattolo da 180g di Paté assortito



**SCRIGNO SORRENTO - Cod. R02**  
Scatola in cartone con design personalizzato realizzato in esclusiva dalla pittrice Rosalinda Acampora per Pastificio Gentile

Contiene:  
n° 1 confezione da 500g di SpaghetOne Gentile I.G.P.  
n° 1 barattolo da 500g di Pomodori Rossi della linea Conserve Gentile  
n° 1 bottiglia da 250ml di Olio extravergine di oliva varietà "Ravece"  
n° 2 piatti in ceramica vietnese decorati a mano per Pastificio Gentile da Rosalinda Acampora



**ORTO GENTILE - Cod. R24**  
Scatola in cartone telato serigrafato

Contiene:  
n° 1 barattolo da 500g di Pomodori Rossi della linea Conserve Gentile  
n° 1 barattolo da 500g di Pomodori Gialli della linea Conserve Gentile  
n° 1 barattolo da 280g di Pomodori Secchi in olio extravergine di oliva  
n° 1 barattolo da 320g di Sugo Pronto assortito  
n° 1 barattolo da 280g di Frijarielli Broccoli Napoletani in olio extravergine di oliva  
n° 1 barattolo da 180g di Paté assortito  
n° 1 bottiglia da 250ml di Olio extravergine di oliva varietà "Ravece"  
n° 1 barattolo da 1kg di Percoca Scioppata  
n° 2 barattoli da 180g di Confetture assortite



**FORNO GENTILE - Cod. R30**  
Scatola in cartone telato serigrafato

Contiene:  
n° 1 Grissino stirato a mano da 250g assortito  
n° 1 Biscotto della Salute da 200g assortito  
n° 2 Biscotti da 250g assortiti  
n° 1 Bauletto da 320g assortito  
n° 1 barattolo di creme al cacao assortite da 250g



**PANETTONE IN LATTA - Cod. R25**  
Scatola in latta litografata con design personalizzato

Contiene:  
n° 1 Lievitato da 1kg della linea Forno Gentile



**GENTILE IN CUCINA - Cod. R26**  
Scatola in latta litografata con design personalizzato

Contiene:  
n° 2 confezioni da 500g di formati di Pasta di Gragnano I.G.P.  
n° 2 barattoli assortiti da 500g di Pomodori della linea Conserve Gentile  
n° 1 grembiule da cucina ricamato con logo Gentile



**DOPPIA COPPIA - Cod. R15**  
Scatola in cartone telato stampato

Contiene:  
n° 1 confezione da 500g di Spaghetti Pasta Gragnano I.G.P.  
n° 1 confezione da 500g di Linguine Integrali BIO  
n° 1 barattolo da 500g di Pomodori Rossi della linea Conserve Gentile  
n° 1 barattolo da 500g di Pomodorini Gialli della linea Conserve Gentile  
Folder con 2 ricette personalizzate della Signora Maria



Cod.	Nome Prodotto	Peso	Q.tà
	<i>Pasta di Gragnano IGP</i>	in g	Pz.
	<i>Specialità lavorate a mano</i>		

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



Cod.	Nome Prodotto	Peso	Q.tà
<i>Formati Cori</i>		in g	Pz.
027	Pennette   🍲 10 minuti	500	12
028	Tortiglioni   🍲 10 minuti	500	12
029	Tubettoni   🍲 10 minuti	500	12
031	Rigatoni   🍲 13 minuti	500	12
032	Mezze maniche   🍲 13 minuti	500	12
033	Pennette rigate   🍲 10 minuti	500	12
034	Tubetti rigati   🍲 10 minuti	500	12
035	Gnocchetti   🍲 14 minuti	500	12
036	Penne rigate   🍲 11 minuti	500	12
037	Mista corta   🍲 11 minuti	500	12
038	Mezze penne   🍲 10 minuti	500	12
041	Lumachine   🍲 8 minuti	500	12
042	Gnocco napoletano   🍲 8 minuti	500	12
054	Treccie   🍲 10 minuti	500	12
045	Stelline   🍲 7 minuti	500	12
046	Semini   🍲 8 minuti	500	12
043	Vesuvio   🍲 8 minuti	500	12
044	Pennine rigate   🍲 10 minuti	500	12
059	Elicoidali   🍲 10 minuti	500	12
<i>Semola</i>			
099	Semola rimacinata biologica	500	10

## *Pasta Integrale Biologica*

### *Formati*

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	Caserecce   🍲 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



Cod.	Nome Prodotto	Peso	Q.tà
------	---------------	------	------

*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

Cod.	Nome Prodotto	Peso	Q.tà
------	---------------	------	------

in g Pz.

*Confezioni Regalo*

R22	CASA GENTILE		
R01	"UN MONDO DI GUSTO"		
R17	SIGNORA MARIA		
R04	CONFEZIONE BLU BOX GENTILE KG 10		
R24	ORTO GENTILE		
R03	CONFEZIONE DE LUXE GENTILE		
R02	COFANETTO "SCRIGNO SORRENTO"		
R25	PANETTONE IN LATTA		
R26	GENTILE IN CUCINA		
R23	ASSAGGIO GENTILE		
R05	CONFEZIONE BLU BOX GENTILE 5 KG		
R07	CONFEZIONE "SACCHETTO JUTA" 3 KG PASTA		
R15	DOPPIA COPPIA		
R06	CONFEZIONE BLU BOX KG 3 PASTA DI SEMOLA		
R08	SHOPPER 3 KG PASTA		
R27a	CRAVATTA GENTILE		
R27b	CRAVATTA GENTILE		
R27c	CRAVATTA GENTILE		
R30	FORNO 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**



**LINGUINE**

*Pasta con semola integrale*  
*Whole wheat pasta*



**FARRINE**



**FARRINI**



**TONNARELLI**



**SARACENE**



**NENO  
CON SEMOLA DI GRANO  
DURO NAZARENO**



# Specialità Speciality pasta



**TAGLIATELLE  
CON ZAFFERANO**



**TAGLIATELLE  
AL TARTUFO**



**TAGLIATELLE  
CON LIMONE**



**CHITARRINE  
CON NERO DI SEPPIA**



**VERDE  
SPINACI**



**PASTA  
E POMODORO**



# Chicche di minestra Soup pasta

CHICCHE DI  
MINESTRA



di tagliatelle



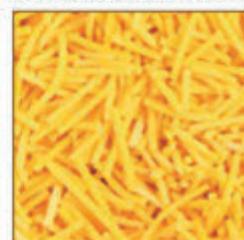
di filini



di pappardelle



di maccheroncini



## FORMATI PASTA LUNGA 250g

cod.	descrizione	PESO	U.M Pz./ct
ALD.MAC.A1.001	MACCHERONCINI	250g	12
ALD.FIL.A1.001	FILINI	250g	12
ALD.TAG.A1.001	TAGLIATELLE	250g	12
ALD.TAA.A1.001	TAGLIATELLE AMALFITANE	250g	12
ALD.PAP.A1.001	PAPPARDELLE	250g	12
ALD.MAL.A1.001	MALTAGLIATA	250g	12
ALD.CHI.A1.001	CHITARRINE	250g	12
ALD.SAR.A1.001	SARACENE (C/GRANO SARACENO)	250g	12
ALD.LIT.A1.001	TAGLIATELLE CON LIMONE	250g	12
ALD.CHN.A1.001	CHITARRINE CON NERO DI SEPPIA	250g	12
ALD.FRI.A1.001	FARRINI (CON FARRO)	250g	12
ALD.FAR.A1.001	FARRINE (CON FARRO)	250g	12
ALD.TAR.A1.001	TAGLIATELLE AL TARTUFO	250g	12
ALD.TAZ.A1.001	TAGLIATELLE CON ZAFFERANO	250g	12
ALD.TIN.A1.001	NENO INTEGRALE ALL'UOVO	250g	12
ALD.ASP.A1.001	TAGLIATELLE CON SPINACI	250g	12
ALD.POM.A1.001	TAGLIATELLE CON POMODORO	250g	12
ALD.SFO.A1.001	SFOGLIA	250g	12
ALD.TO.E.1.X.A001	LINGUINE	250g	12
ALD.LN.B.1.X.A001	TONNARELLI	250g	12

## FORMATI MINESTRA 250g

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



**100% FILIERA  
ITALIANA CONTROLLATA**  
100% CHECKED ITALIAN PRODUCTION CHAIN

## LA COTTURA PERFETTA PERFECT COOKING



Portare ad ebollizione 1 litro d'acqua ogni 100 grammi di pasta.

*Bring to a boil 1 liter of water every 100 grams of pasta.*



Aggiungere 10 grammi di sale ogni litro di acqua.

*Add 10 grams of salt per liter of water.*



Attendere 30 secondi ed aggiungere la quantità di pasta da cuocere.

*Wait 30 seconds and add the desired quantity of pasta.*



Dopo 30 secondi, non prima, mescolare delicatamente per 5 secondi. Rimescolare ogni 60 secondi, finché non si raggiunge la tipologia di cottura desiderata.

*After 30 seconds, not before, stir slowly the pasta for 5 seconds. Stir again every 60 seconds until reach cooking time indicated for "al dente" on the pack, otherwise continue to cook at will.*



Scolare e condire a piacimento.

*Use a strainer to remove the water and season at will.*



*le Regionali / Regional*



Orecchiette



Cavatellini



Strozzapreti



Maritati



Strascinate



Capunti



Foglie



Maccheroni al ferretto



Tagliolina Altamura

Cod	Prodotto	Peso	Scadenza	Pezzi per cartone	EAN	Cottura in minuti
AP6000	ORECCHIETTE	500g	30 mesi	12	8033064962009	11-13
AP6001	CAVATELLINI	500g	30 mesi	12	8033064962016	13-15
AP6021	MARITATI	500g	30 mesi	12	8033064962214	11-13
AP6002	STROZZAPRETI	500g	30 mesi	12	8033064962023	12-14
AP6027	STRASCINATE	500g	30 mesi	12	8033064962276	11-13
AP6028	FOGLIE	500g	30 mesi	12	8033064962283	11-13
AP6035	TAGLIOLINA ALTAMURANA	400g	30 mesi	12	8033064962351	4-5
AP6047	MACCHERONI AL FERRETTO	500g	30 mesi	12	8033064962474	12-14
AP6032	CAPUNTI	500g	30 mesi	12	8033064962320	11-13

# ACQUERELLO®

## IL RISO®

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.



## Slow Food®



cod.	descrizione	pz. x ct.	iva
ACQ1	Riso Acquerello - Lattina da 2,5 kg	4	10
ACQU2	Riso Acquerello - Lattina da 1 kg	6	10
ACQ3	Riso Acquerello - Lattina da 500g	12	10
ACQ4	Riso Acquerello - Lattina da 250g	20	10
ACQ5	Riso Acquerello Invecchiato 7 anni- Lattina da 500g	12	10



### IL RISO PERFETTO



TIPO DI RISO  
Carnaroli



FILIERA COMPLETA  
Il riso è coltivato, lavorato e confezionato alla Tenuta Colombara



LAVORAZIONE  
20 passaggi controllati meticolosamente



INVECCHIAMENTO  
Da 1 a 7 anni



REINTEGRO DELLA GEMMA  
Protetto da brevetto internazionale



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.

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.

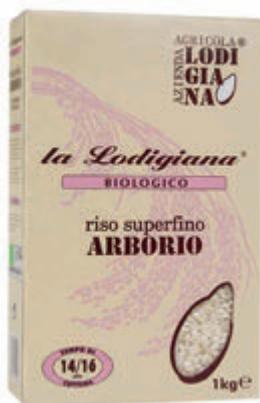


**REPERSO**  
LA QUALITÀ NEL RISO

Unico e puro.

CODICE	DESCRIZIONE	CONFEZIONE	PZ. CT.	PESO
002.37.1-0458	Riso Reperso	SCATOLA	6	500g
002.37.2-04733	Riso Reperso (sotto vuoto)	SCATOLA	10	1kg





## UN CLASSICO INTRAMONTABILE

Carnaroli classico è eccellente per la tenuta in cottura di qualsiasi preparazione, dai risotti ai piatti stagionali. Inoltre le caratteristiche del suo granello consentono di amalgamare ed esaltare i sapori del piatto.

Segui le ricette sul sito  
[www.lodigiana.com](http://www.lodigiana.com)

L'ALTA CUCINA

  
Classico, Ricercato  
e Puro

  
Ideale per risotti

  
Tempo di cottura:  
14 - 16 min

  
Origine del riso: Italia



CODICE	DESCRIZIONE	CONFEZIONE	PZ. CT.	PESO
002.01.2-05106	CARNAROLI CLASSICO/ATM.P	SCATOLA	6	500g
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



**È ORA DELLO  
SPUNTINO.**



AGRICOLA  
**LODI  
GIA  
NA**  
GALLETTE  
DI MAIS  
Maize cakes  
100 g e

AGRICOLA  
**LODI  
GIA  
NA**  
GALLETTE DI RISO  
AL MIGLIO  
Rice cakes with millet  
100 g e

AGRICOLA  
**LODI  
GIA  
NA**  
GALLETTE DI RISO  
MULTICEREALI  
Rice cakes with cereal mix  
100 g e

AGRICOLA  
**LODI  
GIA  
NA**  
GALLETTE DI RISO  
AL SESAMO  
Rice cakes with sesame  
100 g e

# Le Gallette

CODICE	DESCRIZIONE	CONFEZIONE	PZ. CT.	PESO
004.00.1-05110	GALLETTE DI MAIS	SCATOLA	8	130g
015.00.1-00621	GALLETTE DI RISO AI MULTICEREALI	SCATOLA	8	100g
015.00.1-00618	GALLETTE DI RISO CON SALE	SCATOLA	8	100g
015.00.1-00617	GALLETTE DI RISO SENZA SALE	SCATOLA	8	100g
015.00.1-00620	GALLETTE DI RISO E MIGLIO	SCATOLA	8	100g
015.00.1-00622	GALLETTE DI RISO E SESAMO	SCATOLA	8	100g
015.00.1-00619	GALLETTE DI RISO E FARRO	SCATOLA	8	100g



# Risotti Pronti

CODICE	DESCRIZIONE	CONFEZIONE	PZ. CT.	PESO
003.01.2-03423	RISOTTO AL NERO DI SEPPIA	CARTONE	6	250g
003.01.2-03426	RISOTTO AGLI SPINACI	CARTONE	6	250g
003.01.2-03427	RISOTTO ALLA ZAFFERANO	CARTONE	6	250g
003.01.2-03440	RISOTTO GAMBERETTI E RUCOLA	CARTONE	6	250g
003.01.2-03422	RISOTTO AI CARCIOFI	CARTONE	6	250g
003.01.-03428	RISOTTO AI FUNGHI PORCINI	CARTONE	6	250g
003.01.2-03434	RISOTTO AL RADICCHIO	CARTONE	6	250g
003.01.2-03442	RISOTTO AL TARTUFO	CARTONE	6	250g
003.01.2-03439	RISOTTO ALLA BOSCAIOLA	CARTONE	6	250g
003.01.2-03430	RISOTTO ALL'ORTICA	CARTONE	6	250g
003.01.2-03433	RISOTTO CAMPAGNOLA	CARTONE	6	250g
003.01.2-03421	RISOTTO AGLI ASPARAGI	CARTONE	6	250g
003.01.2-03441	RISOTTO AI QUATTRO FORMAGGI	CARTONE	6	250g



## Risi Classici

CODICE	DESCRIZIONE	CONFEZIONE	PZ. CT.	PESO
002.01.2-03308	RISO CARNAROLI IN TELA		12	500g
002.01.2-02008	RISO CARNAROLI IN TELA		12	1kg
002.01.2-03821	RISO CARNAROLI IN TELA		3	5kg
002.01.2-03824	RISO CARNAROLI IN TELA		1	25kg
002.11.2-03914	RISO RIBE INTEGRALE		12	500g
002.11.2-03915	RISO RIBE INTEGRALE		12	1kg
002.06.2-01181	RISO VIALONE NANO		12	500g
002.06.2-01182	RISO VIALONE NANO		12	1kg



CODICE	DESCRIZIONE	CONFEZIONE	PZ. CT.	PESO
002.02.2-02422	RISO ARBORIO IN TELA		12	1kg
002.03.2-02713	RISO BALDO IN TELA		12	1kg
002.07.2-03909	RISO THAI BONNET IN TELA		12	500g

# Polenta - Risotti Speciali - Cereali - Farine

CODICE	DESCRIZIONE	CONFEZIONE	PZ. CT.	PESO
002.02.2-02421	Riso Arborio	CARTONE	10	500g
002.02.2-02423	Riso Arborio	CARTONE	10	1 kg
002.05.2-00973	Riso Venere	CARTONE	6	500g
002.01.2-03309	Riso Carnaroli	CARTONE	10	500g
002.01-01932	Riso Carnaroli	CARTONE	10	1 kg
002.01.1-01801	Riso Carnaroli Bio	CARTONE	10	1 kg
021.00.2-04025	Riso Rosso	CARTONE	6	500g
002.35.2-04526	Riso Rosso Integrale	CARTONE	6	500g
002.11.2-04022	Riso Ribe Parboiled	CARTONE	10	1 kg



CODICE	DESCRIZIONE	CONFEZIONE	PZ. CT.	PESO
020.00.2-04028	POLENTA AI FUNGHI PORCINI PRECOTTA	CARTONE	6	250g
019.00.2-02364	ZUPPA AI 6 CEREALI	CARTONE	6	300g
019.00.2-02365	ZUPPA RUSTICA CON RISO VENERE	CARTONE	6	300g
006.00.2-04035	FARINA DI MAIS BRAMATA	CARTONE	6	500g
006.00.2-04036	FARINA DI MAIS INTEGRALE	CARTONE	6	500g





### FILOSOFIA

|| Curiamo prodotti raffinati, popolari e universali. Profondamente radicati nella nostra cultura comune, questi prodotti vengono nutriti e rielaborati con cura attraverso il nostro campo di competenza: qualità, originalità, senso ed estetica. Riflettono anche un paradosso molto contemporaneo: l'idea che il superfluo sia un lusso necessario.

||





## Chips di Madrid



Le chips Superbon sono prodotte nella regione madrilenza che ospita il cuore pulsante delle chips del pianeta: il distretto di Chueca (Madrid). Sono croccanti, ricche di gusto di patata, appena salate, senza conservanti e coloranti.



**Chips al sale**  
145g & 45g



**Chips alla paprika**  
135g & 45g



**Chips pepe & sale**  
135g & 45g



**Chips al tartufo**  
135g & 40g

confezionamento: cartoni da 14 pezzi per il formato grande e 32 pezzi per il formato piccolo.



## Colazione



I cereali Superbon illustrano come la cultura e il territorio influenzino le pratiche più universali. Questi cereali sono unici, eccellenti, tecnicamente perfetti e culturalmente originali. Allora, ci lasciamo tentare?



**Cioccolato con cuore di nocciole**  
300g



**Cereali alla cannella**  
300g



**Cereali pralinati**  
300g

cod.	descrizione	formato in gr	pz. x ct.	shelf life	prezzo
SALT45	SUPERBON - GUSTO SALE	45	32	152 gg	0,9 €
SALT145	SUPERBON - GUSTO SALE	145	14	152 gg	2,3 €
SALTPEPP45	SUPERBON - GUSTO SALE E PEPE	45	32	152 gg	0,9 €
SALTPEPP135	SUPERBON - GUSTO SALE E PEPE	135	14	152 gg	2,4 €
PIM45	SUPERBON - GUSTO PAPRIKA	45	32	152 gg	0,9 €
PIM135	SUPERBON - GUSTO PAPRIKA	135	14	152 gg	2,4 €
TRUF40	SUPERBON - GUSTO TARTUFO	40	32	152 gg	0,9 €
TRUF135	SUPERBON - GUSTO TARTUFO	135	14	152 gg	2,9 €
<b>CEREALI PER LA PRIMA COLAZIONE</b>					
CINNCR	SUPERBON - CEREALI ALLA CANNELLA	300	18	200 gg	2,4 €
PRACER	SUPERBON - CEREALI PRALINATI	300	18	200 gg	2,6 €
PILLVAN	SUPERBON - CEREALI RIPIENI ALLA VANIGLIA	300	18	200 gg	2,6 €
PILLCER	SUPERBON - CEREALI AL CIOCCOLATO E NOCCIOLA	300	18	200 gg	2,6 €



## IL NOSTRO PANE VOLANTE È DISPONIBILE NEI SEGUENTI GUSTI:

Codice	Descrizione	packaging	Grammatura	pz./ct	Shelf life
PVOL.217	PANE VOLANTE CLASSICO	VASCHETTA	120 g	15	4 mesi
PVOL.218	PANE VOLANTE PESTO	VASCHETTA	120 g	15	4 mesi
PVOL.220	PANE VOLANTE POMODORO	VASCHETTA	120 g	15	4 mesi
PVOL.222	PANE VOLANTE TARTUFO	VASCHETTA	120 g	15	4 mesi
PVOL.224	PANE VOLANTE MAIS	VASCHETTA	120 g	15	4 mesi
PVOL.225	PANE VOLANTE CURCUMA	VASCHETTA	120 g	15	4 mesi
PVOL.223	PANE VOLANTE ALLA FARINA DI UVA	VASCHETTA	120 g	15	4 mesi
PVOL.231	MINI PANE VOLANTE AI SEMI DI FINOCCHIO	VASCHETTA	100 g	20	4 mesi

# PANE VOLANTE





I NOSTRI GRISSINI, FIORE ALL'OCCHIELLO DEL MARCHIO DALL'AVA, ACCOMPAGNANO IN MODO SUBLIME IL NOSTRO PROSCIUTTO AFFETTATO A MACCHINA MA POSSONO ANCHE RENDERE UNICA L'ATMOSFERA AL TAVOLO DEL VOSTRO RISTORANTE.

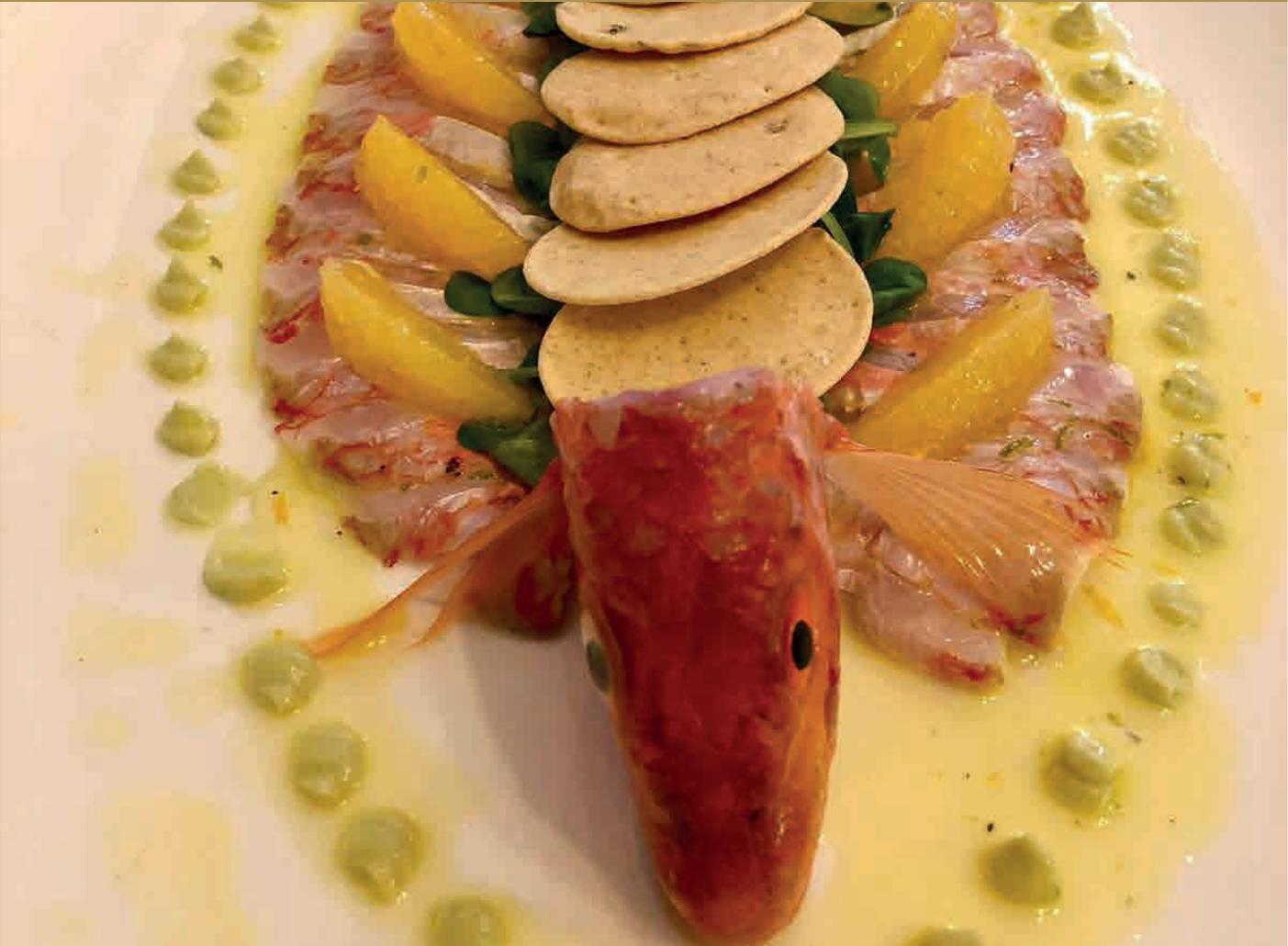
Codice	Descrizione	packaging	Grammatura	pz./ct	Shelf life
GRI.207	GRISSINI	VASCHETTA	120 g	15	4 mesi
GRI.208M	GRISSINI AL MAIS	VASCHETTA	120 g	15	4 mesi
GRI.208I	GRISSINI INTEGRALI	VASCHETTA	120 g	15	4 mesi

## GRISSINI





**MINI PANE VOLANTE AI SEMI DI FINOCCHIO**





MACORITTO VALENTINO

• 1961 •



# I MACORITTI



## I Macoritti classici con olio extravergine di oliva al 10%.

**Ingredienti:** farina di **grano** tenero tipo "0", olio extra vergine d'oliva 10%, olio di semi di girasole, sale, lievito, malto d'**orzo**.

## I Macoritti classici with extra-virgin olive oil 10%

**Ingredients:** wheat flour, extra-virgin olive oil 10%, sunflower seeds oil, salt, yeast, **barley** malt.

Shelf-life: 12 mesi / 12 months

ART: 800 PESO NETTO / NET WEIGHT: 250g / 8.8 oz EAN: 8009504000020 EAN CRT 10pz: 28009504000024



## I Macoritti con farina integrale. Fonte di fibre.

**Ingredienti:** farina integrale di **grano** tenero 42%, farina di **grano** tenero tipo "0", olio extra vergine di oliva 10%, olio di semi di girasole, sale, lievito, malto d'**orzo**.

## I Macoritti with whole wheat flour. High fiber.

**Ingredients:** whole **wheat** flour 42%, soft wheat flour, extra-virgin olive oil 10%, sunflower seeds oil, salt, **barley** malt, yeast.

Shelf-life: 12 mesi / 12 months

ART: 801 PESO NETTO / NET WEIGHT: 250g / 8.8 oz EAN: 8009504000067 EAN CRT 10pz: 28009504000061



## I Macoritti con semi di sesamo.

**Ingredienti:** farina di **grano** tenero tipo "0", olio extra vergine d'oliva (10%), **semi di sesamo** (4%), olio di semi di girasole, sale, lievito, malto d'**orzo**.

## I Macoritti with sesame seeds.

**Ingredients:** wheat flour, extra-virgin olive oil 10%, **sesame seeds** 4%, sunflower seeds oil, salt, **barley** malt, yeast.

Shelf-life: 12 mesi / 12 months

ART: 802 PESO NETTO / NET WEIGHT: 250g / 8.8 oz EAN: 8009504000037 EAN CRT 10pz: 28009504000031

cod.	descrizione	pz. /ct	peso
MV800	MACORITTI CLASSICI CON OLIO EVO	10	250g
MV801	MACORITTI INTEGRALI CON OLIO EVO	10	250g
MV802	MACORITTI CON SESAMO E OLIO EVO	10	250g



MACORITTO VALENTINO

• 1961 •



# I MACORITTI



## I Macoritti con capperi e rosmarino.

**Ingredienti:** farina di **grano** tenero tipo "0", olio extra vergine di oliva, olio di girasole, capperi 2,7%, sale, lievito, malto d'**orzo**, rosmarino 0,7%.

## I Macoritti with capers and rosemary

**Ingredients:** soft **wheat** flour, extra-virgin olive oil, sunflower seeds oil, capers 2,7%, yeast, salt, **barley** malt, rosemary 0,7%.

Shelf-life: 12 mesi / 12 months

ART: 803 PESO NETTO / NET WEIGHT: 250g / 8.8 oz EAN: 8009504000532 EAN CRT 10pz: 28009504000536



## I Macoritti con erbe aromatiche e cipolla.

**Ingredienti:** farina di **grano** tenero tipo "0", olio di semi di girasole, sale, erbe aromatiche 0,6%, malto d'**orzo**, lievito, cipolla disidratata 0,2%.

## I Macoritti with aromatic herbs and onion.

**Ingredients:** soft **wheat** flour, sunflower seeds oil, salt, aromatic herbs 0,6%, **barley** malt, yeast, dehydrated onion 0,2%.

Shelf-life: 12 mesi / 12 months

ART: 806 PESO NETTO / NET WEIGHT: 250g / 8.8 oz EAN: 8009504000532 EAN CRT 10pz: 28009504000536



## I Macoritti con pomodoro, origano e paprika.

**Ingredienti:** farina di **grano** tenero tipo "0", olio di semi di girasole, concentrato di pomodoro in polvere reidratato 9%, sale, lievito, paprika 1%, origano essiccato 0,5%, peperoncino, destrosio.

## I Macoritti with tomato, oregano and paprika.

**Ingredients:** soft **wheat** flour, sunflower seeds oil, rehydrated powdered tomato concentrate 9%, salt, yeast, paprika 1%, dried oregano 0,5%, chilli pepper, dextrose.

Shelf-life: 12 mesi / 12 months

ART: 807 PESO NETTO / NET WEIGHT: 250g / 8.8 oz EAN: 8009504000525 EAN CRT 10pz: 28009504000529

cod.	descrizione	pz. /ct	peso
MV803	MACORITTI CON ROSMARINO, CAPPERI E OLIO EVO	10	250g
MV806	MACORITTI CON ERBE AROMATICHE E CIPOLLA	10	250g
MV807	MACORITTI CON POMODORO, ORIGANO E PAPIKA	10	250g



MACORITTO VALENTINO

• 1961 •



# I MACORITTI



**INGREDIENTI:** farina di grano tenero tipo "0", olio extravergine di oliva, farina di riso 8%, fiocchi di avena, olio di semi di girasole, lievito naturale di farina di grano duro in polvere, sale, lievito, lievito naturale di farina di frumento in polvere.

Shelf-life: 10 mesi / 10 months

ART: 159 PESO NETTO / NET WEIGHT: 150g / 5.3 oz



## I Macoritti Snack con olio extra vergine d'oliva.

**Ingredienti:** farina di **grano** tenero tipo "0", olio extra vergine d'oliva 10%, olio di semi di girasole, sale, lievito, malto d'**orzo**.

## I Macoritti snack with extra-virgin olive oil 10%.

**Ingredients:** wheat flour, extra-virgin olive oil 10%, sunflower seeds oil, salt, yeast, **barley** malt.

Shelf-life: 12 mesi / 12 months

ART: 822 PESO NETTO / NET WEIGHT: 30g / 1.08 oz EAN: 8009504001126 EAN CRT 30pz: 28009504001120



## I Macoritti Snack con pomodoro, origano e paprika.

**Ingredienti:** farina di **grano** tenero tipo "0", olio di semi di girasole, concentrato di pomodoro in polvere reidratato 9%, sale, lievito, paprika 1%, origano essiccato 0,5%, peperoncino, destrosio, aroma naturale.

