

SELEZIONE so food®



La qualità prima di tutto

CATALOGO GENERALE
2021

CEDA
Agenzia
Generale
specialità
alimentari tipiche

so food®
Centro Distribuzione Specialità Alimentari





Chi siamo

Gentile 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

Indice dei Produttori

so food®
Centro Distribuzione Specialità Alimentari

AZIENDA	pag.
Mulino Marino	10
Pastificio Gentile	12
La pasta di Aldo	36
Pasta Apulia	40
Amastuola	42
Komjanc	43
Salvatore Molettieri	46
AgricolaVinica	47
Rondolino	48
Lodigiana	49
Maria Vittoria Bakery	55
Battacone	57
Fresco Piada	59
Elva	61
Dok dall'ava	62
Bbs Bidinelli	74
Franchi	75
La bottega di Adò	101
Bontà di fiore	102
Il Chiaromontano	104
Fracassa Salumi	107
Salumi Castagna	111
Paganoni	112
Monte Arci	114
La Tenuta Bianca	116
Crucolo	118
La Casera	125
La Ghianda	150
L'Abbondanza	153
Provolone selezione So Food	161
Recco Enzo	162
Montanari e Gruzza	163
Formaggeria Toscana	167
Macelleria Oberto	174
Il Mattone	212
Natura Food	220
Stefania Calugi	223

AZIENDA	pag.
Olio Anfosso	228
Mongetto	231
Pesto Rossi	240
La Nicchia di Pantelleria	241
Viarafi n°1	242
Suriano	262
Filippone	271
Agricola Buongiorno	272
Evergreen	274
Nogalba	276
Bellisario	277
De Marinis	280
Smeralda	281
Friul Trota	285
Delfino	304
Sarda affumicati	307
Carling Ford	308
Kys Marine	307
Finagricola	310
Antica Enotria	323
Marrazzo	326
Pachineat	333
Esca Dolciaria	337
Grondona	338
Lunardi	354
Torta Pistocchi	355
Petronella	357
Miele Thun	358
Passalacqua	360
Birrificio forte	362
Tomarchio	365
Il Convento	366
Acetaia Malpighi	371
Menodiciotto	380
Riserva del mare	384
Sale rosa Himalaya	385
Saline di Cervia	386



Io sono Dante Nicola Martellotta, e da più di 30 anni lavoro nel settore della Rappresentanza Commerciale. La mia più grande fortuna è quella di continuare, ogni giorno di più, ad entusiasmarmi per il mio lavoro, che a distanza di anni, mi ha insegnato che i successi sono il risultato del nostro impegno quotidiano e della serietà con la quale portiamo avanti la nostra professione.

Dopo tante esperienze lavorative, e tanti viaggi in giro per l'Europa, alla scoperta del mondo enogastronomico, e grazie alle conoscenza dei prodotti, dei produttori, ma soprattutto delle storie, ho deciso di fondare nel 2000 la Ce. Da. Sas "Agenzia Generale di Rappresentanza Specialità Alimentari Tipiche" che ad oggi, con il suo network di eccellenze alimentari provenienti da tutta Europa, è al servizio di una selezionata clientela del Sud Italia.

L'evoluzione del mercato e delle esigenze dei clienti, hanno poi posto le basi per un ulteriore progetto. Nasce nel 2016, infatti, la So Food srl un centro distributivo con un assortimento di prodotti che spaziano dal deperibile, all'ambiente fino al -20. Quest'idea, nasce dalla volontà di garantire anche ai piccoli produttori di distribuire la loro gamma di prodotti d'eccellenza, e dalla necessità dei nostri clienti di avere un servizio che garantisca settimanalmente un assortimento di Alta qualità.

Il progetto prevede anche un importante avvicinamento professionale e collaborativo reciproco tra i clienti e i produttori del settore, affinchè ci sia massima chiarezza sulla qualità dei prodotti, sulla loro sostenibilità ambientale e sulla filiera produttiva.

Questi principi ci hanno guidato nel proporvi la nostra gamma di prodotti, che, siamo sicuri, soddisferanno anche i palati più esigenti.

La fiducia che ci viene costantemente rinnovata, da tutti coloro che conoscono la nostra realtà, è per noi fonte di soddisfazione e stimolo per continuare a migliorarci, ed è per questo che negli anni siamo riusciti a creare un gruppo di collaboratori che hanno sposato i nostri valori, credendo nel nostro progetto Enogastronomico.

Il nostro obiettivo rimarrà sempre quello di consolidare il rapporto con la clientela intenzionata a condividere la nostra crescita di specializzazione nel settore della Qualità

Perché per noi, LA QUALITA' VIENE PRIMA DI TUTTO.

GRUPPO CEDA
Agenzia Generale
specialità alimentari tipiche

Dante Nicola Martellotta

so food®
Centro Distribuzione Specialità Alimentari

so food®
Centro Distribuzione Specialità Alimentari

CONDIZIONI DI VENDITA

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

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

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

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

CONTATTI

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

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

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

DEPOSITO DI BARI:
VIA DELLE VIOLETTE SNC
70026 BARI

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

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

PIANO LOGISTICO ARRIVO FRESCHI		
FORNITORE	**ORDINE DA RICEVERE ENTRO**	**CONSEGNA IN PIATTAFORMA**
FRANCHI	Martedì pomeriggio	Mercoledì della sett. successiva
CASERA	Giovedì pomeriggio	Mercoledì / Giovedì della sett. successiva
Forno gentile	Giovedì mattina	Giovedì della sett. successiva
CHIAROMONTANO	Venerdì pomeriggio	10 gg dall'invio ordine
OBERTO	Lunedì	Mercoledì
CASANOVA/IL MATTONE	Lunedì	Giovedì
FRIULTROTA	Lunedì e Mercoledì	Giovedì/Venerdì
BBS	Lunedì	Venerdì
LA TENUTA BIANCA	Lunedì ore 13.00	(consegna al cliente) Mercoledì / Giovedì
	Mercoledì ore 13.00	(consegna al cliente) Venerdì / Sabato
	Venerdì ore 13.00	(consegna al cliente) Lunedì / Martedì
OSTRICHE	Lunedì	Giovedì

Tutti gli ordini devono pervenire ogni mattina entro le 9.00

MULINO MARINO

MULINO BIOLOGICO DELLA LANGA

PaudiSempre
la farina per ogni cosa

Controllati e certificati da:

Qualità Vegana



PERCHÈ IL BIOLOGICO

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

SI

- Rotazione delle colture
- Conservazione della biodiversità
- Agricoltura italiana

NO

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



FARINE DI GRANO MACINATE A PIETRA NATURALE

Descrizione	1 kg 10 pz x CT	5 kg 1 pz x CT	25 kg 1 pz x CT	Ideale per:
MACINA Grano tenero macinato integrale completo	MACINA1	MACINA5	MACINA25	pane, crostate, torte salate, biscotti, prodotti integrali
SETACCIO Farina di grano tenero semi integrale	SETACCIO1	SETACCIO5	SETACCIO25	pane, grissini, tutti i prodotti integrali
BURATTO Farina di grano tenero tipo 2	BURATTO1	BURATTO5	BURATTO25	pane, pizza, dolci, grissini, biscotti, pasta fresca
PANDISEMPRE Grano tenero, Farro ed Enkir	PANDISEMPRE1	PANDISEMPRE5	PANDISEMPRE25	per ogni cosa. Ottima per focaccia ligure
GRANO DURO SEN. CAPPELLI Sfarinato di Grano duro Senatore Cappelli	SFARIN1	SFARIN5	SFARIN25	pasta, pani del sud, pizza
SETTE EFFE Sfarinato di Grano duro, Grano tenero, Farro, Segale, Orzo, Grano saraceno, Mais	SETTEEFFE1	SETTEEFFE5	SETTEEFFE25	pasta, crostate, biscotti, pane

FARINE MACINATE A CILINDRI

Descrizione	1 kg 10 pz x CT	5 kg 1 pz x CT	25 kg 1 pz x CT	Ideale per:
GRANO TENERO TIPO 0	FARTIPO01	FARTIPO05	FARTIPO025	dolci, pane, pasta fresca, pizza
GRANO TENERO TIPO 00	FAR1511	FAR1515	FAR15125	dolci, pane, pasta fresca, pizza
MANITOBA	MANITOBA1	MANITOBA5	MANITOBA25	alta lievitazione, panettone, brioche, pasticcini, cornetti, pasta sfoglia
SEMOLA DI GRANO DURO **BIO**	SEMOLA1	SEMOLA5	SEMOLA25	pasta, semolini, pane, gnocchi
TIPO 0 "DARIO"	X	DARIO5	DARIO25	grissini, pasta frolla, pizza napoletana

FARINE SPECIALI MACINATE A PIETRA NATURALE

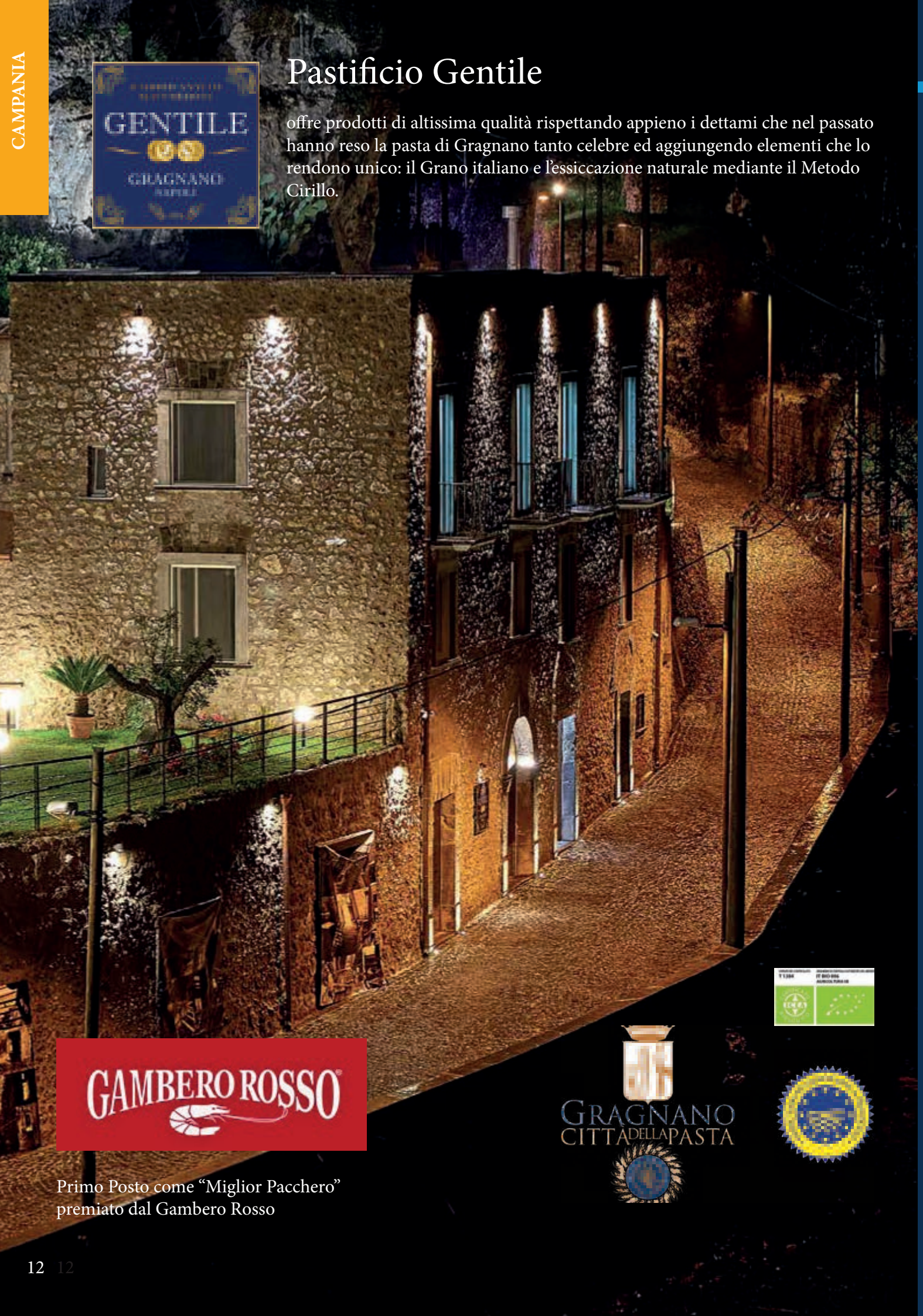
Descrizione	1 kg 10 pz x CT	5 kg 1 pz x CT	25 kg 1 pz x CT	Ideale per:
FARRO BIANCO	FARROBIANCO1	FARROBIANCO5	FARROBIANCO25	pane, dolci, pasta fresca, pizza
FARRO INTEGRALE	FARRINT1	FARRINT5	FARRINT25	pane integrale, biscotti, grissini
SAPORI ANTICHI Farro, Segale, Kamut, Enkir	SAPO1	SAPO5	SAPO25	pane, pasta, pizza, dolci
ENKIR	ENKIR1	ENKIR5	ENKIR25	ideale per tutti gli usi ai cereali
SEGALE BIANCA	SEGALEBIANCA1	SEGALEBIANCA5	SEGALEBIANCA25	media lievitazione
SEGALE INTEGRALE	SEGALE1	SEGALE5	SEGALE25	pane nero, crostate, biscotti
GRANO SARACENO	SARACENO1	SARACENO5	SARACENO25	pasta (pizzoccheri), polenta, crepes
RISO	FARRISO1	FARRISO5	FARRISO25	impanature, dolci, semolino di riso
KAMUT	KAMUT1	KAMUT5	KAMUT25	pane, pasta, dolci

VARIETA' PREGIATE

Descrizione	1 kg 10 pz x CT	5 kg 1 pz x CT	25 kg 1 pz x CT	Ideale per:
GRUSERA farina di Meliga integrale a grana grossa	MAISGRUSERA	MAISGRUSERA5	MAISGRUSERA25	polenta (cottura 120 min.)
FINE farina di Meliga integrale a grana fine	MAISFINE1	MAISFINE5	X	polenta (cottura 90 min.), impanature, dolci
TARAGNA farina di Mais integrale e Grano Saraceno	TARAGNA1	TARAGNA5	TARAGNA25	polenta (cottura 120 min.), fritta o concia con i formaggi
FARINA "7 EFFE 2.0 Macinata a pietra naturale (Si specifica che questa farina è priva di aggiunte di glutine e altri miglioratori)	SETTE2.01	SETTE2.05	SETTE2.025	Pizze e pane

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.