## I Macoritti Snack with tomato, oregano and paprika.

**Ingredients:** soft **wheat** flour, sunflower seeds oil, rehydrated powdered tomato concentrate 9%, salt, yeast, paprika 1%, dried oregano 0,5%, chilli pepper, dextrose, natural flavour.

Shelf-life: 12 mesi / 12 months

ART: 821 PESO NETTO / NET WEIGHT: 30g / 1.08 oz EAN: 8009504001119 EAN CRT 30pz: 28009504001113

cod.	descrizione	pz. /ct	peso
MV159	MACORITTI CON RISO E FIOCCHI D'AVENA	15	150g
MV822	CLASSICI CON EVO	70	30g
MV821	SNACK CON POMODORO ORIGANO E PAPIKA	70	30g



## PANE CARASATU COME UNA VOLTA

## PASTA TRADIZIONALE SARDA FREGOLA

Una vera unicità in assoluto fra tutte le varietà di pasta: delle piccolissime sfere che nella tradizione nascevano dal sapiente e leggerissimo movimento dei polpastrelli femminili nell'impasto. La Fregola si accompagna idealmente a tutte le tradizioni gastronomiche italiane per la preparazione di minestre, zuppe, primi a base di pesce e crostacei. E' la piacevole e sorprendente base per tutte quelle ricette che, solitamente, prevedono l'utilizzo del riso come ingrediente principale e che può essere sostituito in maniera eccellente dalla Fregola. La Fregola classica, dal gusto molto delicato; La Fregola Tostata, per un gusto più intenso e marcato.



CONFEZIONE IN FLOWPACK

Fregola Tostata 500gr cod

BATTA66 16 pz./ct.

## PANE CARASATU GUTTIÀU



CON OLIO DI OLIVA E UN PIZZICO DI SALE IN  
SUPERFICIE, NON FRITTO

E' la classica variante del Pane Carasatu: questo viene condito con dell'ottimo olio d'oliva, lo si sala leggermente in superficie e poi nuovamente in forno, per una doratura finale. Ne nasce, così, un alimento gustosissimo, molto sfizioso, ottimo per accompagnare tutti i pasti con un gusto più marcato o per preparare degli originali spuntini e dei vivaci aperitivi.

CONFEZIONE IN CARTONE E FILM FLOWPACK

Pane Carasatu Guttiau 250gr 12 pz/ct. cod. BATTA46



## PANE CARASATU TRADIZIONALE



E' uno degli alimenti-simbolo della gastronomia sarda: un pane originale, addirittura unico, le cui origini vengono fatte risalire, secondo alcuni studi, all'epoca nuragica (1800 a.C. - 200 d.C.). Sempre presente sulle tavole dei sardi, ha varcato il mare ed oggi è conosciuto ed apprezzato nel resto d'Italia e sui mercati internazionali. La sua caratteristica croccantezza, il gusto delicato e raffinato, la praticità nel consumo e nella conservazione, fanno sì che questo meraviglioso alimento possa essere accostato a qualsiasi tradizione gastronomica

\***PANE CARASATU TRADIZIONALE "GROSSO"**: le sfoglie sono più spesse e se utilizzate in cucina si legano perfettamente a qualsiasi condimento.

CONFEZIONE IN CARTONE E FILM FLOWPACK

Pane Carasatu Tradizionale 250gr 12pz/ct. cod. BATTA44



## PANE CARASATU INTEGRALE



La versione del Pane Carasatu con farina integrale, dedicata a coloro che ricercano i sapori più rustici ed antichi; è un pane particolarmente ricco di fibre e di sostanze protettive che apportano notevoli benefici all'organismo, ideale per coloro che seguono attentamente una dieta equilibrata.

CONFEZIONE IN CARTONE E FILM FLOWPACK

Pane Carasatu Integrale 250gr 12pz/ct. cod. BATTA45



## PANE CARASATU SMART

Un pratico formato innovativo, al passo coi tempi, da consumarsi in casa oppure fuori, in ogni momento della giornata, come fosse uno snack; piccole sfoglie di Pane Carasatu: croccanti, gustose e leggerissime. Ideali ed innovative anche per il mondo della ristorazione: direttamente nel cestino del pane, senza dover spezzare le sfoglie più grandi.

CONFEZIONE IN CARTONE E FILM FLOWPACK

Pane Carasatu Smart Guttiau 200gr  
15 pz/ct. cod. BATTA28



# 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\*.



	CODICE	DESCRIZIONE	DIAMETRO	N. PIADINE P ER BUSTA	PZ. CT.	PESO
	FP00312A	PIADA RISTORAZIONE ALLO STRUTTO	28cm	5	10	120g
	FP001001	LA RITROVATA TRADIZIONALE	28cm	3	10	120g
	FP001002	LA RITROVATA ALL'OLIO EVO	25cm	3	10	100g
	FP001003	LA RITROVATA CON LIEVITO MADRE NATURALE	25cm	3	10	110g
	FP001004	LA RITROVATA AI GRANI ANTICHI	25cm	3	10	100g
	FP009001	PIADINA SNACK ROSSA <b>CON STRUTTO</b>			2	1kg
	FP009004	PIADINA SNACK VERDE <b>CON OLIO</b>			2	1kg
	FP009002	PIADINA SNACK ROSSA <b>CON STRUTTO</b>			32	70g
	FP009003	PIADINA SNACK VERDE <b>CON OLIO</b>			32	70g
	FP00101C	LA PIADA DEL CHIOSCO	22cm		7	150g



### La nostra buona ricetta per farci ricordare

Cosa serve per trasformare un piccolo laboratorio artigianale di dolci sardi a conduzione familiare in un'azienda certificata in qualità con uno staff di oltre 30 collaboratori? Un pizzico di lungimiranza e una buona dose di intraprendenza organizzativa per amalgamare bene insieme tradizione, qualità ed efficienza. Proseguendo il buon esempio di tenacia, dedizione al lavoro, voglia di migliorare di Giovanni e Pietrina Esca, i nostri genitori. Perché sono stati loro, 40 anni fa, a dare il via, a Dorgali, alla nostra attività di produzione di dolci tipici. Una produzione che nel tempo si è ampliata fino a comprendere un vasto assortimento di altri dolci, inclusa la pasticceria fresca.

Il dolce tipico più diffuso in Sardegna, quello che non manca mai in casa. Ideale il suo abbinamento col caffè, da solo o come base per preparare un ottimo tiramisù. E per iniziare la giornata con una deliziosa e sana carica di energia. **Ingredienti:** Uova fresche (44%), zucchero, farina di grano tenero, miele. **Durata:** due mesi.

PREMIO 2019  
GAMBERO ROSSO



#### AMARETTI

Solo mandorle dolci mediterranee per questo dolce che accompagna le feste più importanti.

Da una ricetta originale, un equilibrato incontro di sapori, fra mandorle dolci e amare e scorze di limone, ottimi con un vino da dessert.



#### PESCHINE ALL'ALBICOCCA

Nate per la colazione e la merenda dei bambini e prodotte con uova fresche, zucchero, farina e un po' di miele, dopo la cottura vengono leggermente bagnate con uno sciroppo dal gusto delicato e farcite all'albicocca.



#### PESCHINE GIANDUIA

Nate per la colazione e la merenda dei bambini e prodotte con uova fresche, zucchero, farina e un po' di miele, dopo la cottura vengono leggermente bagnate con uno sciroppo dal gusto delicato, e farcite con una golosa crema gianduja.

COD.	Prodotti	Peso	pz./ct
ESCA-SAV4	SAVOIARDI DI PASTICCERIA	400 gr	8
ESCA-PESG1	PESCHINE GIANDUIA	150 gr	10
ESCA-PESP1	PESCHINE ALBICOCCA	150 gr	10
ESCA-AMA3	AMARETTI	300 gr	10



CHE BUONI!

## BISCOTTO CON CIOCCOLATO, A PEZZI GROSSI

**Inimitabile, immancabile, irresistibile.**

È il Re dei biscotti al cioccolato, si riconosce dai pezzi grossi all'interno. Protagonista indiscusso della nostra collezione, è diventato il cantuccio preferito da tantissimi. Il suo segreto è la golosità senza paragoni del cioccolato: a pezzi grossi, così ogni morso è un affondo di gusto e di dolcezza che si scioglie in bocca. La ricetta nasce più di 25 anni fa ed è ancora la stessa, perché quando capisci di aver imboccato la strada perfetta, è bene non cambiarla!



CODICE	DESCRIZIONE	PESO	pz./ct
LU102	BISCOTTI CIOCCOLATO	200	12



*FG502* Brioche Multicereali  
frutti Rossi  
(240g)



*FG501* Brioche Vaniglia  
(240g)



*FG507* Brioche al Caffè  
e Caramello  
(240g)



*FG503* Fagottini al  
Cioccolato  
(240g)



*FG506* Brioche con gocce  
di Cioccolato  
(240g)



*FG523* Bauletto Mela  
e Cannella  
(320g)



*FG522* Bauletto ai profumi  
di Agrumi  
(320g)



*FG524* Bauletto al  
Cioccolato  
(320g)



*FG521* Bauletto all'Albicocca  
(320g)



*FG511* Biscotto della Salute  
Classico  
(200g)



*FG522* Biscotto della Salute  
Multicereali  
(200g)



FG199 Tozzetti  
Classici  
(250g)



FG198 Tozzetti  
al Cacao  
(250g)



FG193 Biscotti  
all'Amarena  
(250g)



FG197 Diamantini  
Classici  
(250g)



FG196 Diamantini  
al Cacao  
(250g)



FG191 Occhi di Bue  
con confettura di Albicocca  
(250g)



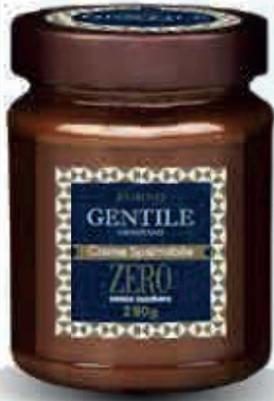
FG195 Occhi di Bue  
con marmellata di Arance  
(250g)



FG194 Occhi di Bue  
con marmellata di Limone  
(250g)



FG192 Occhi di Bue  
con confettura di Fragola  
(250g)



FG551 Crema Spalmabile  
ZERO  
(250g)



FG552 Crema Spalmabile  
Gianduja  
(250g)



FG544 Crema Spalmabile  
PISTACCHIO  
(250g)



FG553 Crema Spalmabile  
DARK  
(250g)



FG555 Kit Degustazione  
GIANDUJA - ZERO - DARK - PISTACCHIO  
(4x250g)



*FG504* Panino Gentile  
per Burger  
(240g)



*FG103* Grissini stirati a mano  
SEMOLA DI GRANO DURO  
(200g)



*FG101* Grissini stirati a mano  
MULTICEREALI  
(200g)



*FG102* Grissini stirati a mano  
AL FARRO  
(200g)



*FG099* Lievitato  
FRIARIELLI  
(1000g)



*FG097* Lievitato  
CARCIOFINI  
(1000g)



*FG096* Lievitato  
POMODORI SECCHI  
(1000g)



Prima di essere confezionati a mano i Panini Gentile sono controllati scrupolosamente uno ad uno, per offrire un prodotto interamente artigianale in ogni fase della sua produzione. Il packaging scelto ne preserva la soffice consistenza e l'inconfondibile sapore.



**FG541 PANINO GENTILE**  
Cartone da 24 pz. Imbustati a 12 pz.  
(90g)



**FG546 PANINO GENTILE**  
Cartone da 18 pz. Imbustati singolarmente  
(90g)



**FG510 BRIOCHE per GELATO**  
Cartone da 18 pz. Imbustati singolarmente  
(100g)



**FG548 HOT DOG**  
Cartone da 20 pz. Imbustati singolarmente  
(85g)



Cod.	Nome Prodotto	Peso	Q.tà	Prezzo
------	---------------	------	------	--------

in g Pz.

### *Le Brioche*

FG501	Brioche alla vaniglia	200	6	<b>P</b>
FG502	Brioche multicereali ai frutti di bosco	200	6	<b>P</b>
FG503	Fagottini al cioccolato	200	6	<b>P</b>
FG506	Brioche con gocce di cioccolato	240	6	<b>P</b>
FG507	Brioche al caffè e caramello	240	6	<b>P</b>
FG510	Brioche per "Gelato" (18 pz. - imbustati singolarmente)	100	18	<b>P</b>

### *I Bauletti*

FG521	Bauletto all'albicocca	320	6	<b>P</b>
FG522	Bauletto ai Profumi di agrumi	320	6	<b>P</b>
FG523	Bauletto Mela e Cannella	320	6	<b>P</b>
FG524	Bauletto al Cioccolato	320	6	<b>P</b>

### *I Biscotti*

FG511	Biscotti della salute classici	200	6	<b>P</b>
FG512	Biscotti della salute multicereali	200	6	<b>P</b>
FG197	Diamantini Classici	250	6	<b>P</b>
FG196	Diamantini al Cacao	250	6	<b>P</b>
FG199	Tozzetti Classici	250	6	<b>P</b>
FG198	Tozzetti al Cacao	250	6	<b>P</b>
FG195	Occhi di Bue arancia	250	6	<b>P</b>
FG194	Occhi di Bue limoni	250	6	<b>P</b>
FG193	Biscotti all'amarena	250	6	<b>P</b>

### *Le Creme Spalmabili*

FG551	Crema Spalmabile Zero	250	6	<b>P</b>
FG552	Crema Spalmabile Gianduja	250	6	<b>P</b>
FG553	Crema Spalmabile Dark	250	6	<b>P</b>
FG554	Crema Spalmabile Pistacchio	250	6	<b>P</b>
FG555	Kit degustazione creme spalmabili	4x250	6	<b>P</b>

Cod.	Nome Prodotto	Peso	Q.tà	Prezzo
------	---------------	------	------	--------

in g Pz.

### *I Grissini Stirati a mano*

FG103	Semola di Grano Duro	200	10	<b>P</b>
FG102	Farro	200	10	<b>P</b>
FG101	Multicereali	200	10	<b>P</b>

### *Lievitati salati*

FG097	Lievitato Carciofi arrostiti	1000	6	<b>P</b>
FG098	Lievitato Pomodori secchi	1000	6	<b>P</b>
FG099	Lievitato Friarielli	1000	6	

### *Panini Gentile*

FG504	Panini Gentile per Burger	240	6	<b>P</b>
FG541	Panini Gentile (24 pz. - imbustati a 12 pz)	90	24	<b>P</b>
FG546	Panini Gentile (18 pz. - imbustati singolarmente)	90	18	<b>P</b>
FG548	Hot Dog (20 pz. - imbustati singolarmente)	90	20	<b>P</b>

SOLO MANDORLE ITALIANE



SENZA OLIO DI PALMA

SENZA GRASSI  
AGGIUNTIPRODOTTA  
INTERAMENTE  
IN PUGLIA

BUONA CON IL PANE



60%

CON IL 60%  
DI MANDORLE

SENZA OGM



SENZA GLUTINE

PACKAGING  
100% RICICLABILE**MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:**

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore.

**SHELF-LIFE:** 18 Mesi.**COLORE:** Marrone opaco.**DENSITÀ:** Cremosità omogenea.**NOTE:** L'affioramento di olio di mandorla è sinonimo di genuinità. Mescolare prima del consumo.**FORMATO:** Vasetto in vetro da 230 g. Secchiello in plastica da 3 kg.**DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE**

VALORI MEDI PER 100G DI PRODOTTO

Energia	2109,60 kJ 503,9 kcal
Grassi	30,1 g
di cui acidi grassi saturi	2,9 g
Carboidrati	48,3 g
di cui zuccheri	40,1 g
Fibre	6,9 g
Proteine	14,5 g
Sale	0,013 g

**INGREDIENTI:**

MANDORLE Pelate Italiane (60%), zucchero di canna, LATTE scremato in polvere, cacao in polvere, emulsionante:lecitina di girasole. Può contenere tracce di gusci.

cod.	descrizione	pz. x ct.
MANBUR00230V	Mandorlata Burdi in vaso da 230g	12



	28g	250g
	prezzo d'acquisto in euro	prezzo d'acquisto in euro
<b>abete</b> sulle fette biscottate, con pane nero e burro salato	cod. 3ABE00028MT	cod. 3ABE00250MT
<b>acacia</b> con caprini e pecorini, erborinati e tutti i formaggi affinati	cod. 3ACA00028MT	cod. 3ACA00250MT
<b>albero del paradiso</b> preparazioni con nocciole, per caramellare la frutta	cod. 3PAR00028MT	cod. 3PAR00250MT
<b>arancio</b> con olio extra vergine e limone per insalate e pinzimonio	cod. 3ARA00028MT	cod. 3ARA00250MT
<b>bosco</b> dolcifica latte e caffè, aromatizza il vin brulè	cod. 3BOS00028MT	cod. 3BOS00250MT
<b>cardo</b> per salsa tonnata, bagnetto verde e maionese	cod. 3CAR00028MT	cod. 3CAR00250MT
<b>castagno</b> con ricotta, formaggi a croste fiorite o lavate, parmigiano reggiano	cod. 3CST00028MT	cod. 3CST00250MT
<b>ciliegio</b> esalta robiole, formaggi stagionati dolci, tome d'alpeggio	cod. 3CIL00028MT	cod. 3CIL00250MT
<b>corbezzolo</b> in accompagnamento a tutti i vegetali, radici amare, carciofi e cardi	cod. 3CRB00028MT	cod. 3CRB00250MT
<b>coriandolo</b> per ricette a base di uova, nella pastella dei fritti	cod. 3COR00028MT	cod. 3COR00250MT
<b>edera</b> per la concia del BBQ con pepe, aceto ed olio extra vergine	cod. 3EDE00028MT	cod. 3EDE00250MT
<b>erba medica</b> nella preparazione di gelatina, caramelle e torrone artigianale	cod. 3ERB00028MT	cod. 3ERB00250MT
<b>erica</b> per salumi freschi e speziati, porchetta e catechino	cod. 3ERI00028MT	cod. 3ERI00250MT

vaso da 28g scatole da 4 box , ciascuno con 24 vasi per tipologia  
vaso da 250g scatole da 6 vasi per tipologia

	28g	250g
	prezzo d'acquisto in euro	prezzo d'acquisto in euro
<b>eucalipto</b> negli sformati di verdure, per mantecare risotti	cod. 3EUC00028MT	cod. 3EUC00250MT
<b>fiori delle alpi</b> nello yogurt bianco, con macedonie e smoothies	cod. 3MON00028MT	cod. 3MON00250MT
<b>girasole</b> nelle zuppe e nei passati di verdura, nel brodo	cod. 3GIR00028MT	cod. 3GIR00250MT
<b>indaco bastardo</b> sottaceti e giardiniera, per le preparazioni in agro dolce	cod. 3IND00028MT	cod. 3IND00250MT
<b>lavande de haute provence</b> per glassare il petto d'anatra, per adden- sare i fondi di cottura	cod. 3LAV00028MT	cod. 3LAV00250MT
<b>marruca</b> come condimento del soffritto, per candire cipolle e porri	cod. 3MAR00028MT	cod. 3MAR00250MT
<b>melo</b> nella salamoia di volatili, caccagione e piumati, per mantecare il risotto	cod. 3MEL00028MT	cod. 3MEL00250MT
<b>millefiori</b> guarnisce torte e gelati, a filo sulla panna cotta	cod. 3MIL00028MT	cod. 3MIL00250MT
<b>sulla</b> nella pasta del lievito madre e nei prodotti da forno	cod. 3SUL00028MT	cod. 3SUL00250MT
<b>tarassaco</b> emulsionato con aceto condisce arrosti e carni allo spiedo	cod. 3TAR00028MT	cod. 3TAR00250MT
<b>tiglio</b> per tutti i tè, le tisane, gli infusi e decotti di fiori	cod. 3TIG00028MT	cod. 3TIG00250MT
<b>timo</b> in vinaigrette e salmorigli; per marinare carne di manzo e pesce	cod. 3TIM00028MT	cod. 3TIM00250MT
<b>trifoglio</b> per preparazioni in agro dolce, sott'aceti e giardiniera	cod. 3TRI00028MT	cod. 3TRI00250MT

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

cod. 3ACE00375MTABE



**aceto di melata d'abete**

sulle insalate miste; nelle preparazioni in carpione; nei condimenti a base d'aglio, rafano, acciughe

375ml

confezione

375ml

**set colazione**



**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

prezzo d'acquisto in euro

squeezer soft  
cod. 3SQS00250MT

250g

squeezer medium  
cod. 3SQM00250MT

250g

squeezer strong  
cod. 3SQT00250MT

250g

**mielipiù**



**piùmele**  
cod. 3PIU00125MTMEL

125g



**piùnocciolate**  
cod. 3PIU00125MTNOC

125g



**piùnocciocream**  
cod. 3PIU00125MTCRE

125g



**piùgoloso**  
cod. 3PIU00125MTGOL

125g



**piùnoci**  
cod. 3PIU00125MTMEL

140g



cantine  
amastuola

### Certificazioni, premi e riconoscimenti

I nostri vini nascono dall'incontro di tradizione e ricerca. Sono espressione fedele del terroir unico di Amastuola e ne evocano ogni sfaccettatura. La scrupolosa attenzione ai dettagli e le rese limitate permettono di ottenere vini biologici di qualità che raccontano, con la loro essenza autentica, il nostro amore per questa terra straordinaria immersa nel cuore del mediterraneo. L'orgoglio maggiore, per noi che amiamo definirli artigiani del vino, è sapere che i nostri vini siano apprezzati e amati sia dai semplici



### Vini biologici nati dall'incontro di tradizione e ricerca

"Nel nostro vigneto produciamo vini biologici con grande orgoglio nel segno della tradizione e dell'innovazione. Riusciamo a conservare nei nostri vini tutte le caratteristiche naturali date dalla terra, dal clima e dal sole tipiche della nostra Puglia. Per fare questo però, non rinunciamo all'innovazione e nella nostra azienda vinicola produciamo il nostro vino con attività tecnologicamente avanzate, aprendoci alla sperimentazione e alla ricerca per dare al nostro vino biologico qualcosa di unico."



### DOLCE VITAE

**Varietà:** Malvasia Bianca di Candia Aromatica

**Denominazione:** Indicazione Geografica Protetta Puglia

**Produzione:** Biologica - Certificato IT BIO BAC 168779

**Vendemmia:** Ottobre

**Allevamento:** Cordone speronato

**Resa per ettaro:** 60 q.li

La raccolta viene esclusivamente nelle ore notturne da uve stramature. Vinificazione avviene con una breve macerazione di 3 giorni evitando l'innesco della fermentazione. Il mosto viene inviato in pressa soffice e travasato in barrique.

**Affinamento:** 12 mesi in barrique

**Alcol:** 14,8 % vol.

**Colore:** Oro antico e ambra.

**Aroma:** Aromi gradevoli e fragranti che richiamano fiori gialli e sentori mielosi, confettura di pesca e agrumi canditi, erbe aromatiche e toni marini, e una sottile vena speziata.

**Note sensoriali:** Gusto: Delicato l'approccio nell'assaggio, equilibrato, avvolgente ma non stucchevole e con una lunga chiusura agrumato-speziata con evidenze di canditi, cardamomo e frutta secca.

**Temp. di servizio:** 12 - 13 °C



COD. DVS2018011TA





**COD. CSS201701ITA**  
Centosassi magnum 1.5lt

**COD. CSS201501ITA**

## CENTOSASSI

**Varietà:** Primitivo

**Denominazione:** Indicazione Geografica Protetta Puglia

**Produzione:** Biologica - Certificato IT BIO BAC 168779

**Metodi di difesa:** Conforme al Protocollo Biologico 834/07/CE

**Allevamento:** Guyot

**Resa per ettaro:** 60 q.li

**Vinificazione:** Le uve vengono selezionate e raccolte a mano. Dopo la diraspatura, gli acini interi vengono inviati nei tini troncoconici in rovere Allier dove avviene la fermentazione a temperatura controllata e una lunga macerazione post-fermentazione.

**Affinamento:** 24 mesi in botte di rovere.

**Alcol:** 15,5% vol.

**Colore:** Rosso rubino profondo e luminoso con riflessi violacei.

**Note sensoriali:** **Aroma:** Subito irrompe al naso la vocazione fruttata del primitivo con sentori di visciole, viole mammole e piccoli frutti di bosco che armoniosamente si fondono con gli aromi marini e minerali, unici del territorio dell'Amastuola.

**Gusto:** L'ingresso in bocca è pieno, morbido, finemente tannico, sapido e minerale. In chiusura è lungo, con il ritorno al fruttato..in una parola armonico.

**Temp. di servizio:** 17 - 18 °C



**COD. PSL201901ITA**  
Lamarossa magnum 1.5lt

**COD. PSL201701ITA**

## LAMAROSSA

**Varietà:** Primitivo

**Denominazione:** Indicazione Geografica Protetta Puglia

**Produzione:** Biologica - Certificato IT BIO BAC 168779

**Metodi di difesa:** Conforme al Protocollo Biologico 834/07/CE

**Allevamento:** Guyot

**Resa per ettaro:** 60 q.li

**Vinificazione:** Le uve vengono selezionate e raccolte a mano. Dopo la diraspatura, gli acini interi vengono inviati nei tini troncoconici in rovere Allier dove avviene la fermentazione a temperatura controllata e una lunga macerazione post-fermentazione.

**Affinamento:** 12 mesi in barrique

**Alcol:** 14,5% vol.

**Colore:** Rosso rubino carico, impenetrabile

**Note sensoriali:** **Aroma:** Un'esplosione fruttata di piccoli frutti rossi maturi che si intersecano con aromi terziari speziati e balsamici come foglie di alloro e tabacco, e con aromi salini come il capperone

**Gusto:** In bocca l'entrata parla di un vino di pieno corpo, concentrato con tannini finissimi maturi e setati, esaltati dalla mineralità e dalla ben presente spalla acida. La chiusura è persistente, fruttata e salata. Queste caratteristiche di armonia donano al lamarossa un'altissima bevibilità.

**Temp. di servizio:** 17 - 18 °C



**COD. PSS201901ITA**  
Primitivo magnum 1.5lt

**COD. PSS201801ITA**

## PRIMITIVO

**Varietà:** Primitivo

**Denominazione:** Indicazione Geografica Protetta Puglia

**Produzione:** Biologica - Certificato IT BIO BAC 168779

**Vendemmia:** Seconda decade di Settembre

**Allevamento:** Guyot

**Resa per ettaro:** 70 q.li

**Vinificazione:** L'uva viene diraspata e pigiata in modo soffice, tramite un sistema di tubo in tubo il mosto viene raffreddato e inviato ai vinificatori della capacità max di 300 Hl, aventi altezza e diametro uguali. La fermentazione avviene con macerazione a temperatura controllata per circa 3 settimane.

**Affinamento:** 6 mesi in parte in cemento, in parte in serbatoi in acciaio inox di media grandezza dotati di dispositivi di micro-ossigenazione e a temperatura controllata.

**Alcol:** 14% vol.

**Colore:** Rosso rubino profondo e luminoso

**Note sensoriali:** **Aroma:** Irrompe intensa la vocazione fruttata del vitigno con i sentori prugnosi e di marasche in confettura, con sentori minerali e cenni di cannella.

**Gusto:** Impatto di volume ma fine, ricco ed equilibrato con sentori di piccoli frutti di bosco e spezie nel finale.

**Temp. di servizio:** 17 - 18 °C



**COD. VTS201701ITA**

## VIGNATORTA

**Varietà:** 70% Syrah, 30% Primitivo

**Denominazione:** Indicazione Geografica Protetta Puglia

**Produzione:** Biologica - Certificato IT BIO BAC 168779

**Vendemmia:** Prima decade di Settembre

**Allevamento:** Cordone speronato

**Resa per ettaro:** 70 q.li

**Vinificazione:** L'uva viene diraspata e pigiata in modo soffice, tramite un sistema di tubo in tubo il mosto viene raffreddato e inviato ai vinificatori della capacità max di 300 Hl, aventi altezza e diametro uguali. La fermentazione avviene con macerazione a temperatura controllata per circa 3 settimane.

**Affinamento:** Avviene in serbatoi di media grandezza dotati di dispositivi di micro-ossigenazione e a temperatura controllata.

**Alcol:** 14% vol.

**Colore:** Rosso rubino purpureo ricco ed intenso.

**Note sensoriali:** **Aroma:** Mora, prugna e visciola sottolineano lo stile fruttato completato da lievi trame di spezie dolci e cenni floreali di iris.

**Gusto:** Un approccio fresco e dinamico, sviluppato su una struttura elegante ed equilibrata con tannini finissimi e acidità tonica che sostengono un lungo finale fruttato intrecciato a toni speziati

**Temp. di servizio:** 17 - 18 °C



**COD. APS201701ITA**  
Aglianico magnum 1.5lt

**COD. APS201601ITA**

## AGLIANICO

**Varietà:** Aglianico

**Denominazione:** Indicazione Geografica Protetta Puglia

**Produzione:** Biologica - Certificato IT BIO BAC 168779

**Vendemmia:** Ultima settimana di Ottobre

**Allevamento:** Cordone speronato

**Resa per ettaro:** 90 q.li

**Vinificazione:** Dopo la selezione e raccolta, le uve diraspate sono convogliate in grandi tini troncoconici in rovere Allier dove da subito ha luogo una macerazione pre-fermentativa a freddo per circa tre giorni. La fermentazione avviene a temperature che non superano i 22°C e si prolunga la macerazione post-fermentativa.

**Affinamento:** 24 mesi in botti di rovere francese.

**Alcol:** 14% vol.

**Colore:** Rosso rubino luminoso e carico.

**Aroma:** Naso penetrante, balsamico, con aromi terziari di spezie: pepe nero, macis e noce moscata legati da leggere note di tostatura.

**Note sensoriali:** **Gusto:** Un approccio caldo, ben bilanciato, decisamente tannico con un tannino fitto, asciutto e maturo. Sensazione tattile di velluto pettinato, sul finale chiude voluminoso e persistente con ritorno retronasale speziato e balsamico.

**Temp. di servizio:** 17 - 18 °C

## ONDA DEL TEMPO

**Varietà:** 25% Primitivo, 25% Aglianico, 25% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon

**Denominazione:** Indicazione Geografica Protetta Puglia

**Produzione:** Biologica - Certificato IT BIO BAC 168779

**Metodi di difesa:** Conforme al Protocollo Biologico 834/07/CE

**Allevamento:** Guyot

**Resa per ettaro:** 60 - 70 q.li

**Vinificazione:** L'uva viene diraspata e pigiata in modo soffice e inviato a vinificatori di piccola/media capacità. Prima di attivare la fermentazione il mosto viene tenuto in macerazione a 12-13°C per 48-72 ore. La fermentazione avviene a temperatura controllata che non supera i 26°C. Rimontaggi e delestaggi avvengono in numero variabile, volti ad estrarre solo i componenti pellicolari nobili.

**Affinamento:** 16 mesi in botte di rovere francese.

**Alcol:** 14% vol.

**Colore:** Rosso rubino intenso di elevata profondità cromatica.

**Aroma:** armonico nella complessità, in un intreccio di piccoli frutti rossi e neri in confettura, marasca e frutti di bosco, speziati di cannella, tabacco e cioccolato nero.

**Note sensoriali:** **Gusto:** in bocca è secco, caldo, con tannini fitti ma levigati dall'affinamento in legno. Mineralità e sapidità gli conferiscono una elevata bevibilità e persistenza gusto-olfattiva che permette ritorni via retronasale di note speziate e minerali.