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 16 min.



023 Scialatielli
Cotta in 17 min.



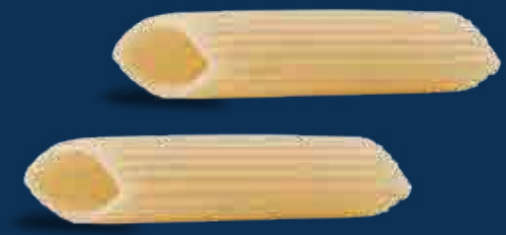
014 Lumaconi
Cotta in 14 min.



032 Mezze Maniche Rigate
Cotta in 13 min.



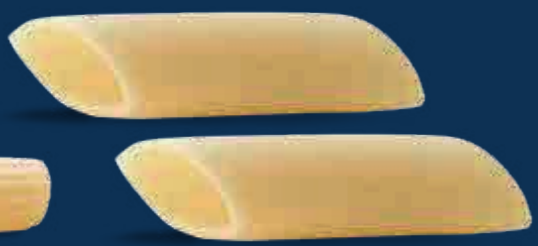
036 Penne Rigate
Cotta in 11 min.



033 Pennette Rigate
Cotta in 10 min.



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 Trecce
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 Spaghett*One*
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.

055 Spaghetti 4 minuti
Cotta in 4 min.

2,2 mm

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

706 Linguine *Integrali*
Cotta in 10 min.





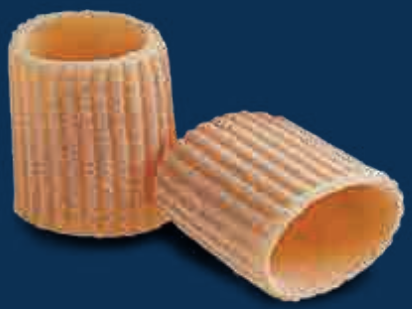
733 Penne Rigate *Integrali*
Cotta in 11 min.



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.

Pasta di Gragnano IGP

Specialità lavorate a mano

Cod.	Nome Prodotto	Peso in g	Q.tà Pz.
001	Fusilli lunghi lavorati a mano | 25 minuti	500	6

Formati Speciali

008	SpaghettOne | 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 in g	Q.tà Pz.	Prezzo	Prezzo Kg
	Formati Corti				
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	Trecce | 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		
	Semola				
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		

Linea Pappa&Pomodoro biologica

Formati prodotti con semola Senatore Cappelli biologica

		in g	Pz.		
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		



RISERVA

2989 Pomodori Pelati

al Naturale (520g)



RISERVA

2992 Pomodori Pelati

Salsati (922g)



RISERVA

2991 Pomodori Pelati

al Naturale (922g)



2948 Filetti di Pomodoro

al Naturale
(970g)



2906 Pomodorini del Piennolo

del Vesuvio a' pacchetelle
(970g)



2983 Pomodoro di Gragnano

'a pacchetelle (960g)



2905 Pomodorini del Piennolo

del Vesuvio in acqua e sale
(550g)



2904 Pomodoro di Gragnano

Salsato (550g)



2908 Pomodorini Gialli

al Naturale (
520g)



RISERVA

2989 Pomodori Pelati

al Naturale (520g)



RISERVA

2992 Pomodori Pelati

Salsati (922g)



RISERVA

2991 Pomodori Pelati

al Naturale (922g)



2948 Filetti di Pomodoro

al Naturale
(970g)



2906 Pomodorini del Piennolo

del Vesuvio a' pacchetelle
(970g)



2983 Pomodoro di Gragnano

'a pacchetelle (960g)



2905 Pomodorini del Piennolo

del Vesuvio in acqua e sale
(550g)



2904 Pomodoro di Gragnano

Salsato (550g)



2908 Pomodorini Gialli

al Naturale (
520g)



2934 Carciofi Arrostiti
(960g)



2935 Pomodori Secchi
(960g)



2936 Frijarielli al Naturale Broccoli Napoletani
(980g)



2914 Pâté di Carciofini Violetto di Schito
(180g)



2959 Pâté di Frijarielli Broccoli Napoletani
(180g)



2915 Carciofini Violetto di Schito
(280g)



2917 Carciofini Violetto di Schito Arrostiti
(280g)



2967 Pomodori Secchi
(280g)



2919 Frijarielli Broccoli alla Napoletana
(280g)



2801 Giardiniera in agrodolce
(280g)



2928 Percoca Sciroppata
(1000g)



2929 Albicocca Sciroppata
(1000g)



2945 Olio Extra Vergine Ravece
(250ml)



2921 Marmellata di Arance di Sorrento
(180g)



2922 Marmellata di Limone
(180g)



2923 Confettura extra di Albicocche del Vesuvio
(180g)



2924 Confettura extra di Melannurca
(180g)



2995 Confettura extra di Fragole Biologica
(180g)



2927 Confettura extra di Pera Pennata di Agerola
(180g)

Cod.	Nome Prodotto	Peso *in* g	Q.tà Pz.
Linea Pomodori			
2989	Pomodoro Pelato al naturale Riserva varietà Kiros	520	12
2992	Pomodoro Pelato salsato Riserva varietà Kiros	922	6
2991	Pomodoro Pelato al naturale Riserva varietà Kiros	922	6
2948	Filetti di pomodoro al naturale varietà Kiros	970	6
2904	Pomodoro di Gragnano salsato	550	12
2983	Pomodorini di Gragnano al naturale a' pacchetelle	960	6
2905	Pomodorini del Piennolo del Vesuvio acqua e sale	550	12
2906	Pomodoro del Piennolo del Vesuvio a' pacchetelle	970	6
2908	Pomodorini Gialli al naturale	520	12
2909	Pomodorini Gialli al sugo	520	12
2947	Pomodorini Gialli a' pacchetelle	970	6
2974	Passata di Pomodoro biologica	550	12
2951	Passata di Pomodoro biologica	1000	6
Sughi Pronti			
2978	Sugo pronto di Pomodorini con basilico	280	6
2980	Sugo pronto di Pomodorini con basilico e peperoncino	280	6
2981	Sugo pronto di Pomodorini alla marinara con alici di Cetara	280	6
2982	Sugo pronto di Pomodorini gialli alla puttanesca	280	6
2984	Sugo pronto di Pomodorini ai profumi dell'orto	280	6
Patè			
2913	Paté di Pomodoro San Marzano	180	6
2914	Patè di Carciofini Violetto	180	6
2959	Paté di Frijarelli	180	6

Cod.	Nome Prodotto	Peso *in* g	Q.tà Pz.
Sott'Oli			
2915	Carciofini Violetto di Schito in olio extravergine d'oliva "Ravece"	280	6
2917	Carciofini Violetto Arrostiti di Schito in olio extravergine d'oliva "Ravece"	280	6
2919	Frijarelli alla Napoletana in olio extravergine d'oliva "Ravece"	280	6
2967	Pomodori secchi in olio extravergine d'oliva "Ravece"	280	6
2934	Carciofi Arrostiti in olio extravergine d'oliva e girasole	960	6
2935	Pomodori Secchi in olio extravergine d'oliva e girasole	960	6
2936	Frijarelli alla Napoletana in olio extravergine d'oliva e girasole	980	6
2801	Giardiniera in agrodocle	280	6
Confetture			
2921	Marmellata di Arance di Sorrento	180	6
2922	Marmellata di Limoni	180	6
2923	Confettura extra di Albicocche del Vesuvio	180	6
2924	Confettura extra di Mele Annurche IGP	180	6
2995	Confettura extra di Fragole biologica	180	6
2927	Confettura extra di Pera Pennata di Agerola	180	6
Sciroppate			
2928	Percoche Sciroppate in acqua e zucchero	1000	6
2929	Albicocche del Vesuvio sciroppate in acqua e zucchero	1000	6
Olio			
2945	Olio Extra Vergine di Oliva, monocultivar Ravece	250	12
2940	Olio Extra Vergine di Oliva, Riserva	5000	4

FORNO
GENTILE
GRAGNANO



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)



FG197 Diamantini Classici
(250g)



FG196 Diamantini al Cacao
(250g)



FG195 Occhi di Bue
con marmellata di Arance
(250g)



FG194 Occhi di Bue
con marmellata di Limone
(250g)



FG193 Biscotti all'Amarena
(250g)



FG552 Crema Spalmabile Gianduja
(250g)



FG551 Crema Spalmabile ZERO
(250g)



FG553 Crema Spalmabile DARK
(250g)



FG544 Crema Spalmabile PISTACCHIO
(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)



FG102 Grissini stirati a mano
MULTICEREALI
(200g)



FG102 Grissini stirati a mano
MULTICEREALI
(200g)



FG099 Lievitato
FRIARIELLI
(1000g)

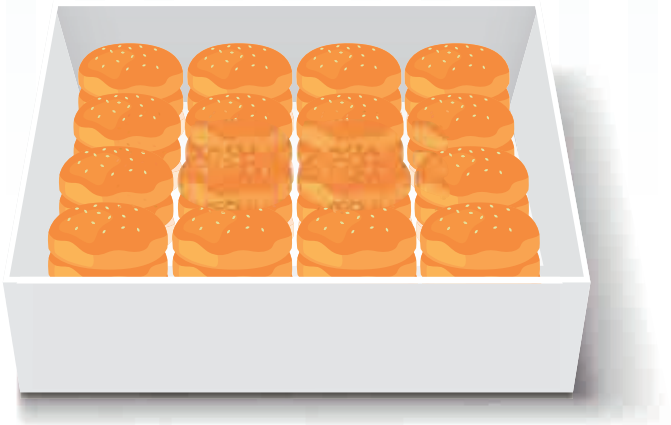


FG097 Lievitato
CARCIOFINI
(1000g)



FG096 Lievitato
POMODORI SECCHI
(1000g)





24 pezzi a cartone

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

Imbustato a 12 pezzi

(90g)



FG546 PANINO GENTILE

Imbustato singolarmente

(90g)

LE CONSERVE GENTILE GRAGNANO NAPOLI 1876

Cod.	Nome Prodotto	Peso in g	Q.tà Pz.
Le Brioche			
FG501	Brioche alla vaniglia	200	6
FG502	Brioche multicereali ai frutti di bosco	200	6
FG503	Fagottini al cioccolato	200	6
FG506	Brioche con gocce di cioccolato	240	6
FG507	Brioche al caffè e caramello	240	6
I Bauletti			
FG521	Bauletto all'albicocca	320	6
FG522	Bauletto ai Profumi di agrumi	320	6
FG523	Bauletto Mela e Cannella	320	6
FG524	Bauletto al Cioccolato	320	6
I Biscotti			
FG511	Biscotti della salute classici	200	6
FG512	Biscotti della salute multicereali	200	6
FG197	Diamantini Classici	250	6
FG196	Diamantini al Cacao	250	6
FG199	Tozzetti Classici	250	6
FG198	Tozzetti al Cacao	250	6
FG195	Occhi di Bue arancia	250	6
FG194	Occhi di Bue limoni	250	6
FG193	Biscotti all'amarena	250	6
Le Creme Spalmabili			
FG551	Crema Spalmabile Zero	250	6
FG552	Crema Spalmabile Gianduja	250	6
FG553	Crema Spalmabile Dark	250	6
FG554	Crema Spalmabile Pistacchio	250	6
FG555	Kit degustazione creme spalmabili	4x250	6

Cod.	Nome Prodotto	Peso in g	Q.tà Pz.	Prezzo
I Grissini Stirati a mano				
FG103	Semola di Grano Duro	200	10	
FG102	Farro	200	10	
FG101	Multicereali	200	10	
Lievitati salati				
FG097	Lievitato Carciofi arrostiti	1000	6	
FG098	Lievitato Pomodori secchi	1000	6	
FG099	Lievitato Friarielli	1000	6	
Panini Gentile				
FG504	Panini Gentile per Burger	240	6	
FG541	Panini Gentile (imbustati a 12 pz)	90	24	
FG546	Panini Gentile (imbustati singolarmente)	90	24	

La Pasta di Aldo

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



Perché Sceglierci

Apri il testo completo della Dott. ssa Milena Malvestiti

Studi scientifici dimostrano con sempre più forza l'importanza di consumare pasti bilanciati in cui siano presenti simultaneamente carboidrati, proteine e grassi e in effetti La Pasta di Aldo col suo prezioso apporto di proteine ad elevato valore biologico e di grassi, grazie appunto all'uovo, consente di abbassare la velocità di assorbimento dell'amido contenuto nella farina con conseguente impatto positivo sul controllo del metabolismo degli zuccheri e del rilascio di insulina, dando per consolidato il fatto che i problemi di sovrappeso e dismetabolismo sono dovuti soprattutto all'eccesso di zuccheri e amidi raffinati, troppo velocemente assimilabili. Importante sottolineare la pregevole qualità degli ingredienti della pasta Neno che, realizzata con farina semintegrale, ottenuta da molitura a pietra di un grano a più basso contenuto di glutine, apporta ancora più calcio, magnesio, fosforo, vitamine del gruppo B, vitamina E, oltre che fibre rispetto ad altre paste all'uovo, per non parlare dell'elevata biodisponibilità delle proteine presenti che si preservano maggiormente, da un punto di vista nutrizionale, grazie all'essiccazione a bassa temperatura.

Pasta con semola integrale
Whole wheat pasta









Confezione da 1000 g / Pack of 1000 g



Specialità
Speciality pasta



TAGLIATELLE
CON ZAFFERANO



TAGLIATELLE
AL TARTUFO



TAGLIATELLE
CON LIMONE



CHITARRINE
CON NERO DI SEPPIA



VERDE
SPINACI



PASTA
E POMODORO

Confezione da 1000 g / Pack of 1000 g





Chicche di minestra
Soup pasta

CHICCHE DI MINESTRA



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.CH1.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
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, finchè non si raggiunre 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 Altamurana

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

cantine amastuola

VINI BIOLOGICI
A BASSO CONTENUTO DI SOLFITI



LISTINO ENOTECHE - RISTORANTI - NEGOZI


750 ml

CENTOSASSI 2017
COD. CSS201501ITA
Primitivo


750 ml

CALAPRICE 2019
COD. CAS201901ITA
Sauvignon Blanc
Chardonnay - Fiano


750 ml

LAMAROSSA 2017
COD. PSL201701ITA
Primitivo


750 ml

BIANCO SALENTO 2019
COD. BSS201901ITA
Fiano - Malvasia


750 ml

PRIMITIVO 2018
COD. PSS201801ITA
Primitivo


750 ml

ONDAROSA 2019
COD. ORS201901ITA
Aglianico


750 ml

ONDA DEL TEMPO 2017
COD. ODTS201701ITA
Primitivo - Aglianico
Cabernet S. - Merlot


500 ml

DOLCE VITAE 2018
COD. DVS201801ITA
Malvasia Bianca di Candia


750 ml

VIGNATORTA 2016
COD. VTS201701ITA
Syrah - Primitivo


750 ml

CAPOCANALE 2017
COD. MTS201601ITA
Merlot


750 ml

AGLIANICO 2017
COD. APS201601ITA
Aglianico


750 ml

RO' 2017
COD. MC24201701ITA
Chardonnay
Metodo Classico


750 ml

NEGROAMARO 2019
COD. NSS201901ITA
Negroamaro

Alessio
KOMJANC
RISCOPRIAMO I VERI VALORI

"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 chari 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.

43





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 leggere, 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 leggeremente 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 abbina 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







SCHIOPPETTINO

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

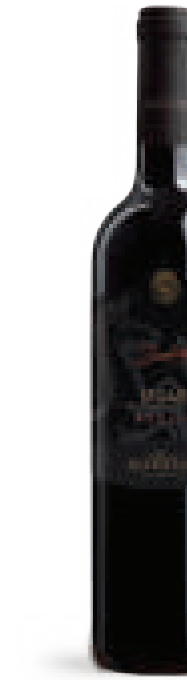
Tecnica di vinificazione:
Alla pigia-diraspatura segue una macerazione con rimontaggio in serbatoi di acciao inox a temperatura controllata; quindi si procede alla svinatura cui segue un affinamento di due anni in tonneaux.

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 lamponi 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 acciao inox a temperatu controllata; quindi si procede alla svinatura e all'affinamento in tonneaux di rovere.

Vino
Al naso si rivelano note intense di frutti di sottobo gradevoli e caratteristiche. Ricco di corpo, molto b strutturato e persistente.

Gradazione alcolica
14,5° - 15° VOL

Abbinamenti gastronomici
Si accompagna con piatti saporiti, carni rosse, inti selvaggina. Nella cucina locale si abbina ai formag di lunga stagionatura.

Temperatura di servizio
18°C

SALVATORE MOLETTIERI®

Un successo lungo trent'anni

L'Azienda vitivinicola Salvatore Molettieri nasce nel 1983, conferendo dignità imprenditoriale ad una lunga esperienza contadina e ad una tradizione vitivinicola che risale indietro nel tempo di almeno quattro generazioni. Da quell'anno Salvatore, patron dell'azienda, sceglie di non vendere più le sue uve a terzi e di cominciare a produrre in proprio il vino che vende sfuso. Questa prima produzione ottiene importanti successi già in occasione della Sagra del Vino di Montemarano, suo paese di origine, classificandosi al primo posto negli anni 1985-1986-1987-1988. In quell'anno Salvatore include nella propria attività anche il processo di imbottigliamento, dando vita al Taurasi DOC Riserva 1988. Un lungo lavoro negli antichi vigneti di famiglia e trent'anni di esperienza aziendale hanno implementato le conoscenze di Salvatore, vignaiolo sul campo e produttore in cantina, portando l'Azienda ad occupare una posizione di rilievo sul mercato enologico nazionale ed internazionale. Dal 1983 l'azienda si è notevolmente evoluta, pur conservando intatta originaria identità di azienda agricola che viene mantenuta anche nella coltivazione di circa due ettari ad oliveto dove si allevano diverse cultivar (frantoiana, leccina, ravece) destinate alla produzione di un blend oleario per il consumo familiare.

TAURASI DOCG RISERVA VIGNA CINQUE QUERCE ®



Tipologia: **Rosso**
Denominazione: **DOCG**
Vitigni: Aglianico **100%**
Zona di produzione: **Montemarano**
CRU: **Vigna Cinque Querce**
Terreno: **Argilloso-Calcareo**
Densità: **2500-3000 ceppi per ettaro**
Età del Vigneto: **18-22 anni**
Posizione del vigneto: **500/550 metri s.l.m.**
Esposizione: **Sud-Est**
Produzione: **60 q.li per ettaro**
Vendemmia: **Manuale in cassetta**
Periodo della vendemmia: **Inizio/metà novembre**
Fermentazione: **in acciaio a temp. controllata**
Maturazione: **circa 60 mesi in barriques e botti grandi di rovere**
Affinamento in bottiglia: **minimo 6 mesi**
Allevamento: **spalliera a guyot**

Caratteristiche organolettiche: vino dal colore impenetrabile, che lascia intravedere il suo rubino con riflessi granata appena accennati. Compatto visivamente, con un notevole impatto olfattivo che immediatamente rileva una grande complessità, con sentori che vanno dai frutti tipo amarena e confetture di prugna, fino alle spezie e ai tostati. Al gusto si presenta pieno, con buona morbidezza sorretta da un'acidità presente e da eleganti tannini.
La persistenza è lunga, con un ventaglio di sensazioni di frutta matura e confetture per poi virare verso il tostato di caffè e cacao.
Si abbina a piatti ricchi ed elaborati come stracotti, spezzatini, cacciagione, formaggi a pasta dura o filata stagionata.

TAURASI DOCG VIGNA CINQUE QUERCE ®



Tipologia: **Rosso**
Denominazione: **DOCG**
Vitigni: **Aglianico 100%**
Zona di produzione: **Montemarano**
CRU: **Vigna Cinque Querce**
Terreno: **Argilloso-Calcareo**
Densità: **2500-3000 ceppi per ettaro**
Età del Vigneto: **18-22 anni**
Posizione del vigneto: **500/550 metri s.l.m.**
Esposizione: **Sud-Est**
Produzione: **70 q.li per ettaro**
Vendemmia: **Manuale in cassetta**
Periodo della vendemmia: **Inizio/metà novembre**
Fermentazione: **in acciaio a temp. controllata**
Maturazione: **circa 48 in barriques e botti grandi di rovere**
Affinamento in bottiglia: **minimo 6 mesi**
Allevamento: **spalliera a guyot**

Caratteristiche organolettiche: di colore rosso rubino, cupo e intenso, il Taurasi DOCG Vigna Cinque Querce si offre al naso intenso e complesso, con sentori speziati di pepe e noce moscata ed eleganti sfumature balsamiche, che si fondono a sensazioni di prugna matura e di liquirizia e caffè. Al gusto è caldo, grosso, opulento, ma anche estremamente fresco e sapido, con la fitta trama tannica. La degustazione lascia in bocca un lungo ricordo di frutta matura e torrefazione. Un vino di grande carattere, da accompagnare a cacciagioni e selvaggina nobile e a grandi formaggi stagionati.

IRPINIA DOC AGLIANICO CINQUE QUERCE ®



Tipologia: **Rosso**
Denominazione: **DOC**
Vitigni: **Aglianico 100%**
Zona di produzione: **Montemarano**
CRU: **Cinque Querce**
Terreno: **Argilloso-Calcareo**
Densità: **2500-3000 ceppi per ettaro**
Età del Vigneto: **5-10 anni**
Posizione del vigneto: **450/500 metri s.l.m.**
Esposizione: **Sud-Est**
Produzione: **75 q.li per ettaro**
Vendemmia: **Manuale in cassetta**
Periodo della vendemmia: **Inizio novembre**
Fermentazione: **in acciaio a temp. controllata**
Maturazione: **circa 24 mesi in barriques e botti grandi di rovere**
Affinamento in bottiglia: **minimo 6 mesi**
Allevamento: **spalliera-guyot**

Caratteristiche organolettiche: di colore rosso rubino, intenso, l'Irpinia DOC aglianico Cinque Querce si offre al naso intenso, con sentori di frutti rossi, spezie ed eleganti sfumature balsamiche e di chiodi di garofano e cacao.
Al gusto è caldo, pieno, con buona morbidezza, lunga e complessa la persistenza aromatica, con la fitta trama tannica. La degustazione lascia in bocca un lungo ricordo di frutta matura e torrefazione.
Un vino di grande carattere, da accompagnare a cacciagioni, carni rosse e a formaggi di media stagionatura.

FIANO DI AVELLINO DOCG APIANUM



Tipologia: **Bianco**
Denominazione: **DOCG**
Vitigni: **Fiano di Avellino 100%**
Zona di produzione: **Montefalcione, Lapio**
CRU: **Apianum**
Terreno: **Calcareo sciolto**
Densità: **2500 ceppi per ettaro**
Età del Vigneto: **8-12 anni**
Posizione del vigneto: **500/530 metri s.l.m.**
Esposizione: **Sud-Est**
Produzione: **90 q.li per ettaro**
Vendemmia: **Manuale in cassetta**
Periodo della vendemmia: **Metà ottobre**
Fermentazione: **in acciaio a temp. controllata**
Maturazione: **circa 12 mesi in acciaio**
Affinamento in bottiglia: **minimo 2 mesi**
Allevamento: **spalliera-guyot**

Caratteristiche organolettiche: vino ottenuto dall'omonimo vitigno diffuso nell'Italia meridionale da tempi antichi, che in una ben delimitata zona della provincia di Avellino, ha trovato un ambiente particolarmente adatto e favorevole. È un vino conosciuto e rinomato in tutto il mondo per i suoi caratteri tipici e ineguagliabili, di colore giallo paglierino, con riflessi verdolini, intenso e vivace.
Con profumi di decisa personalità, di nocciola, al gusto intenso e delicato, si abbina perfettamente a molteplici preparazioni a base di pesce, carni bianche e formaggi di media intensità.

GRECO DI TUFO DOCG



Tipologia: **Bianco**
Denominazione: **DOCG**
Vitigni: **Greco di Tufo 100%**
Zona di produzione: **Montefusco**
Terreno: **Argilloso-Tufaceo**
Densità: **2500 ceppi per ettaro**
Età del Vigneto: **15-20 anni**
Posizione del vigneto: **550-600 metri s.l.m.**
Esposizione: **Sud-Ovest**
Produzione: **90 q.li per ettaro**
Vendemmia: **Manuale in cassetta**
Periodo della vendemmia: **Metà ottobre**
Fermentazione: **in acciaio a temp. controllata**
Maturazione: **circa 12 mesi in acciaio**
Affinamento in bottiglia: **minimo 2 mesi**
Allevamento: **spalliera-guyot**

Caratteristiche organolettiche: antico vino ottenuto dall'omonimo vitigno di origine greca che, in una ben definita zona della provincia di Avellino, ha trovato un ambiente particolarmente favorevole.
È un vino conosciuto e rinomato in tutto il mondo per i suoi caratteri tipici e ineguagliabili.
Di colore giallo paglierino intenso, ha profumi di decisa personalità, freschi ed eleganti, con spiccate note floreali e fruttate, soprattutto sentori di albicocca, al gusto intenso e delicato.
Si abbina perfettamente a molteplici preparazioni a base di pesce, carni bianche e formaggi di media intensità.

IRPINIA DOC ROSSO ISCHIA PIANA



Tipologia: **Rosso**
Denominazione: **DOC**
Vitigni: **Aglianico 100%**
Zona di produzione: **Montemarano**
CRU: **Ischia Piana**
Terreno: **Argilloso-Calcareo**
Densità: **2500-3000 ceppi per ettaro**
Età del Vigneto: **5-10 anni**
Posizione del vigneto: **400/450 metri s.l.m.**
Esposizione: **Sud-Est**
Produzione: **90 q.li per ettaro**
Vendemmia: **Manuale in cassetta**
Periodo della vendemmia: **Fine ottobre - Inizio novembre**
Fermentazione: **in acciaio a temp. controllata**
Maturazione: **circa 18 mesi in barriques e botti grandi di rovere**
Affinamento in bottiglia: **minimo 6 mesi**
Allevamento: **spalliera-guyot**

Caratteristiche organolettiche: di colore rosso rubino vivace con riflessi violacei, propone accattivanti profumi di ciliegia e marasca molto matura, spezie dolci e liquirizia su uno sfondo minerale di grafite e terra.
In bocca dimostra consistenza ed intensità, tannini presenti ma non aggressivi, equilibrato. Arrosti di agnello, maiale e formaggi stagionati non piccanti per apprezzare al meglio questo vino, franco ed immediato, ma in grado di esprimersi al meglio anche a distanza di 4-5 anni.

TAURASI DOCG RENONNO



Tipologia: **Rosso**
Denominazione: **DOCG**
Vitigni: **Aglianico 100%**
Zona di produzione: **Montemarano**
CRU: **Renonno**
Terreno: **Argilloso sciolto**
Densità: **3300 ceppi per ettaro**
Età del Vigneto: **10-15 anni**
Posizione del vigneto: **500-550 metri s.l.m.**
Esposizione: **Sud-Est**
Produzione: **80 q.li per ettaro**
Vendemmia: **Manuale in cassetta**
Periodo della vendemmia: **Inizio novembre**
Fermentazione: **in acciaio a temp. controllata**
Maturazione: **circa 36 mesi in barriques e botti grandi di rovere**
Affinamento in bottiglia: **minimo 6 mesi**
Allevamento: **spalliera-guyot**

Caratteristiche organolettiche: "Renonno" viene prodotto dai vigneti storici ereditati dal nonno. Una parte del vigneto è già stato reimpiantato con le stesse varietà di Aglianico provenienti da viti ultra centenarie originarie a piede franco. L'attenta e severa selezione delle uve dà questo vino rosso rubino con riflessi granata.
Al gusto è pieno, morbido, sapido, sontuoso e sostenuto dall'inizio alla fine. Lunga e complessa la persistenza aromatica, ideale da abbinare a preparazioni importanti di carni e formaggi saporiti.