**Temp. di servizio:** 16 - 18 °C



**COD. ODTS201901ITA**  
Onda del tempo magnum 1.5lt

**COD. ODTS201701ITA**



**COD. BSS202001ITA**

## BIALENTO

**Varietà:** 75% Malvasia, 25% Fiano

**Denominazione:** Indicazione Geografica Protetta Salento

**Produzione:** Biologica - Certificato IT BIO BAC 168779

**Vendemmia:** Seconda decade di Agosto

**Allevamento:** Cordone speronato

**Resa per ettaro:** 70 q.li

**Vinificazione:** La raccolta avviene esclusivamente nelle ore notturne. L'uva viene diraspata ed inviata tramite tubazioni in acciaio inox ad una pressa soffice a vuoto d'aria, il mosto viene trasferito in serbatoi della capacità max di 300 HL, aventi altezza e diametro uguali dove avviene la fermentazione.

**Affinamento:** Avviene in serbatoi di media grandezza dotati di dispositivi di micro-ossigenazione e a temperatura controllata con la tecnica del batonage.

**Alcol:** 12,5% vol.

**Colore:** Paglierino tenue e luminoso con riflessi verdolini

**Aroma:** Trattati aromatici delicati ed accattivanti con lievi toni floreali di acacia e legno di rosa, con sentori di pera e agrumi e note di erbe spontanee.

**Note sensoriali:**

**Gusto:** Scorrevole e fresco, con vivida acidità e sapidità e un finale agrumato e floreale piacevolissimo.

**Temp. di servizio:** 10 - 12 °C



**COD. CAS202001ITA**

## CALAPRICE

**Varietà:** 50% Chardonnay, 45% Sauvignon Blanc, 5% Fiano

**Denominazione:** Indicazione Geografica Protetta Puglia

**Produzione:** Biologica - Certificato IT BIO BAC 168779

**Vendemmia:** Seconda decade di Agosto

**Allevamento:** Cordone speronato

**Resa per ettaro:** 70 q.li

**Vinificazione:** La raccolta avviene esclusivamente nelle ore notturne. L'uva viene diraspata ed inviata tramite tubazioni in acciaio inox ad una pressa soffice a vuoto d'aria, il mosto viene trasferito in serbatoi della capacità max di 300 HL, aventi altezza e diametro uguali dove avviene la fermentazione.

**Affinamento:** Avviene in serbatoi di media grandezza dotati di dispositivi di micro-ossigenazione e a temperatura controllata con la tecnica del batonage.

**Alcol:** 13% vol.

**Colore:** Paglierino tenue e luminoso con riflessi verdolini

**Aroma:** Impatto discreto ma intrigante con evidenze fruttate che ricordano mele Golden, azzerruoli e sentori di scorze di agrumi.

**Note sensoriali:**

**Gusto:** Ben bilanciato con una piacevole trama acido/minerale e una buona avvolgenza e rotondità, lascia spazio nel finale ad una chiusura delicatamente fruttata che richiama le note olfattive.

**Temp. di servizio:** 10 - 12 °C



**COD. MTS201801ITA**  
Capocanale magnum 1.5lt

**COD. MTS201601ITA**

## CAPOCANALE

**Varietà:** Merlot

**Denominazione:** Indicazione Geografica Protetta Puglia

**Produzione:** Biologica - Certificato IT BIO BAC 168779

**Vendemmia:** Prima decade di Settembre

**Allevamento:** Cordone speronato

**Resa per ettaro:** 70 q.li

**Vinificazione:** L'uva viene diraspata e pigiata in modo soffice, tramite un sistema di tubo in tubo il mosto viene raffreddato e inviato ai vinificatori della capacità max di 300 HL, aventi altezza e diametro uguali. La fermentazione avviene con macerazione a temperatura controllata per circa 3 settimane.

**Affinamento:** Avviene in serbatoi di media grandezza dotati di dispositivi di micro-ossigenazione e a temperatura controllata.

**Alcol:** 14% vol.

**Colore:** Rosso rubino purpureo ricco ed intenso.

**Aroma:** Espressioni di neri frutti di bosco e nuance appena erbacee con delicati sentori speziati e balsamici

**Note sensoriali:** **Gusto:** Ingresso avvolgente e fruttoso, lascia poi spazio ad una vena acida ben espressa ed equilibrata supportata da una finissima tessitura tannica. La chiusura aromatica completa il profilo fruttato erbaceo con intriganti toni cioccolatosi.

**Temp. di servizio:** 17 - 18 °C

## NEGROAMARO

**Varietà:** Negroamaro

**Denominazione:** Indicazione Geografica Protetta Salento

**Produzione:** Biologica - Certificato IT BIO BAC 168779

**Vendemmia:** Terza decade di Settembre

**Allevamento:** Guyot

**Resa per ettaro:** 80 q.li

**Vinificazione:** L'uva viene diraspata e pigiata in modo soffice. La macerazione, e la contestuale fermentazione alcolica, avvengono in appositi vinificatori a temperatura controllata.

**Affinamento:** Fermentazione malolattica in acciaio e successiva maturazione in serbatoi di cemento per circa 6 mesi

**Alcol:** 14% vol.

**Colore:** Rosso rubino abbastanza intenso con riflessi tendenti al granato

**Note sensoriali:** **Aroma:** Frutta fresca con sentori riconducibili ai frutti di bosco. Sottofondo balsamico e di macchia mediterranea con sentori riconducibili a mirto e lentisco.

**Gusto:** Ingresso morbido. Di buon corpo ed equilibrato. Fin di bocca speziato.

**Temp. di servizio:** 17 - 18 °C



**COD. NSS201901ITA**



COD. ORS202001ITA

## ONDAROSA

**Varietà:** Aglianico

**Denominazione:** Indicazione Geografica Protetta Puglia

**Produzione:** Biologica - Certificato IT BIO BAC 168779

**Vendemmia:** Prima decade di Settembre

**Allevamento:** Cordone speronato

**Resa per ettaro:** 70 q.li

**Vinificazione:** Prodotto da un'accurata selezione di uve biologiche di Aglianico raccolte nelle ore notturne e criomacerate per 24 ore. La fermentazione avviene a basse temperature al fine di esprimere al meglio fragranza del frutto e freschezza.

**Affinamento:** Avviene in serbatoi di media grandezza dotati di dispositivi di micro-ossigenazione e a temperatura controllata.

**Alcol:** 12% vol.

**Colore:** Rosa cerasuolo intenso.

**Note sensoriali:** Aroma: Fini profumi fruttati, lampone e ciliegia, floreali come oleandro e rosa, impreziositi da ricordi di erbe aromatiche.

**Gusto:** Snello, equilibrato e sapido, di giusta rotondità ed acidità.

**Temp. di servizio:** 10 - 12 °C



COD. MC24201701ITA

## RÒ

**Varietà:** 100% Chardonnay

**Produzione:** Biologica - Certificato IT BIO BAC 168779

**Vendemmia:** Seconda metà di Agosto

**Allevamento:** Cordone speronato

**Resa per ettaro:** 90 q.li

**Vinificazione:** Le uve sono raccolte a mano e sapientemente lavorate secondo la tradizione del Metodo Champenois. Le uve intere vengono pressate con apposite presse soffici estraendo dagli acini solo la parte migliore del succo, il mosto fiore. La prima fase del processo consiste nell'assemblaggio dei vini base ottenendo così la cuvée definitiva. Con l'aggiunta di liqueur de tirage, inizia la fermentazione. Il vino si versa nelle tradizionali champagnotte sigillate con tappo a corona e bidule. Durante questo periodo avviene la presa di spuma. La rifermentazione in bottiglia avviene a 14° C per una durata di 60 giorni mentre la permanenza sui lieviti è di almeno 12 mesi. Durante questa fase, avviene il remuage. Durante il dégorgement, si aggiunge la liqueur de expédition.

**Alcol:** 12,5% vol.

**Colore:** Giallo paglierino con riflessi dorati, perlage fine e persistente.

**Note sensoriali:** Aroma: Floreale con sentori di acacia, gelsomino e lime. Fruttato con note di frutti bianchi, fragrante con sentori di lievito, crosta di pane e miele.

**Gusto:** Fresco, sapido, minerale, morbido, molto gradevole al palato perché dotato di una equilibrata acidità e, infine, persistente.

**Temp. di servizio:** 6 - 8 °C



"Tra Terra e Cielo il respiro delle nostre Vite."

cod.	descrizione	volume	pz./ct.
BR75	KOMJANC- DOC COLLIO BIANCO BRATJE	750ml	6
CAFD75	KOMJANC- DOC COLLIO CABERNET	750ml	6
MED75	KOMJANC- DOC COLLIO MERLOT	750ml	6
PND75	KOMJANC- DOC COLLIO PINOT NERO	750ml	6
SAD75	KOMJANC- DOC COLLIO SAUVIGNON	750ml	6
TRD75	KOMJANC- DOC COLLIO TRAMINER	750ml	6
SCHIO75	KOMJANC- IGT VG SCHIOPPETTINO	750ml	6
SPB75	KOMJANC- SPUMANTE BRUT RIB. GIALLA	750ml	6
CHD75	KOMJANC-DOC COLLIO CHARDONNAY	750ml	6
FRD75	KOMJANC-DOC COLLIO FRIULANO	750ml	6
PBD75	KOMJANC-DOC COLLIO PINOT BIANCO	750ml	6
PGD75	KOMJANC-DOC COLLIO PINOT GRIGIO	750ml	6
RGD75	KOMJANC-DOC COLLIO RIBOLLA GIALLA	750ml	6
MAD75	KOMJANC-DOC FRIULI MALVASIA	750ml	6



### RIBOLLA GIALLA



**Classificazione:** Vino bianco DOC COLLIO  
**Comune di produzione:** San Floriano del Collio (GO)  
**Composizione del suolo:** marne ed arenarie  
**Resa uva:** 8000 kg / ha  
**Densità impianto:** 4000 piante / ha  
**Anno impianto:** 2000 - 2011  
**Da uve:** Ribolla Gialla  
**Epoca vendemmia:** terza decade di Settembre  
**Vendemmia:** manuale

**Tecnica di vinificazione:**  
 Spremitura soffice in pressa pneumatica, vinificazione tradizionale in bianco con fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox.

**Vino**  
 Presenta un colore giallo paglierino con riflessi verdi chiari ed un profumo fresco, che ricorda agrumi dolci e fiori di campo. Il sapore è piacevolmente vivace ed armonico con sentori di agrumi.

**Gradazione alcolica**  
 12 - 13 % VOL

**Abbinamenti gastronomici**  
 Ottimo con i primi piatti (creme e minestre) e con piatti di pesce.

**Temperatura di servizio**  
 10-12°C.

### FRIULANO



**Classificazione:** Vino bianco DOC COLLIO  
**Comune di produzione:** San Floriano del Collio (GO)  
**Composizione del suolo:** marne ed arenarie  
**Resa uva:** 7000 kg / ha  
**Densità impianto:** 4000 piante / ha  
**Anno impianto:** 2005 - 2014  
**Da uve:** Friulano  
**Epoca vendemmia:** seconda decade di Settembre  
**Vendemmia:** manuale

**Tecnica di vinificazione:**  
 Spremitura soffice in pressa pneumatica, vinificazione tradizionale in bianco con fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox.

**Vino**  
 Ha un colore giallo paglierino con riflessi verdi e un aroma floreale di glicine. Il sapore, ben strutturato, persistente, morbido, è pieno e ricorda la mandorla.

**Gradazione alcolica**  
 12,5 - 13,5% VOL

**Abbinamenti gastronomici**  
 Vino da aperitivo, ottimo se abbinato al prosciutto crudo, formaggio "latteria" fresco e ai piatti di pesce.

**Temperatura di servizio**  
 10-12°C.

### MALVASIA



**Classificazione:** Vino bianco DOC FRIULI  
**Comune di produzione:** San Floriano del Collio (GO)  
**Composizione del suolo:** marne ed arenarie  
**Resa uva:** 7000 kg / ha  
**Densità impianto:** 4000 piante / ha  
**Anno impianto:** 1991  
**Da uve:** Malvasia  
**Epoca vendemmia:** seconda decade di Settembre  
**Vendemmia:** manuale

**Tecnica di vinificazione:**  
 Spremitura soffice in pressa pneumatica, vinificazione tradizionale in bianco con fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox.

**Vino**  
 Ha un colore paglierino con riflessi verde chiaro ed un profumo netto, ricorda il timo e il pepe bianco. È un vino di carattere e piacevolmente aromatico.

**Gradazione alcolica**  
 12,5 - 13,5% VOL

**Abbinamenti gastronomici**  
 Si accompagna bene con piatti di pesce, in particolare crostacei. Con la cucina regionale si abbina particolarmente con branzini e orate alla griglia e le sarde in "savor".

**Temperatura di servizio**  
 10-12°C.

### CHARDONNAY



**Classificazione:** Vino bianco DOC COLLIO  
**Comune di produzione:** San Floriano del Collio (GO)  
**Composizione del suolo:** marne ed arenarie  
**Resa uva:** 7000 kg / ha  
**Densità impianto:** 4000 piante / ha  
**Anno impianto:** 1993 / 2003  
**Da uve:** Chardonnay  
**Epoca vendemmia:** seconda decade di Settembre  
**Vendemmia:** manuale

**Tecnica di vinificazione:**  
 Spremitura soffice in pressa pneumatica, vinificazione tradizionale in bianco con fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox.

**Vino**  
 Vino fine ed elegante con profumi ed aromi che ricordano la frutta a pasta gialla.

**Gradazione alcolica**  
 12,5 - 13,5% VOL

**Abbinamenti gastronomici**  
 Adatto ad antipasti e a piatti a base di pesce. Nella cucina locale viene abbinato a risotti alle erbe e con asparagi selvatici, insalate di granchio con patate lesse e prezzemolo.

**Temperatura di servizio**  
 10-12°C.



## PINOT BIANCO



**Classificazione:** Vino bianco DOC COLLIO  
**Comune di produzione:** San Floriano del Collio (GO)  
**Composizione del suolo:** marne ed arenarie  
**Resa uva:** 7000 kg / ha  
**Densità impianto:** 4000 piante / ha  
**Anno impianto:** 2000  
**Da uve:** Pinot Bianco  
**Epoca vendemmia:** seconda decade di Settembre  
**Vendemmia:** manuale

**Tecnica di vinificazione:**  
Spremitura soffice in pressa pneumatica, vinificazione tradizionale in bianco con fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox.

**Vino**  
Ha un colore paglierino.  
Il profumo è tipico e fruttato.  
Al palato risulta essere ben strutturato

**Gradazione alcolica**  
13 – 14% VOL

**Abbinamenti gastronomici**  
È un vino da centro pranzo per minestre sostanziose, risotti di carne leggera, lessi di carne bianca.

**Temperatura di servizio**  
10-12°C

## PINOT GRIGIO



**Classificazione:** Vino bianco DOC COLLIO  
**Comune di produzione:** San Floriano del Collio (GO)  
**Composizione del suolo:** marne ed arenarie  
**Resa uva:** 7000 kg / ha  
**Densità impianto:** 4000 piante / ha  
**Anno impianto:** 1993 / 2003  
**Da uve:** Pinot Grigio  
**Epoca vendemmia:** prima decade di Settembre  
**Vendemmia:** manuale

**Tecnica di vinificazione:**  
Spremitura soffice in pressa pneumatica, vinificazione tradizionale in bianco con fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox.

**Vino**  
Ha un colore paglierino con riflessi ramati in trasparenza.  
Il profumo è tipico e leggermente fruttato.  
Al palato risulta essere ben strutturato.

**Gradazione alcolica**  
13 – 14% VOL

**Abbinamenti gastronomici**  
È un vino da centro pranzo per minestre sostanziose, risotti di carni leggere, lessi di carne bianca. Nella cucina regionale ottimo accostamento agli gnocchi di zucca, uova e risotti alle erbe.

**Temperatura di servizio**  
10-12°C

## SAUVIGNON



**Classificazione:** Vino bianco DOC COLLIO  
**Comune di produzione:** San Floriano del Collio (GO)  
**Composizione del suolo:** marne ed arenarie  
**Resa uva:** 7000 kg / ha  
**Densità impianto:** 4400 piante / ha  
**Anno impianto:** 1993 / 2003  
**Da uve:** Sauvignon  
**Epoca vendemmia:** prima decade di Settembre  
**Vendemmia:** manuale

**Tecnica di vinificazione:**  
Spremitura soffice in pressa pneumatica, vinificazione tradizionale in bianco con fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox.

**Vino**  
Ha un colore paglierino con riflessi leggermente verdognoli. Profumo caratteristico e fruttato, ricorda la foglia di pomodoro, la foglia di sambuco e la pesca. Al palato si rivela asciutto con note agrumate, grande espressione aromatica e di notevole struttura.

**Gradazione alcolica**  
13 – 14% VOL

**Abbinamenti gastronomici**  
Si abbinava a risotti di primizie, primi piatti sostanziosi, elaborati e speziati. Nella cucina regionale trova un ottimo abbinamento soprattutto con piatti a base di asparago bianco e con il pesce di laguna.

**Temperatura di servizio**  
10-12°C

## TRAMINER AROMATICO



**Classificazione:** Vino bianco DOC COLLIO  
**Comune di produzione:** San Floriano del Collio (GO)  
**Composizione del suolo:** marne ed arenarie  
**Resa uva:** 7000 kg / ha  
**Densità impianto:** 4000 piante / ha  
**Anno impianto:** 2002-2011  
**Da uve:** Traminer Aromatico  
**Epoca vendemmia:** prima decade di Settembre  
**Vendemmia:** manuale

**Tecnica di vinificazione:**  
Spremitura soffice in pressa pneumatica, vinificazione tradizionale in bianco con fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox.

**Vino**  
Il colore è giallo paglierino con riflessi verdognoli. Ha un profumo intenso, dall'aroma caratteristico ed elegante che ricorda i petali di rosa e di violetta. Il sapore è morbido, pieno, aromatico, distinto.

**Gradazione alcolica**  
13 – 14% VOL

**Abbinamenti gastronomici**  
Accompagna in modo perfetto i piatti di crostacei e frutti di mare. Viene proposto quale accostamento ideale a tutte le pietanze che hanno un ingrediente affumicato: dalla trota, ai salumi, alla ricotta.

**Temperatura di servizio**  
10-12°C



## Alexius RIBOLLA GIALLA

**Classificazione:** Vino Spumante Brut  
**Comune di produzione:** San Floriano del Collio (GO)  
**Composizione del suolo:** marne ed arenarie  
**Resa uva:** 8000 kg / ha  
**Densità impianto:** 4400 piante / ha  
**Anno impianto:** 2000-2011  
**Da uve:** Ribolla Gialla  
**Epoca vendemmia:** terza decade di Settembre  
**Vendemmia:** manuale

**Tecnica di vinificazione:**  
Alla pressatura soffice in pressa pneumatica segue la vinificazione tradizionale in bianco con fermentazione a temperatura controllata (18°) in serbatoi di acciaio inox. Segue l'affinamento in autoclave per un periodo che va dai 5 ai 9 mesi.

**Vino**  
Ha un colore paglierino con un perlage fine. Il profumo è fresco. Al palato risulta essere ben strutturato, tendente al vivace e ben equilibrato.

**Gradazione alcolica**  
12% VOL

**Abbinamenti gastronomici**  
Aperitivi e primi di pesce.

**Temperatura di servizio**  
8°C





## SCHIOPPETINO



**Classificazione:** Vino rosso IGT Venezia Giulia  
**Comune di produzione:** San Floriano del Collio (GO)  
**Composizione del suolo:** marne ed arenarie  
**Resa uva:** 6000 kg / ha  
**Densità impianto:** 4000 piante / ha  
**Anno impianto:** 2000-2009  
**Da uve:** Schioppettino  
**Epoca vendemmia:** terza decade di Settembre  
**Vendemmia:** manuale

**Tecnica di vinificazione:**  
 Alla pigia-diraspatura segue una macerazione lunga con rimontaggio in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata; quindi si procede alla svinatura, separando il vino dalle bucce.

**Vino**  
 Il colore è rosso rubino, con sfumature violacee. Profumo: intenso, fine, ricorda la rosa e il pepe selvatico. Il gusto è morbido, vellutato, con buona struttura.

**Gradazione alcolica**  
 12 - 13% VOL

**Abbinamenti gastronomici**  
 Vino da piatti rustici della cucina locale friulana. Consigliato con pappardelle ai sughi di lepre, cinghiale e capriolo.

**Temperatura di servizio**  
 18-20°C

## PINOT NERO



**Classificazione:** Vino rosso DOC COLLIO  
**Comune di produzione:** San Floriano del Collio (GO)  
**Composizione del suolo:** marne ed arenarie  
**Resa uva:** 7000 kg / ha  
**Densità impianto:** 4000 piante / ha  
**Anno impianto:** 1999 - 2002  
**Da uve:** Pinot Nero  
**Epoca vendemmia:** prima decade di Settembre  
**Vendemmia:** manuale

**Tecnica di vinificazione:**  
 Alla pigia-diraspatura segue una macerazione lunga con rimontaggio in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata; quindi si procede alla svinatura, separando il vino dalle bucce.

**Vino**  
 Ha il tipico colore rubino tenue, profumo personalissimo di frutta di sottobosco (tra cui la fragola matura e il lampone), al palato si presenta giustamente tannico, armonico, vellutato.

**Gradazione alcolica**  
 12,5 - 13% VOL

**Abbinamenti gastronomici**  
 È adatto all'abbinamento con risotti, primi piatti con sughi di carne, lessi di pollame e spiedi di carni bianche.

**Temperatura di servizio**  
 18-20°C



## MERLOT

**Classificazione:** Vino rosso DOC COLLIO  
**Comune di produzione:** San Floriano del Collio (GO)  
**Composizione del suolo:** marne ed arenarie  
**Resa uva:** 6000 kg / ha  
**Densità impianto:** 4000 piante / ha  
**Anno impianto:** 1999 - 2000  
**Da uve:** Merlot  
**Epoca vendemmia:** prima decade di Ottobre  
**Vendemmia:** manuale

**Tecnica di vinificazione:**  
 Alla pigia-diraspatura segue una lunga macerazione con rimontaggio in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata; quindi si procede alla svinatura, separando il vino dalle bucce.

**Vino**  
 Il profumo che rivela note di ciliegie mature, frutti di sottobosco, mirtillo è gradevole e caratteristico. Ricco di corpo, ben strutturato con notevole persistenza finale.

**Gradazione alcolica**  
 12,5 - 13% VOL

**Abbinamenti gastronomici**  
 Si accompagna con primi piatti saporiti, carni rosse, intingoli, selvaggina. Nella cucina locale si abbina ai formaggi di media e lunga stagionatura, al frico con cipolla.

**Temperatura di servizio**  
 18-20°C



## CABERNET FRANC

**Classificazione:** Vino rosso DOC COLLIO  
**Comune di produzione:** San Floriano del Collio (GO)  
**Composizione del suolo:** marne ed arenarie  
**Resa uva:** 6000 kg / ha  
**Densità impianto:** 4000 piante / ha  
**Anno impianto:** 1993 - 2002  
**Da uve:** Cabernet Franc  
**Epoca vendemmia:** prima decade di Ottobre  
**Vendemmia:** manuale

**Tecnica di vinificazione:**  
 Alla pigia-diraspatura segue una macerazione con rimontaggio in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata; quindi si procede alla svinatura, separando il vino dalle bucce.

**Vino**  
 Vino di colore rosso rubino con sfumature violacee evidenti. L'aroma è intenso, erbaceo e prevale sulle note fruttate. Il sapore è pieno e deciso.

**Gradazione alcolica**  
 12,5 - 13,5% VOL

**Abbinamenti gastronomici**  
 Tipico l'abbinamento con le carni rosse alla griglia, ai ferri o arrosto. Nella cucina friulana viene servito con il salame in padella, la lepre o il cinghiale in umido.

**Temperatura di servizio**  
 18-20°C



## Dedica

### PINOT NERO

**Classificazione:** Vino rosso DOC COLLIO  
**Comune di produzione:** San Floriano del Collio (GO)  
**Composizione del suolo:** marne ed arenarie  
**Resa uva:** 6000 kg / ha  
**Densità impianto:** 4000 piante / ha  
**Anno impianto:** 1999  
**Da uve:** Pinot nero  
**Epoca vendemmia:** ultima decade di agosto/Prima di Settembre  
**Vendemmia:** manuale

**Tecnica di vinificazione:**  
 Alla pigia-diraspatura segue una macerazione con rimontaggio in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata; quindi si procede alla svinatura cui segue un affinamento di due anni in tonneaux.

**Vino**  
 Vino di colore rosso rubino granato. Al naso si presenta fine ed elegante. Al palato ricorda la frutta a bacca rossa con sentori di lampone e prugna. Si evidenziano note balsamiche e una notevole morbidezza dei tannini.

**Gradazione alcolica**  
 13,5 - 14,5% VOL

**Abbinamenti gastronomici**  
 Adatto all'abbinamento con: primi piatti con sughi di carne e secondi di carne bianca. Ottimo con il piatto locale di gnocchi alla marmellata di ciliegie.

**Temperatura di servizio**  
 18-20°C



## Dedica

### MERLOT

**Classificazione:** Vino rosso DOC COLLIO  
**Comune di produzione:** San Floriano del Collio  
**Composizione del suolo:** marne ed arenarie  
**Resa uva:** 5000 kg / ha  
**Densità impianto:** 4000 piante / ha  
**Anno impianto:** 1999/2000  
**Da uve:** Merlot  
**Epoca vendemmia:** terza decade di Settembre  
**Vendemmia:** manuale

**Tecnica di vinificazione:**  
 Alla pigia-diraspatura segue una macerazione con rimontaggio in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata; quindi si procede alla svinatura e all'affinamento in tonneaux di rovere.

**Vino**  
 Al naso si rivelano note intense di frutti di sottobosco gradevoli e caratteristiche. Ricco di corpo, molto ben strutturato e persistente.

**Gradazione alcolica**  
 14,5 - 15% VOL

**Abbinamenti gastronomici**  
 Si accompagna con piatti saporiti, carni rosse, intingoli selvaggina. Nella cucina locale si abbina ai formaggi di lunga stagionatura.

**Temperatura di servizio**  
 18°C

## Lame del Sorbo

-  Tintilia del Molise DOC
-  Tintilia del Molise Rosato DOC
-  Merlot del Molise DOC
-  Sangiovese del Molise DOC
-  Sauvignon del Molise DOC
-  Riesling Terre degli Osci IGT

## Altre Terre

-  Trebbiano Terre degli Osci IGT
-  Pinot Nero del Molise DOC

## Morgia Lafesta

-  Rosso Terre degli Osci IGT

## Tintilia Beat

-  Tintilia del Molise Doc

## La Nuvola di Piè

-  Passito Bianco Terre degli Osci IGT

*"Ci piace produrre vini che siano espressione e rispetto del territorio, che abbiano il sapore della nostra terra"*



CODICE	DESCRIZIONE	ANNATA	VOL.	ML	TIPOLOGIA
VT2015	Tintilia del Molise doc - Lame del Sorbo	sughero	2015	14,00%	0,75 rosso fermo
VR2015	Tintilia del Molise doc riserva - Lame del Sorbo	sughero	2015	14,00%	0,75 rosso fermo
VO2018	Tintilia del Molise rosato doc bio - Lame del Sorbo	stelvin	2018	13,00%	0,75 rosato fermo
VT2019	Tintilia del Molise doc beat - bio ●	stelvin	2019	12,00%	0,75 rosato fermo - semi-carbonica
VG2016	Sangiovese del Molise doc - terre del sorbo	sughero	2016	14,00%	0,75 rosso fermo
VM2016	Merlot del Molise doc - terre del sorbo	sughero	2016	13,50%	0,75 rosso fermo
VA2016	Rosso Terre degli Osci igt - Morgia la festa	sughero	2016	13,00%	0,75 rosso fermo: aglianico 50% - tintilia 50%
VI2017	Sauvignon del Molise doc - Lame del Sorbo - bio ●	stelvin	2017	13,00%	0,75 bianco fermo
VR2019	Riesling terre degli osci igt - Lame del Sorbo - bio ●	stelvin	2019	11,00%	0,75 bianco fermo
VB2019	Trebbiano Terre degli Osci igt - altre terre - bio ●	stelvin	2019	11,00%	0,75 orange: trebbiano 90% - garganega 10%
VF2019	Bianco frizzante - outsider - bio ●	corona	2018	11,50%	0,75 bianco frizzante, sauvignon, senza sboccatura
VP2018	Bianco passito Terre degli Osci igt - nuvola di piè' - bio ●	sughero	2018	14,00%	0,5 passito dolce: Moscato 95% - riesling 5%



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
CONVL7A	LIMONCELLO DI SORRENTO IGP (ASTUCCIATO)	6	70cl
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
CONVARA8	ARANCELLO	6	100cl
CONVM8	MIRTO	6	100cl
CONVN8	NOCILLO	6	100cl



CODICE	DESCRIZIONE	PZ. CT.	PESO
CONVF8	FINOCCHIETTO	6	100cl
CONVLQ8	LIQUIRIZIA	6	100cl
CONV12E8	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*





## Liquori e grappe

### Paramampoli



La bandiera del Rifugio Crucolo è il Paramampoli. Inventato da Giordano Purin nel 1960 miscelando caffè, vino, grappa e miele.  
Servito alla fiamma il Paramampoli accende le serate trascorse in compagnia.



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

### Grappe

0,70 Trentina, Chardonnay e Muller Thurgau



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

CODICE	DESCRIZIONE	pz./ct
05101PA1000	PARAMAMPOLI-1L	6
05102PA0500	PARAMAMPOLI-0.5L	6
05137TR0700	GRAPPA TRENINA TEROLDEGO- 0,7L	12
05137CH0700	GRAPPA CHARDONAY- 0,7L	12
05140MU0750	GRAPPA MULLER THURGAU- 0,7L	12
05138GS0500	GRAPPA TRENINA STRAVECCHIA 40% - 0,5L	12



**MÜLLER THURGAU DOC**  
**cod. V05140MU0750**  
**€ 9,50 - 12 pz. ct**

Vino proveniente dalla Val di Cembra, in Trentino, si presenta di colore giallo paglierino, con riflessi e sfumature verdognole. Caratterizzato dal profumo intenso ed aromatico con sentori di salvia, pesca e mela Golden, inebria il palato con il suo gusto intenso e fresco con una leggera vena acidula. Con una gradazione alcolica di 12,5 gradi, è un vino ideale per l'aperitivo, per accompagnare antipasti, ma anche come vino da pasto, adatto da abbinare a piatti delicati a base di pesce, zuppe di funghi e piatti aromatizzati alle erbe. È un vino che va servito freddo (a 10°-12°), e consumato appena dopo aver stappato la bottiglia.



**MARZEMINO DOC**  
**TRENTINO**  
**cod. V05140MA0750**  
**€ 9,50 - 6 pz. ct**

Tipico vino del Trentino dal colore rosso rubino. L'aroma è piuttosto gentile, con delle fragranze di frutti di bosco con sfumature floreali di viola mammola, ma ha anche delle note speziate, un gradevole profumo di menta e dei toni balsamici. La sua gradazione alcolica è di 12,5° e è ideale con salumi, piatti a base di funghi e carni rosse e bianche.



**GEWURZTRAMINER DOC**  
**trentino doc**  
**cod. V05140GE0750**  
**€ 12,00 - 12 pz. ct**

Vino aromatico, proveniente dalla Vallagarina, di colore giallo paglierino, il Gewurztraminer è sempre ben strutturato e offre un profumo leggero. Il suo aroma è leggermente saporito e accanto alle delicate note speziate si avvertono sfumature di chiodi di garofano e rose. Ottimo servito, ad una temperatura di 10°-12°, da solo come aperitivo, oppure abbinato a formaggi stagionati, carni bianche e crostacei di ogni genere.



**PINOT NERO 2017**  
**Trentino DOC**  
**cod. V140030750**  
**€ 14,17 - 6 pz. ct**

Caratterizzato da una viticoltura di montagna presenta una carica aromatica leggera, delicata, tipica Pinot Nero, che richiama le bacche rosse.

Ha un corpo importante, elegante, una persistenza gustativa intensa. Abbinato con piatti a base di selvaggina al forno, carni bianche, pollame e formaggi di media stagionatura.



**CHARDONNAY 2017**  
**Trentino DOC**  
**cod. V140040750**  
**€ 12,00 - 6 pz. ct**

Dalle vigne di Terre del Lagorai coltivate sul conoide di Telve "vigna San Marco" e alle pendici di Castel Ivano. Vino dal colore giallo paglierino, intenso all'olfatto, sapido in bocca ottimo come aperitivo o tutto pasto.

Ottimo servito, ad una temperatura di 10°-12°, con antipasti, primi piatti a base di pesce o verdure, piatti di portata a base di pesce o carni bianche.



**LAGREIN TRENTINO**  
**cod. V05140LA0750**  
**€ 9,50 - 6 pz. ct**

Vino robusto, pieno ed aromatico, originario della Vallagarina. Ideale per accompagnare arrosti di carne e, in generale, i secondi piatti, va servito ad una temperatura di 18°-20°.



**SOLARIS 2018**  
**VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT**  
**cod. V140010750**  
**€ 12,50 - 6 pz. ct**

Prodotto dall'omonimo vitigno e caratterizzato per essere resistente alle principali malattie della vigna. Non servono, quindi, trattamenti antiparassitari.

Il vino ha un profumo fruttato, caratteristiche di sapidità spiccate, morbido ed equilibrato con una punta di acidità, leggermente aromatico. Ottimo come aperitivo. Si abbina molto bene a carni bianche, pesce e crostacei. È ideale anche in abbinamento a piatti speziati della cucina asiatica.



**TEROLDEGO ROTALIANO DOC**  
**cod. V05140TE0750**  
**€ 9,50 - 6 pz. ct**

Principe dei vini Trentini, la culla del Teroldego è il Trentino Campo Rotaliano. Questo vino è quell'altro che per storia, profumi, aromi, corpo, interpreta più di ogni altro il Trentino. È la prima DOCTrentino. Caratterizzato dal colore rosso rubino con riflessi violacei, conquista l'olfatto con il suo profumo fruttato, con note di mora selvatica, mirtillo e lampone.

Al gusto si presenta secco, sapido, leggermente amarognolo con lieve retrogusto di mandorle. Ideale per accompagnare pietanze rustiche, salumi, formaggi e selvaggina (servire a 18°).



**KARL EXTRA BRUT**  
**Trento DOC Chardonnay 100%**  
**cod. V140020750**  
**€ 18,67 - 6 pz. ct**

100% Chardonnay proviene dai vigneti della Valsugana esposti a est-ovest. Esprime perfettamente le caratteristiche climatiche della Valsugana e del Trentino in generale. Un vino di grande impatto, con perlage fine persistente, fresco, agrumato, di bella struttura dominata dall'acidità.

È un vino ampio, da degustare anche a tutto pasto e ideale come aperitivo. Va servito rigorosamente freddo, a una temperatura di 6°-8°.



**FRANZ BRUT ROSE**  
**Trento DOC Pinot Nero 100%**  
**cod. V140050750**  
**€ 21,83 - 6 pz. ct**

Franz Brut Rosé prodotto da uve di Pinot Nero 100%. Un Trentinodoc rosato dai riflessi ramati con perlage fine ed elegante che coniuga tutta l'eleganza e la profondità della varietà alla naturale gentilezza dei migliori rosé.

Elegante come aperitivo, si abbina bene con molti antipasti, con il pesce, le carni bianche, ma anche tutto pasto.

Va servito rigorosamente freddo, tra i 6° e gli 8°.

Confezionate in cartoni da 6 bottiglie da 0,750



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
Bicchieri consigliato	
Amaro	

"Gassa d'amante" è il nome del 'nodo base' della marineria e questa vuol essere una birra dalla quale non riuscire a slegarsi. Di colore dorato chiaro, presenta profumi di frutta a pasta gialla e sentori floreali leggermente speziati. Al gusto è caratterizzata da una base delicatamente maltata e da una fresca nota erbacea finale che le donano beverinità e piacevolezza. È ideale come aperitivo o in accompagnamento a piatti non elaborati di pesce o carni bianche, formaggi freschi e salumi poco stagionati.

Colore	Dorato
Gradazione	7.5 % Alc.
Temperatura	8 - 14 °C
Bicchieri consigliato	
Amaro	

Nessun carico ha mai fermato la "Mancina", gru che torreggiava anche sul pontile di Forte dei Marmi. Chiara dai riflessi dorati presenta intensi profumi di frutta matura (pesca, albicocca, pera e ananas) e un leggero tono speziato donato dal lievito di stampo belga. Il gusto, caratterizzato da note dolci, è accompagnato dalla leggera luppolatura che contribuisce alla sua inaspettata beverinità e scorrevolezza. Dà il meglio di sé con salumi e formaggi stagionati, primi piatti robusti, piatti di carne elaborati e pasticceria secca.

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	

Prototipo dell'odierno motore a scoppio, il "due cilindri" ha contribuito a trasformare l'idea di movimento. Scura dai riflessi mogano, le cui tenui tostature, l'amaro contenuto e la piacevole morbidezza al palato le permettono di distinguersi dagli stereotipi delle birre scure. Il profumo distinto e il gusto vellutato richiamano il caffè e il cacao ed una delicata nota di liquirizia sul finale. Supera sé stessa con formaggi o pesce affumicati, carne o pesce alla griglia, dessert a base di caffè o cioccolato e con i dolci alle castagne.

*Birra ad alta fermentazione, non pastorizzata, rifermentata in bottiglia. Forma sedimento naturale. Conservare in posizione verticale in luogo fresco al riparo dalla luce*



Colore	Paglierino
Gradazione	4.0 % Alc.
Temperatura	6 - 10 °C
Bicchieri consigliato	
Amaro	

Nel 1914 veniva fondato il Comune di Forte dei Marmi e questa birra ne celebra il centenario. Prodotta utilizzando anche frumento di varietà antiche, questa Wit si presenta paglierina e opalescente. Grazie alla rinfrescante speziatura donata dalle scorze di bergamotto, arancia amara e coriandolo, questa birra mitigherà la vostra sete e svelerà la docile piacevolezza del grano esaltando aperitivi ma soprattutto crudità di pesce e crostacei, frittture, verdure, carni bianche e formaggi freschi.



Colore	Ambrato
Gradazione	5.0 % Alc.
Temperatura	10 - 14 °C
Bicchieri consigliato	
Amaro	

Lo "Zero" è il meridiano di riferimento, che passa da Greenwich, sulle colline prospicienti Londra. Ambrata dai riflessi ramati, presenta al naso le note fruttate tipiche dei lieviti di stampo inglese. In bocca si avvertono il caramello, la frutta secca e il toffee, sapientemente bilanciati dalla luppolatura che regala un finale leggermente amaricante. Ottima come semplice bevuta, si abbina perfettamente a formaggi freschi, salumi, risotti, verdure grigliate e carni bianche arrosto.

Disponibile anche senza glutine

*Birra ad alta fermentazione, non pastorizzata, rifermentata in bottiglia. Forma sedimento naturale. Conservare in posizione verticale in luogo fresco al riparo dalla luce*



Colore	Rubino
Gradazione	8.0 % Alc.
Temperatura	10 - 16 °C
Bicchieri consigliato	
Amaro	

La "Regina del Mare" incarna lo spirito di una divinità delle acque: femminile e decisa, morbida ed energica, potente e mai violenta. Di colore bruno, presenta il profumo intenso di frutta candita accompagnato da una leggera nota speziata di sottobondo. Al gusto sprigiona una morbida dolcezza che ricorda la frutta secca (fichi, datteri, agrumi e ciliegie). Sovrana della tavola nei pranzi principeschi, accompagna al meglio le pietanze più ricche, formaggi stagionati, dolci alla frutta ed il meritato relax del dopocena.

*Birra ad alta fermentazione, non pastorizzata, rifermentata in bottiglia. Forma sedimento naturale. Conservare in posizione verticale in luogo fresco al riparo dalla luce*

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	

La "Cintura d'Orione" è un asterismo di tre stelle allineate situate al centro dell'omonima costellazione. Così come la loro luce che fin dall'antichità ha guidato i marinai nelle più fredde notti invernali, così questa birra le riscalderà con il suo colore ambrato brillante. La sua struttura è una costellazione di sensazioni: morbidezza, rotondità, dolcezza di frutta caramellata, uvetta, canditi e miele. Risplende se abbinata a salumi e formaggi stagionati, primi e secondi piatti robusti e dolci tipici invernali.



Colore	Ambrato carico
Gradazione	6.0 % Alc.
Temperatura	10 - 14 °C
Bicchieri consigliato	
Amaro	

"Noppolo" è il nome con cui i nostri nonni, nel dialetto versiliese, chiamavano la pianta del luppolo. Ale ambrata, prodotta impiegando fiori freschi di coltivazione italiana, che strizza l'occhio alla moda delle IPA ma con un taglio tutto personale. Le aromaticità del luppolo appena raccolto conferiscono infatti alla nostra "fresh hop" profumi fragranti ed un tono amaricante continuo, cremoso e non invadente nel pieno rispetto dello "stile del Forte".



Colore	Chiaro
Gradazione	5.0 % Alc.
Temperatura	6 - 12 °C
Bicchieri consigliato	
Amaro	

In quel giorno di primavera due esploratori, uno neozelandese e l'altro nepalese, conquistarono la vetta più alta della terra, passando dal colle sud. Birra chiara che, in compagnia della generosa nota fruttata dei luppoli neozelandesi e dell'agrumata speziatura di pepe nepalese, condurrà il vostro palato in una scalata aromatica fino alla sommità di un aulente risveglio primaverile. Lungo la discesa a valle, potrete affiancare carne e pesce alla griglia, verdure e formaggi freschi.



Colore	Chiaro
Gradazione	6.0 % Alc.
Temperatura	6 - 10 °C
Bicchieri consigliato	
Amaro	

Questa birra, creata in collaborazione con la Brasserie de Cazeau, celebra l'autenticità dell'amicizia che nasce nello spensierato Villaggio della Birra. Contraddistinta dalle peculiarità sensoriali delle Saison belghe, storicamente consumate dai contadini per alleviare l'arsura del cuore e del corpo, è arricchita dai nuovi luppoli continentali e ornata da un piacevole aroma di fiori di sambuco. Di grande conforto nella calura estiva, rinfrescherà piatti di pesce, carni bianche, salumi e pietanze speziate.

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 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.

### LINEA BIO Gamma Gusti



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"



## BIO THÈ

IN ACQUA DELL'ETNA  
PRODUCT OF  
SICILY ITALY



CODICE	DESCRIZIONE	PZ./CT.	ML
1SABX24PV275	Aranciata rossa bio	24	275
1ARBX24PV275	Aranciata bio	24	275
1LIBX24PV275	Limonata bio	24	275
1COBX24PV275	Cola bio	24	275
1MABX24PV275	Mandarino bio	24	275
1CHBX24PV275	Chinotto bio	24	275
1GABX24PV275	Gazzosa bio	24	275
1TPMBX24PV275	Bio limone/mandarino	24	275
1TLMBX24PV275	Bio pesca/melone	24	275

DAL 1850, UNA GRANDE TRADIZIONE DEL 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.

### ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

Aceto Balsamico di Modena IGP ottenuto da mosto d'uva cotto e aceto di vino provenienti da uve italiane. Un'elegante bottiglia di 250ml che racchiude un aceto balsamico ricco di sapore e di notevole persistenza gustativa.



**ETICHETTA PLATINO**  
Densità: 1,36

Molto denso, brillante e luminoso, con un gusto bilanciato, intenso, corposo e persistente

Cod. MALPIGHI 444



**ETICHETTA ARGENTO**  
Densità: 1,28

Prodotto equilibrato, fine e avvolgente, piacevolmente acidulo e con una buona densità

Cod. MALPIGHI 232

**ETICHETTA ORO**  
Densità: 1,34

Prodotto scuro, lucente e molto denso, con un gusto armonico e persistente

Cod. MALPIGHI 230

**ETICHETTA BRONZO**  
Densità: 1,22

Caratterizzato da un sapore fresco e acidulo, dal sapore intenso e armonico.

Cod. MALPIGHI 287



**ETICHETTA VERDE - BIO**  
Densità: 1,26

Rigorosamente ottenuto dalla miscela di mosti cotti di uve ed aceto di vino provenienti da agricoltura biologica. Corposo e aromatico.

Cod. MALPIGHI 433

## Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP

### Affinato



Bottiglia in vetro  
da 100 ml.

Cod. MALPIGHI 01

### Extra Vecchio



Bottiglia in vetro  
da 100 ml.

Cod. MALPIGHI 02

### Extra Vecchio "Ermete Malpighi"



Bottiglia in vetro  
da 100 ml.

Cod. MALPIGHI 197

### Extra Vecchio "Ciliegio"



Bottiglia in vetro  
da 100 ml.

Cod. MALPIGHI 336

### Extra Vecchio "Ginepro"



Bottiglia in vetro  
da 100 ml.

Cod. MALPIGHI 205

### Extra Vecchio "Secolare"



Bottiglia in vetro  
da 100 ml.

Cod. MALPIGHI 207



## Condimenti all' "Aceto Balsamico di Modena IGP"

**1850**



Bottiglia in vetro  
da 50 ml.  
Cod. MALPIGHI 170

**Saporoso**



Bottiglia in vetro  
da 100 ml, 200 ml, 500 ml.  
Cod. MALPIGHI 52  
(200ml)  
Cod. MALPIGHI 71  
(100ml)

**Saporoso Riserva**



Bottiglia in vetro  
da 100 ml, 200 ml, 500 ml.  
Cod. MALPIGHI 346  
(200ml)  
Cod. MALPIGHI 344  
(100ml)

## Condimenti bianchi

**Acino Bianco**  
*Acino Bianco*  
50ml



Bottiglia in vetro  
da 50 ml.  
Cod. MALPIGHI 172

**Acino Bianco**  
*Acino Bianco*  
100ml



Bottiglia in vetro  
da 100 ml.  
Cod. MALPIGHI 239

**Prelibato**  
*Prelibato*

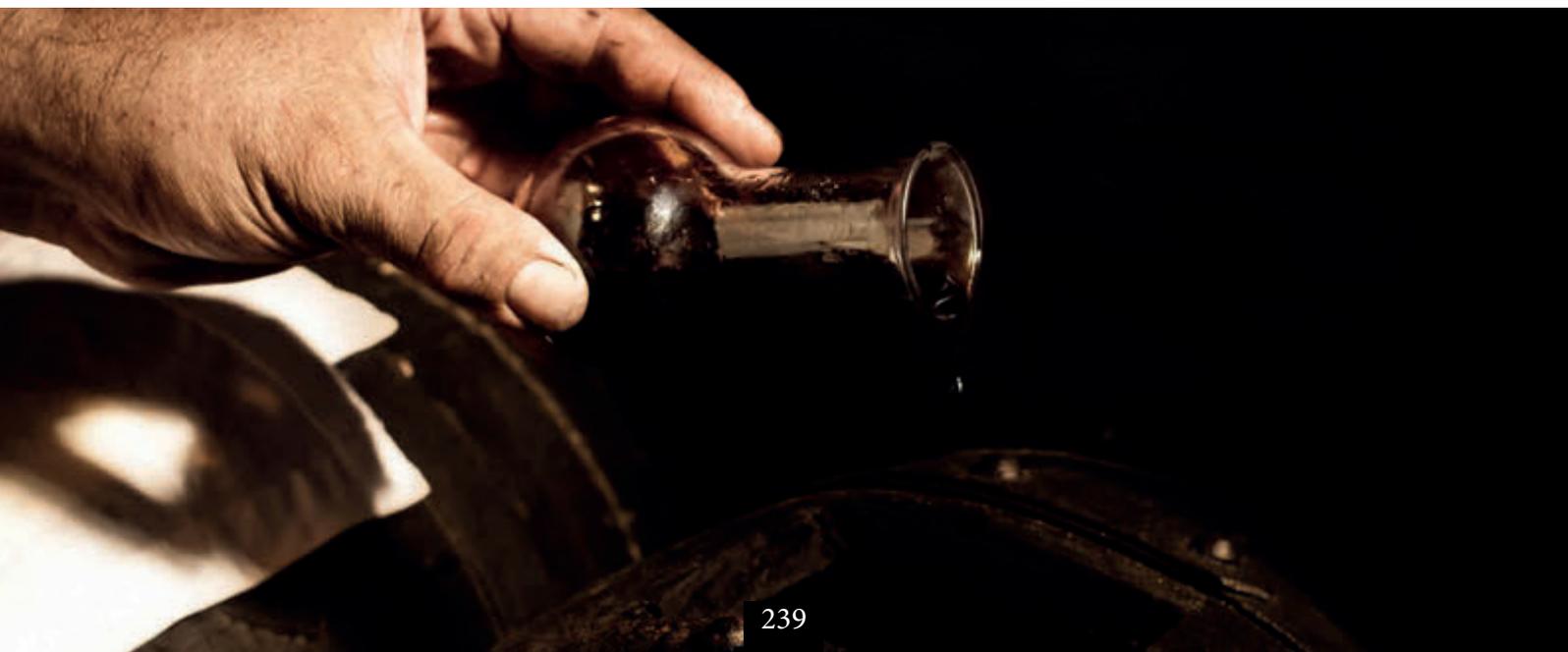


Bottiglia in vetro  
da 200 ml.  
Cod. MALPIGHI 98

**Prelibato Riserva**  
*Prelibato Reserve*



Bottiglia in vetro  
da 200 ml.  
Cod. MALPIGHI 381



## Condimenti aromatizzati

Condimento  
all'Arancia



Bottiglia in vetro  
da 100 ml.  
Cod. MALPIGHI 355

Condimento all' "Aceto Balsamico  
di Modena IGP" e Fichi



Bottiglia in vetro  
da 100 ml.  
Cod. MALPIGHI 142

Condimento  
allo Zafferano



Bottiglia in vetro  
da 100 ml.  
Cod. MALPIGHI 223

Condimento  
al Tartufo Bianco



Bottiglia in vetro  
da 100 ml.  
Cod. MALPIGHI 278

Condimento allo sciroppo  
di Acero



Bottiglia in vetro  
da 100 ml.  
Cod. MALPIGHI 440

Condimento al Dattero



Bottiglia in vetro  
da 100 ml.  
Cod. MALPIGHI 289

## Sfizioità

“Saporina”  
Gelatina di Saporoso



Vasetto in vetro  
da 125 gr  
Cod. MALPIGHI 84

Gelatina di Prelibato



Vasetto in vetro  
da 125 gr  
Cod. MALPIGHI 136

“Fragolina”  
Gelatina alla fragola



Vasetto in vetro  
da 125 gr  
Cod. MALPIGHI 309



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

## 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

Coltivato 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.*

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



### 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.*

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



### 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 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.*

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



### DOLCIMETÀ DI DATTERINO ROSSO AL NATURALE

barattolo da 540 g

*Dolcimetà red Datterino tomato in water, 540 g jar*

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



### 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.*

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



### DOLCIMETÀ DI DATTERINO GIALLO AL NATURALE

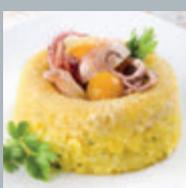
barattolo da 540 g

*Yellow Datterino Dolcimetà tomato in water, 540 g jar*

Codice a barre / barcode	8 017995 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	
n° colli x n° strati	14x11
n° trays x n° layers	
Colli x pallet	154
Trays x pallet	



### 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	
n° colli x n° strati	14x11
n° trays x n° layers	
Colli x pallet	154
Trays x pallet	



### 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	
n° colli x n° strati	12x13
n° trays x n° layers	
Colli x pallet	156
Trays x pallet	



### 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	
n° colli x n° strati	12x13
n° trays x n° layers	
Colli x pallet	156
Trays x pallet	



### 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	
n° colli x n° strati	12x13
n° trays x n° layers	
Colli x pallet	156
Trays x pallet	



### 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	
n° colli x n° strati	12x13
n° trays x n° layers	
Colli x pallet	156
Trays x pallet	



### 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	
n° colli x n° strati	12x13
n° trays x n° layers	
Colli x pallet	156
Trays x pallet	



### 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	
n° colli x n° strati	12x13
n° trays x n° layers	
Colli x pallet	156
Trays x pallet	



### 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	
n° colli x n° strati	16x12
n° trays x n° layers	
Colli x pallet	192
Trays x pallet	



# 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	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 POMODORO

bottiglia da 690 gr  
Tomato purée - bottle 690 g

Articolo / Item	PC3591
Codice a barre / Barcode	8017995100334
Pz per Vassoio	6
Units per tray	6
n° colli x n° strati	25x6
n° trays x n° layers	25x6
Colli x pallet	150
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	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

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	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



### POMODORO PIZZUTELLO PELATO

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	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

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	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

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	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



### POMODORO PELATO QUALITÀ SUPERIORE

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	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



# 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



# Linea PROFESSIONAL

Professional line



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 Units per tray 6  
n° colli x n° strati n° trays x n° layers 12x12  
Colli x pallet 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 Units per tray 6  
n° colli x n° strati n° trays x n° layers 12x12  
Colli x pallet 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 Units per tray 6  
n° colli x n° strati n° trays x n° layers 12x12  
Colli x pallet 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 Units per tray 6  
n° colli x n° strati n° trays x n° layers 12x12  
Colli x pallet 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 Units per tray 6  
n° colli x n° strati n° trays x n° layers 12x12  
Colli x pallet 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 Units per tray 6  
n° colli x n° strati n° trays x n° layers 12x12  
Colli x pallet 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 Units per tray 6  
n° colli x n° strati n° trays x n° layers 12x12  
Colli x pallet 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 Units per tray 6  
n° colli x n° strati n° trays x n° layers 12x12  
Colli x pallet 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 Units per tray 6  
n° colli x n° strati n° trays x n° layers 12x12  
Colli x pallet 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 Units per tray 6  
n° colli x n° strati n° trays x n° layers 12x12  
Colli x pallet 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 Units per tray 6  
n° colli x n° strati n° trays x n° layers 12x12  
Colli x pallet Trays x pallet 144



# Linea SUGHI & CREME

## Pasta Sauce & Cream line



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 Units per tray 6  
n° colli x n° strati n° trays x n° layers 25x16  
Colli x pallet Trays x pallet 400



### 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 Units per tray 6  
n° colli x n° strati n° trays x n° layers 25x16  
Colli x pallet Trays x pallet 400



### 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 Units per tray 6  
n° colli x n° strati n° trays x n° layers 25x16  
Colli x pallet Trays x pallet 400



### 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 Units per tray 6  
n° colli x n° strati n° trays x n° layers 25x16  
Colli x pallet Trays x pallet 400



### 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 Units per tray 6  
n° colli x n° strati n° trays x n° layers 25x16  
Colli x pallet Trays x pallet 400



### 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 Units per tray 6  
n° colli x n° strati n° trays x n° layers 25x16  
Colli x pallet Trays x pallet 400



### 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 Units per tray 6  
n° colli x n° strati n° trays x n° layers 25x16  
Colli x pallet Trays x pallet 400



### 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 Units per tray 6  
n° colli x n° strati n° trays x n° layers 25x16  
Colli x pallet Trays x pallet 400



### CREMA DI CIPOLLE

vaso da 290 gr  
Onion cream - jar 290 g

Articolo / Item PC0071  
Codice a barre / Barcode 8017995101348  
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



### CREMA DI ZUCCA

vaso da 280 gr  
Pumpkin cream - jar 280 g

Articolo / Item PC3940  
Codice a barre / Barcode 8017995100655  
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



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 Units per tray	12
n° colli x n° strati n° trays x n° layers	12x13
Colli x pallet 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 Units per tray	12
n° colli x n° strati n° trays x n° layers	12x13
Colli x pallet 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 Units per tray	6
n° colli x n° strati n° trays x n° layers	16x12
Colli x pallet 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 Units per tray	6
n° colli x n° strati n° trays x n° layers	16x12
Colli x pallet 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

VELVETY



**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

## CONCENTRATO

PASTE



**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 amarognolo 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.*

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



### 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.*

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



### VARIETÀ ROTONDELLA

latta da 3 l

*Rotondella variety:  
3 l tin*

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



### VARIETÀ ROTONDELLA

latta da 5 l

*Rotondella variety:  
5 l tin*

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 barbecue 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 ricetta 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	MAR- CHIO	CONFEZ.	PESO NETTO	PESO SGOC.	PZ
<b>LINEA BASE</b>						
PC3579	DATTERINO GIALLO IN SUCCO	Così Com'è	VETRO	350	210	12
PC3583	DATTERINO GIALLO AL NATURALE	Così Com'è	VETRO	350	210	12
PC0192	DATTERINO GIALLO IN ACQUA DI MARE	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		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
PC0262	DOLCIMETA' DATTERINO GIALLO IN SUCCO	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
PC0347	PASSATA DI CILIEGINO	Grangusto	VETRO	350	350	12
PC0346	PASSATA DI CILIEGINO	Grangusto	VETRO	690	690	6
PC0024	PASSATA DI POMODORO	Grangusto	VETRO	350	350	12
PC3591	PASSATA DI POMODORO	Grangusto	VETRO	690	690	6
<b>LINEA PELATI</b>						
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
<b>LINEA SUGHI</b>						
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
<b>LINEA CREME IN OLIO</b>						
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 0069	PEPERONI ROSSI SEMIDRY	Grangusto	VETRO	290	180	8
PC 0070	PEPERONI GIALLI SEMIDRY	Grangusto	VETRO	290	180	8
PC 3863	CIME DI RAPA IN OLIO	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
<b>LINEA PROFESSIONAL</b>						
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
PC0339	PASSATA DI DATTERINO GIALLO	Grangusto	LATTA	800		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
PC0315	SPACCATELLA DI DATTERINO GIALLO 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
PC0282	POMODORO PELATO QUALITA' SUPERIORE	Grangusto	LATTA	2500	1700	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
PC0181	CIME DI RAPA IN OLIO	Grangusto	LATTA	800	500	6
PC0349	CREMA DI ZUCCA	Grangusto	LATTA	400	280	12
<b>LINEA SALSE E CONDIMENTI</b>						
PC0317	KETCHUP ITALIANO di DATTERINO ROSSO	Così Com'è	PLASTICA SQUEEZE	200		6
PC0318	KETCHUP ITALIANO di DATTERINO GIALLO	Così Com'è	PLASTICA SQUEEZE	190		6
PC0351	SALSA BARBECUE ORIENTALE	Così Com'è	PLASTICA SQUEEZE	210		6
PC0350	SALSA BARBECUE AMERICANA	Così Com'è	PLASTICA SQUEEZE	210		6
PC0310	"KETCHUP ITALIANO di DATTERINO ROSSO"	Così Com'è	"PLASTICA SQUEEZE"	280		6
PC0313	KETCHUP ITALIANO di DATTERINO GIALLO	Così Com'è	"PLASTICA SQUEEZE"	280		6
PC0312	SALSA BARBECUE ORIENTALE	Così Com'è	"PLASTICA SQUEEZE"	300		6
PC0311	SALSA BARBECUE AMERICANA	Così Com'è	"PLASTICA SQUEEZE"	300		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



ANTICA ENOTRIA  
APULIAN ORGANIC FARM



**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.

**CARCIOFINI  
IN OLIO EXTRA  
VERGINE  
DI OLIVA**

*Artichokes in  
extra virgin olive oil*



**CAR314 Formato/size 314 ml**  
Imballo/Pack 6 pcs.

**CAR3100 Formato/size 3100 ml**  
Imballo/Pack 2 pcs.

**CREMA  
DI  
CARCIOFI**

*Cream of Artichokes*



**CRECAR212 Formato/size 212 ml**  
Imballo/Pack 6 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.



ANTICA ENOTRIA  
APULIAN ORGANIC FARM



MELANZANE  
IN OLIO EXTRA  
VERGINE DI OLIVA

Aubergines in  
extra virgin olive oil



MEL314 **Formato/size 314 ml**  
Imballo/Pack 6 pcs.

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



POMGIASP580 **Formato/size 580 ml**  
Imballo/Pack 6 pcs.

POMGIASP1057 **Formato/size 1057 ml**  
Imballo/Pack 6 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



PASSATA DI  
POMODORO

Tomato sauce



PASS **Formato/size 720 ml**  
Imballo/Pack 12 pcs.

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.



**“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



CASA  
**MARRAZZO**  
1934

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 focchi 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  
800g / TR 0035

250g  
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  
900g / RA 0363

580ml  
550g / RA 0769



**Passata del Piennolo**

580ml  
560g / RA 1131



**Pomodoro pelato San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino Dop**

1060ml  
1000g / RA 1322

580ml  
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  
1000g / RA 0974

580ml  
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  
1000g / RA 0202

314ml  
310g / RA 0844

**Peperoni grigliati interi al naturale**

1060ml  
1000g / RA 0820

370ml  
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





CODICE	DESCRIZIONE	PESO	pz./ct	PESO netto in g
<b>I TRADIZIONALI</b>				
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
<b>I RAFFINATI</b>				
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



CODICE	DESCRIZIONE	PESO	pz./ct	PESO netto in g
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
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	
RA1544	SUGO DI POMODORO SAN MARZANO	ml 314	6	
RA1568	SUGO DI POMODORO GIALLO ERCOLANO	ml 314	6	
<b>I BIO</b>				
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 LUNGHI 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



CODICE	DESCRIZIONE	PESO	pz./ct	PESO netto in g
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
<b>SLOW FOOD</b>				
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
<b>LA DOLCE FRUTTA</b>				
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
RA1469	MARMELLATA DI MELE ANNURCHE	ml 210	15	200
RA1438	MARMELLATA DI ALBICOCHE	ml 210	15	200
RA1476	MARMELLATA DI POMODORO SAN MARZANO DOP	ml 210	15	200

### La vera innovazione va cercata nella tradizione

Crediamo nei metodi di produzione tradizionali offrendo la garanzia della genuinità e del sapore.

Per quanto riguarda sapore, qualità nutrizionali e valori organolettici dei prodotti della terra la Sicilia offre un risultato unico grazie alle sue condizioni strutturali e climatiche particolari.

## Chicchi e spicchi di luna



cod.	descrizione	formato ml	peso netto	pz./ct.
N112	CHICCHI DI LUNA	314	320	12
N115	SPICCHI DI LUNA	314	320	12

**Chicchi e Spicchi di Luna:** Ciliegini interi o a metà in Acqua di pomodoro. Ideali per preparare in pochi minuti sughi, arricchire pizze e per guarnire e insaporire piatti a piacimento e gusto personale. Perfetti nelle preparazioni di primi piatti a base di pesce o frutti di mare dove il loro sapore ben si armonizza.

## Chicchi e spicchi di sole



cod.	descrizione	formato ml	peso netto	pz./ct.
N102	CHICCHI DI SOLE	314	320	12
N105	SPICCHI DI SOLE	314	320	12

**Chicchi e Spicchi di Sole:** Datterini interi o a metà in Acqua di pomodoro. Adatti a piatti in cui la consistenza del pomodoro è importante. Ideali per preparare in pochi minuti sughi, arricchire pizze e per guarnire e insaporire piatti a piacimento e gusto personale. Possono essere gustati anche senza cottura per il loro ricchissimo sapore dolce, avvolgente, succoso e persistente. Se invece si desidera cuocerli, è consigliata una cottura breve per mantenere inalterato il sapore e il profumo.