Cod.	DESCRIZIONE	TIPOLOGIA	PZ. XCT.
TR07	TAURASI DOCG RISERVA 2007 "V. CINQUE QUERCE"	vino rosso	6
T12	TAURASI DOCG 2012 "VIGNA CINQUE QUERCE"	vino rosso	6
RE14	TAURASI DOCG 2014 "RENONNO"	vino rosso	6
A17	IRPINIA DOC AGLIANICO 2017 "CINQUE QUERCE"	vino rosso	6
IP17	IRPINIA DOC ROSSO 2017 "ISCHIA PIANA"	vino rosso	6
F18	FIANO DI AVELLINO DOCG 2018 "APIANUM"	vino bianco	6
G18	GRECO DI TUFO DOCG 2018	vino bianco	6

agricolavinica
Le Colline di Ripa

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 pie' - bio ●	sughero	2018	14,00%	0,5	passito dolce: Moscato 95% - riesling 5%

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

AGRICOLA AZIENDA LODIGIANA®

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 dimensione 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











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


AGRICOLA
AZIENDA LODI GIANA
È ORA DELLO SPUNTINO.
GALLETTE DI MAIS
Maize cakes
GALLETTE DI RISO AL MIGLIO
Rice cakes with millet
GALLETTE DI RISO MULTICEREALI
Rice cakes with cereal mix
GALLETTE DI RISO AL SESAMO
Rice cakes with sesame
biologico organic
100 g

Le Gallette

CODICE	DESCRIZIONE	CONFEZIONE	PZ. CT.	PESO
004.00.1-05110	GALLETTE DI MAIS	SCATOLA	8	130g
015.00.1-00618	GALLETTE DI RISO AI MULTICEREALI	SCATOLA	8	100g
015.00.1-00619	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	PZ. CT.	PESO
003.01.2-03423	RISOTTO AL NERO DI SEPPIA	6	250g
003.01.2-03426	RISOTTO AGLI SPINACI	6	250g
003.01.2-03427	RISOTTO ALLA ZAFFERANO	6	250g
003.01.2-03440	RISOTTO GAMBERETTI E RUCOLA	6	250g
003.01.2-03422	RISOTTO AI CARCIOFI	6	250g
003.01.-03428	RISOTTO AI FUNGHI PORCINI	6	250g
003.01.2-03434	RISOTTO AL RADICCHIO	6	250g
003.01.2-03442	RISOTTO AL TARTUFO	6	250g
003.01.2-03439	RISOTTO ALLA BOSCAIOLA	6	250g
003.01.2-03430	RISOTTO ALL'ORTICA	6	250g
003.01.2-03433	RISOTTO CAMPAGNOLA	6	250g
003.01.2-03421	RISOTTO AGLI ASPARAGI	6	250g
003.01.2-03441	RISOTTO AI QUATTRO FORMAGGI	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

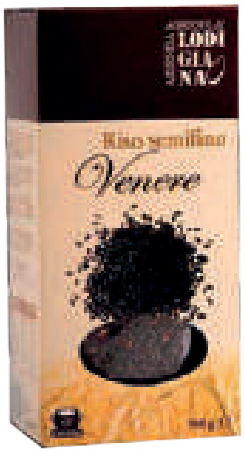


CODICE	DESCRIZIONE	CONFEZIONE	PZ. CT.	PESO
002.02.2-02422	**RISO ARBORIO IN TELA**		12	1kg
002.03.2-02713	**RISO BALDO IN TELA**		12	1kg
002.07.2-03909	**RISO THAI BONNET IN TELA**		12	500g

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

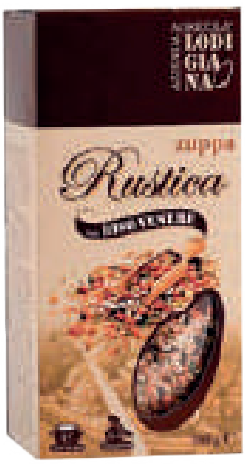


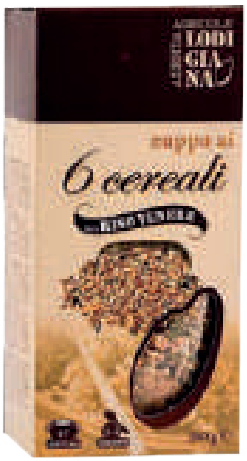






CODICE	DESCRIZIONE	CONFEZIONE	PZ. CT.	PESO
020.00.2-04028	POLENTA AI FUNGHI PORCINI PRECOTTA	CARTONE	6	250g
019.00.2-02364	ZUPPA AI 6 CEREALI	CARTONE	6	300g
019.00.2-02365	ZUPPA RUSTICA CON RISO VENERE	CARTONE	6	300g
006.00.2-04035	FARINA DI MAIS BRAMATA	CARTONE	6	500g
006.00.2-04036	FARINA DI MAIS INTEGRALE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









DALL'AVA BAKERY
MARIA VITTORIA
VALLI DEL NATISONE
FRIULI – ITALIA

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

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





PANE CARASATU COME UNA VOLTA

Il Panificio artigianale Battacone nasce nel 1975 ad Irgoli, in provincia di Nuoro, nel cuore della Baronia. Delle tradizioni del nostro territorio abbiamo fatto tesoro, trasferendole nella produzione del tipico pane della Sardegna, il Pane Carasatu. Con la stessa passione e la stessa ricetta tramandata negli anni, oggi è possibile gustare il sapore del pane come si faceva in casa una volta. Col tempo è rimasta intatta la qualità dei prodotti e tutte le loro caratteristiche ma le nuove tecniche di produzione ci hanno permesso di arrivare a importanti risultati: oggi il Panificio Battacone è in grado di raggiungere i propri Clienti su tutto il territorio italiano ed anche nei mercati internazionali, garantendo la consegna del Pane sempre fragrante, qualitativamente eccellente ed appena prodotto. Lasciatevi accompagnare dal nostro catalogo in uno splendido viaggio nel gusto più autentico della Sardegna.

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 nuragi-ca (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 si 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	12 pz/ct. cod. BATTA44
*Pane Carasatu Tradizionale "Grosso"	800gr	6 pz/ct. cod. BATTA49



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	12 pz/ct. cod. BATTA45



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 mar-cato o per preparare degli originali spuntini e dei vivaci aperitivi.

CONFEZIONE IN CARTONE E FILM FLOWPACK

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



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 FILMFLOWPACK

Pane Carasatu Smart Guttiàu 200gr

15 pz/ct. cod. BATTA28





CONFEZIONE IN CARTONE E FILMFLOWPACK

Pane Carasatu Smart Tradizionale 400gr

12 pz/ct. cod. BATTA24

PANE CARASATU Bio

Le farine certificate "Bio" sono provenienti dal grano coltivato in campi selezionati con ancora maggior cura, utilizzando metodi di coltivazione a basso impatto ambientale che preservano le sostanze organiche naturalmente presenti nel terreno e che ritroviamo nel gusto e nella qualità del prodotto finito; questo fa sì che il nostro Pane Carasatu sia ancora più "come una volta": la garanzia della Linea Biologica nelle versioni Tradizionale e Guttiau.

CONFEZIONE IN CARTONE E FILMFLOWPACK

Pane Carasatu Bio Guttiàu 250gr 12 pz/ct. cod. BATTA47



CONFEZIONE IN CARTONE E FILMFLOWPACK

Pane Carasatu Bio Tradizionale 250gr 12 pz/c cod. BATTA48



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







"Una polvere speciale per focacce, ciambelle e biscotti..",così recita la bustina originale della POLVERE MAGICA ELVA, creata nel lontano 1899, grazie alla preparazione accurata di Carlo Vercesi dell'omonima Drogheria di famiglia, la stessa dei pasticceri che inventarono i famosi Baci Dorati di Tortona brevettati e tutt'ora apprezzati dai golosi intenditori. A continuare la tradizione della famosa polvere ELVA, che serve magicamente da sola ad ottenere qualsiasi prodotto di farina senza aggiunta di lievito o altro, Pier Luigi Anselmi dedica il rinnovato laboratorio alla produzione dell'ELVA - marchio depositato - il cui segreto è stato ceduto da Carlo Vercesi al Signor Ennio Anselmi, allora collaboratore della Drogheria. La storica polvere ELVA è rimasta come quella di un tempo sia nella formula che nella confezione, fedelmente riprodotta proprio per rievocare la storicità del prodotto. Un prodotto salutista nel suo genere (Gluten Free e Vegan) in quanto privo di glutine, adatto anche per intolleranze alimentari come la celiachia. Unica nel suo genere, la polvere ELVA, è adatta a qualsiasi tipo di preparazione, dolce o salata, dalle focacce alle ciambelle, ai biscotti, persino per frittelle e gnocchi,serve da sola ad ottenere qualsiasi prodotto con farina senza l'aggiunta di lievito o altro. Inoltre, per chi volesse sperimentare, sul retro della bustina è riportata la vecchia ricetta di una torta per la sua preparazione.

LISTINO 2019			
COD.	Prodotti	Peso/scatola	pz./ct
POLVELVA	LIEVITO NATURALE ELVA (5 bustine da 15 gr x scatola)	75 gr	10 scatole







DOK DALL'AVA
prosciuttai dal 1955

Da sempre Dok Dall'Ava seleziona direttamene 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



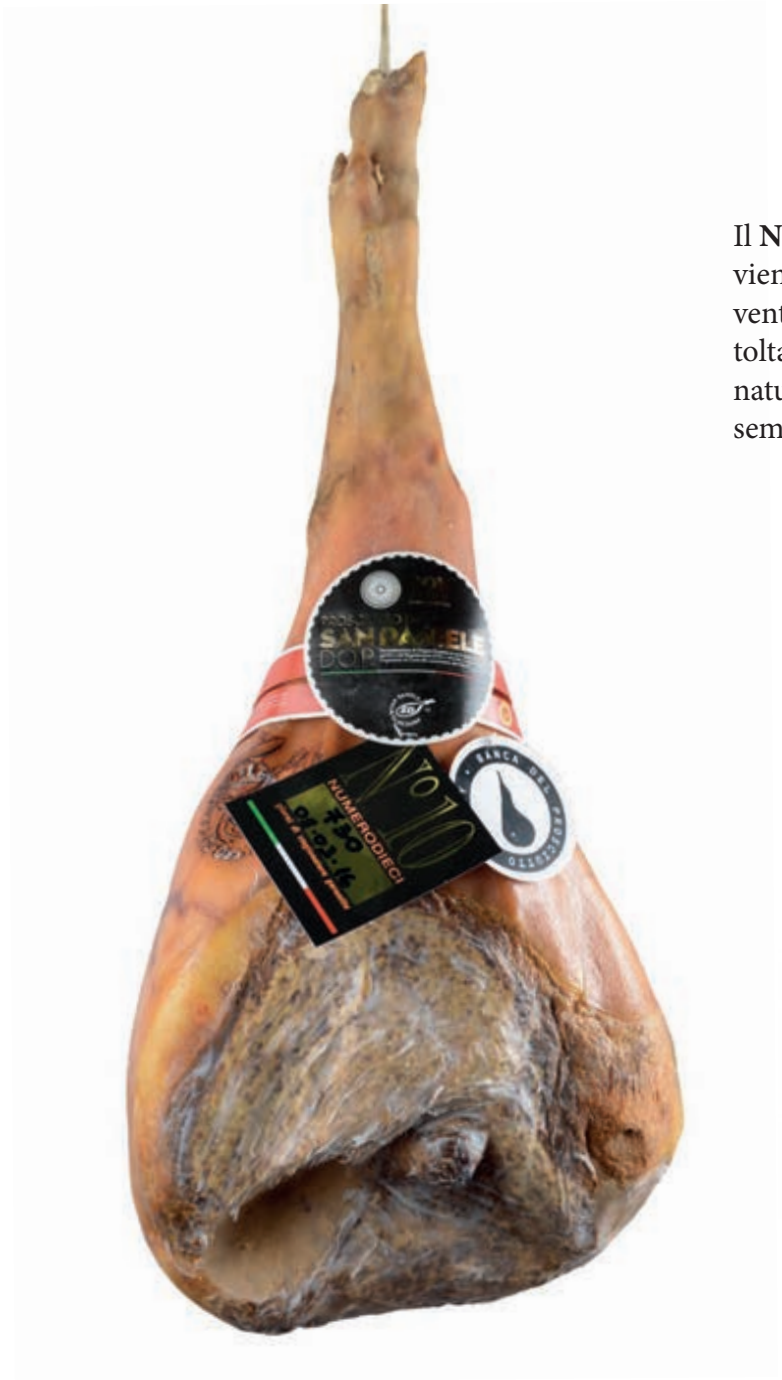
Non Pressato


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**

DOK
DALL'AVA
prosciuttai·dal·1955

SIMPLY LUXURY FOOD



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



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

LA BANCA
DEL PROSCIUTTO





"Nel 1995 stanchi di sentirci dire che il "patanegra" era il migliore dei prosciutti, siamo andati in spagna per verificare e…. sorpresa, il "patanegra non esiste, esite invece il "jamon iberico" 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 iberico 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 si 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, cosi facendo il fumo rimane soave e non crea quel sapore stucchevole che spesso troviamo.