## Chicchi e spicchi di luce



cod.	descrizione	formato ml	peso netto	pz./ct.
N135	SPICCHI DI LUCE	580	530	8

**Chicchi e Spicchi di Luce:** Ciliegini gialli interi o a metà in Acqua di pomodoro. Il ciliegino giallo si riconosce, oltre che per il colore giallo-limone brillante, per il gusto lievemente sapido ed asprigno all'aroma di limone. Il sapore dolce e fresco è un perfetto bilanciamento di zuccheri e acidi ed offre sensazioni uniche, prestandosi a innumerevoli impieghi in cucina.

## Pelati di Marinda



**Il Marinda** è un prodotto unico ed eccezionale, ricavata da un pomodoro insalatato costoluto che a Pachino giunge alla piena maturazione da gennaio a giugno. Lo stress termico dovuto alla variazione di temperatura tra il giorno e la notte lo rende croccante e particolarmente dolce. Sono adatta per pizze, ragù, spezzatini e stufati, ma anche per semplici sughi dal sapore energetico. In quest'ultimo caso è consigliata una cottura breve per mantenere inalterato il profumo e il sapore. Si sposano perfettamente anche col sapore del pesce e il loro sapore si esalta nelle zuppe.

## Pelati di Pixel



**Il pomodoro pixel** è caratterizzato da un gusto molto intenso, da dolcezza e da una eccellente consistenza e polposità. Ha un sapore inconfondibile, per alcuni aspetti simile a quello del datterino. Perfetti per chi ama il pomodoro dal gusto armonioso e dal sapore dolce. Sono adatta per pizze, ragù, spezzatini e stufati, ma anche per semplici sughi dal sapore delicato. In quest'ultimo caso è consigliata una cottura breve per mantenere inalterato il profumo e il sapore. Si sposano perfettamente anche col sapore del pesce e il loro sapore si esalta nelle zuppe.

cod.	descrizione	f.to ml	peso netto	pz./ct.
N076	PELATI DI MARINDA	1000	1020	6
N075	PELATI DI MARINA	580	530	8

cod.	descrizione	f.to ml	peso netto	pz./ct.
N086	PELATI DI PIXEL	1000	1020	6
N085	PELATI DI PIXEL	580	530	8

## Passata di pomodoro datterino



**Rubino** è la nostra Passata naturale di Datterino. Il Datterino è un piccolo concentrato di dolcezza, che si può trovare praticamente tutto l'anno, di altissimo valore qualitativo. Perfetta per chi ama il pomodoro particolarmente dolce e delicato, è adatta a piatti come creme e vellutate. Ottima per sughi, pizze, bruschette. È sempre consigliata una cottura breve per mantenere inalterato il profumo e il sapore.

**Antiqua** è la nostra passata di pomodoro marinda, un insalatato invernale di altissimo valore qualitativo. Perfetta per chi ama il pomodoro dal gusto deciso e dal sapore intenso. È adatta per ragù, spezzatini e stufati, ma anche per semplici sughi dal sapore energetico. In quest'ultimo caso è consigliata una cottura breve per mantenere inalterato il profumo e il sapore. Si sposa perfettamente anche col sapore del pesce e il suo sapore si esalta nelle zuppe. Le passate ottenute da questo pomodoro conservano la caratteristica di sapidità del pomodoro fresco.

cod.	descrizione	f.to ml	peso netto	pz./ct.
N013	PASSATA DI DATTERINO - RUBINO	720	675	8
N012	PASSATA DI DATTERINO - RUBINO	314	250	12
N024	PASSATA DI DATTERINO - ANTIGUA	720	675	8
N022	PASSATA DI DATTERINO - ANTIGUA	314	250	12

## Ciliegini secchi



cod.	descrizione	f.to ml	peso netto	pz./ct.
S002	Ciliegini secchi	314	150	12

### Ciliegino e pomodoro essiccati al sole

I pomodori di Pachino sono prima salati e quindi essiccati naturalmente al sole di Sicilia senza aggiungere conservanti, coloranti, zuccheri.

Il risultato è un pomodoro secco dalla consistenza elastica, morbida, carnosa e dal sapore dolce, intenso e sapido. Provenienti da agricoltura biologica.

I ciliegini e i pomodori essiccati possono essere messi anche sott'olio con vari aromi.

## Olive Candite



**Le Olive Candite** mantengono la carnosità, il sapore e il profumo di oliva. Piacevole al gusto il contrasto di dolce, salato ed amarognolo di questo prodotto. Più morbide e vellutate le olive nere, si contraddistinguono per la croccantezza le olive verdi.

cod.	descrizione	f.to ml	peso netto	pz./ct.
C022	OLIVE CANDITE	580	700	8
C021	OLIVE CANDITE	314	380	12

## Datterini Canditi



Il **datterino candito** è proposto come prodotto finito, asciugato per consentirne la fruibilità, ma anche immerso nel proprio liquido di canditura per lavorazioni ulteriori nei laboratori di pasticceria.

cod.	descrizione	fto ml	peso netto	pz./ct.
C003	DATTERINI CANDITI	450	450	1
C001	DATTERINI CANDITI	212	100	12

## Peperoni Canditi



Il **peperone candito** è proposto come prodotto finito, asciugato per consentirne la fruibilità, ma anche immerso nel proprio liquido di canditura per lavorazioni ulteriori nei laboratori di pasticceria. Viene fornita anche una versione del peperone candito utilizzando dei peperoncini piccanti.

cod.	descrizione	fto ml	peso netto	pz./ct.
C012	PEPERONI CANDITI	400	400	1
C011	PEPERONI CANDITI	314	100	12

## Polvere di pomodoro



La **polvere di pomodoro** è una polvere ottenuta da pomodori coltivati nel comprensorio di Pachino, essiccati al sole di Sicilia, dopo una leggera salatura, e privati manualmente dei loro semi che altrimenti conferirebbero un sapore amaro non piacevole al gusto. Dai pomodori, raccolti nel periodo della loro massima maturazione, si ottiene una polvere che ed è un concentrato di colore, profumo e sapore: una polvere "magica" da utilizzare per dare cromaticità e sapore ad un piatto. Per gli usi più disparati.

cod.	descrizione	fto ml	peso netto	pz./ct.
SD02	POLVERE DI POMODORO	106	50	6

## Polvere di arancia



La **polvere di arance siciliane** è una polvere ottenuta da arance coltivate nel territorio siciliano, nelle provincie di Catania e Siracusa. Le zerste delle arance sono ricavate dai frutti appena raccolti con operazione artigianalmente.

cod.	descrizione	fto ml	peso netto	pz./ct.
SD22	POLVERE DI ARANCIA	106	40	6

## Polvere di barbabietola



La **Polvere di Barbabietola** viene ricavato dalla radice fresca, essiccata lentamente per mantenere tutti i contenuti nutrizionali, il sapore naturale e la dolcezza. Tutti conosciamo le benefiche proprietà di questa preziosa radice che contiene antiossidanti, minerali e vitamine. Ideale per la preparazione di piatti vegetariani in genere, può essere aggiunta a fine cottura a minestre, salse, zuppe, verdure o a succhi o frullati per colazione per dare sapore, dolcezza, profumo e colore.

Ottima per colorare creme, pasta, dolci, pane e lievitati in genere, ideale anche come colorante per biscotti, creme e muffin, e per la decorazione e preparazione dei cocktail più ricercati.

cod.	descrizione	fto ml	peso netto	pz./ct.
SD62	POLVERE DI BARBABIETOLA	106	50	6

## Polvere di limone



La Polvere di Limone è ricca di vitamina C, che contrasta l'invecchiamento, ostacolando l'azione degenerativa dei radicali liberi. Può essere usata in creme, nell'impasto di torte e biscotti, come aroma naturale, in una cioccolata calda, ma anche su formaggi, carni bianche, pesce o in insalate, nelle marinare, nei piatti a base di cereali, su tartare di carne e di pesce, su un piatto di spaghetti con la bottarga, nel fondo di cottura degli arrostiti. Può essere anche utilizzata per aromatizzare olio, zucchero e sale, ma anche semplicemente per fare cubetti di ghiaccio dal buon profumo e retrogusto di limone. Ottima anche per la decorazione e preparazione dei cocktail più ricercati.

cod.	descrizione	fto ml	peso netto	pz./ct.
SD52	POLVERE DI LIMONE	106	40	6

## Acqua di cipolla



L'**acqua di cipolle** si sta conquistando un posto d'onore nelle cucine blasonate non solo italiane e come sempre avviene il suo segreto non è un segreto: dolce, profumata, ideale da gelificare, aggiunge gusto, originalità e divertimento ai piatti, permette a tutti di fingersi chef e di far cambiare aspetto anche ai piatti più banali. Ideale per risotti, zuppe e per insaporire i piatti più diversi. Ottima anche per la decorazione e preparazione dei cocktail più ricercati.

cod.	descrizione	fto ml	peso netto	pz./ct.
EP21	ACQUA DI CIPOLLA	200	175	12
EP23	ACQUA DI CIPOLLA	580	515	8

## Mostarda di Datterini Canditi



Per questa lussuosa ed inconsueta mostarda sono stati utilizzati i pomodori datterini di Pachino pelati a mano e lasciati interi. Golosa al palato, è una gioia per gli occhi: infatti il colore rosso dei datterini rimane inalterato grazie alla canditura a freddo e alla successiva immersione nel loro sciroppo aromatizzato con la senape. All'assaggio è sorprendente il perfetto equilibrio tra il dolce e il piccante, reinterpretato però con gusto moderno. Insolita e piccante vi lascerà in bocca tutta la dolcezza e complessità di sapore del pomodoro. Come per tutti i nostri prodotti, anche le nostre mostarde sono naturali, non contenendo né additivi né conservanti. La mostarda di Datterino è ottima abbinata a salumi, bolliti e ai formaggi o nel classico abbinamento con il mascarpone. In particolare viene accompagnata a formaggi di media stagionatura come Taleggio, Fontina, Asiago, Pecorini a latte crudo.

cod.	descrizione	fto ml	peso netto	pz./ct.
M081	MOSTARDA DI DATTERINI CANDITI	314	320	12

## Frutti del capperò Cucunci Canditi



I cucunci sono una delle piante aromatiche più utilizzate nella cucina italiana e sono boccioli di fiore, dal sapore deciso e penetrante. Ma i regali della pianta del capperò non finiscono qui: i boccioli che rimangono sulla pianta fioriscono e poco dopo nascono i frutti, quelli che conosciamo come cucunci. I migliori sono quelli appena germogliati perché contengono meno semi. I nostri cucunci e capperi in liquido di canditura conservano la morbidezza interna e una leggera consistenza esterna. Il colore si mantiene durante la canditura a freddo, processo che dona loro dolcezza ma ne esalta contemporaneamente la sapidità e il ricchissimo aroma intenso, persistente e felicemente dissonante.

cod.	descrizione	fto ml	peso netto	pz./ct.
C041	FRUTTI DEL CAPPERO CUCUNCI CANDITI	314	200	12

## Polvere di finocchietto



La Polvere di Finocchietto selvatico viene ricavato dalle foglie che si raccolgono in primavera quando sono tenere. Queste vengono essiccate a bassa temperatura per evitare la volatilizzazione degli oli essenziali. L'aroma fresco e il tenue ben si adatta a profumare sia la pasta sia zuppe di legumi sia carni bianche sia pesce, ma anche per preparazioni al forno, alla griglia e alla brace. Ideale per la preparazione di piatti vegetariani in genere, può essere aggiunta a fine cottura a minestre, salse, zuppe, verdure o a succhi o frullati per colazione per dare sapore e profumo. Ottima in cucina è ideale per la decorazione e preparazione dei cocktail più ricercati.

cod.	descrizione	fto ml	peso netto	pz./ct.
SD72	POLVERE DI FINOCCHIETTO	106	50	6

## Acqua di pomodoro marinda



L'Eau de PachinEat, o meglio **Essenza di pomodoro**, è l'anima del pomodoro stesso.

Due sono i tipi di Essenza di pomodoro: L'Essenza di pomodoro marinda - dal sapore deciso, amabile e leggermente sapido- e l'Essenza di pomodoro datterino - dal sapore dolcemente accattivante.

L'Essenza di pomodoro marinda ha un sapore amabilmente dolce, avvolgente, persistente, saprito.

cod.	descrizione	fto ml	peso netto	pz./ct.
EP12	ACQUA DI POM. MAR.	314	275	12
EP13	ACQUA DI POM. MAR.	720	700	8

## Capperi canditi



I capperi sono una delle piante aromatiche più utilizzate nella cucina italiana e sono boccioli di fiore, dal sapore deciso e penetrante. Ma i regali della pianta del capperò non finiscono qui: i boccioli che rimangono sulla pianta fioriscono e poco dopo nascono i frutti, quelli che conosciamo come cucunci. I migliori sono quelli appena germogliati perché contengono meno semi. I nostri cucunci e capperi in liquido di canditura conservano la morbidezza interna e una leggera consistenza esterna. Il colore si mantiene durante la canditura a freddo, processo che dona loro dolcezza ma ne esalta contemporaneamente la sapidità e il ricchissimo aroma intenso, persistente e felicemente dissonante.

cod.	descrizione	fto ml	peso netto	pz./ct.
C031	CAPPERI CANDITI	314	180	12

## Mostarda di peperoni canditi



Per questa lussuosa ed inconsueta mostarda sono stati utilizzati peperoni siciliani amorevolmente pelati a mano e tagliati a rettangoli. Golosa al palato, è una gioia per gli occhi: infatti il colore giallo dei peperoni rimane inalterato grazie alla canditura a freddo e alla successiva immersione nel loro sciroppo aromatizzato con la senape. All'assaggio è sorprendente il perfetto equilibrio tra il dolce e il piccante, reinterpretato però con gusto moderno. Insolita e piccante vi lascerà in bocca tutta la dolcezza e complessità di sapore del peperone. Come per tutti i nostri prodotti, anche le nostre mostarde sono naturali, non contenendo né additivi né conservanti. La mostarda di Peperoni, è una mostarda dolce e piccante. Provala con un formaggio di media stagionatura o come tocco a sorpresa in una fetta di prosciutto affumicato. Altrimenti, puoi servirla come accompagnamento a un tagliere di formaggi a pasta molle e dai sapori forti, tipo i formaggi francesi e erborinati.

cod.	descrizione	fto ml	peso netto	pz./ct.
M071	MOSTARDA DI PEPERONI	314	320	12

# OLIVE DA TAVOLA



## Olive Leccino intero o denocciolato

LECCINE OLIVES WHOLE OR PITTED



### Descrizione

Le Olive Leccino sono caratterizzate da un sapore intenso e da un tipico profumo fruttato. Hanno un valore nutritivo eccezionale, dal sapore deciso. Perfette per secondi piatti e per antipasti, per contorni, prime portate e insalatone.

### Ingredienti

Olive, acqua e sale. Stabilizzante: acido citrico

cod.	descrizione	peso	pz. x ct.
OIL580	Olive leccino Intere	580ml	12
OILD580	Olive leccino denocciolate	580ml	12

## Olive Verdi

GREEN OLIVES



### Descrizione

Le Olive Verdi dette alla calce, dalla pezzatura grande, sono conservate in salamoia aromatizzata con alloro e semi di finocchio, caratterizzate da un gusto dolce con un leggero sentore di salato, ricche di gusto, perfette per essere servite come stuzzicante aperitivo o per arricchire ricette particolari.

### Ingredienti

Olive, acqua e sale, alloro, semi di finocchio

cod.	descrizione	peso	pz. x ct.
OEV580	OLIVE VERDI	580ml	12

## Nocellara Messinese

NOCELLARA MESSINESE OLIVES



### Descrizione

La Nocellara Messinese ha una drupe sferica, pezzatura grande di colore rosso-violaceo-nero. Ottime per per secondi piatti e antipasti, contorni, prime portate e insalatone.

### Ingredienti

Olive, acqua e sale. Stabilizzante: acido citrico

cod.	descrizione	peso	pz. x ct.
OINM580	NOCELLARA MESSINESE	580ml	12

# OLIVE DA TAVOLA



## Olive Peranzana intera

PERANZANA OLIVES WHOLE OR PITTED



### Descrizione

L'Oliva Peranzana tipica dell'agro di Torremaggiore in Puglia, ha frutto medio di forma ovoidale. Al gusto si avverte la presenza della mandorla e delle mele, buona la sensazione del piccante, lieve l'amaro. Ottima per diversi usi in cucina.

### Ingredienti

Olive, acqua e sale. Stabilizzante: acido citrico

cod.	descrizione	peso	pz. x ct.
OIP580	OLIVE PERANZANA INTERA	580ml	12

## Olive Piccanti

SPICY OLIVES



### Descrizione

Le Olive Piccanti sono condite con olio di semi di girasole, peperoncino e origano, con polpa consistente e abbondante dal sapore pieno, appetitose, gustose, irresistibili da servire come aperitivo e antipasto insieme a formaggi molli e salumi tipici.

### Ingredienti

Olive, olio di semi di girasole, origano, peperoncino

cod.	descrizione	peso	pz. x ct.
OIPIC580	OLIVE PICCANTI	580ml	12
OIPIC2	OLIVE PICCANTI	2kg	5

## Olive Baresana

"Termite di Bitetto"  
intera o denocciolata

TERMITE OF BITETTO BARESANA OLIVES WHOLE OR PITTED



### Descrizione

L'Oliva Baresana "Termite di Bitetto" è tipica del hinterland Barese. Vengono selezionate a mano e divise le nere dalle verdi. Ideali per uno spuntino o per un aperitivo, per la preparazione di diversi piatti tipici della cucina Pugliese: focacce, calzoni, primi piatti e secondi a base di pesce.

### Ingredienti

Olive, acqua e sale. Stabilizzante: acido citrico

cod.	descrizione	peso	pz. x ct.
OITR580	OLIVE BARESANA INTERE	580ml	12
OITR580D	OLIVE BARESANA DENOCCIOLATE	580ml	12



Produttori di sapori  
unici, rispettosi della  
natura e del territorio.

## Lupini

LUPINS

### Quali sono gli effetti benefici dei lupini?

«Favoriscono l'attività intestinale dal momento che combattono la stipsi accelerando il transito intestinale degli alimenti. Promuovono l'abbassamento del colesterolo Ldl nel sangue grazie alla presenza di steroli vegetali e infine favoriscono un rapido senso di sazietà. Essendo un alimento non molto calorico e ricco di fibre, i lupini possono essere consumati nell'ambito di una dieta ideata per perdere peso», conclude la dottoressa Testa.



#### Descrizione

I Lupini appartengono alla famiglia delle Fabaceae, cotti hanno diverse qualità e molte proprietà benefiche, nutrizionali e un notevole apporto di vitamine. Adatti ai celiaci. Ottimi da gustare come spuntino e come snack.

#### Ingredienti

Lupini, acqua e sale. Stabilizzante: acido citrico

cod.	descrizione	peso	pz. x ct.
LUP580	LUPINI	580ml	12

## Vin Cotto di Fichi

COOKED WINE OF FIGS



#### Descrizione

Il Vin Cotto Di Fichi, produzione artigianale Pugliese, denso, quasi caramelloso, questo nettare si ottiene mediante lenta cottura di fichi essiccati al sole. Utilizzato per la preparazione di dolci tipici pugliesi. Ottimo su ricotte, formaggi, dessert, yogurt, cioccolato fondente, verdure crude o cotte, carni bollite, pesci d'acqua dolce.

#### Ingredienti

Fichi100% , Acqua

cod.	descrizione	peso	pz. x ct.
VINC500	VIN COTTO DI FICHI	500ml	6

## Olive Leccino intero o denocciolato

LECCINE OLIVES WHOLE OR PITTED



### Descrizione

Le Olive Leccino sono caratterizzate da un sapore intenso e da un tipico profumo fruttato. Hanno un valore nutritivo eccezionale, dal sapore deciso. Perfette per secondi piatti e per antipasti, per contorni, prime portate e insalatone.

### Ingredienti

Olive, acqua e sale. Stabilizzante: acido citrico

cod.	descrizione	peso	pz. x ct.
OIL5	Olive leccino Intere	5kg	1
OILD5	Olive leccino denocciolate	5kg	1

## Olive Verdi

GREEN OLIVES



### Descrizione

Le Olive Verdi dette alla calce, dalla pezzatura grande, sono conservate in salamoia aromatizzata con alloro e semi di finocchio, caratterizzate da un gusto dolce con un leggero sentore di salato, ricche di gusto, perfette per essere servite come stuzzicante aperitivo o per arricchire ricette particolari.

### Ingredienti

Olive, acqua e sale, alloro, semi di finocchio

cod.	descrizione	peso	pz. x ct.
OEV5	OLIVE VERDI	5Kg	1

## Nocellara Messinese

NOCELLARA MESSINESE OLIVES



### Descrizione

La Nocellara Messinese ha una drupe sferica, pezzatura grande di colore rosso-violaceo-nero. Ottime per per secondi piatti e antipasti, contorni, prime portate e insalatone.

### Ingredienti

Olive, acqua e sale. Stabilizzante: acido citrico

cod.	descrizione	peso	pz. x ct.
OINM5	NOCELLARA MESSINESE	5Kg	1

## Olive Peranzana intera

PERANZANA OLIVES WHOLE OR PITTED



### Descrizione

L'Olive Peranzana tipica dell'agro di Torremaggiore in Puglia, ha frutto medio di forma ovoidale. Al gusto si avverte la presenza della mandorla e delle mele, buona la sensazione del piccante, lieve l'amaro. Ottima per diversi usi in cucina.

### Ingredienti

Olive, acqua e sale. Stabilizzante: acido citrico

cod.	descrizione	peso	pz. x ct.
OIP5	OLIVE PERANZANA INTERA	5Kg	1

## Lupini

LUPINS



### Descrizione

I Lupini appartengono alla famiglia delle Fabaceae, cotti hanno diverse qualità e molte proprietà benefiche, nutrizionali e un notevole apporto di vitamine. Adatti ai celiaci. Ottimi da gustare come spuntino e come snack.

### Ingredienti

Lupini, acqua e sale. Stabilizzante: acido citrico

cod.	descrizione	peso	pz. x ct.
LUPG5	LUPINI	5Kg	1

## Olive Baresana "Termite di Bitetto" intera o denocciolata

"TERMITE OF BITETTO" BARESANA OLIVES WHOLE OR PITTED



### Descrizione

L'Olive Baresana "Termite di Bitetto" è tipica del hinterland Barese. Vengono selezionate a mano e divise le nere dalle verdi. Ideali per uno spuntino o per un aperitivo, per la preparazione di diversi piatti tipici della cucina Pugliese: focacce, calzoni, primi piatti e secondi a base di pesce.

### Ingredienti

Olive, acqua e sale. Stabilizzante: acido citrico

cod.	descrizione	peso	pz. x ct.
OITR05	OLIVE BARESANA INTERE	5kg	1

# di gusto ANFOSSO

DALLE VALLI LIGURI

## CHIUSAVECCHIA 1945

**GAMBERO ROSSO**

Frantoio

Lavorazione olio

Stoccaggio olio



314 ML - 180 g.  
cod. 51400



580 ML - 300 g.  
cod. 51401



1.062 ML - 600 g.  
cod. 51402



3.100 ML - 1.600 g.  
cod. 51403

### GIARDINIERA

cod.	descrizione	pzx 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



280 g. - cod. 50100



950 g. - cod. 50104



7000 g. - cod. 50109



### Olive Taggiasche in Salamoia

Olives Taggiasche in Brine  
Olives Taggiasche en saumure  
Olive Taggiasche in Salzlake



650 g. - cod. 53101



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
AN53100	Olive Taggiasche in Salamoia 650g	12
53104	Olive Taggiasche in Salamoia 5000g	1
50102	Olive Snocciolate Taggiasche in Olio Extra Vergine di Oliva 2,800 Kg - VASO VETRO	3
50113	Olive Snocciolate Taggiasche in Olio Extra Vergine di Oliva- secchiello 5,750 Kg	1
53103	Olive in Salamoia Taggiasche 2 kg - VASO VETRO	3



### CAPPERI con gambo e PESTI

cod.	descrizione	pz. x ct.
AN52800	Pesto alla Salvia - 180g	12
AN54400	Frutti del Capperò in Aceto 280g	12
AN54402	Frutti del Capperò 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
53200	Pesto Genovese DOP senza Aglio 180g	12
53202	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	530g	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.



cod.	descrizione	PESO	U.M Pz./ct
SOTAC00400	FILETTI DI ACCIUGHE IN OLIO DI OLIVA FAO 27 2B	400g	6
SOTACCANT50	FILETTI DI ACCIUGHE IN OLIO DI OLIVA FAO 27 CANTABRICO	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
SOTACILN0356	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
SOTACCI1062	FILETTI DI ACCIUGHE IN OLIO DI OLIVA FAO 27 1/2 B	1080g	1
SATACC5KGCNDOR	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	<b>1,80</b>
SOSCAP60212	CAPPERI SOTTO SALE Ø 6/7	200	12	<b>4,30</b>
SOSCAP60500	CAPPERI SOTTO SALE Ø 6/7	500	6	<b>9,80</b>
SOSCAP61000	CAPPERI SOTTO SALE Ø 6/7	1000	6	<b>19,50</b>
SOCAB02508/9	CAPPERI SOTTO SALE Ø 8/9	busta 250g	12	<b>4,60</b>

# 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 Sugh



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 PORCINI	190g	12
SUGFUNG0314	SUGO DI FUNGHI PORCINI	290g	12
SUGFUNG1062	SUGO DI FUNGHI PORCINI	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 FROMADIZO**



**MELE COTOGNE PICCANTE**  
*abbinata 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,  
 MONTE VERONESE**



**ARANCIA PICCANTE**  
*abbinata a*  
**MURAZZANO,  
 GORGONZOLA PICCANTE,  
 RICOTTE,  
 CAPRINI FRESCHI,  
 MASCARPONE**



**COTOGNE E PERE PICCANTI**  
*abbinati a*  
**PECORINI,  
 CACIOCAVALLO,  
 SCAMORZA AFFUMICATA**



**SCALOGNO**  
*abbinato a*  
**MURAZZANO,  
 TOMA PIEMONTE,  
 VALLE D'AOSTA FROMADIZO**



# M

M come  
Mostarda  
d'uva Cognia



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, omelletes, crepes indicata 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

## LA BAGNA CAUDA

L'essenza dell'acciuga nella tradizione della cucina piemontese: acciughe sotto sale, latte, aglio e olio extravergine sono gli ingredienti di questo conviviale e tradizionale intingolo piemontese.

*Il prodotto si conserva integro tre anni e, dopo l'apertura, in frigorifero colmato d'olio per qualche giorno.*



cod.	descrizione	PESO	U.M Pz./ct	€
COSBACA0035	BAGNA CAUDA	40g	12	
COSBACA0212	BAGNA CAUDA	210g	12	
COSBACA1062	BAGNA CAUDA	1000g	6	
COSBACASET	SET BAGNA CAUDA	210g	8	



## 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



**LANICCHIA**  
PANTELLERIA

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
NC0116	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	4	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



# ...i de giorgi...

CELLINO SAN MARCO

*selected by*  
**so food**<sup>®</sup>



PRODOTTO ITALIANO VERO



## Carciofi Grigliati

### Grilled Artichokes

 **PESO NETTO**  
250 g.

 **CARTONE**  
12 pz


#### 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 extravergine d'oliva. Dal sapore equilibrato, ottimo come antipasto.

#### INGREDIENTI

Carciofi, EVO, 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 Extra Virgin Olive Oil. Balanced flavor, excellent as an appetizer. Ingredients: Artichokes, EVO, garlic, mint, hot red pepper, salt, vinegar. Acidity regulator: citric acid.*

## Carciofi Deliziosi

### Artichokes "Deliziosi"

 **PESO NETTO**  
250 g.

 **CARTONE**  
12 pz


#### DESCRIZIONE

Il prodotto, selezionato con la massima cura, viene conservato in olio extravergine d'oliva e aromatizzato con origano e peperoncino. Ottimo come antipasto.

#### INGREDIENTI

Carciofi, EVO, aceto, sale, origano, peperoncino.  
Correttore di acidità: acido citrico.

*Description: Artichokes, selected with great care, are preserved in Extra Virgin Olive Oil and flavored with oregano and chili peppers. Great as an appetizer. Ingredients: Artichokes, EVO, vinegar, salt, oregano, chilli pepper. Acidity regulator: citric acid.*

## Peperoni Grigliati

### Grilled Peppers

 **PESO NETTO**  
250 g.

 **CARTONE**  
12 pz


#### 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, EVO, 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, EVO, capers, onion, salt, vinegar. Acidity regulator: citric acid.*

 **CARTONE**  
12 pz

 **PESO NETTO**  
250 g.

## Melanzane Grigliate

### Grilled Aubergines

#### DESCRIZIONE

Le melanzane, tagliate a fette e grigliate, vengono conservate in olio extravergine d'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, EVO, sale, aceto, aglio, origano, peperoncino.  
Correttore di acidità: acido citrico.

*Description: Aubergines, sliced and grilled, are preserved in Extra Virgin 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, EVO, salt, vinegar, garlic, oregan, chilli pepper. Acidity regulator: citric acid.*



 **CARTONE**  
12 pz

 **PESO NETTO**  
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, EVO, 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, EVO, onion, salt, vinegar, chilli pepper. Acidity regulator: citric acid.*



 **CARTONE**  
12 pz

 **PESO NETTO**  
250 g.

## Ortotris Grigliati

### 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 extravergine d'oliva. Questa grigliata mista è ottima oltre che come antipasto anche come contorno ai secondi piatti.

#### INGREDIENTI

Zucchine, Peperoni, Melanzane, EVO, 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 Extra Virgin Olive Oil. This mixed grill is excellent as well as an appetizer also as a side dish to main courses. Ingredients: Courgettes, Peppers, Aubergines, EVO, vinegar, salt, garlic, chilli pepper. Acidity regulator: citric acid.*



## Funghi Champignon Grigliati

Grilled Champignon Mushrooms

 PESO NETTO  
250 g.

 CARTONE  
12 pz



### DESCRIZIONE

I funghi grigliati vengono conservati interi o a pezzi in olio extravergine d'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*), EVO, sale, aceto, aglio, prezzemolo, pepe nero. Correttore di acidità: acido citrico.

*Description: The grilled mushrooms are preserved whole or in pieces in Extra Virgin 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*), EVO, salt, vinegar, garlic, parsley, black pepper. Acidity regulator: citric acid.*

## Mix di Funghi

Mushrooms Mix

 PESO NETTO  
250 g.

 CARTONE  
12 pz



### DESCRIZIONE

Un vivace assortimento di funghi sodi e perfettamente integri, ricoperti di olio extravergine d'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*), EVO, sale, aceto, aglio, prezzemolo, peperoncino. Correttore di acidità: acido citrico.

*Description: A lively assortment of mushrooms firm and undamaged, covered with Extra Virgin 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*), EVO, salt, vinegar, garlic, parsley, chili pepper. Acidity regulator: citric acid.*

## Pomodori Appassiti

Sundried Tomato

 PESO NETTO  
250 g.

 CARTONE  
12 pz



### 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, EVO, 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, EVO, sugar, salt, vinegar, basil, garlic, fennel seeds, oregano, chilli pepper. Acidity regulator: citric acid.*

 **CARTONE**  
12 pz

 **PESO NETTO**  
250 g.

## Aglio, Olio e Peperoncino

Garlic, Oil and Chilli Pepper

### DESCRIZIONE

L'aglio è conservato a spicchi con i peperoncini rossi e il prezzemolo, l'olio extravergine d'oliva ha il duplice compito di conservare l'aglio e di assorbirne il sapore. Può essere utilizzato come condimento per insaporire qualunque piatto, dando loro un tocco piccante. Ideale come antipasto o spuntino.

### INGREDIENTI

Aglio, EVO, peperoncino piccante, sale, aceto, prezzemolo.  
Correttore di acidità: acido citrico.

*Description: Garlic is stored into wedges with chilli and parsley, the Extra Virgin Olive Oil has the dual task of preserving garlic and absorb the flavor, so can be used as seasonings to flavor. The product, a pleasant taste and crunchy under the teeth, can be used as an appetizer or snack. Ingredients: Garlic, EVO, hot red Pepper, salt, vinegar, parsley. Acidity regulator: citric acid.*



 **CARTONE**  
12 pz

 **PESO NETTO**  
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. Eccellente per accompagnare le carni. Ideali per uno spuntino, assieme a pane formaggio e salumi.

### INGREDIENTI

Lampagioni, EVO, sale, aceto di vino bianco, 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, EVO, salt, white wine vinegar, parsley. Acidity regulator: citric acid.*



 **CARTONE**  
12 pz

 **PESO NETTO**  
250 g.

## Fave e Cicoria

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, EVO, 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, EVO, salt, vinegar, chilli pepper, garlic. Acidity regulator: citric acid.*



## Capperi in Aceto

Capers in Vinegar

 PESO NETTO  
150 g.

 CARTONE  
12 pz



### DESCRIZIONE

Apprezzati per il loro colore e il sapore danno tocco in più e un gusto particolare a qualunque piatto.

### INGREDIENTI

Capperi, acqua, aceto, sale.

*Description: Prized for their color and flavor, capers give flair and a particular taste to any dish. Ingredients: Capers, water, vinegar, salt. Acidity regulator: citric acid.*

## Olive Schiacciate

Olive Schiacciate (crushed)

 PESO NETTO  
250 g.

 CARTONE  
12 pz



### DESCRIZIONE

L'olio extravergine 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 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, EVO, sale, peperoncino, aglio. Correttore di acidità: acido citrico.

*Description: Extra Virgin 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, EVO, salt, chilli pepper, garlic. Acidity regulator: citric acid.*

## Olive Leccino denocciolate

Leccino Pitted Olives

 PESO NETTO  
250 g.

 CARTONE  
12 pz



### DESCRIZIONE

L'olio extravergine 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 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 Leccino, EVO, aglio, peperoncino, sale. Correttore di acidità: acido citrico.

*Description: Extra Virgin 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, EVO, salt, chilli pepper, garlic. Acidity regulator: citric acid.*



**CARTONE**  
12 pz

**PESO NETTO**  
250 g.

## Olive Kalamon

### Kalamon Olives

#### DESCRIZIONE

L'olio extravergine d'oliva è il perfetto completamento delle olive "Kalamon" combinate con aglio e peperoncino. Possono essere usate come antipasti, aggiunte a insalate miste, per guarnire 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 "Kalamon", EVO, sale, peperoncino, aglio. Correttore di acidità: acido citrico.

*Description: Extra Virgin 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, EVO, salt, chilli pepper, garlic. Acidity regulator: citric acid.*



**CARTONE**  
12 pz

**PESO NETTO**  
250 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.*



**CARTONE**  
12 pz

**PESO NETTO**  
250 g.

## Olive, Aglio e Olio

### Olives, Garlic and Oil

#### DESCRIZIONE

L'olio extravergine 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 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, EVO, aglio, peperoncino, sale. Correttore di acidità: acido citrico.

*Description: Extra Virgin 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, EVO, garlic, chilli pepper, salt. Acidity regulator: citric acid.*



## Patè di Carciofi

### Artichokes Spread

 PESO NETTO  
130 g.

 CARTONE  
12 pz


#### 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, EVO, 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, EVO, capers, salt, vinegar, garlic, mint, chilli pepper, oregano. Acidity regulator: citric acid.*

## Patè di Peperoni

### Peppers Spread

 PESO NETTO  
130 g.

 CARTONE  
12 pz


#### DESCRIZIONE

Un trito a base di peperoni dal sapore leggermente piccante, costituisce un contorno ideale per carni rosse e pollami. 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, EVO, capperi, sale, aceto, aglio, menta, peperoncino. Correttore di acidità: acido citrico.

*Description: A minced with peppers slightly spicy taste. It is an ideal accompaniment to red meat and 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, EVO, capers, salt, vinegar, garlic, mint, chilli pepper. Acidity regulator: citric acid.*

## Patè di Peperoni Gialli

### Yellow Peppers Spread

 PESO NETTO  
130 g.

 CARTONE  
12 pz


#### DESCRIZIONE

Un trito a base di peperoni dal sapore leggermente piccante, costituisce un contorno ideale per carni rosse e pollami. 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, EVO, capperi, sale, aceto, aglio, menta, peperoncino. Correttore di acidità: acido citrico.

*Description: A minced with peppers slightly spicy taste. It is an ideal accompaniment to red meat and poultry. It can also serve as an appetizer or snack along with toasted or fresh bread or to garnish pasta or pizza. Ingredients: Yellow peppers, EVO, capers, salt, vinegar, garlic, mint, chilli pepper. Acidity regulator: citric acid.*

 **CARTONE**  
12 pz

 **PESO NETTO**  
130 g.

## Patè di Olive Nere

### Black Olives Spread

#### DESCRIZIONE

Un trito di olive nere pugliesi profumato e saporito. Ottimo per condire 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, EVO, sale, aglio. Correttore di acidità: acido citrico.

*Description: A rough minced of black olives from Puglia 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, EVO, salt, garlic. Acidity regulator: citric acid.*



 **CARTONE**  
12 pz

 **PESO NETTO**  
130 g.

## Patè di Olive Verdi

### Green Olives Spread

#### DESCRIZIONE

Un trito di olive verdi pugliesi profumato e saporito. Ottimo per condire 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, EVO, sale, aglio, peperoncino. Correttore di acidità: acido citrico.

*Description: A rough minced of green olives from Puglia 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, EVO, salt, garlic, chilli pepper. Acidity regulator: citric acid.*



 **CARTONE**  
12 pz

 **PESO NETTO**  
130 g.

## Patè di Cipolle

### Onion Spread

#### DESCRIZIONE

Una ricetta che conserva il sapore e il profumo della tradizionale cucina pugliese. Un ingrediente utile per la preparazione di focacce, pizze, panzerotti con olive e capperi. Ottimo per insaporire una passata di pomodori, una peperonata o una qualunque torta salata.

#### INGREDIENTI

Cipolle, EVO, zucchero, aceto, sale, aceto balsamico.  
Correttore di acidità: acido citrico.

*Description: A recipe that preserves the flavor and aroma of traditional cuisine of Puglia. It is a useful ingredient for the preparation of cakes, pizzas, panzerotti with olives and capers. Great for flavoring a tomato sauce, a ratatouille or any pie. Ingredients: Onion, EVO, sugar, vinegar, salt, balsamic vinegar. Acidity regulator: citric acid.*



## Patè di Pomodori secchi

Dried Tomatoes Spread

 PESO NETTO  
130 g.

 CARTONE  
12 pz



### DESCRIZIONE

Una combinazione di ingredienti che si fondono in modo equilibrato conferendo al trito un sapore delizioso. E' una salsa che si accompagna bene con i bolliti misti, con carni arrosto. Si può servire come antipasto o spuntino assieme a crostini di pane o come contorno a formaggi.

### INGREDIENTI

Pomodori secchi, EVO, zucchero, sale, aceto, basilico, aglio, finocchio, origano, peperoncino. Correttore di acidità: acido citrico.

*Description: A combination of ingredients that blend in a balanced way, giving the minced 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, EVO, sugar, salt, vinegar, basil, garlic, fennel, oregan, chilli pepper. Acidity regulator: citric acid.*

## Salsa Verde

Green Sauce

 PESO NETTO  
130 g.

 CARTONE  
12 pz



### DESCRIZIONE

Un trito dal colore vivace e dal sapore forte e piccante 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. Viene utilizzato anche come condimento per pasta asciutta o per guarnire la pizza.

### INGREDIENTI

Capperi, Prezzemolo, Fagiolini, EVO, Sale, aceto, aglio. Correttore di acidità: acido citrico.

*Description: A minced brightly colored and strongly flavored, with a consistency that is felt under the teeth, designed to enhance any dish it will accompain. Delicious with fresh cheese or on toasted bread as an appetizer or snack. Great in sandwiches and meatloafs giving it a particular flavor. It is also used as a sauce for pasta or pizza toppings. Ingredients: Capers, parsley, green beans, EVO, salt, vinegar, garlic. Acidity regulator: citric acid.*

## Salsa Piccante

Hot Red Peppers Sauce

 PESO NETTO  
130 g.

 CARTONE  
12 pz



### DESCRIZIONE

Un trito dal colore vivace e dal sapore forte e piccante 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. Viene utilizzato anche come condimento per pasta asciutta o per guarnire la pizza.

### INGREDIENTI

Peperoncini piccanti, EVO, 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 designed to enhance any dish it will accompain. 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, EVO, artichokes, dried tomatoes, aubergines, grilled Champignon mushrooms, capers, basil, salt, garlic. Acidity regulator: citric acid.*

## Passatella di Fave e Cicoria

Broad beans and Chicory Passatella

 PESO NETTO  
250 g.

 CARTONE  
12 pz



### DESCRIZIONE

Un passato di fave fresche e cicorie 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, cicoria, EVO, sale, aceto, aglio, peperoncino.  
Correttore di acidità: acido citrico.

*Description: A fresh broad beans and chicory 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, chicory, EVO, salt, vinegar, garlic, chilli pepper.  
Acidity regulator: citric acid.*

## Condimento per Bruschetta

Condimento per Bruschetta

 PESO NETTO  
230 g.

 CARTONE  
12 pz



### 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, EVO, 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, EVO, salt, chilli pepper. Acidity regulator: citric acid.*

## Condimento alle Cime di Rape

Turnip tops Seasoning

 PESO NETTO  
250 g.

 CARTONE  
12 pz



### DESCRIZIONE

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, EVO, vino bianco, cipolla, sale, aceto, peperoncino.  
Correttore di acidità: acido citrico.

*Description: 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, EVO, white wine, onion, salt, vinegar, chilli pepper. Acidity regulator: citric acid.*

 **CARTONE**  
12 pz

 **PESO NETTO**  
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 i cubetti, EVO, melanzane, sale, basilico, aglio, peperoncino.  
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, EVO, aubergines, salt, basil, garlic, chili pepper. Acidity regulator: citric acid.*



 **CARTONE**  
12 pz

 **PESO NETTO**  
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, EVO, peperoni, sale, aglio, peperoncino.  
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, EVO, peppers, salt, garlic, chili pepper. Acidity regulator: citric acid.*



 **CARTONE**  
12 pz

 **PESO NETTO**  
250 g.

## Filettini di Melanzane

Slices of Aubergines

### DESCRIZIONE

Le melanzane, tagliate a filettini, vengono conservate in olio extravergine d'oliva con aglio a fette, capperi e peperoncino conferiscono un gusto fresco e delizioso. Ottimo come contorno per carni e formaggi, come antipasto o spuntino su una fetta di pane appena abbrustolito.

### INGREDIENTI

Melanzane, EVO, peperoncino, capperi, sale, aceto, aglio.  
Correttore di acidità: acido citrico.

*Description: Aubergines, sliced, are preserved in Extra Virgin Olive Oil with sliced garlic, capers and chilli pepper that give a taste fresh and delicious. Great as a side dish for meats and cheeses, as an appetizer or snack or slice of freshly toasted bread. Ingredients: Aubergines, EVO, salt, vinegar, garlic, capers, chilli pepper. Acidity regulator: citric acid.*



## Peperoncini Piccanti

Hot Red Peppers

 PESO NETTO  
250 g.

 CARTONE  
12 pz



### DESCRIZIONE

I peperoncini rossi sono una festa di colore. Essi vengono conservati in olio extravergine 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 per insaporire o ravvivare il gusto di qualunque piatto dando loro un tocco piccante.

### INGREDIENTI

Peperoncini piccanti, EVO, aglio, aceto, sale. Correttore di acidità: acido citrico.

*Description: Hot red peppers are a celebration of color. They are preserved in extra virgin 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, EVO, garlic, vinegar, salt. Acidity regulator: citric acid.*

## Carciofi col Gambo

Artichokes with Steam

 PESO NETTO  
250 g.

 CARTONE  
12 pz



### DESCRIZIONE

Il prodotto, selezionato con la massima cura, viene conservato con tutto il gambo in olio extravergine d'oliva e aromatizzato con menta e peperoncino. Ottimo come antipasto.

### INGREDIENTI

Carciofi, EVO, aglio, menta, peperoncino, sale, aceto.  
Correttore di acidità: acido citrico.

*Description: Artichokes, selected with great care, are preserved with the whole stem in extra virgin olive oil and flavored with mint and chili peppers. Great as an appetizer. Ingredients: Artichokes, EVO, garlic, mint, chilli pepper, salt, vinegar. Acidity regulator: citric acid.*

## Giardiniera Salentina

"Salentina" Mixed Vegetables

 PESO NETTO  
250 g.

 CARTONE  
12 pz



### DESCRIZIONE

Un assortimento di ortaggi freschi e sodi per un antipasto leggero e gustoso. Peperoni rossi e gialli, carote, cavolfiori, zucchine e finocchi tagliati a pezzi e insaporiti di un fragrante gusto agrodolce. Un insieme di colori e sapori.

### INGREDIENTI

Peperoni rossi e gialli, carote, cavolfiori, zucchine e finocchi, zucchero, sale, aceto. Correttore di acidità: acido citrico.

*Description: An assortment of fresh and firm vegetables for a light appetizer and tasty. Red and yellow peppers, carrots, cauliflowers, courgettes and fennel cut into pieces and flavored with a fragrant sweet and sour taste. A set of colors and flavors. Ingredients: Red and yellow peppers, carrots, cauliflowers, fennels, sugar, salt, vinegar. Acidity regulator: citric acid.*

 **CARTONE**  
4 pz

 **PESO NETTO**  
2900 g.

## Carciofi col Gambo

### Artichokes with Steam

#### 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.*



 **CARTONE**  
4 pz

 **PESO NETTO**  
2900 g.

## Carciofi Grigliati

### Artichokes Grilled

#### 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*



## Carciofi Deliziosi

Artichokes "Deliziosi"

 PESO NETTO 2900 g.  CARTONE 4 pz



### 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.*

## Melanzane Grigliate

Aubergines Grilled

 PESO NETTO 2900 g.  CARTONE 4 pz



### 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.*

 **CARTONE**  
4 pz

 **PESO NETTO**  
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.*



 **CARTONE**  
4 pz

 **PESO NETTO**  
2750 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.*



## Mix di Funghi

Mushrooms Mix

 PESO NETTO  
2900 g.

 CARTONE  
4 pz



### 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*), Schiitake (*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*), Schiitake (*Lentinula edodes*), Prataioli (*Agaricus bisporus*), sunflower seeds oil, salt, vinegar, garlic, parsley, chilli pepper. Acidity regulator: citric acid.*

## Peperoncini Piccanti a rondelle

Hot Red Peppers in rounds

 PESO NETTO  
2900 g.

 CARTONE  
4 pz



### 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, 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, salt. Acidity regulator: citric acid.*

 **CARTONE**  
4 pz

 **PESO NETTO**  
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. 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.*



 **CARTONE**  
4 pz

 **PESO NETTO**  
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, 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, parsley. Acidity regulator: citric acid.*



## Fave e Cicorie

Broad Beans and Chicory

 PESO NETTO  
2900 g.

 CARTONE  
4 pz



### 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. 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.*

## Zucchine Grigliate

Grilled Courgettes

 PESO NETTO  
2900 g.

 CARTONE  
4 pz



### 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.*

 **CARTONE**  
4 pz

 **PESO NETTO**  
2900 g.

## Filettini di Melanzane

Slices of Aubergines

### DESCRIZIONE

Le melanzane, tagliate a filettini, vengono conservate in olio extravergine d'oliva con aglio a fette, capperi e peperoncino conferiscono un gusto fresco e delizioso. Ottimo come contorno per carni e formaggi, come antipasto o spuntino su una fetta di pane appena abbrustolito.

### INGREDIENTI

Melanzane, EVO, peperoncino, capperi, sale, aceto, aglio.  
Correttore di acidità: acido citrico.

*Description: Aubergines, sliced, are preserved in Extra Virgin Olive Oil with sliced garlic, capers and chilli pepper that give a taste fresh and delicious. Great as a side dish for meats and cheeses, as an appetizer or snack or slice of freshly toasted bread. Ingredients: Aubergines, EVO, salt, vinegar, garlic, capers, chilli pepper. Acidity regulator: citric acid.*



 **CARTONE**  
4 pz

 **PESO NETTO**  
2900 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.*



## Olive Leccino denocciolate

Leccino Pitted Olives

 PESO NETTO  
2700 g.

 CARTONE  
4 pz



### 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 Leccino, 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.*

## Olive Kalamata

Kalamata Olives

 PESO NETTO  
2900 g.

 CARTONE  
4 pz



### 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.*

 CARTONE  
4 pz

 PESO NETTO  
2900 g.

## Olive schiacciate

Crushed Olives

### 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.*



CARTONE  
12 pzPESO NETTO  
130 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, EVO, 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, EVO, olives, capers, salt, vinegar, chilli pepper. Acidity regulator: citric acid.*



COD.	DESCRIZIONE	ML VASO
<b>I GRIGLIATI</b>		
001	Carciofi grigliati	212
002	Funghi champignon grigliati	212
003	Peperoni grigliati	212
004	Melanzane grigliate	212
005	Ortotris grigliato	212
006	Zucchine grigliate	212
<b>I SOTT'OLI</b>		
031	Caciofi col gambo	580
032	Carciofi "deliziosi"	212
033	Mix di funghi	212
035	Peperoncini Piccanti	212
036	Pomodori Appassiti	212
037	Aglio Olio e peperoncino	212
038	Lampagioni	212
039	Fave e Cicorie	212
041	Capperi in Aceto	156
042	Giardiniera salentina	580
043	Filetti di Melanzane	212
044	Passatella di Fave con Cicorie	212
045	Cuoricini di carciofi	212

COD.	DESCRIZIONE	ML VASO
<b>GLI SPALMABILI</b>		
061	Patè di carciofi	156
062	Patè di peperoni	156
063	Patè di Pomodori secchi	125
064	Patè di Olive nere	156
065	Patè di Olive verdi	156
066	Patè di cipolle	156
067	Salsa Piccante	156
069	Patè di peperoni Gialli	156
071	La mediterranea	156
160	Battuto di Cime di Rape	156
<b>LE OLIVE</b>		
111	Olive Schiacciate	156
112	Olive "Leccino" denocciolate	156
113	Olive Kalamata	156
114	Olive Verdi	156
115	Olive aglio olio e peperoncino	156



*fatti a mano con amore*

MADE IN PUGLIA

EVO



EXTRA VERGINE D'OLIVA  
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL



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	
005LAV25M	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	



*Giancarlo Suriano*



Mai senza.

# Crema di Peperoncini

*Giancarlo Suriano*



Conf. da 106ml

Senza aceto!



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.

Piccantezza Media - Prodotto vegano - Non contiene glutine

# Habanero Rosso

*Giancarlo Suriano*



Conf. da 106 ml



Il "principe dei peperoncini" non si fa apprezzare solo per la sua piccantezza ma anche per il suo aroma e il suo inconfondibile profumo.

Prodotto anche nelle varietà: Chocolate, Orange, Giallo, Bianco.

Ingredienti: Peperoncini Habanero rosso 92%, olio extra vergine di oliva, sale.

Super piccante - Prodotto vegano - Non contiene glutine

# Naga Morich

*Giancarlo Suriano*



Conf. da 106 ml



Spiccata ed aromatica piccantezza. Usato in piccole dosi è ottimo in tutte le pietanze.

Ingredienti: Peperoncini Naga Morich 92%, olio extra vergine di oliva, sale.

Super piccante - Prodotto vegano - Non contiene glutine

# Bhut Jolokia Chocolate

Gaia Salsi



Conf. da 106 ml



E' una delle varietà di peperoncino più piccante al mondo, caratterizzata da una piccantezza che si percepisce in "ritardo" dall'assaggio.

Prodotto nelle varietà: Chocolate, Red.

Ingredienti: Peperoncino Bhut Jolokia 92%, olio extra vergine di oliva, sale.

Super piccante - Prodotto vegano - Non contiene glutine

# Trinidad Scorpion

Gaia Salsi



Conf. da 106 ml



Attuale "medaglia d'argento" sul podio della piccantezza, il Trinidad Scorpion si caratterizza da un gusto particolarmente aromatico.

Ingredienti: Peperoncini Trinidad Scorpion 92%, olio extra vergine di oliva, sale.

Super piccante - Prodotto vegano - Non contiene glutine

# Carolina Reaper

Gaia Salsi



Conf. da 106 ml



Attuale "medaglia d'oro" di piccantezza dal sapore dolce e fruttato.

Ingredienti: Peperoncino Carolina Reaper 92%, olio extra vergine di oliva, sale.

Super piccante - Prodotto vegano - Non contiene glutine

# Aglio e Olio Peperoncino

Gaia Salsi



Conf. da 106ml e



Una ricetta semplice ma piena di gusto che riesce ad arricchire ogni piatto.

Ingredienti: Peperoncini di Calabria 80%, Olio Extra Vergine di Oliva 12%, Aglio 6%, Spezie, Sale.

Piccantezza media - Prodotto vegano - Non contiene glutine

# Fuochi d'Artificio

Giancarlo Suriano



Conf. da 106ml



Misto di ortaggi selezionati da Giancarlo Suriano tra quelli che crescono nei suoi campi. Fuochi d'artificio è un'esplosione di sapori che trasforma una semplice bruschetta in una prelibatezza dal gusto semplice ma intenso.

Ingredienti: Melanzane, Pomodori, Peperoncini, Olio Extra Vergine di Oliva, Aceto di vino, Aglio, Spezie, Sale.

Piccantezza Media - Prodotto vegano - Non contiene glutine

# La 'Nduja di Spilinga

Giancarlo Suriano



Conf. da 106ml



La 'Nduja è il prodotto calabrese più famoso, dal gusto unico e deciso, realizzata con carne suina e il peperoncino di Giancarlo Suriano.

Ingredienti: grasso suino 42%, carne suina 32%, peperoncino di Calabria 25% olio extra vergine di oliva, sale.

Piccantezza Media - Non contiene glutine

# OLIO ROSSO

Giancarlo Suriano



Conf. da cl 10



Dall'infusione dei nostri peperoncini secchi di Calabria in olio extra vergine di oliva italiano, nasce questo condimento ideale per insaporire e vivacizzare tutte le pietanze.

Ingredienti: Olio extra vergine di oliva 95%, peperoncino di Calabria secco 5%. PRODOTTO 100% ITALIANO.

Piccantezza Media - Prodotto vegano - Non contiene glutine

# ORO ROSSO

Giancarlo Suriano



Conf. da 50g



Solo peperoncini calabresi selezionati accuratamente da Giancarlo Suriano, diventano ORO ROSSO a scaglie. 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 a bassa temperatura.

Ingredienti: peperoncino calabrese 100%.

Piccantezza Media - Prodotto vegano - Non contiene glutine

## ORO ROSSO

*Giancarlo Suriano*



Conf. da 50g



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 a bassa temperatura.

Ingredienti: peperoncino calabrese 100%.

Piccantezza Media - Prodotto vegano - Non contiene glutine

## 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.

Ingredienti: Peperoncini di Calabria 64%, aceto di vino, sale.

Super piccante - Prodotto vegano - Non contiene glutine

## HABA-CALABRA

Per favore non chiamatelo tabasco.

*Giancarlo Suriano*



Conf. da Cl 10



Salsa a base di Habanero chocolate e agrumi di Calabria (limoni, arance, bergamotto).

Ingredienti: Peperoncino Habanero Chocolate 50%, agrumi, (arance, limoni, bergamotto, 36%), aceto di vino, sale, zucchero.

Super piccante - Prodotto vegano - Non contiene glutine

## Peperoncini Secchi in Olio

*Giancarlo Suriano*



Conf. da 212m



Peperoncini di Calabria essiccati a bassa temperatura, insieme al nostro olio extravergine d'oliva, per un brivido piccante. Ideale per insaporire tutte le pietanze.

Ingredienti: olio extra vergine di oliva e peperoncini secchi.

Piccantezza media - Prodotto vegano - Non contiene glutine

# Crema di Cipolla 'A Schiitta

Giancarlo Suriano



Conf. da 106ml



Salsa a base di cipolla rossa di Tropea Calabria IGP, ideale per crostini e accompagnare formaggi e grigliate di carne.

Ingredienti: Cipolla rossa di Tropea Calabria IGP 95%, olio extra vergine di oliva, aceto di vino, spezie, sale.

Prodotto vegano - Non contiene glutine

# 'A Maritata

Giancarlo Suriano



Conf. da 106ml



'A Maritata in dialetto calabrese significa "portata a nozze". In questo prodotto la Cipolla Rossa di Tropea Calabria IGP "sposa" sua Maestà il Peperoncino di Giancarlo Suriano. Uno dei prodotti di punta della gamma Suriano da gustare a crudo in ogni pietanza.

Ingredienti: Cipolla rossa di Tropea Calabria IGP 70%, Peperoncini di Calabria 15%, olio extra vergine di oliva, aceto di vino, spezie, sale.

Piccantezza bassa - Prodotto vegano - Non contiene glutine

# Filetti di Cipolla Rossa

Giancarlo Suriano



Conf. da 212 ml



Filetti di cipolla rossa di Tropea Calabria IGP lavorati a crudo e conditi in olio extra vergine d'oliva. Ottimo antipasto.

Ingredienti: Cipolla rossa di Tropea Calabria IGP 85%, olio extra vergine d'oliva, aceto di vino, sale.

Prodotto vegano - Non contiene glutine

# ORC-VIOLA

Giancarlo Suriano



Conf. da 314ml



"BABA' DI CALABRIA", piccole cipolle rosse di Tropea Calabria, intere in agrodolce, pronte per aperitivi e antipasti.

Ingredienti: Cipolla rossa di Tropea Calabria IGP 62%, Acqua 18%, Aceto, Zucchero, Spezie, Sale.

Prodotto vegano - Non contiene glutine

# La Confettura di Cipolla Rossa

Giancarlo Suriano



Conf. da 106ml



La Confettura di Cipolla Rossa di Tropea Calabria IGP, è una vera chicca di Giancarlo Suriano. Ideale abbinata con carni arrosto, bolliti e formaggi.

Ingredienti: Cipolla Rossa di Tropea Calabria IGP, zucchero, aceto di vino, spezie.

Prodotto vegano - Non contiene glutine

# La Confettura di Peperoncini

Giancarlo Suriano



Conf. da 106 ml



Con la confettura di peperoncini di Calabria, fantasia e dolcezza "solare" per sfiziosi aperitivi e per esaltare i caci e le carni.

Ingredienti: Peperoncini, zucchero.

Piccantezza bassa - Prodotto vegano - Non contiene glutine

# La Confettura di Peperone e Bergamotto

Giancarlo Suriano



Conf. da 106 ml



Il gusto del peperone incontra il bergamotto di Calabria, per una confettura ideale per ricette dolci e salate. Da gustare sui formaggi, sulle crêpes o su una fetta di pane tostato con un velo di burro.

Ingredienti: Peperone, zucchero, aceto di vino, sale, bergamotto.

Prodotto vegano - Non contiene glutine

# 'A Mollicata

Giancarlo Suriano



Conf. da 106ml

Mia nonna metteva in un tegame un pò di mollica di pane raffermo, olio extravergine d'oliva e acciughe. Una ricetta che si preparava durante le feste natalizie, semplice, povera ma dal sapore deciso. Cuocete la pasta, fatela saltare con 'a Mollicata e acqua di cottura. Buon appetito.

Ingredienti: olio di semi di girasole, pane grattugiato, aglio, olio extra vergine di oliva, acciughe, NOCI, pomodori, spezie, sale.

Contiene glutine

# Rosso Pesto

*Giuseppina Suriano*



Conf. da 106ml

Condimento per i vostri primi piatti, da gustare anche leggermente scaldato a bagnomaria e spalmato su una fetta di pane tostato.

Ingredienti: Polpa di pomodoro 46%, pomodori secchi 20%, olio extra vergine di oliva, formaggio pecorino 6%, MANDORLE 5%.

Non contiene glutine

# Melanzana Violetta De.Co. di Longobardi

*Giuseppina Suriano*



Conf. da 212ml



La Melanzana Violetta è unica, dolcissima, con 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 salmastrì.

Ingredienti: Melanzana Violetta di Longobardi D.E.CO. 90%, olio extravergine di oliva, aceto di vino, aglio, spezie, sale.

Prodotto vegano - Non contiene glutine

# Olive Schiacciate

*Giuseppina Suriano*



Conf. da 212ml



Le olive "ammaccate" sono un classico della tradizione calabrese. Le olive di varietà carolea sono schiacciate a mano, dolcificate al naturale e aromatizzate con finocchietto selvatico.

Ingredienti: Olive verdi 93%, olio extra vergine di oliva, spezie, sale.

Prodotto vegano - Non contiene glutine

# Pomodori Secchi

*Giuseppina Suriano*



Conf. da 212ml



Pomodori essiccati al sole di Calabria, conditi con spezie selvatiche ed olio extravergine, diventano uno straordinario antipasto.

Ingredienti: Pomodori secchi 85%, olio extra vergine di oliva, capperi disidratati, aglio, spezie, sale, aceto di vino.

Prodotto vegano - Non contiene glutine



Peperoncino  
*Scaglie*  
*Giuseppe Suriano*



Conf. da 100g



Scaglie di peperoncino per insaporire e vivacizzare ogni pietanza.  
Ingredienti: peperoncini secchi frantumati.