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

cod.	descrizione	PESO	U.M - Pz./ct
A3	Fumato c/o	10,5 Kg	**1**
A3DA	Fumato s/o - disossato addobbo	7/8 Kg	**1**
A3DNP	Fumato s/o - disossato non pressato	7/8 Kg	**1**
ABASI S/O	Basidok Nero Lucano s/o	7/8 Kg	**1**
ABASI	Basidok Nero Lucano c/o	7/8 Kg	**1**
A3KE	Kentucky c/o	10,5 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 maialeIL MAIALE È UN ANIMALE MERAVIGLIOSO CHE FA PARTE DELLA FAMO... iberico, ma questo non significa che entrambi i genitori del maiale da cui viene estratto devono essere di questa specie. Un solo progenitore iberico è necessario perché anche il maiale discendente sia uno solo.
A seconda della purezza della razza dei genitori, ci sono tre possibili scenari:

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

cod.	descrizione	PESO	U.M - Pz./ct
ACORTEBE	Jamòn De Bellota Ibèrico 50% CORTE LEAL C/O	9/10 Kg	**1**
ACORTE100	Jamón De Bellota Ibérico 100% CORTE LEAL C/O	9/10 Kg	**1**
ACORTE	Jamón Ibérico CORTE LEAL CEBO C/O	9/10 Kg	**1**
AJU	Jamon de Juviles IGP - 17 mesi	9 kg	**1**
A6	Hundok	7Kg	**1**

LA BANCA
DEL PROSCIUTTO









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

I TRANCI
Disossati e salumi















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

LINEA
Prosciutti Cotti Nazionali Alta Qualità









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

LINEA
Prosciutti Cotti Alta Qualità

DOK DALL'AVA
prosciuttai dal 1955









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

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

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

SIMPLY LUXURY FOOD

LINEA
PREAFFETTATI

DOK DALL'AVA
prosciuttai·dal·1955

















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

















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

Salumificio BBS

Nei territori della bassa reggiana, di forte estrazione contadina, è da sempre tradizione radicata l'uccisione invernale del maiale per la produzione di salumi ad uso familiare. Ed è spinti da questa tradizione che nel 1973 la famiglia Bartoli fonda il Salumificio BBS, trasformando in lavoro la propria passione. La mortadella Bidinelli porta con sé oltre 50 anni di esperienza e di passione, di cura nella lavorazione, per portare in tavola un prodotto genuino e dalla inconfondibile fragranza. Viene prodotta con carni di soli suini nati, allevati e macellati in Italia, per poter garantire il controllo della filiera, sia per quanto riguarda i metodi di allevamento e l'alimentazione degli animali. Non contiene glutine né lattosio, per venire incontro alle esigenze della clientela con intolleranze alimentari. Viene prestata molta attenzione nella scelta degli ingredienti, come il tartufo o il pistacchio di Bronte.



CODICE	DESCRIZIONE	DIAMETRO	PZ. CT.	PESO
BBSVN2	MORTADELLA CLASSICA VESCICA RIGENERATA	20 cm 1/2 sv	1	kg 7
BBSVN1	MORTADELLA CLASSICA VESCICA NATURALE INTERA	25 cm	1	kg 15/18
BBSC7	MORTADELLA CLASSICA 1/2 SIGARO GIGANTE 1/2 SV	33 cm	1	kg 15/17
BBSVNP1	MORTADELLA AL PISTACCHIO DI BRONTE VESCICA NATURALE	25 cm	1	kg 15/18
BBSVNP2	MORTADELLA AL PISTACCHIO DI BRONTE VESCICA NATURALE	20 cm 1/2 sv	1	kg 7
BBSCP7	MORTADELLA AL PISTACCHIO 1/2 SIGARO GIGANTE 1/2 SV	33 cm	1	kg 15/17
BBSVNT2	MORTADELLA AL TARTUFO OVALINA VESCICA NATURALE	30 cm 1/2 sv	1	kg 7
BBSSR1	SALAME ROSA	1/2 sv	1	kg 1,8
BBSSL2	LYON	1/2 sv	1	kg 0,9
BBSCDT2	COPPA DI TESTA BAULETTO	1/2 sv	1	kg 3
BBSCU	CULACCIA CON ANCHETTA INTERA	intero	1	kg 4,5
BBSCUU	CULATELLO IN VESCICA DI PARMA	intero	1	kg 4
BBSPD	PARMA S/O ADDOBBO 18/20 MESI	intero	1	kg 8
BBSPDP	PARMA S/O PRESSATO 18/20 MESI	intero	1	kg 8
BBSSS3	SALAME SUINO TIPO NOSTRANO EMILIANO	intero	4	Kg 0,8/ Kg 1






Salumi Tipici Toscani
SAPORI DI MAREMMA
FRANCHI
SALUMI ARTIGIANALI TOSCANI
La Storia dei Sapori Toscani

BRC FOOD CERTIFICATED

Finocchiona IGP

senza fonti di glutine





cod. FRANCHI206/IGP
Metà Sottovuoto

Peso
4kg

Confezione
1 Pz per cartone

cod. FRANCHI35/IGP
Intera Piumata

Peso
450g

Confezione
6 Pz per cartone

cod. FRANCHI36/IGP
Intera Sottovuoto

Peso
450g

Confezione
6 Pz per cartone

Finocchiona IGP e Salamini di Toscana



cod. FRANCHI204/IGP
Intera Piumata

Peso
700g ℮

Confezione
6 Pz per cartone

cod. FRANCHI207/IGP
Intera Sottovuoto

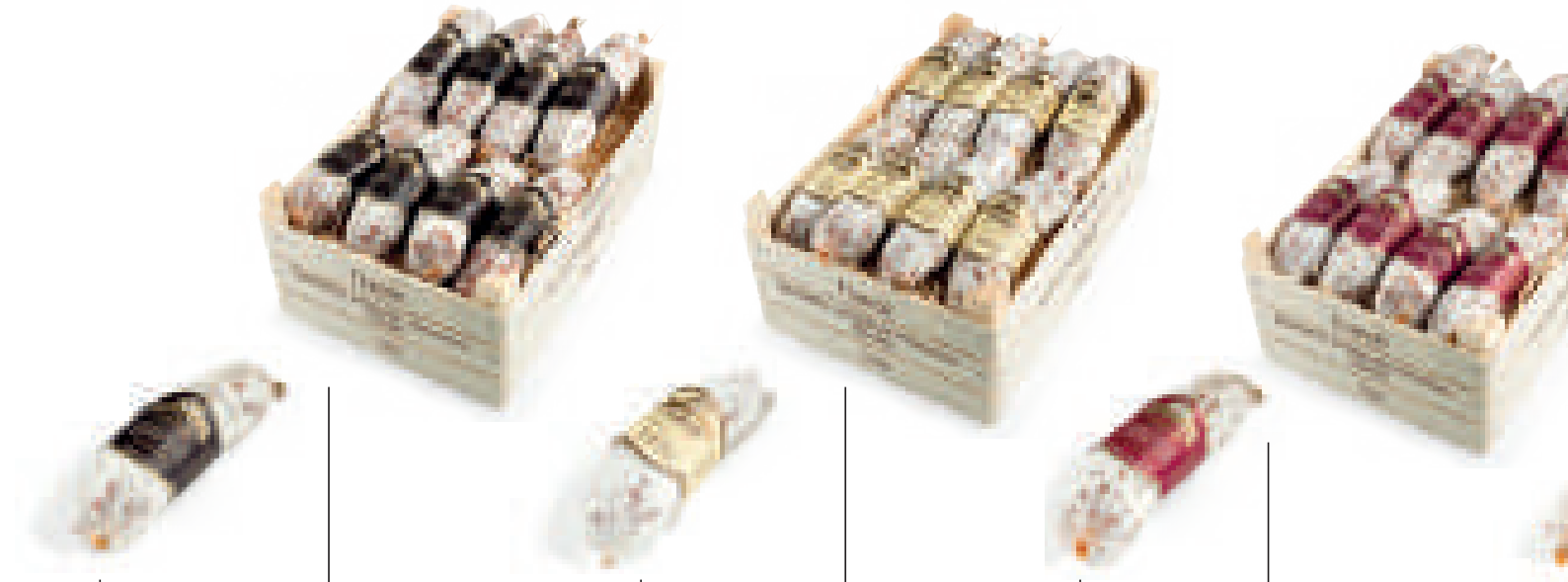
Peso
650g ℮

Confezione
6 Pz per cartone

cod. FRANCHI205/IGP
Metà Sottovuoto

Peso
350g ℮

Confezione
8 Pz per cartone



cod. FRANCHI257
In Cassetta - Salame al tartufo

Peso
180g ℮ CA

Confezione
16 Pz
per cassetta

cod. FRANCHI226
In Cassetta - Salamini di Toscana

Peso
180g ℮ CA

Confezione
16 Pz
per cassetta

cod. FRANCHI258
In Cassetta
Salame al vino Chianti

Peso
180g ℮ CA

Confezione
16 Pz
per cassetta



cod. FRANCHI212/IGP
Intera Piumata

Peso
3,000kg ℮

Confezione
1 Pz per cartone

cod. FRANCHI245/IGP
Intera Piumata

Peso
8kg ℮

Confezione
1 Pz per cartone

cod. FRANCHI203/IGP
Metà Sottovuoto

Peso
1,500kg ℮

Confezione
2 Pz per cartone



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

Peso
180g ℮ CA

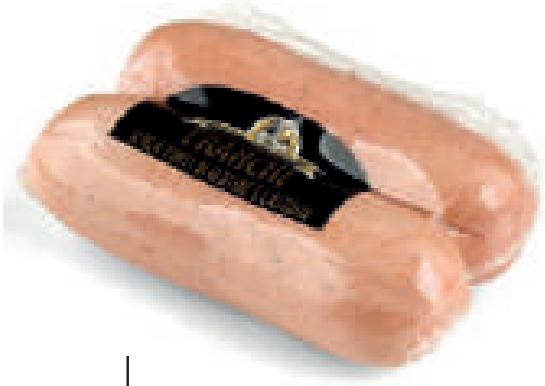
Confezione
16 Pz
per cassetta

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

Peso
180g ℮ CA

Confezione
16 Pz
per cassetta







cod. 19
Sottovuoto

Peso
200g

Confezione
12 Pz
per cartone

cod. FRANCHI50
Intero Sottovuoto

Peso
2,100kg

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 indispendabili, rendono il prodotto dal sapore deciso ed inconfondibile. Insaccato nel budello sintetico e naturale, il buristo viene cotto in acqua a circa 90° fino al raggiungimento di almeno 72° a cuore.
Può essere un ottimo antipasto se consumato a freddo con del pane fresco o focacce, è ideale per la farcitura di toasts.

Wurstel

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



cod. FRANCHI180
Trancio Sottovuoto

Peso
300g

Confezione
10 Pz
per cartone

cod. FRANCHI91
Metà Sottovuoto

Peso
5kg

Confezione
1 Pz
per cartone

cod. FRANCHI175
Trancio Sottovuoto

Peso
350g

Confezione
10 Pz
per cartone

Salame Toscano





cod. 120
Intero Piumato

Peso
500g ℮

Confezione
6 Pz per
cartone

cod. 110
Metà Sottovuoto

Peso
250g ℮

Confezione
12 Pz per
cartone

cod. 121
InteroSottovuoto

Peso
500g ℮

Confezione
8 Pz per
cartone

cod. 100
Intero Piumato

Peso
3,500kg ℮

Confezione
1 Pz per
cartone

cod. 190
Metà Sottovuoto

Peso
1,700kg ℮

Confezione
1 Pz per
cartone

Salame Toscano Macinato





cod. 330
Intero Piumato

Peso
450g ℮

Confezione
8 Pz per
cartone

cod. 335
Metà Sottovuoto

Peso
220g ℮

Confezione
6 Pz per
cartone

cod. 332
Intero Sottovuoto

Peso
450g ℮

Confezione
8 Pz per
cartone

cod. 331
Intero Piumato

Peso
3,500kg ℮

Confezione
1 Pz per
cartone

cod. 336
Metà Sottovuoto

Peso
1,700kg ℮

Confezione
1 Pz per
cartone

Salame Bastardo Maremmano





cod. 17
Intero Piumato

Peso
400g ℮

Confezione
8 Pz per cartone

cod. 122
Intero Sottovuoto

Peso
400g ℮

Confezione
8 Pz per cartone

cod. 177
Metà Sottovuoto

Peso
200g ℮

Confezione
10 Pz per cartone

Salame con Cinghiale





cod. 210 Intero Piumato	**cod. 211** Intero Sottovuoto	**cod. 260** Metà Sottovuoto	**cod. 208** Intero Piumato	**cod. 209** Intero Sottovuoto
Peso 450g ℮	Peso 450g ℮	Peso 230g ℮	Peso 230g ℮	Peso 230g ℮
Confezione 8 Pz per cartone	Confezione 8 Pz per cartone	Confezione 12 Pz per cartone	Confezione 12 Pz per cartone	Confezione 12 Pz per cartone

Salame con Vino







cod. 15
Intero Piumato

Peso
220g ℮

Confezione
12 Pz per cartone

cod. 315
Intero Sottovuoto

Peso
220g ℮

Confezione
12 Pz per cartone

Salame con Tartufo







cod. 45
Intero Piumato

Peso
220g ℮

Confezione
12 Pz per cartone

cod. 345
Intero Sottovuoto

Peso
220g ℮

Confezione
12 Pz per cartone

Salamella Dolce







cod. 70
Intera Piumata

Peso
210g ℮

Confezione
15 Pz per cartone

cod. 373
Metà Sottovuoto

Peso
210g ℮

Confezione
10 Pz per cartone

cod. 374
Intera Sottovuoto in Carta Gialla

Peso
210g ℮ CA

Confezione
16 Pz per cassetta

Salamella Piccante





cod. 255
Intera Piumata

Peso
280g ℮

Confezione
12 Pz per cartone

cod. 355
Metà Sottovuoto

Peso
280g ℮

Confezione
10 Pz per cartone

cod. 256
Intera Sottovuoto

Peso
280g ℮

Confezione
14 Pz per cartone

Salsiccia con Cinghiale





cod. 200
Sfusa

Peso
2kg ℮

Confezione
1 Pz per cartone

cod. 201
Pacco In ATM

Peso
1,500kg ℮

Confezione
1 Pz per cartone

cod. 265
Sottovuoto

Peso
210g ℮

Confezione
12 Pz per cartone

Pancetta Arrotolata





cod. 240
Intera Piumata

Peso
3,500kg ℮

Confezione
1 Pz per cartone

cod. 215
Trancio Sottovuoto

Peso
500g ℮

Confezione
6 Pz per cartone

cod. 216
Metà Sottovuoto

Peso
1,750kg ℮

Confezione
2 Pz per cartone

Pancetta Tesa





cod. 115
Intera Sfusa con Pepe

Peso
2,500kg ℮

Confezione
2 Pz per cartone

cod. 290
Trancio Sottovuoto

Peso
350g ℮

Confezione
10 Pz per cartone

cod. 291
Metà Sottovuoto

Peso
1,300kg ℮

Confezione
2 Pz per cartone

Guanciola





cod. 75
Intera Sfusa con Pepe

Peso
1kg ℮

Confezione
2 Pz per cartone

cod. 76
Intera Sottovuoto

Peso
1kg ℮

Confezione
2 Pz per cartone

cod. 375
Tranco Sottovuoto

Peso
400g ℮

Confezione
8 Pz per cartone

Capocollo





cod. 65
Intero Sfuso

Peso
1,400kg ℮

Confezione
3 Pz per
cartone

cod. 66
Intero Sottovuoto

Peso
1,400kg ℮

Confezione
3 Pz per
cartone

cod. 67
Metà Sottovuoto

Peso
700g ℮

Confezione
6 Pz per
cartone

cod. 80
Tranci Sottovuoto

Peso
400g ℮

Confezione
8 Pz per
cartone

Lombo





cod. 55
Intero Sfuso

Peso
1,300kg

Confezione
8 Pz per
cartone

cod. 145
Trancio Sottovuoto

Peso
350g

Confezione
10 Pz per
cartone

cod. 147
Metà Sottovuoto in Carta Gialla

Peso
1,200kg

Confezione
3 Pz per
cartone

Lardo





cod. 105
Pani Sfuso

Peso
2kg ℮

Confezione
1 Pz per
cartone

cod. 106
Pani Sottovuoto

Peso
1,100kg ℮

Confezione
1 Pz per
cartone

cod. 135
Tranci Sottovuoto

Peso
300g ℮

Confezione
10 Pz per
cartone

Salsiccia Stagionata da Serbo







cod. 125
Pacco in ATM

Peso
1,500kg ℮

Confezione
1 Pz per cartone

cod. 325
Sottovuoto

Peso
280g ℮

Confezione
6 Pz per cartone

Coscia Disossata di Suino Nazionale





cod. 143
Intero Sfuso

Peso
7,500kg ℮
Confezione
1 Pz per
cartone

cod. 150
Intero Sfuso

Peso
7,500kg ℮
Confezione
1 Pz per
cartone

cod. 151
Trancio Sottovuoto

Peso
1kg ℮
Confezione
3 Pz per
cartone

cod. 250
Spuntato Sottovuoto

Peso
6kg ℮
Confezione
1 Pz per
cartone

Porchetta e Trancio di Porchetta



Prodotto non disponibile solo su prenotazione





cod. 185
Intera Sottovuoto

Peso
10kg ℮

Confezione
1 Pz per
cartone

cod. 186
Metà Sottovuoto

Peso
5kg ℮

Confezione
1 Pz per
cartone

Mortadella di Suino e Cinghiale







cod. 360
Metà Sottovuoto

Peso
3kg ℮

Confezione
1 Pz per
cartone

cod. 361
Trancio Sottovuoto

Peso
300g ℮

Confezione
12 Pz per
cartone

Salame Piccante





cod. 95
Intero Sfuso

Peso
2kg ℮

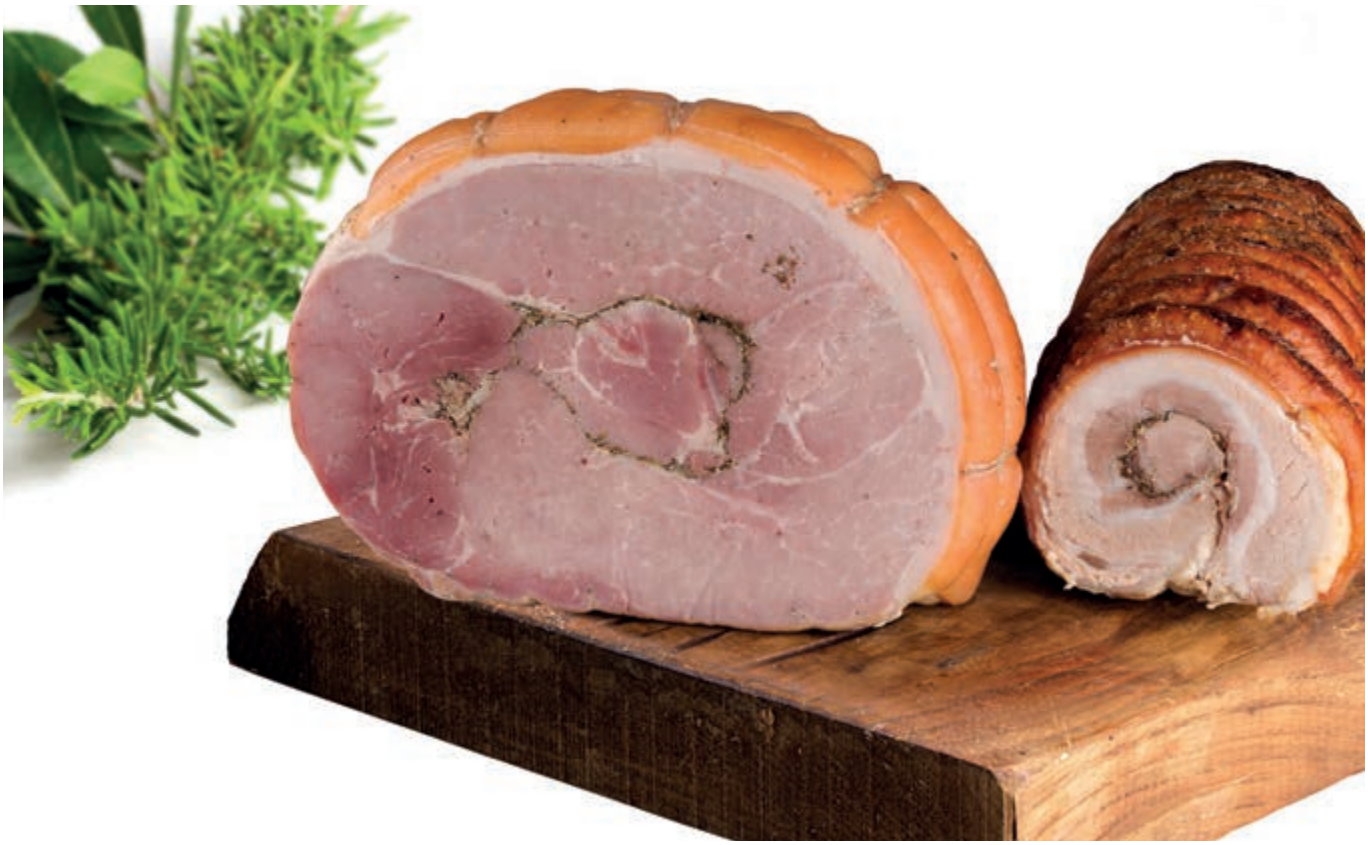
Confezione
2 Pz per
cartone

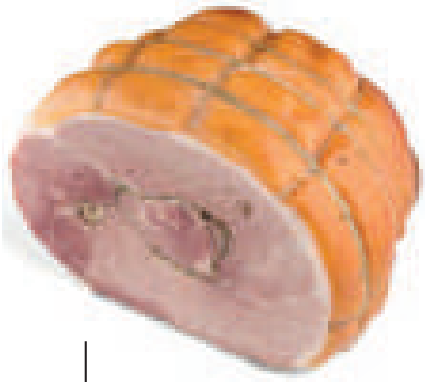
cod. 197
Metà Sottovuoto

Peso
1kg ℮

Confezione
4 Pz per
cartone

Prosciutto Arrosto e Pancetta Arrosto





cod. 156
Metà Sottovuoto

Peso
5kg ℮

Confezione
1 Pz
per cartone



cod. 96
Metà Sottovuoto

Peso
2,500kg ℮

Confezione
1 Pz
per cartone

dal 1883 la BOTTEGA di ADO





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 tradizione della sua famiglia che da generazioni tramanda i segreti per la produzione di insaccati tipici della tradizione locale.

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

Presidio Slow Food



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





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



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

Ventricina e Salumi Artigianali D'ABRUZZO



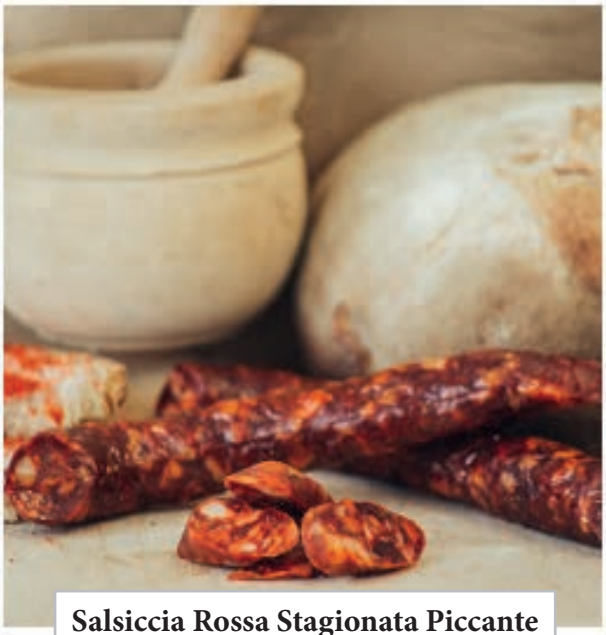
Salamino Rosso
Senza Vescica 0,3 kg
10 pz/CT
COD. FIORE007



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



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

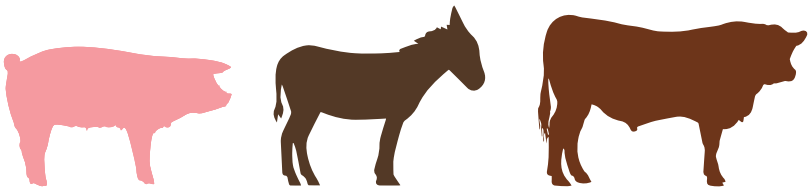


Salsiccia Rossa Stagionata Piccante
0,27 kg - 10 pz/CT
COD. FIORE009

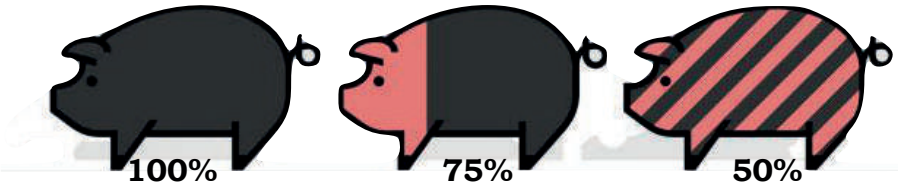
IL CHIARAMONTANO

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

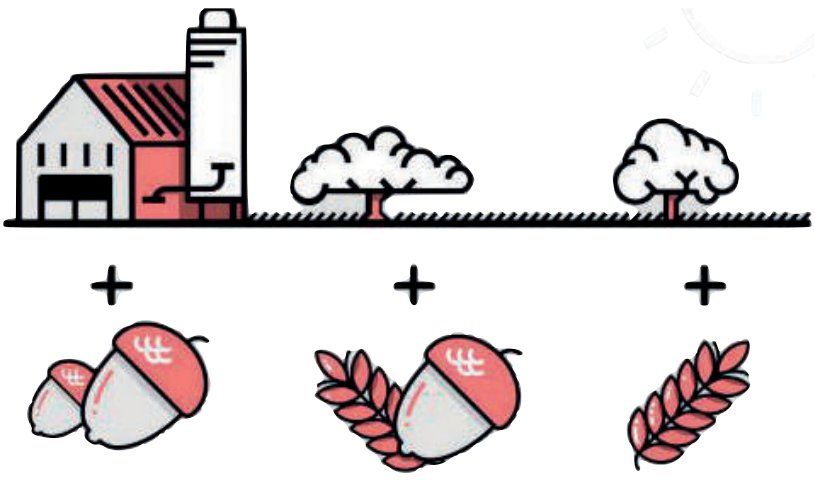


100%
SUINO NERO DEI NEBRODI
Madre 100% Razza Nero dei Nebrodi
Padre 100 % Razza Nero dei Nebrodi

75%
SUINO NERO DEI NEBRODI
Madre 100% Razza Nero dei Nebrodi
Padre 100 % di madre 100% Razza Nero dei Nebrodi e padre 100% Suino tradizionale

50%
SUINO NERO DEI NEBRODI
Madre 100% Razza Nero dei Nebrodi
Padre 100 % Suino Tradizionale

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, cicerchia, carrubo, pisello.

Salame di Asino



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

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

Salame di Suino Nero



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

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

Salame al pistacchio



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

Salame al nero d'Avola



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



Speck di suino nero

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

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



Capocollo di suino nero

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

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



Bresaola di asino

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

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



Mortadella di Asino - L'originale

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

Prodotta con carne di asino ragusano, con l'aggiunta di lardello di suino nero siciliano. La vera mortadella italiana dal sapore delicato, ritorna sulle nostre tavole riprendendo l'originaria ricetta dell'antica tradizione gastronomica italiana.



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.





Ventricina Vasetto

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



Ventricina nello stomaco

cod. FRACA03.7 10Kg intera 1pz. / ct.



Ventricina in vescica

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



Ventricina di Enrico a fette

cod. FRACA03.1 fetta 500gr 12pz. / ct.



Salame lungo

cod. FRACAO 1.7 intero 2,5 Kg 1pz. / ct.



Salame al tartufo

cod. FRACAO1.2	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. FRACAO1.8	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.



Capocollo stagionato

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



Capocollo al montepulciano

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



Prosciutto cotto artigianale senza osso

cod. FRACAI 0.4 intero 11kg 1pz. / ct.



Prosciutto brado 24 mesi "Aria Aperta" con osso

cod. FRACAI 1.8 intero 12Kg 1pz. / ct.



Lonzino lardellato

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



Guanciale stagionato

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





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


PREMIUM
WAGYU BRESAOLA
SELEZIONE DIAMOND
Paganoni®
Bresaola, naturalmente.

Paganoni®
Bresaola, naturalmente.

PREMIUM WAGYU BRESAOLA

SELEZIONE DIAMOND



Luxury has a new taste.