**LINEA VASETTI ML 106**

<b>CODICE</b>	<b>DESCRIZIONE</b>	<b>CATEGORIA</b>	<b>pz./ct</b>
MOL106	'A MOLLICATA ML. 106	CONDIMENTO » 106	12
ROSPES106	ROSSO PESTO DI CALABRIA ML 106	CONDIMENTO » 106	12
MAR106	'A MARITATA ML. 106	CREME » 106	12
SCH106	'A SCHITTA ML. 106	CREME » 106	12
NDU106	'NDUJA ML. 106	CREME » 106	12
NDU250	'NDUJA ML. 250	CREME » 250	18
TRO250	TROPEO 250 CL	CREME » 250	18
AOP106	AGLIO OLIO E PEPERONCINO ML. 106	CREME » 106	12
CONCIP106	CONFETTURA DI CIPOLLE ROSSE ML. 106	CREME » 106	12
CONPEP106	CONFETTURA DI PEPERONCINI ML. 106	CREME » 106	12
AJIAMA106	CREMA DI AJI AMARILLO ML. 106	CREME » 106	12
JAL106	CREMA DI JALAPENO ML. 106	CREME » 106	12
CREPEP106	CREMA DI PEPERONCINO ML. 106	CREME » 106	12
FUOART106	FUOCHI D'ARTIFICIO ML. 106	CREME » 106	12
CONPEPBEG106	CONFETTURA DI PEPERONE E BERGAMOTTO ML. 106	CREME » 106	12
BHUIJOLCHO106	BHUT JOLOKIA CHOCOLATE ML. 106	SUPERPICCANTE » 106	12
BHUIJOLROS106	BHUT JOLOKIA ROSSO ML 106	SUPERPICCANTE » 106	12
CARREA106	CREMA DI CAROLINA REAPER ML. 106	SUPERPICCANTE » 106	12
HABCHO106	CREMA DI HABANERO CHOCOLATE 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
HABROS106	CREMA DI HABANERO ROSSO ML. 106	SUPERPICCANTE » 106	12
NAGMOR106	CREMA DI NAGA MORICH ML. 106	SUPERPICCANTE » 106	12
TRISCO106	CREMA DI TRINIDAD SCORPION ML. 106	SUPERPICCANTE » 106	12

**LINEA VASETTI ML 212**

<b>CODICE</b>	<b>DESCRIZIONE</b>	<b>CATEGORIA</b>	<b>pz./ct</b>
FILCIP212	FILETTI DI CIPOLLE ML. 212	TRADIZIONALI » 212	12
MELVIOLON212	MELANZANA VIOLETTA DECO DI LONGOBARDI ML.212	TRADIZIONALI » 212	12
POMSEC212	POMODORI SECCHI ML. 212	TRADIZIONALI » 212	12
OLISCH212	OLIVE SCHIACCIATE ML 212	TRADIZIONALI » 212	12
CIPTR0314	CIPOLLE ROSSA TROPEA IN AGRODOLCE ML. 314 "ORO VIOLA"	TRADIZIONALI » 314	12

**LINEA BUSTINE**

<b>CODICE</b>	<b>DESCRIZIONE</b>	<b>CATEGORIA</b>	<b>pz./ct</b>
PEPSCA100	PEPERONCINO PICCANTE A SCAGLIE BUSTA GR. 100	SPEZIE » 100	24
ORISBRI40	ORIGANO SBRICCIOLATO GR. 40	SPEZIE » 40	24
ORIMAZ40	ORIGANO A MAZZI GR 40	SPEZIE » 40	12
OROROS50	ORO ROSSO IN POLVERE GR.50 TAPPO SPEZIE	SPEZIE » 50	16
PEPSCA50	PEP. DI CALABRIA A SCAGLIE GR.50 TAPPO MACINA	SPEZIE » 50	16
SPAMEZ80	SPAGHETTATA DI MEZZANOTTE BUSTA GR. 80	SPEZIE » 80	24

**OLIO DI PEPERONCINO IN BOTTIGLIA**

<b>CODICE</b>	<b>DESCRIZIONE</b>	<b>CATEGORIA</b>	<b>pz./ct</b>
ROSSOLIO10	ROSSOLIO BOTTIGLIA CL. 10	OLIO » 10	18

**Amante-o**

<b>CODICE</b>	<b>DESCRIZIONE</b>	<b>CATEGORIA</b>	<b>pz./ct</b>
AMA10	AMANTEO CL 10 ®	CONDIMENTO CL 10	12
AMA250	AMANTEO CL 250 ®	CONDIMENTO CL 250	18
HABA10	HABA-CALABRA CL 10 ®	CONDIMENTO CL 10	12



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	12	gr 50
MAB001	PEPERONE CRUSCO DI SENISE IGP	VETRO	12	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



## 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 A LUNGA CONSERVAZIONE CON AGLIO	VETRO	12	gr 85
V-129-SA	PESTO ROSSI IN VETRO A LUNGA CONSERVAZIONE 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 130
V-143-SA	PESTO GENOVESE FRESCO IN VETRO SENZA AGLIO	VETRO	12	gr 130
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



# STEFANIA CALUGI

## *tartufi dal 1908*

Stefania Calugi fondò l'azienda nel 1987: fu in quell'anno infatti che intraprese la vendita del tartufo fresco, provvedendo a selezionare il prodotto da una rete di tartufai di fiducia individuati e valutati dal padre Renato. Fin dal principio Stefania intese valorizzare il territorio e la filiera della sua regione, la Toscana, con l'obiettivo di costruire nel tempo un'eccellenza del Made in Italy: pertanto ha sempre attuato una rigorosa cura sia nella scelta delle materie prime che nello svolgimento dei processi delle lavorazioni, quest'ultime orientate verso la costante innovazione tecnologica e in linea con i sistemi di controllo qualità e tracciabilità e tutte le forme di garanzia, certificazione e tutela del consumatore; al contempo i sistemi di controllo igienico-sanitario sono stati portati avanti in base alle normative vigenti in Italia e in Europa, arrivando ad ottenere oltre al Riconoscimento di Stabilimento ai sensi della normativa CE anche la Certificazione IFS che ci ha consentito di tutelare e garantire massimamente i nostri clienti, quest'ultimo aspetto fondamentale anche nell'ottica di internalizzazione. La gamma dei prodotti conservati di STEFANIA CALUGI comprende attualmente circa 150 referenze: il comune denominatore delle ricette da lei create è rappresentato dal connubio tra tradizione toscana e contemporaneità, con un risultato che valorizza i sapori genuini e spesso antichi della regione accompagnati da spunti creativi. Dal 2010 le vendite hanno superato i confini nazionali e oggi la distribuzione copre 20 Paesi Esteri, mentre nel 2015 tutti i prodotti delle varie linee sono diventati "gluten free".



CONDIMENTO AL GUSTO DI TARTUFO BIANCO A BASE DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA  
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL CONDIMENT WITH WHITE TRUFFLE



Peso: 60 ml. - Conf.: 6 pz. - Scad.: min. 18 mesi - Iva: 10% COD. **OL.TB055**

Weight: 60 ml. - Package: 6 pcs. - Min. Shelf Life: 18 months COD. **OL.TB055**



Peso: 250 ml. - Conf.: 6 pz. - Scad.: min. 18 mesi - Iva: 10% COD. **OL.TB250**

Weight: 250 ml. - Package: 6 pcs. - Min. Shelf Life: 18 months COD. **OL.TB250**

INGREDIENTI CARATTERIZZANTI:  
Olio extra vergine d'oliva.

CHARACTERIZING INGREDIENTS:  
Extra virgin olive oil.

CONSIGLI DI UTILIZZO: **Insaporitore** di ogni vostro piatto: pasta, carne, pesce, uova, spiedini di verdure, insalata, bruschette.

USE TIPS: **Seasoning** for every kind of dish: pasta, meat, fish, eggs, vegetables, bruschetta.



CONDIMENTO AL GUSTO DI TARTUFO NERO A BASE DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA  
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL CONDIMENT WITH BLACK TRUFFLE



Peso: 100 ml. - Conf.: 12 pz. - Scad.: min. 18 mesi - Iva: 10% COD. **OL.TN100BOT**

Weight: 100 ml. - Package: 6 pcs. - Min. Shelf Life: 18 months COD. **OL.TN100BOT**



Peso: 250 ml. - Conf.: 6 pz. - Scad.: min. 18 mesi - Iva: 10% COD. **OL.TN250**

Weight: 250 ml. - Package: 6 pcs. - Min. Shelf Life: 18 months COD. **OL.TN250**

INGREDIENTI CARATTERIZZANTI:  
Olio extra vergine d'oliva.

CHARACTERIZING INGREDIENTS:  
Extra virgin olive oil.

CONSIGLI DI UTILIZZO: **Insaporitore** di ogni vostro piatto: pasta, carne, pesce, uova, spiedini di verdure, insalata, bruschette.

USE TIPS: **Seasoning** for every kind of dish: pasta, meat, fish, eggs, vegetables, bruschetta.



STEFANIA CALUGI  
tartufi dal 1908



CREMA DEL TARTUFAIO  
SUMMER TRUFFLE MUSHROOM CREAM

 Peso: 85 g - Conf.: 6/12 pz. - Scad.: 36 mesi - Iva: 10% COD. **CRETART085**

Weight: 85 g - Package: 6/12 pcs. - Shelf Life: 36 months COD. **CRETART085**

INGREDIENTI CARATTERIZZANTI:  
Funghi Champignon, tartufo estivo (Tuber aestivum Vitt 2%)  
CHARACTERIZING INGREDIENTS:  
Mushrooms Champignon, summer truffle (Tuber aestivum Vitt 2%)

CONSIGLI DI UTILIZZO: Salsa **pronta all'uso** che si abbina perfettamente a qualsiasi tipo di piatto. Adatto anche come salsa per panini, hamburger e tramezzini.

USE TIPS: A **ready to use** sauce that goes perfectly with any type of dish. Also suitable as a sauce for any kind of sandwiches and hamburger.



PATÉ CON TARTUFO ESTIVO  
PATÉ WITH SUMMER TRUFFLE

 Peso: 85 g - Conf.: 6/12 pz. - Scad.: 36 mesi - Iva: 10% COD. **P.TARTUFO085**

Weight: 85 g - Package: 6/12 pcs. - Shelf Life: 36 months COD. **P.TARTUFO085**

INGREDIENTI CARATTERIZZANTI:  
Funghi champignon, olive nere, tartufo estivo 2%.  
CHARACTERIZING INGREDIENTS:  
Mushrooms champignon, black olives, summer truffle 2%

CONSIGLI DI UTILIZZO: grazie ai **funghi con tartufo e olive nere** è un prodotto utilizzabile per condire ogni vostro piatto sia di **carne** che di pesce o come farcitura per i vostri **panini gourmet**, crostini per **deliziose merende** o aperitivi.

USE TIPS: Thanks to **mushrooms with truffle and black olive**, you can use this product for any kind of dish like **meat, fish** or for stuffing your **gourmet sandwiches**, bruschetta, **snacks** or **aperitifs**.



AFFETTATO DI TARTUFO  
SLICED TRUFFLE IN OIL

 Peso: 30 g - Conf.: 6/12 pz. - Scad.: 36 mesi - Iva: 10% COD. **CARP.030**

Weight: 30 g - Package: 6/12 pcs. - Shelf Life: 36 months COD. **CARP.030**

INGREDIENTI CARATTERIZZANTI:  
Tartufo estivo, olio extra vergine d'oliva.  
CHARACTERIZING INGREDIENTS:  
Summer truffle, extra virgin olive oil.

CONSIGLI DI UTILIZZO: tartufo a fettine in olio pronto all'uso. Adagiate le fettine di tartufo su **carne, pesce o uova**. Ottimo come arricchimento sulla **pizza gourmet**.

USE TIPS: Slices of **summer truffle in oil** ready to use. You can put the sliced truffle on **meat, fish and eggs**. Excellent also on **pizza**.



CONDIMENTO A BASE DI BURRO CON TARTUFO BIANCO  
BUTTER CONDIMENT WITH WHITE TRUFFLE

 Peso: 30 g - Conf.: 6/12 pz. - Scad.: 36 mesi - Iva: 10% COD. **BT.030**  
Peso: 85 g - Conf.: 6/12 pz. - Scad.: 36 mesi - Iva: 10% COD. **BT.0905**

Weight: 30 g - Package: 6/12 pcs. - Shelf Life: 36 months COD. **BT.030**  
Weight: 85 g - Package: 6/12 pcs. - Shelf Life: 36 months COD. **BT.0905**

INGREDIENTI CARATTERIZZANTI:  
Funghi Champignon, tartufo estivo (Tuber aestivum Vitt 2%)  
CHARACTERIZING INGREDIENTS:  
Mushrooms Champignon, summer truffle (Tuber aestivum Vitt 2%)

CONSIGLI DI UTILIZZO: Salsa **pronta all'uso** che si abbina perfettamente a qualsiasi tipo di piatto. Adatto anche come salsa per panini, hamburger e tramezzini.

USE TIPS: A **ready to use** sauce that goes perfectly with any type of dish. Also suitable as a sauce for any kind of sandwiches and hamburger.



CONDIMENTO A BASE DI BURRO CON TARTUFO ESTIVO  
BUTTER CONDIMENT WITH SUMMER TRUFFLE

 Peso: 45 g - Conf.: 6 pz. - Scad.: 36 mesi - Iva: 10% COD. **BT.N45**

Weight: 45 g - Package: 6 pcs. - Shelf Life: 36 months COD. **BT.N45**

INGREDIENTI CARATTERIZZANTI:  
Funghi champignon, olive nere, tartufo estivo 2%.  
CHARACTERIZING INGREDIENTS:  
Mushrooms champignon, black olives, summer truffle 2%

CONSIGLI DI UTILIZZO: grazie ai **funghi con tartufo e olive nere** è un prodotto utilizzabile per condire ogni vostro piatto sia di **carne** che di pesce o come farcitura per i vostri **panini gourmet**, crostini per **deliziose merende** o aperitivi.

USE TIPS: Thanks to **mushrooms with truffle and black olive**, you can use this product for any kind of dish like **meat, fish** or for stuffing your **gourmet sandwiches**, bruschetta, **snacks** or **aperitifs**.



PREZIOSA AL TARTUFO  
"PREZIOSA" CREAM WITH TRUFFLE

 Peso: 45 g - Conf.: 6 pz. - Scad.: 36 mesi - Iva: 10% COD. **SAL.TN045**

Weight: 45 g - Package: 6 pcs. - Shelf Life: 36 months COD. **SAL.TN045**

INGREDIENTI CARATTERIZZANTI:  
Tartufo estivo 15%, Parmigiano Reggiano D.O.P.  
CHARACTERIZING INGREDIENTS:  
Summer truffle 15% and "Parmigiano Reggiano" D.O.P.

CONSIGLI DI UTILIZZO: pronta all'uso. Una ricetta dal gusto inconfondibile di tartufo che si abbina perfettamente ad ogni portata. Provatela su crostini caldi. Ideale **per mantecare i vostri risotti** o primi di pasta fresca. **Ottima per panini al tartufo**.

USE TIPS: ready to use. The recipe has a unique taste of truffle, which will be perfect with any kind of dish. Try it on toasted bread; **mix it with your risotto** or with your first course with fresh pasta. **Excellent in truffle sandwiches**.



STEFANIA CALUGI  
tartufi dal 1908



**PETALI DI TARTUFO**  
DEHYDRATED SUMMER TRUFFLE AND SALT



Peso: 15 g - Conf.: 6 pz. - Scad.: 24 mesi - Iva: 10% COD. **MAC.PETALI015**

Weight: 15 g - Package: 6 pcs. - Shelf Life: 24 months COD. **MAC.PETALI015**

**INGREDIENTI CARATTERIZZANTI:**  
Tartufo estivo  
**CHARACTERIZING INGREDIENTS:**  
Summer truffle

CONSIGLI DI UTILIZZO: **pronto all'uso:** macinate il tartufo per arricchire ogni vostro piatto; pesce, **carne**, uova, **pasta, pizza**.

USE TIPS: **ready to use:** grind the truffle on every dish to enrich your food; fish, **meat**, eggs, **pasta, pizza**.



**CONDIMENTO AL TARTUFO BIANCO A BASE DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA**  
E.V.O. CONDIMENT WITH WHITE TRUFFLE AND NATURAL FLAVOUR



Peso: 100 ml. - Conf.: 6 pz. - Scad.: min. 18 mesi - Iva: 10% COD. **OL.TBN100**

Weight: 100 ml. - Package: 6 pcs. - Min. Shelf Life: 18 months COD. **OL.TBN100**

**INGREDIENTI CARATTERIZZANTI:**  
Olio extra vergine d'oliva, aroma naturale.  
**CHARACTERIZING INGREDIENTS:**  
Extra virgin olive oil, natural flavouring.

CONSIGLI DI UTILIZZO: **Insaporitore** di ogni vostro piatto: pasta, carne, pesce, uova, spiedini di verdure, insalata, bruschette.

USE TIPS: **Seasoning** for every kind of dish: pasta, meat, fish, eggs, vegetables, bruschetta.



**SUGO DEL TARTUFAIO**  
TRUFFLE HUNTER SAUCE



Peso: 280 g - Conf.: 6/12 pz. - Scad.: 36 mesi - Iva: 10% COD. **SU.MED280**

Weight: 280 g - Package: 6/12 pcs. - Shelf Life: 36 months COD. **SU.MED280**

**INGREDIENTI CARATTERIZZANTI:**  
Passata di pomodoro, capperi, olive nere, tartufo estivo.  
**CHARACTERIZING INGREDIENTS:**  
Tomato, capers, black olives, summer truffles.

CONSIGLI DI UTILIZZO: **pronto all'uso.** Ottimo condimento per primi piatti.

USE TIPS: **Ready to use.** Excellent as a condiment on first courses.



**PATÉ CON TARTUFO BIANCO**  
WHITE TRUFFLE PATÉ



Peso: 85 g - Conf.: 6/12 pz. - Scad.: 36 mesi - Iva: 10% COD. **P.TARTBIAN085**

Weight: 85 g - Package: 6/12 pcs. - Shelf Life: 36 months COD. **P.TARTBIAN085**

**INGREDIENTI CARATTERIZZANTI:**  
Burro, tartufo bianco e tartufo bianchetto 3%.  
**CHARACTERIZING INGREDIENTS:**  
Butter, white truffle and spring white truffle 3%.

CONSIGLI DI UTILIZZO: Pronto all'uso. Prodotto estremamente versatile: si può utilizzare per la preparazione di **antipasti, primi e secondi piatti**. Si consiglia di non cuocere questo prodotto e di utilizzarlo solo a fine cottura.

USE TIPS: ready to use. This is a very versatile product that can be used for **starters, first and second courses** recipe. We suggest to not bake it and use it at the end of cooking.



**SALSA CON FUNGHI PORCINI E TARTUFO BIANCO**  
SAUCE WITH PORCINI MUSHROOMS AND WHITE TRUFFLE



Peso: 85 g - Conf.: 6/12 pz. - Scad.: 36 mesi - Iva: 10% COD. **SAL.FT085**

Weight: 85 g - Package: 6/12 pcs. - Shelf Life: 36 months COD. **SAL.FT085**

**INGREDIENTI CARATTERIZZANTI:**  
Funghi porcini, tartufo bianco e tartufo bianchetto 3%.  
**CHARACTERIZING INGREDIENTS:**  
Porcini mushrooms, white truffle and spring white truffle 3%.

CONSIGLI DI UTILIZZO: ideale per condire **primi piatti**. Ottima per **farcire panini e hamburger**.

USE TIPS: Excellent on **first courses**. Perfect for **stuffing sandwiches and hamburger**.



**CREMA CON PARMIGIANO REGGIANO AL TARTUFO**  
PARMIGIANO REGGIANO CREAM WITH TRUFFLE



Peso: 90 g - Conf.: 6/12 pz. - Scad.: 36 mesi - Iva: 10% COD. **CPARTART.085**

Weight: 90 g - Package: 6/12 pcs. - Shelf Life: 36 months COD. **CPARTART.085**

**INGREDIENTI CARATTERIZZANTI:**  
Parmigiano Reggiano Dop 45%, tartufo bianchetto.  
**CHARACTERIZING INGREDIENTS:**  
"Parmigiano Reggiano" DOP 45%, spring white truffle.

CONSIGLI DI UTILIZZO: pronta all'uso. Ottima anche per creare **sfiziose merende** e crostini. Ideale come condimento per risotti.

USE TIPS: ready to use. Excellent to create **snacks** and bruschetta's. Perfect for dressing risotto.



STEFANIA CALUGI  
tartufi dal 1908



CREMA TARTUFATA CON FUNGHI PORCINI  
TRUFFLE CREAM

Peso: 85 g - Conf.: 6/12 pz. - Scad.: 36 mesi - Iva: 10% COD. TA.085STD  
Weight: 85 g - Package: 6/12 pz. - Shelf Life: 36 months COD. TA.085STD

INGREDIENTI CARATTERIZZANTI:  
Tartufo estivo 5%, funghi porcini 3%, olio d'oliva.  
CHARACTERIZING INGREDIENTS:  
Summer truffle 5%, porcini mushrooms 3%, olive oil.

CONSIGLI DI UTILIZZO: pronta all'uso. Ideata per impreziosire ogni vostra portata. Provatela per condire i vostri primi piatti, per accompagnare portate di pesce e carne e per creare fantastiche **carni ripiene o delicate omelette**.  
USE TIPS: ready to use. Suitable for any kind of dish. Taste it on your first courses, meat and fish second courses or use it to **stuff meat or omelette**.



CREMA TARTUFATA BIANCA  
WHITE TRUFFLE CREAM

Peso: 85 g - Conf.: 6/12 pz. - Scad.: 36 mesi - Iva: 10% COD. TA.085B  
Peso: 180 g - Conf.: 6 pz. - Scad.: 36 mesi - Iva: 10% COD. TA.180  
Weight: 85 g - Package: 6/12 pcs. - Shelf Life: 36 months COD. TA.085B  
Weight: 180 g - Package: 6 pcs. - Shelf Life: 36 months COD. TA.180

INGREDIENTI CARATTERIZZANTI:  
Funghi champignon, tartufo bianchetto 3%.  
CHARACTERIZING INGREDIENTS:  
Champignon mushrooms, spring white truffle 3%.

CONSIGLI DI UTILIZZO: pronta all'uso. Ottima per condire **primi piatti** e per accompagnare secondi piatti di carne, ma ideale per **panini**, hamburger e ripieni di carne. Ottima sulla **pizza** a fine cottura.  
USE TIPS: ready to use. Excellent on **first courses**. Perfect for combining with **second courses** and to **stuff sandwiches, bamburger and meat**. Great on **pizza**.



CREMA NERA TARTUFATA  
BLACK TRUFFLE CREAM

Peso: 85 g - Conf.: 6/12 pz. - Scad.: 36 mesi - Iva: 10% COD. TA.085N  
Weight: 85 g - Package: 6/12 pcs. - Shelf Life: 36 months COD. TA.085N

INGREDIENTI CARATTERIZZANTI:  
Funghi champignon, tartufo estivo 2%.  
CHARACTERIZING INGREDIENTS:  
Champignon mushrooms, summer truffle 2%.

CONSIGLI DI UTILIZZO: pronta all'uso. Ideale per i vostri hamburger, **tramezzini e panini**. Prodotto da **pizza**.  
USE TIPS: ready to use. Perfect for your **bamburger, sandwiches and pizza**.



POMODORI CILIEGINI  
APERITARTUFO WITH CILIEGINI TOMATOES

Peso: 180 g - Conf.: 6 pz. - Scad.: 36 mesi - Iva: 10% COD. APER.CILTART180  
Weight: 180 g - Package: 6 pcs. - Shelf Life: 36 months COD. APER.CILTART180

INGREDIENTI CARATTERIZZANTI:  
Pomodori ciliegini, tartufo estivo.  
CHARACTERIZING INGREDIENTS:  
Sun-dried "Ciliegin" tomatoes, summer truffle.

CONSIGLI DI UTILIZZO: pronti all'uso. Ottimi per i vostri **aperitivi**, su crostini e focacce o come farcitura dei vostri **panini gourmet**. Provatelo anche per arricchire primi piatti, insalate o per accompagnare secondi di carne o di pesce in varie cotture.  
USE TIPS: ready to use. Excellent for your **happy hour** on bruschetta, focaccia or for **stuffing your sandwiches**. Try it also on your **first courses, salads** or combine it with your **second courses**.



NOCCIOLE TOSTATE  
APERITARTUFO WITH ROASTED HAZELNUTS

Peso: 90 g - Conf.: 6 pz. - Scad.: 12 mesi - Iva: 10% COD. APER.NOCCIOSNACK90  
Weight: 90 g - Package: 6 pcs. - Shelf Life: 12 months COD. APER.NOCCIOSNACK90

INGREDIENTI CARATTERIZZANTI:  
Nocciole.  
CHARACTERIZING INGREDIENTS:  
Hazelnuts.

CONSIGLI DI UTILIZZO: pronti all'uso. Per **aperitivi** di classe, come finitura su crostini gourmet a base di salmone, acciughe e formaggi freschi o per dare una nota croccante a **tartare di pesce o carne**. Provatela in varie realizzazioni di panificati e biscotti tipo cantuccio.  
USE TIPS: Ready to use. For **classy aperitives** on gourmet crostons with salmon, anchovies and fresh cheese. Excellent to give a **crunchy taste to fish and meat tartare**. Try it also on **pastries and biscuits**.



CREMA CON FUNGHI PORCINI E TARTUFO  
CREAM WITH PORCINI MUSHROOMS AND TRUFFLE

Peso: 45 g - Conf.: 6 pz. - Scad.: 36 mesi - Iva: 10% COD. CFT.045  
Weight: 45 g - Package: 6 pcs. - Shelf Life: 36 months COD. CFT.045

INGREDIENTI CARATTERIZZANTI:  
Funghi porcini 30%, tartufo estivo 3%.  
CHARACTERIZING INGREDIENTS:  
Porcini mushrooms 30%, summer truffle 3%.

CONSIGLI DI UTILIZZO: pronta all'uso. Ideata per impreziosire ogni vostra portata. Provatela per condire primi piatti, per accompagnare portate di pesce e di carne, per creare fantastiche **carni ripiene o delicate omelette**.  
USE TIPS: ready to use. Excellent on **first courses, fish and meat**. Try it on **stuffed meat and omelette**.



STEFANIA CALUGI  
tartufi dal 1908



CREMA NERA TARTUFATA SENZA AROMA 15% TARTUFO  
TRUFFLE CREAM WITH 15% TRUFFLE



Peso: 300 g - Conf.: 6 pz. - Scad.: 36 mesi - Iva: 10%

COD. TA.500N15

Weight: 300 g - Package: 6 pcs. - Shelf Life: 36 months

COD. TA.500N15

INGREDIENTI CARATTERIZZANTI:

funghi champignons (*Agaricus bisporus*), olio di girasole, tartufo estivo (*Tuber aestivum* Vitt. 15%), lecitina di girasole, sale, piante aromatiche, spezie, colorante: carbone vegetale.

CHARACTERIZING INGREDIENTS:

champignons mushrooms (*Agaricus bisporus*), sunflower oil, summer truffle (*Tuber aestivum* Vitt. 15%), sunflower lecithin, salt, aromatic plants, spices, colouring agent: vegetable charcoal.

CONSIGLI DI UTILIZZO: Crema spalmabile pronta all'uso, con un evidente sapore di tartufo nero. Ottima per esaltare **primi piatti**, per arricchire il vostro **panino**, hamburger e **carni ripiene**.

USE TIPS: Ready to use spreadable cream with an intense black truffle flavor. Excellent for enhancing **first courses**, to enrich your **sandwich** or **hamburger**, and for **stuffing meat**.



CONDIMENTO A BASE DI BURRO CON TARTUFO BIANCO  
BUTTER CONDIMENT WITH WHITE TRUFFLE

Peso: 250 g - Conf.: 12 pz. - Scad.: 36 mesi - Iva: 10%

COD. BT.250X

Weight: 250 g - Package: 12 pcs. - Shelf Life: 36 months

COD. BT.250X

INGREDIENTI CARATTERIZZANTI:

Burro, tartufo bianco, tartufo bianchetto

CHARACTERIZING INGREDIENTS:

Butter, white truffle and spring white truffle

CONSIGLI DI UTILIZZO: pronto all'uso. Ottimo per arricchire con gusto di tartufo **primi piatti**, usatelo fuso sul filetto di manzo, per insaporire di tartufo il purè di patate o altre **vellutate** di verdure. Ideale per la preparazione di **dolci e gelati** al tartufo.

USE TIPS: ready to use. Excellent to give a truffle flavour to **first courses**. Beef fillet, mashed potatoes or other kind of **vegetable soups**. Perfect for the preparation of **cakes and ice cream** with truffle.



CONDIMENTO A BASE DI BURRO CON TARTUFO E FORMAGGIO  
BUTTER CONDIMENT WITH CHEESE AND TRUFFLE

Peso: 250 g - Conf.: 12 pz. - Scad.: 36 mesi - Iva: 10%

COD. BTN.250

Weight: 250 g - Package: 12 pcs. - Shelf Life: 36 months

COD. BTN.250

INGREDIENTI CARATTERIZZANTI:

Burro, tartufo estivo 5%, formaggi misti

CHARACTERIZING INGREDIENTS:

Butter, summer truffle 5%

CONSIGLI DI UTILIZZO: Ottimo condimento per **primi piatti**, panini e **crostini**. Questo prodotto dona una caratteristica **nota di formaggio** al piatto esaltando il **tartufo** in tutta la sua profumazione. Si consigliano **20 g per porzione**.

USE TIPS: Excellent condiment for **first courses**, sandwiches and **crostons**. This product gives a characteristic **note of cheese** to the plate enhancing the **truffle** in all its fragrance. We recommend **20 g per serving**.



CREMA DEL TARTUFAIO  
SUMMER TRUFFLE MUSHROOM CREAM

Peso: 500 g - Conf.: 12 pz. - Scad.: 36 mesi - Iva: 10%

COD. TARTUFAIO500

Weight: 500 g - Package: 12 pcs. - Shelf Life: 36 months

COD. TARTUFAIO500

INGREDIENTI CARATTERIZZANTI:

Nero di seppia, tartufo estivo (*Tuber aestivum* Vitt 2%

CHARACTERIZING INGREDIENTS:

Cuttlefish ink, summer truffle (*Tuber aestivum* Vitt) 2%

CONSIGLI DI UTILIZZO: È una salsa **pronta all'uso** che si abbina perfettamente a qualsiasi tipo di piatto. Adatto anche come salsa per panini, hamburger e tramezzini.

USE TIPS: It is a **ready to use** sauce that goes perfectly with any type of dish. Also suitable as a sauce for any kind of sandwiches and hamburger.



APERITARTUFO CON NOCCIOLE TOSTATE  
APERITARTUFO WITH ROASTED HAZELNUTS

Peso: 370 g - Conf.: 6 pz. - Scad.: 12 mesi - Iva: 10%

COD. APER.NOCCIOSNAC370

Weight: 370 g - Package: 12 pcs. - Shelf Life: 12 months

COD. APER.NOCCIOSNAC370

INGREDIENTI CARATTERIZZANTI:

Nocciole e mandorle.

CHARACTERIZING INGREDIENTS:

Hazelnuts and almonds

CONSIGLI DI UTILIZZO: pronto all'uso. Per **aperitivi** di classe, come finitura su crostini gourmet a base di salmone, acciughe, formaggi freschi e per dare una nota di croccante a **tartare di pesce** o **carne**. Provata in varie realizzazioni di panificati e biscotti, tipo cantuccio.

USE TIPS: Ready to use. For class **aperitifs**. Excellent on gourmet **crostons** with salmon, anchovies and fresh cheese. Ideal for giving a crunchy note to **fish and meat tartare**, try it also on bakery products and biscuits.



ZAFFERANO PURO IN PISTILLI  
PURE SAFFRON PISTILLS

Peso: 0,25 g - Conf.: 6 pz. - Scad.: 18 mesi - Iva: 10%

COD. ZAFF025

Weight: 0,25 g - Package: 6 Pcs. - Shelf Life: 18 months

COD. ZAFF025

INGREDIENTI CARATTERIZZANTI:

Pistilli di zafferano di Pienza.

CHARACTERIZING INGREDIENT:

Pienza saffron pistils.

CONSIGLI DI UTILIZZO: Prodotto base per la preparazione del classico risotto allo zafferano e non solo! Per utilizzo è necessario mettere i pistilli in ammollo in acqua o brodo caldi qualche ora prima dell'uso (6-8 porzioni).

USE TIPS: Basic product for saffron risotto recipe: drench the pistils in water or broth some hours before using (6-8 portions).



STEFANIA CALUGI  
cattufi dal 1908



**PORCINI SECCHI "EXTRA"**  
DRIED PORCINI MUSHROOMS - GRADE: "EXTRA"

 Peso: 100 g - Conf.: 16 pz. - Scad.: 12 mesi - Iva: 4% COD. **S.FPE100**



**RAGÙ DI CHIANINA**  
CHIANINA MEAT SAUCE

 Peso: 180 g - Conf.: 6 pz. - Scad.: 18 mesi - Iva: 10% COD. **B.SUCHIANINA180**

Weight: 180 g - Package: 6 Pcs. - Shelf Life: 18 months COD. **B.SUCHIANINA180**

**INGREDIENTI CARATTERIZZANTI:**  
Carne bovina IGP 35%, olio extra vergine d'oliva.  
**CHARACTERIZING INGREDIENT:**  
Chianina beef IGP 35%, extra virgin olive oil.

**CONSIGLI DI UTILIZZO:** Ragù a base di carne della pregiata razza bovina "Chianina", originaria dell'Italia centrale, da utilizzare con primi piatti quali pasta, pasta ripiena come ravioli o tortelli (4-5 porzioni) e anche con crostini.  
**TIPS USE:** Meat ragout produced using "Chianina", refined breed of cattle originating from Central Italy, that goes with first courses: perfect with pasta, filled pasta as ravioli or tortelli and risotti (4-5 portions) and with crostons too.