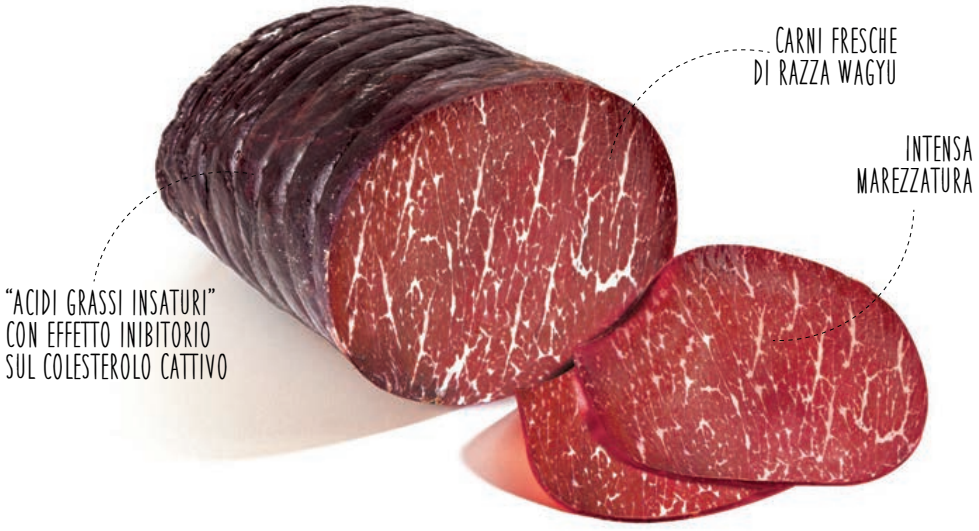
Risultato di duecento anni di selezioni molto accurate, i capi di bovino Wagyu, di dimensioni ridotte e a crescita lenta, producono una delle carni più pregiate al mondo. Diventato mitologico in Giappone, nella regione di Kobe, questi animali sono oggi allevati in diverse parti del mondo. Un inno alla bontà e alla bellezza. Tenera, succulenta, la carne si distingue per la sua "marmorizzazione": una fitta trama di sottili striature di grasso insaturo, che ricordano un elegante marmo rosso. È proprio quest'intensa marezzatura a donare alla carne una consistenza morbida e succosa senza uguali. Per la nostra bresaola usiamo la migliore carne Wagyu, la lavoriamo rigorosamente fresca, per garantire una fetta che si sciolga al palato regalando un'esperienza unica, che seduce.
Il lusso ha un nuovo nome: **PREMIUM WAGYU BRESAOLA**.

MATERIE PRIME
Carni fresche di razza wagyu (origine America, Australia e Giappone).

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE
Prodotto ottenuto dalla lavorazione tradizionale di tagli di punta d'anca di razza wagyu finemente selezionate e lavorate con esperienza.
Lunga stagionatura (min. 3 mesi).

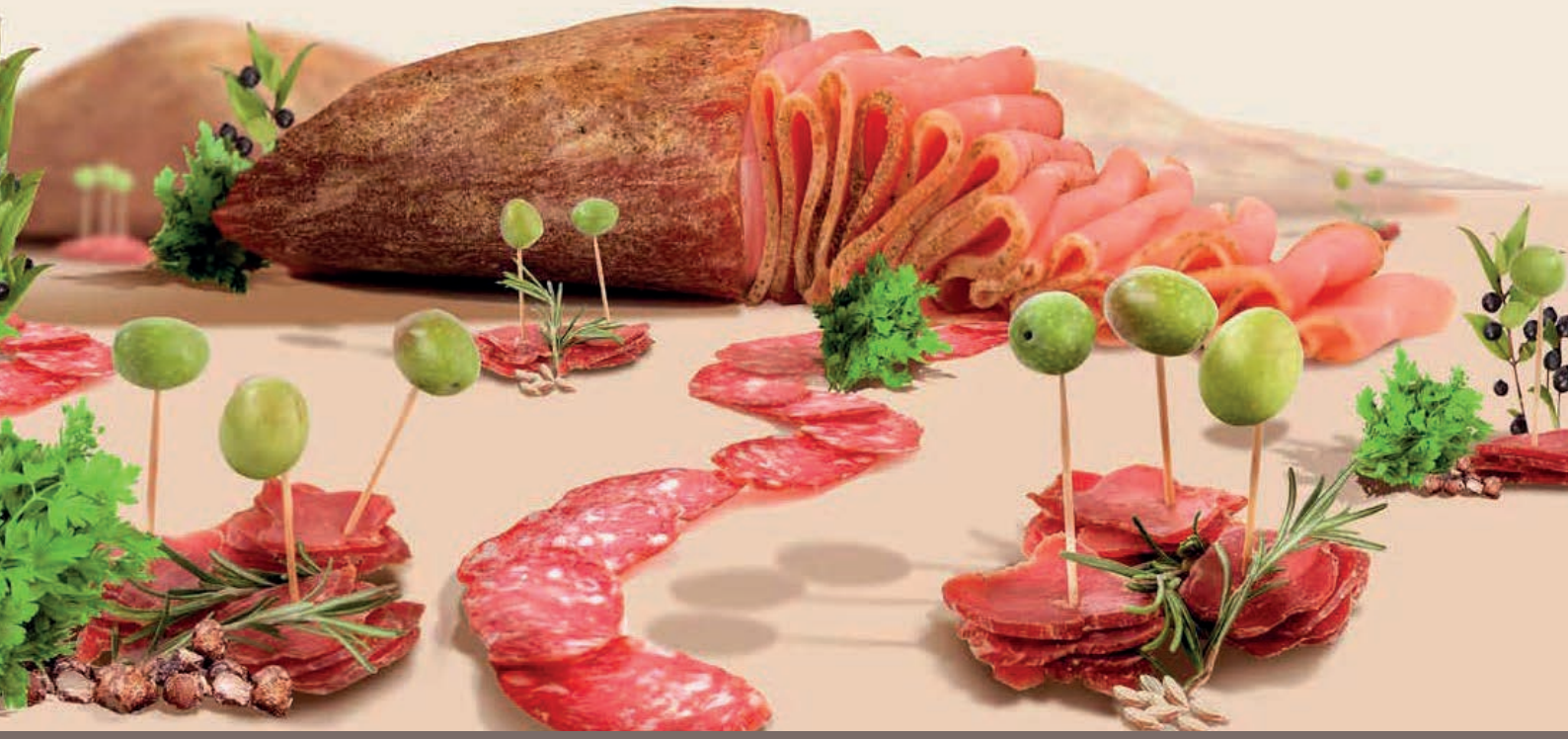
ASPETTO
Pezzatura media 4, Kg, forma cilindrica tondeggiante, colore rosso scuro con importante presenza di grasso intramuscolare (marezzatura).

CARATTERISTICHE COMMERCIALI
Distribuito al naturale, confezionato sottovuoto (intero o a tranci) o preaffettato in atmosfera protettiva, vari formati.
T.M.C. prodotto confezionato 120 gg, preaffetato 75 gg.



cod.	descrizione	PESO
BRS149	BRESAOLA PUNTA D'ANCA DI WAGYU ½ s.v	1,7/2 Kg

MONTEARCI
SALUMIFICIO



SALSICCIA AFFUMICATA

Salsiccia cilindrica, tipica forma a ferro di cavallo
Ricetta tradizionale sarda, gusto leggermente affumicato
Peso: 400g
Senza glutine, senza lattosio
Confezionamento: prodotto singolo sottovuoto

MONTE ARCI OSSIDIANA linea gourmet
SALSICCIA AFFUMICATA



SALSICCIA AL MIRTO

Salsiccia cilindrica, tipica forma a ferro di cavallo
Ricetta tradizionale sarda con vere bacche di mirto
Peso: 400g
Senza glutine, senza lattosio
Confezionamento: prodotto singolo sottovuoto

MONTE ARCI OSSIDIANA linea gourmet
SALSICCIA AL MIRTO



SALSICCIA AL FINOCCHIETTO

Salsiccia cilindrica, tipica forma a ferro di cavallo
Ricetta tradizionale sarda con semi di finocchietto selvatico
Peso: 400g
Senza glutine, senza lattosio
Confezionamento: prodotto singolo sottovuoto/ busta da 6 pezzi in atmosfera modificata

SALSICCIA AL FINOCHIETTO



SALSICCIA AL PEPERONCINO

Salsiccia cilindrica, tipica forma a ferro di cavallo
Gusto leggermente piccante
Peso: 400g
Senza glutine, senza lattosio
Confezionamento: prodotto singolo sottovuoto

SALSICCIA AL PEPERONCINO



SALSICCIA CANNACCA

Salsiccia cilindrica, tipica forma a ferro di cavallo
Ricetta tradizionale sarda, modellata a mano
Peso: 2,5Kg
Senza glutine, senza lattosio
Confezionamento: prodotto singolo in atmosfera modificata

SALSICCIA CANNACCA



SALSICCIA GOURMET

Salsiccia sottile, tipica forma a ferro di cavallo
Alta percentuale di carne magra pregiata
Peso: 300g
Senza glutine, senza lattosio
Confezionamento: prodotto singolo sottovuoto

SALSICCIA GOURMET



cod.	descrizione	packaging	peso kg
SAMSVG	SALSICCIA AL MIRTO - con vere bacche di mirto	sottovuoto	0,400
SMSVG	SALSICCIA AFFUMICATA -	sottovuoto	0,400
SPSVG	SALSICCIA AL PEPERONCINO	sottovuoto	0,400
SFSVG	SALSICCIA AL FINOCCHIETTO selvatico	sottovuoto	0,400
STCAMG	SALSICCIA CANACCA - salsiccia di canna	ATM 1 PEZZO	1,400
SNSVG	SALSICCIA GOURMET - salsiccia campidanese	sottovuoto	0,350

Dal 1850, nel cuore della Piana del Sele, la bontà del latte di bufala

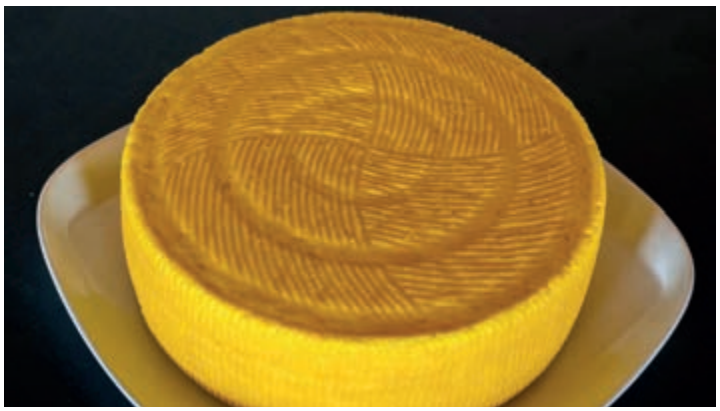
LA TENUTA
BIANCA
FORMAGGERIA ARTIGIANALE













cod.	descrizione
PRODOTTI STAGIONATI	
TENBI27	CACIOCAVALLO DI BUFALA - 1.5 KG
TENBI28	CACIOCAVALLO DI BUFALA - PEPERONC 1.5KG
TENBI25	RICOTTA SALATA BUFALA - BIANCA 250GR
TENBI26	RICOTTA SALATA BUFALA - PEPERONCIN 250GR
TENBI53	FORMAGGIO DI BUFALA - AMARILLO 4KG
PRODOTTI FRESCHI	
TENBI80	BURRATA DI BUFALA 125GR (2PEZZI)
TENBI55	BURRATA DI BUFALA 250GR
TENBI60	LA FIGLIATA DI BUFALA 1000GR*
TENBI61	LA FIGLIATA DI BUFALA 1500GR*
TENBI62	LA FIGLIATA DI BUFALA 2000GR*
TENBI59	LA FIGLIATA DI BUFALA 500GR*
TENBI18	MOZZARELLA BUFALA - AFFUMICATA 1000GR
TENBI15	MOZZARELLA BUFALA - AFFUMICATA 125GRx2
TENBI16	MOZZARELLA BUFALA - AFFUMICATA 250GR
TENBI17	MOZZARELLA BUFALA - AFFUMICATA 500GR
TENBI52	MOZZARELLA BUFALA - ANNUTOLO 250GR
TENBI51	MOZZARELLA BUFALA - ANNUTOLO BIANC 125GR
TENBI04	MOZZARELLA BUFALA - AVERSANA 500GR *
TENBI01	MOZZARELLA BUFALA - BOCCONCINO 50GRx5
TENBI05	MOZZARELLA BUFALA - MOZZARELLA 1 KG
TENBI02	MOZZARELLA BUFALA - MOZZARELLA 125GRx2
TENBI03	MOZZARELLA BUFALA - MOZZARELLA 250GR
TENBI49	MOZZARELLA BUFALA - RAMORTELLA 1.5KG
TENBI48	MOZZARELLA BUFALA - RAMORTELLA 1KG
TENBI46	MOZZARELLA BUFALA - RAMORTELLA 250GR
TENBI50	MOZZARELLA BUFALA - RAMORTELLA 2KG
TENBI47	MOZZARELLA BUFALA - RAMORTELLA 500GR
TENBI72	MOZZARELLA BUFALA - SFOGLIA 1KG
TENBI54	MOZZARELLA BUFALA - SILENTINO 600GR
TENBI13	MOZZARELLA BUFALA - TRECCIA 1.5KG*
TENBI12	MOZZARELLA BUFALA - TRECCIA 1000GR*
TENBI10	MOZZARELLA BUFALA - TRECCIA 250GR*
TENBI14	MOZZARELLA BUFALA - TRECCIA 2KG*
TENBI11	MOZZARELLA BUFALA - TRECCIA 500GR*
TENBI75	MOZZARELLA BUFALA - TRECCIA MAGNUM 4KG*
TENBI08	MOZZARELLA BUFALA - ZIZZONA 1.5KG*
TENBI07	MOZZARELLA BUFALA - ZIZZONA 1000GR*