**SUGO AI FUNGHI PORCINI**  
PORCINI MUSHROOMS SAUCE

 Peso: 180 g - Conf.: 6 pz. - Scad.: min. 36 mesi - Iva: 10% COD. **SU.FUPSTD**

Weight: 180 g - Package: 6 pcs. - Shelf Life: 36 months COD. **SU.FUPSTD**

**INGREDIENTI CARATTERIZZANTI:**  
Passata di pomodoro, funghi porcini 20%.  
**CHARACTERIZING INGREDIENTS:**  
Tomato sauce, porcini mushrooms 20%.

**CONSIGLI DI UTILIZZO:** Condimento per primi piatti quali pasta, pasta ripiena come ravioli o tortelli e risotti (4 porzioni).  
**TIPS USE:** First courses condiment: perfect with pasta, filled pasta as ravioli and tortelli and risotti (4 portions).



**Burro e Tartufo estivo**  
biologico

**Ingredienti caratterizzanti:** Tartufo estivo 6% (Tuber aestivum Vitt.)  
**Consigli d'uso:** Ideale soprattutto per primi piatti, ottimo sciolto su carne, ingrediente per realizzare gustosi sfornati vegetali, vi stupirà nelle preparazioni di dolce, dove volete dare una nota gradevole di tartufo.

Butter Condiment with Summer Truffle

**Characterizing ingredients:** Summer Truffle 6% (Tuber aestivum Vitt.)  
**Instructions for use:** Ideal especially for first courses, excellent melted on meat, try it to make tasty veggies pies, it will amaze you in the preparation of desserts, and wherever you want to give a pleasant note of truffle.

Peso	Confezione	Scadenza	IVA	Codice Prodotto
85 g	6-12 pezzi	36 mesi	10%	BIO.BTN85



**Bio Tartufata**

con tartufo estivo  
**Ingredienti caratterizzanti:** Tartufo estivo (Tuber aestivum Vitt.), funghi champignon italiani.  
**Consigli d'uso:** Pronta all'uso e ottimo per accompagnare qualsiasi tipo di piatto come pasta, carne pure. Provatelo sui crostini e panini, hamburger.

Bio Truffle Cream  
with Summer Truffle

**Characterizing ingredients:** Summer truffle (Tuber aestivum Vitt.), Italian champignon mushrooms.  
**Instructions for use:** Ready to use and excellent to combine with any type of dish such as pasta, mashed potatoes or meat. Try it on crostons, sandwiches and burgers.

Peso	Confezione	Scadenza	IVA	Codice Prodotto
85 g	6-12 pezzi	36 mesi	10%	BIO.SALSATA085N



**Condimento Biologico**

a base di olio extra vergine di oliva al tartufo bianco  
**Ingredienti caratterizzanti:** Olio extra vergine d'oliva (EVO) Italia  
**Consigli d'uso:** Idoneo per dare il gusto di tartufo su qualsiasi tipo di piatto. **Curiosità:** provatelo su una pallina di gelato fior di latte e sale grosso macinato.

Extra Virgin Oil condiment with White Truffle

**Characterizing ingredients:** Extra virgin olive oil (EVO) from Italy  
**Instructions for use:** Suitable to give a truffle taste on any kind of dish. **Curiosity:** try it on an ice cream ball with coarse ground salt.

Peso	Confezione	Scadenza	IVA	Codice Prodotto
60 ml	6-12 pezzi	18 mesi	10%	BIO.OLT060





STEFANIA CALUGI  
tartufi dal 1908



**PORCINI INTERI SOTT'OLIO**  
WHOLE PORCINI MUSHROOMS IN OIL



Peso: 180 g - Conf.: 6 pz. - Scad.: 36 mesi - Iva: 10%

COD. **SO.PIOL212**

Weight: 180 g - Package: 6 pcs. - Shelf Life: 36 months

COD. **SO.PIOL212**

**INGREDIENTI CARATTERIZZANTI:**  
Funghi porcini.

**CHARACTERIZING INGREDIENTS:**  
Porcini mushrooms.

**CONSIGLI DI UTILIZZO:** Ideale con antipasti a base di affettati e formaggi, come contorno e per farcire hamburger e panini.

**TIPS USE:** Ideal with cold meat and cheese appetizers, as side dish and to fill hamburgers and sandwiches



**ANTIPASTO DI BOSCO SOTT'OLIO CON PORCINI**  
FOREST STARTER IN OIL WITH PORCINI MUSHROOMS



Peso: 270 g - Conf.: 6/12 pz. - Scad.: 36 mesi - Iva: 10%

COD. **SO.ANTOL280**

Weight: 270 g - Package: 6/12 pcs. - Shelf Life: 36 months

COD. **SO.ANTOL280**

**INGREDIENTI CARATTERIZZANTI:**  
Funghi misti e porcini.

**CHARACTERIZING INGREDIENTS:**  
Mixed mushrooms and porcini.

**CONSIGLI DI UTILIZZO:** Ideale con antipasti a base di affettati e formaggi, come contorno e per farcire hamburger e panini.

**TIPS USE:** Ideal with cold meat and cheese appetizers, as side dish or to fill hamburgers and sandwiches.



**CAVOLO CAPPUCCIO TOSCANO SOTT'OLIO**  
TUSCAN CABBAGE IN OIL



Peso: 250 g - Conf.: 6/12 pz. - Scad.: 36 mesi - Iva: 10%

COD. **SO.CAVOLI0314**

Weight: 250 g - Package: 6/12 Pcs. - Shelf Life: 36 months

COD. **SO.CAVOLI0314**

**INGREDIENTI CARATTERIZZANTI:**  
Cavolo orig. Toscana.

**CHARACTERIZING INGREDIENT:**  
Tuscan cabbage.

**CONSIGLI DI UTILIZZO:** Prodotto ottenuto con cavoli (varietà verza e cappuccio) rigorosamente selezionati che risulta eccellente come antipasto insieme ad affettati e formaggi e come ripieno per panini ed hamburger.

**TIPS USE:** This product originates from a rigorous selection of cabbage (type: savoy and cappuccio) and it is excellent as cold meat and cheese appetizers and as filling for sandwiches and hamburgers.



**BRUSCHETTA CON FUNGHI PORCINI**  
PORCINI MUSHROOMS BRUSCHETTA



Peso: 130 g - Conf.: 6/12 pz. - Scad.: 36 mesi - Iva: 10%

COD. **SU.BRUSPOR130**

Weight: 130 g - Package: 6/12 pcs. - Shelf Life: 36 months

COD. **SU.BRUSPOR130**

**INGREDIENTI CARATTERIZZANTI:**  
Funghi porcini 42%.

**CHARACTERIZING INGREDIENTS:**  
Porcini Mushrooms 42%.

**CONSIGLI DI UTILIZZO:** Prodotto dallo spiccato gusto di funghi porcini che si rivela particolarmente versatile in cucina: perfetto con pane tostato, crostini e come condimento di primi piatti di pasta o riso (5 porzioni). Provatelo con una scaloppina di carne di manzo o di pollo.

**TIPS USE:** This product has a strong porcini mushrooms taste and has a versatile use: perfect on toasted bread, crostons and as a condiment for pasta or rice first courses (5 portions). Try it also on beef and chicken escalope.



**BRUSCHETTA DI CARCIOFI**  
ARTICHOKES BRUSCHETTA



Peso: 130 g - Conf.: 6/12 pz. - Scad.: 36 mesi - Iva: 10%

COD. **SU.BRUSCCAR130**

Weight: 130 g - Package: 6/12 Pcs. - Shelf Life: 36 months

COD. **SU.BRUSCCAR130**

**INGREDIENTI CARATTERIZZANTI:**  
Carciofi italiani, olio di oliva.

**CHARACTERIZING INGREDIENT:**  
Italian artichokes, olive oil.

**CONSIGLI DI UTILIZZO:** Questo prodotto si distingue per il gusto classico dei carciofi e per i molteplici utilizzi: perfetto su crostini di pane tostato, nella farcitura di panini o come condimento di primi piatti di pasta (6 porzioni).

**TIPS USE:** This product reveals the traditional artichokes taste and has many utilizes: perfect on toasted bread or for filling sandwiches. Excellent for your first courses dishes (6 portions).



STEFANIA CALUGI  
tartufi dal 1908



PREPARATO A BASE DI MIELE CON TARTUFO BIANCO  
HONEY WITH WHITE TRUFFLE



SOLO MIELE40

Peso: 40 g - Conf.: 6/12 pz. - Scad.: 36 mesi - Iva: 10% COD. MIELE40

Weight: 40 g - Package: 6/12 pcs. - Shelf Life: 36 months COD. MIELE40

INGREDIENTI CARATTERIZZANTI:  
Miele, tartufo bianco e tartufo bianchetto  
CHARACTERIZING INGREDIENTS:  
Honey, white truffle and spring white truffle.

CONSIGLI DI UTILIZZO: Prodotto che si presta a numerosi abbinamenti: **formaggi** come pecorino, erborinati e Parmigiano Reggiano, gelato al cioccolato o crema e con altre tipologie di **dolce**.

USE TIPS: Is a kind of product that you can use on many different kind of combinations: **Pecorino cheeses**, blue cheeses and Parmigiano Reggiano cheeses, chocolate or whipped cream ice creams and on other kind of **cakes**.



PREPARATO A BASE DI MIELE CON TARTUFO NERO PREGIATO  
PREPARATION WITH HONEY AND BLACK TRUFFLE



Peso: 40 g - Conf.: 6/12 pz. - Scad.: 36 mesi - Iva: 10% COD. MIELE.TN40

Weight: 40 g - Package: 6/12 pcs. - Shelf Life: 36 months COD. MIELE.TN40

INGREDIENTI CARATTERIZZANTI:  
Miele, tartufo nero pregiato.  
CHARACTERIZING INGREDIENTS:  
Honey, black truffle.

CONSIGLI DI UTILIZZO: Prodotto che si presta a numerosi abbinamenti: **formaggi** come pecorino, erborinati e Parmigiano Reggiano, gelato al cioccolato o crema e con altre tipologie di **dolce**.

USE TIPS: Is a kind of product that you can use on many different kind of combinations: **Pecorino cheeses**, blue cheeses and Parmigiano Reggiano cheeses, chocolate or whipped cream ice creams and on other kind of **cakes**.



CONFETTURA EXTRA DI FICHI AL TARTUFO  
EXTRA JAM WITH FIGS AND TRUFFLE



Peso: 40 g - Conf.: 6/12 pz. - Scad.: 36 mesi - Iva: 10% COD. CONF.FICTART40

Weight: 40 g - Package: 6/12 pcs. - Shelf Life: 36 months COD. CONF.FICTART40

INGREDIENTI CARATTERIZZANTI:  
Fichi, miele, tartufo estivo.  
CHARACTERIZING INGREDIENTS:  
Figs, Honey, summer truffle.

CONSIGLI DI UTILIZZO: confettura best seller che nasce dall' unione tra fichi e tartufo. Si presta per molti abbinamenti: **formaggi** stagionati,erborinati,capriini,pecorini semi stagionati,grana padano,ma anche per accompagnare dolci tipo, chess cake, **mousse al cioccolato**,ganache al cioccolato fondente.

USE TIPS: A bestseller jam, born from the combination between figs and truffle. Suitable for many matches: matured **cheeses**, blue cheeses, semi matured cheeses, Grana Padano and also with cakes like cheese cakes, **chocolate mousse**, chocolate ganache.





STEFANIA CALUGI  
tartufo dal 1908

codice	descrizione	peso netto	pzxct
<b>BONTA' DI TARTUFO</b>			
CARP030	AFFETTATO DI TARTUFO	30 g	6
SAL.TN045	PREZIOSA AL TARTUFO	45 g	6
BT.030	CONDIMENTO A BASE DI BURRO CON TARTUFO BIANCO	30 g	6
BT.0905	CONDIMENTO A BASE DI BURRO CON TARTUFO BIANCO	90 g	6
BT.N45	CONDIMENTO A BASE DI BURRO CON TARTUFO ESTIVO	45g	6
P.TARTBIAN085	PATÉ CON TARTUFO BIANCO	85 g	6
SAL.FT085	SALSA CON FUNGHI PORCINI E TARTUFO BIANCO	85 g	6
CPARTART.085	CREMA CON PARMIGIANO REGGIANO AL TARTUFO	85 g	6
TA.085STD	CREMA TARTUFATA CON PORCINI	85 g	6
TA.085B	CREMA TARTUFATA BIANCA	85 g	6
TA.180	CREMA TARTUFATA BIANCA	180 g	6
TA.085N	CREMA NERA TARTUFATA	85 g	6
CRETART085	CREMA DEL TARTUFAIO	85 g	6
CFT.045	CREMA CON FUNGHI PORCINI E TARTUFO	45 g	6
P.TARTUFO085	PATÉ CON TARTUFO ESTIVO	85 g	6
SU.MED280	SUGO DEL TARTUFAIO	280 g	6
OL.TB055	CONDIMENTO AL GUSTO DI TARTUFO BIANCO A BASE DI OLIO ETRA V.O.	60 ml	6
OL.TB250	CONDIMENTO AL GUSTO DI TARTUFO BIANCO A BASE DI OLIO ETRA V.O.	250 ml	6
OL.TBN100	CONDIMENTO AL TARTUFO BIANCO A BASE DI EVO (AROMA NATURALE)	100 ml	6
OL.TN250	CONDIMENTO AL GUSTO DI TARTUFO NERO A BASE DI OLIO E TRAV.O.	250 ml	6
OL.TN100BOT	CONDIMENTO AL GUSTO DI TARTUFO NERO A BASE DI OLIO E TRAV.O.	100 ml	6
TA.500N15	CREMA NERA TARTUFATA SENZA AROMI- 15 % TARTUFO	500 g	6
TARTUFAIO500	CREMA DEL TARTUFAIO 2%	500 g	12
BT.250X	CONDIMENTO A BASE DI BURRO E TARTUFO BIANCO AL 10%	250 g	12
BTN.250	CONDIMENTO A BASE DI BURRO, FORMAGGI E TARTUFO ESTIVO 5%	250 g	12
MAC.PETALI015	PETALI DI TARTUFO MACININO	15 g	6
<b>APERITARTUFO</b>			
APER.CILTART180	APERITARTUFO CON POMODORI CILIEGINI	180 g	6
APER.NOCCIOSNACK90	APERITARTUFO CON NOCCIOLE TOSTATE	90 g	6
APER.NOCCIOSNACK370	APERITARTUFO NOCCIOSNACK AL TARTUFO	370 g	6
<b>DOLCEZZE AL TARTUFO</b>			
CONF.FICTART40	CONFETTURA EXTRA DI FICHI AL TARTUFO	40 g	6
MIELE40	PREPARATO A BASE DI MIELE CON TARTUFO BIANCO	40 g	6
MIELE.TN40	PREPARATO A BASE DI MIELE CON TARTUFO NERO PREGIATO	40 g	6
<b>LINE A BIO</b>			
BIO.BTN85	BURRO E TARTUFO ESTIVO	85 g	6
BIO.SALSATA085N	BIO TARTUFATA	85 g	6
BIO.OLTB060	CONDIMENTO BIOLOGICO	60 ml	6
<b>FUNGHI E CONSERVE</b>			
SO.PIOL212	PORCINI INTERI SOTT'OLIO	180 g	6
SO.ANTOL280	ANTIPASTO DI BOSCO SOTT'OLIO CON PORCINI	270 g	6
SO.CAVOLI0314	CAVOLO CAPPUCCIO TOSCANO SOTT'OLIO	250 g	6
SU.BRUSPOR130	BRUSCHETTA CON FUNGHI PORCINI	130 g	6
SU.BRUSCCAR130	BRUSCHETTA DI CARCIOFI	130 g	6
ZAFF025	ZAFFERANO PURO IN PISTILLI	0,25 g	6
S.FPE100	PORCINI SECCHI "EXTRA"	100 g	16
B.SUCHIANINA180	RAGU' DI CHIANINA	180 g	6
SU.FUPSTD	SUGO AI FUNGHI PORCINI	180 g	6



### 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 1



### 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



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 contengono 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.

Ecotipo di Borlotto nano con seme tondo-ovoidale, non molto grosso, con fondo bianco-crema e screziature rosso-vinacee. Questo ecotipo è il più noto e forse il più antico: è molto apprezzato sul mercato per la sua buccia, quasi inesistente dopo la cottura. Nell'impiego in cucina si riscatta dal nome "CIUOTO" (in italiano "cretino") e diventa un alimento "REGINA" per la sua svariata utilizzazione e per le eccellenti qualità di gusto, sapore e cottura. Si tratta infatti di un autentico e superiore Borlotto, da impiegare per le più svariate e gustose ricette.



FAGIOLI I.G.P. DI SARCONI

### *Verdolino*

500g - s.v.

Ecotipo di fagiolo nano dal seme tondo-ovoidale dal colore inconfondibile verde chiaro, più o meno intenso a seconda della zona di coltivazione. Ecotipo molto apprezzato per la delicatezza del gusto e per la buccia particolarmente tenera. In cucina è consigliato con la pasta o col riso, ma riesce squisito anche nelle zuppe da solo o con l'aggiunta di carne, pesce o verdura.



FAGIOLI I.G.P. DI SARCONI

### *Cannellino*

500g - s.v.

Classico fagiolo nano dal seme cilindrico-allungato di colore bianco uniforme, con le punte affusolate o schiacciate. I migliori risultati in cucina si ottengono utilizzando questo fagiolo per preparare contorni, insalate e piatti freddi; comunque anche con la pasta non tradisce le attese.



FAGIOLI I.G.P. DI SARCONI

### *Tabacchino*

500g - s.v.

Ecotipo di fagiolo nano dal seme tondo-ovoidale e dal tipico color tabacco, da cui il nome. Fagiolo, molto coltivato da sempre, con alto contenuto di fibra e altamente digeribile. In cucina si esalta molto bene nelle zuppe, da solo o con verdure, inoltre lo consigliamo insieme al brodo di cottura ed al pane raffermo, il tutto condito con olio extravergine di oliva per una antica e tradizionale ricetta lucana "pani npuvu cu fasuli" (pane bagnato con fagioli).



FAGIOLI I.G.P. DI SARCONI

### *Cannellino (nero)*

500g - s.v.

Ecotipo di cannellino nano dal seme cilindrico, allungato e affusolato di colore bianco con macchie nere e non uniformi che lo rendono molto bello anche a vedersi. Pianta che allo stato ceroso presenta dei baccelli lunghi e di colore giallo chiaro. In cucina è consigliato per un piatto unico o con pasta o da solo come contorno.



FAGIOLI I.G.P. DI SARCONI

### *Cannellino (rosso)*

500g - s.v.

Ecotipo di cannellino nano dal seme cilindrico, allungato e affusolato di colore bianco con macchie rosso violacee, a volte nere e non uniformi: molto bello anche a vedersi. Pianta che allo stato ceroso presenta dei baccelli lunghi e di colore giallo chiaro. In cucina è consigliato per un piatto unico con la pasta, o da solo come contorno.

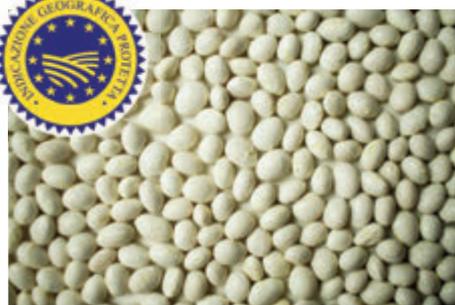
cod.	descrizione	PESO	U.M - Pz./ct
BELI01	Ciuoto e Regina	500g	10
BELI02	Verdolino	500g	10
BELI03	Cannellino	500g	10
BELI04	Tabacchino	500g	10
BELI05	Cannellino (Nero)	500g	10
BELI06	Cannellino (Rosso)	500g	10



FAGIOLI I.G.P. DI SARCONI  
*Munachedda (nera)*

500g - s.v.

Ecotipo di fagiolo rampicante simile alla MUNACHEDDA da cui si differenzia per il colore del seme, che si presenta a forma tondo-ovoidale, coi colori bianco e nero uniti in forme irregolari e con prevalenza ora dell'uno ora dell'altro. L'impiego in cucina risulta ottimale se affidato all'estro e alla fantasia dello Chef per preparare qualsiasi tipo di piatto.



FAGIOLI I.G.P. DI SARCONI  
*Fasulli risi (tondini nani)*

500g - s.v.

Ecotipo di fagiolo nano che si presenta con un seme tipico tondo-ovoidale, non molto grosso, di colore bianco uniforme. Una delle migliori varietà sia per produzione che per qualità organolettiche, di rapida cottura. Lo chef in cucina lo può presentare in qualsiasi modo, ma può renderlo unico con le cozze e della buona pasta corta fatta in casa.



FAGIOLI I.G.P. DI SARCONI  
*Nasieddu (rosso)*

500g - s.v.

Ecotipo rampicante a fondo bianco con macchia irregolare Rosso-vinacea sull'ilo da cui prende il nome "Nasieddu" (piccolo naso). In cucina è utilizzabile per contorni, antipasti e non disdegna di essere mischiato con la pasta o con riso.



LEGUMI  
*Ceci (piccoli)*

400g - s.v.

I ceci piccoli, dal grande sapore, buccia sottile e di piccole dimensioni, Hanno notevoli qualità organolettiche, dovute al metodo di coltivazione e soprattutto ai terreni in cui vengono prodotti. Si distinguono nettamente dagli altri che comunemente si possono trovare in commercio per il loro valore nutritivo essendo molto ricchi di amido, vitamina A e C, alto contenuto di fibre, calcio e ferro. Il loro eccellente sapore li rende in cucina un ingrediente ideale per la creazione di svariate ricette: dalle minestre e zuppe tipiche, alle vellutate e sformatini, freddi in insalata o come contorno per accompagnare piatti di pesce. Lessati possono essere gustati da soli semplicemente conditi con olio extra vergine di oliva. L'aggiunta poi dei profumi mediterranei quali il rosmarino, l'aglio e l'alloro donano all'insieme di ogni preparazione un aroma ed un gusto delicato ed inconfondibili.



LEGUMI  
*Fagiolo Canarino*

500g - s.v.

Fagiolo canarino, Impollinazione spontanea del verdolino avvenuta in azienda è un fagiolo nano dal seme tondo-ovoidale e dall'inconfondibile colore verde acceso più o meno intenso a seconda della zona di coltivazione molto apprezzato per la delicatezza del gusto e per la buccia particolarmente tenera. In cucina è consigliato con la pasta o col riso, ma è squisito anche nelle zuppe, da solo o con l'aggiunta di carne, pesce o Verdura.



LEGUMI  
*Fagiolo Rosso "O Russo"*

500g - s.v.

Ecotipo di Cannelino, da impollinazione spontanea avvenuta in Azienda. presenta un colore rosso acceso ed ha una consistenza farinosa. La buccia è ricca di proteine e amidi, mentre nella polpa troviamo fibre, ferro, calcio, fosforo e vitamine del gruppo B. Questi fagioli sono facilmente digeribili, poveri di grassi e contengono isoflavoni, sostanze in grado di mantenere in buona salute il nostro sistema immunitario, il cervello e ossa. Questi legumi, inoltre aiutano la formazione di enzimi utili al fegato e hanno proprietà depurative e diuretiche. Il loro sapore è dolce. Sono molto utilizzati per la preparazione di piatti tex-mex. Sono perfetti per zuppe e puree, ma non solo: le ricette con fagioli rossi spaziano dalle insalate fredde ai contorni con riso e cereali e polpette vegetali. Si prestano anche alla preparazione di dessert e marmellate.

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 Russo"	500g	10



LEGUMI

### Zuppa di Fagioli

500g - s.v.

Misto di oltre 20 ecotipi di fagioli di Sarconi IGP e non IGP appartenenti alla nostra linea di legumi e Provenienti tutti dai campi della nostra Azienda Belisario. In cucina si prestano per zuppe e minestrone



LEGUMI

### Fagiolo Nero

#### Il Duce

500g - s.v.

Ecotipo di fagiolo Nano, Impollinazione spontanea avvenuta nei nostri campi. Il colore scuro sta ad indicare un alto contenuto di proteine, calcio e ferro ma soprattutto è un fagiolo ricco di antocianine, fondamentali per il nostro benessere e per la prevenzione di molte patologie. Con questo ecotipo non si annoia il palato, può essere utilizzato in svariate ricette o come semplice contorno.



LEGUMI

### Zuppa Contadina

500g - s.v.

la zuppa contadina è un prodotto delizioso salutare e dietetico. Il contenuto di questa zuppa è composto da ingredienti di prima qualità, confezionati a cura dell'azienda agricola BELISARIO e contiene esclusivamente legumi in percentuale variabile: lenticchie, i fagioli DI SARCONI (circa 20 ecotipi), fagioli neri, fagioli borlotti, fave decorticate, ceci neri rossi e bianchi e cicerchie.



LEGUMI

### Ceci Neri

400g - s.v.

Il cece nero è diverso, nella forma e nel colore, dal cece comune. Ha una dimensione più piccola, la buccia rugosa, l'apice a forma di uncino, un gusto deciso e un contenuto di fibre superiore a quello presente nel cece comune. Grazie alla sua alta concentrazione di ferro, in passato era consigliato alle donne in gravidanza. Ha un sapore davvero unico e particolare, tale da consentirne la consumazione anche con un solo filo di olio extravergine, senza sale. Le numerose fibre presenti aiutano la regolarità intestinale e lo rendono un alimento saziante, ideale per chi vuole tenere sotto controllo il peso forma.



LEGUMI

### Fave Intere

400g - s.v.

Anticamente, le fave secche venivano considerate il cibo dei poveri perché facilmente reperibili, oggi trovano impiego in gustosi piatti della tradizione culinaria meridionale, vantando notevoli proprietà nutrizionali, infatti, contengono ferro, vitamine ed altri oligoelementi. Prima di cucinarle vanno tenute in ammollo, i tempi di ammollo sono piuttosto lunghi e generalmente sono di 18/20 ore, Una volta terminato l'ammollo, vanno cotte per circa 2 ore in acqua.



cod.	descrizione	PESO	U.M - Pz./ct
BEL13	Zuppa di Fagioli	500g	10
BEL14	Fagiolo Nero Il Duce	500g	10
BEL15	Zuppa Contadina	500g	10
BEL16	Ceci neri	400g	10
BEL17	Fave intere	400g	10

*Menodiciotto*  
GELATI FATTI CON ARTE dal 1986



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



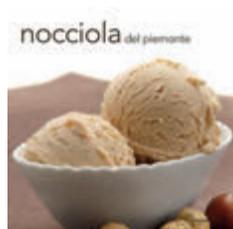
**Vaschetta da 1,6 kg**  
1 pz/CT -  
Cod.: RS FOND NERO



**Vaschetta da 1,8 kg**  
1 pz/CT -  
Cod.: RP CAFFÈ



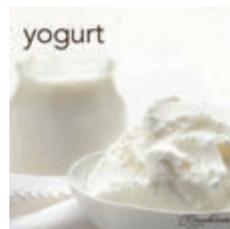
**Vaschetta da 1,8 kg**  
1 pz/CT -  
Cod.: RP GIANDUIA



**Vaschetta da 1,5 kg**  
1 pz/CT -  
Cod.: RP NOCCIOLE



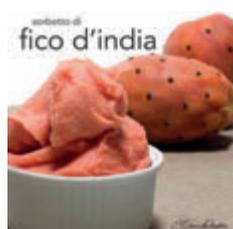
**Vaschetta da 1,5 kg**  
1 pz/CT -  
Cod.: RT V PISTACCHIO



**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 - € 28,00  
Cod.: PO STRACCIATELL



**Pozzetto da 4 kg**  
1 pz/CT -  
Cod.: PO TIRAMISU



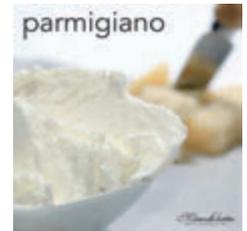
**Vaschetta da 1,8 kg**  
1 pz/CT -  
Cod.: RP CREMA



**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 MELONEPICC



**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 FRAGOLBOSCO



**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



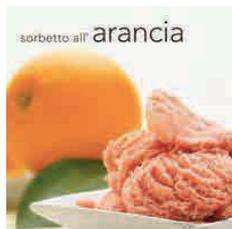
**Vaschetta da 1,8 kg**  
1 pz/CT -  
Cod.: RS MANGO



**Vaschetta da 1,8 kg**  
1 pz/CT -  
Cod.: RS BERGAMOTTO



**Vaschetta da 1,8 kg**  
1 pz/CT -  
Cod.: RS MENTA



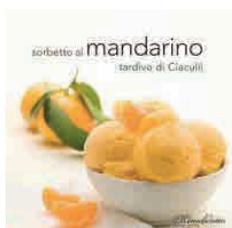
**Vaschetta da 1,8 kg**  
1 pz/CT -  
Cod.: RS ARANCIA



**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

arguta



**Vaschetta da 1,8 kg**  
1 pz/CT -  
Cod.: RS ARGUTA

lime dei caraibi



**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.



Cartone composto da 6 vasi da 350gr/500ml.

### 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 salati 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 crudità, 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, crascei, 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 adagiarsi 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.
<b>SALE MARINO INTEGRALE DI CERVIA • TRADIZIONALE •</b>			
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
<b>SALE MARINO INTEGRALE DI CERVIA • SPECIALITÀ A PRODUZIONE LIMITATA •</b>			
CERV011	SALE DI CERVIA RISERVA CAMILLONE (PROD. LIMITATA)	750	12
<b>SALE MARINO INTEGRALE DI CERVIA • CONFEZIONI SPECIALI E DA REGALO •</b>			
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
<b>SALI AROMATICI (SALE MARINO INTEGRALE DOLCE DI CERVIA ALLE ERBE AROMATICHE E SPEZIE)</b>			
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
<b>SALI AROMATICI GOURMET</b>			
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
<b>MATTONELLA DELLO CHEF DI SALE DOLCE DI CERVIA</b>			
CERV955	MATTONELLA DI SALE DI CERVIA (F.TO 200X100X30MM) X2 PZ	2100	6

**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 inserite 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 sbrecciatore 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.

# 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
RISERVA013	FIOR DI SALE	VETRO	6	gr 120



Oggi il caffè che viene da Colombia, Brasile, Etiopia, Giava, Vietnam, etc... raggiunge la torrefazione Passalacqua, e da qui arriva in tutto il mondo.

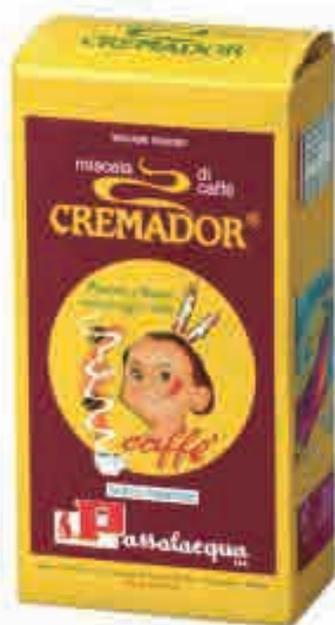


CODICE	DESCRIZIONE	PZ. CT.	PESO
PASSA051	CREMADOR LATTINA MACINATO	12	250g
PASSA015	MEXICO LATTINA MACINATO	12	250g

Un caffè di qualità eccellente per la moka



CODICE	DESCRIZIONE	PZ. CT.	PESO
PASSA080	DEUP LATTINA MACINATO	12	250g
PASSA061	HAREM LATTINA MACINATO	12	250g



CODICE	DESCRIZIONE	PZ. CT.	PESO
PASSA011	CREMADOR PACCHETTO MACINATO	12	250g
PASSA060	MOHANA PACCHETTO MACINATO	12	250g
PASSA068	MEXICO 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





# so food

**Centro Distribuzione Specialità Alimentari**

So Food srl  
Centro Distribuzione Specialità Alimentari  
Lungomare IX Maggio, 54  
70132 Bari  
Tel. 080 53 43 633  
[info@sofood.org](mailto:info@sofood.org)  
[www.sofood.org](http://www.sofood.org)