cod.	descrizione
PRODOTTI FRESCHI	
TENBI09	MOZZARELLA BUFALA - ZIZZONA 2KG*
TENBI06	MOZZARELLA BUFALA - ZIZZONA 500GR*
TENBI70	MOZZARELLA BUFALA -ANNUTOLO PISTAC 125GR
TENBI71	MOZZARELLA BUFALA -ANNUTOLO PISTAC 250GR
TENBI45	PRIMOSALE BUFALA - BIANCO 1KG
TENBI34	PRIMOSALE BUFALA - BIANCO 250GR
TENBI40	PRIMOSALE BUFALA - BIANCO 500GR
TENBI41	PRIMOSALE BUFALA - NOCI 1KG
TENBI29	PRIMOSALE BUFALA - NOCI 250GR
TENBI35	PRIMOSALE BUFALA - NOCI 500GR
TENBI42	PRIMOSALE BUFALA - OLIVE 1KG
TENBI30	PRIMOSALE BUFALA - OLIVE 250GR
TENBI36	PRIMOSALE BUFALA - OLIVE 500GR
TENBI43	PRIMOSALE BUFALA - PEPE NERO 1KG
TENBI31	PRIMOSALE BUFALA - PEPE NERO 250GR
TENBI37	PRIMOSALE BUFALA - PEPE NERO 500GR
TENBI44	PRIMOSALE BUFALA - PEPERONCINO 1KG
TENBI32	PRIMOSALE BUFALA - PEPERONCINO 250GR
TENBI38	PRIMOSALE BUFALA - PEPERONCINO 500GR
TENBI33	PRIMOSALE BUFALA - PISTACCHIO 250GR
TENBI39	PRIMOSALE BUFALA - PISTACCHIO 500GR
TENBI69	PRIMOSALE BUFALA - PISTACCHIO KG.1
TENBI73	RICOTTA BUFALA - 1 KG
TENBI23	RICOTTA BUFALA - 100 GR
TENBI22	RICOTTA BUFALA - 250 GR
TENBI21	RICOTTA BUFALA - 400 GR
TENBI24	RICOTTA BUFALA - 50 GR
TENBI20	SCAMORZA BUFALA - AFFUMICATA 250GR
TENBI19	SCAMORZA BUFALA - BIANCA 250GR
TENBI58	STRACCIATA DI BUFALA 1000GR
TENBI56	STRACCIATA DI BUFALA 250GR
TENBI57	STRACCIATA DI BUFALA 500GR
TENBI63	YOGURT DI BUFALA 100GR BIANCO
TENBI65	YOGURT DI BUFALA 100GR CAFFE
TENBI66	YOGURT DI BUFALA 100GR FRAGOLA
TENBI68	YOGURT DI BUFALA 100GR LIMONE
TENBI64	YOGURT DI BUFALA 100GR NOCCIOLA
TENBI67	YOGURT DI BUFALA 100GR PESCA

*Prodotti spezzati a mano

Il nostro territorio, la nostra storia, la nostra passione per un prodotto unico.



Carne salada

Carne salada trentina

E' un prodotto tipico Trentino di antichissime origini. La fesa di bovino viene rifilata, salata e posta in apposite vasche in una salamoia di sale e spezie. La carne salada può essere consumata tagliata a fette grosse da cuocere oppure cruda tipo carpaccio.

PM 2,5 kg



www.crucolo.it

Insaccati stagionati

Speck Crucolo Scudo

Presenta la classica forma a scudo la qualità della materia prima utilizzata è unita ad una particolare attenzione nelle fasi di salamoia con la scelta delle migliori spezie. Una leggera affumicatura con legno di faggio e una sapiente stagionatura rigidamente controllata, consentono di ottenere uno Speck eccellente, dal sapore unico ed inconfondibile.

PM 5 kg



www.crucolo.it

CODICE	DESCRIZIONE	PESO medio	pz./ct
1020001	CARNE SALADA TRENTINA	2,5 kg	2
20020024	SPECK CRUCOLO NAZIONALE SCUDO	6 kg	1
20020031	SPECK CRUCOLO NAZIONALE A SCUDO- A METÀ SV	3 kg	2
20020027	SPECK CRUCOLO NAZIONALE A SCUDO- TRANCIO SV	500 g	10

Cotti

Guanciale stufato affumicato

Salume ottenuto dalla guancia del maiale; salato, viene cotto e leggermente affumicato, successivamente confezionato. Con Il suo gusto è dolce e delicato, affettato sottile e accompagnato a crostini caldi è un ottimo antipasto, mentre, tagliato a cubetti, serve per prepara e gustosi sughi.

PM 2,4 kg



Pancetta doppia stufata

Ottenuta da pancetta di suino sezionata. Salata, cottura e affumicatura con legna di faggio. La pancetta affumicata è un ottimo ingrediente per l'utilizzo in cucina.

PM 4 kg



www.crucolo.it

CODICE	DESCRIZIONE	PESO medio	pz./ct
7010000	GUANCIALE STUFATO AFFUMICATO	2,4 kg	2
14020000	PANCETTA DOPPIA STUFATA	4 kg	2

Wurstel

Wurstel classico



Viene prodotto esclusivamente con carne di suino a cui si aggiungono sale, spezie e aromi. macinato il tutto si ottiene una grana finissima. Si procede quindi ad insaccare il prodotto e successivamente alla cottura.

PM 180 g

Wurstel Servelad



Viene prodotto esclusivamente con carne di suino cui si aggiungono sale e spezie. Successivamente si macina il tutto ottenendo una grana finissima. Si procede quindi ad insaccare il prodotto e successivamente alla cottura. Si presenta con la forma di una salsiccia arcuata e grossa.

PM 180 g

Wurstel Meraner



Viene prodotto esclusivamente con carne di suino a cui si aggiungono sale, spezie e aromi. macinato il tutto si ottiene una grana finissima. Si procede quindi ad insaccare il prodotto e successivamente alla cottura.
Si presenta con la forma di una salsiccia arcuata e sottile.

PM 180 g

CODICE	DESCRIZIONE	PESO medio	pz./ct
22010007	WURSTEL CLASSICO	280 g	10
22010008	WURSTEL SERVELADE	280 g	10
22010003	WURSTEL MERANER	280 g	10

Insaccati stagionati

Salame Crucolo Lungo 1,5 mt

E' un prodotto esclusivo e inimitabile, 1,5 metri, ottenuto con carni di suino e lavorato secondo le antiche tradizioni del "Rifugio Crucolo". Ideale per feste e banchetti e in tutte le occasioni.

PM 4,5 kg



Salame lungo oltre 40 metri

Nato per gioco nella cantina del Rifugio Crucolo; con le caratteristiche di un salame classico, è entrato nel guinness dei primati 2 volte (1992-1994). Adesso viene proposto su prenotazione in bobine da 20 metri per eventi particolari.



Speck Trentino Squadrato

Ottenuta da cosce di suino selezionate presenta la forma squadrata unita ad una particolare attenzione nelle fasi di salamoia con la scelta delle migliori spezie. Una leggera affumicatura con legno di faggio e una sapiente stagionatura rigidamente controllata, consentono di ottenere uno Speck eccellente, dal sapore unico ed inconfondibile.

PM 4,5 kg





www.crucolo.it

Bauernspeck

Ottenuta da pancetta di suino nazionale selezionata; disossato e lavorata con sale, pepe e spezie; viene affumicata con legno di faggio e stagionata.

PM 1,8 kg



www.crucolo.it

CODICE	DESCRIZIONE	PESO medio	pz./ct
17010001	SALAME CRUCOLO LUNGO 1,5 MT- DISPONIBILE SU PRENOTAZIONE	4,5 kg	1
17010002	SALAME LUNGO 40 METRI-DISPONIBILE SU PRENOTAZIONE	65 kg	1
0202000024	TAVOLO CON TAGLIERE PER IL SALAME PIÙ LUNGO		1
20020007	SPECK TRENTINO SQUADRATO	4,5 kg	2
20020008	SPECK TRENTINO SQUADRATO- METÀ SPECK	2,5 kg	4
20020001	SPECK TRENTINO SQUADRATO- TRANCIO SPECK	1 kg	8
20020011	SPECK TRENTINO SQUADRATO- TRANCIO CUORE	500 g	10
14020002	BAUERNSPECK- A METÀ S.V	1,8 kg	2
14020007	BAUERNSPECK- TRANCIO S.V	0,35 kg	10

Formaggi

Il più saporito

Formaggio Crucolo "Il più saporito", a pasta morbida con occhiatura media e irregolare dal sapore "deciso" viene lavato con acqua e girato due volte alla settimana per garantirne la forma e la qualità.

Stag. 75 gg circa

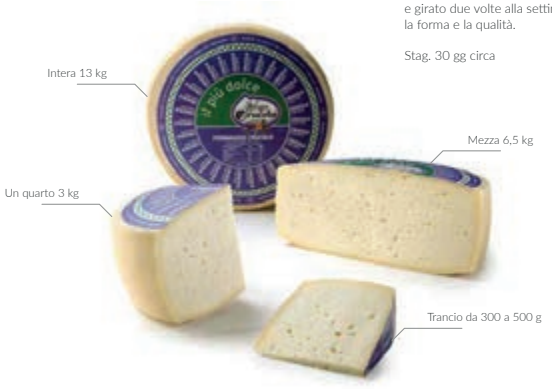


www.crucolo.it

Il più dolce

Formaggio Crucolo "Il più dolce", a pasta morbida con occhiatura media e irregolare dal gusto dolce e delicato , viene lavato con acqua e girato due volte alla settimana per garantirne la forma e la qualità.

Stag. 30 gg circa

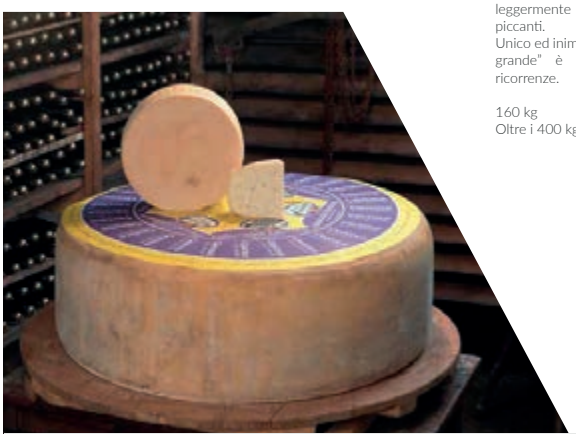


www.crucolo.it

Il più Grande

Formaggio Crucolo "il più grande", la stagionatura di pezzature così grandi consente di ottenere un formaggio dal gusto unico, leggermente amarognolo e con note dolci e piccanti.
Unico ed inimitabile il formaggio Crucolo "il più grande" è ideale per eventi speciali e ricorrenze.

160 kg
Oltre i 400 kg



www.crucolo.it

CODICE	DESCRIZIONE	PESO medio	pz./ct
111FS9999CS	IL PIÙ SAPORITO-INTERA	13 kg	1
111FS0000MESV	IL PIÙ SAPORITO-MEZZA	6,5 kg	2
111FS0000QUSV	IL PIÙ SAPORITO-UN QUARTO	3 kg	4
111FD9999CS	IL PIÙ DOLCE- INTERA	13 kg	1
111FD0000MESV	IL PIÙ DOLCE- METÀ SV	6,5 kg	2
111FD0500TRSV	IL PIÙ DOLCE- TRANCIO SV	500 g	12
112FS9999	IL PIÙ GRANDE- DISPONIBILITÀ LIMITATA	160 kg	1

Liquori e grappe

Parampampoli



La bandiera del Rifugio Crucolo è il Parampampoli. Inventato da Giordano Purin nel 1960 miscelando caffè, vino, grappa e miele.
Servito alla fiamma il Parampampoli accende le serate trascorse in compagnia.

www.crucolo.it

Grappe

0,70 Trentina, Chardonay e Muller Thurgau



www.crucolo.it

CODICE	DESCRIZIONE	pz./ct
05101PA1000	PARAMPAMPOLI-1L	6
05102PA0500	PARAMPAMPOLI-0.5L	6
05137TR0700	GRAPPA TRENTINA TEROLDEGO- 0,7L	12
05137CH0700	GRAPPA CHARDONAY- 0,7L	12
05140MU0750	GRAPPA MULLER THURGAU- 0,7L	12
05138GS0500	GRAPPA TRENTINA STRAVECCHIA 40% - 0,5L	12

VINI/ PROSECCHI / SPUMANTI



MÜLLER THURGAU DOC

Vino proveniente dalla Val di Cembra, in Trentino, si presenta di colore giallo paglierino, con riflessi e sfumature verdognole.
Caratterizzato dal profumo inteso ed aromatico con sentori di salvia, pesca e mela Golden, inebria il palato con il suo gusto inteso 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

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

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
€8.50

Caratterizzato da una viticultura 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

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

Vino robusto, pieno ed aromatico, originario della Vallagar
Ideale per accompagnare arrosti di carne e, in generale, i secondi piatti, va servito ad
temperatura di 18°-20°.



SOLARIS 2018
VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT

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

Principe dei vini Trentini, la culla del Teroldego è il Trentino Campo Rotaliano. Questo vino è quell
che per storia, profumi, aromi, corpo, interpreta più di ogni altro il Trentino. È la prima DOCTrentina
Caratterizzato dal colore rosso rubino con riflessi violacei, conquista l'olfatto con il suo profum
fruttato, con note di mora selvatica, mirtillo e lampone.
Al gusto si presenta secco, sapido, leggermente amarognolo con lieve retrogusto di mandorla
Ideale per accompagnare pietanze rustiche, salumi, formaggi e selvaggina (servire a 18°).



KARL EXTRA BRUT
Trento DOC Chardonnay 100%

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%

Franz Brut Rosè prodotto da uve di Pinot Nero 100%. Un Trentodoc rosato dai riflessi ramati con perlage fine ed elegante che coniuga tutta l'eleganza e la profondità della varietà alla naturale gentilezza dei migliori rosè.
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



CODICE	DESCRIZIONE	pz./ct
VINI		
V05140MU0750	MÜLLER THURGAU DOC	12
V05140GE0750	GEWURZTRAMINER DOC	12
V05140TE0750	TEROLDEGO ROTALIANO DOC	6
V05140LA0750	LAGREIN TRENTINO	6
V05140MA0750	MARZEMINO DOC TRENTINO	6
V140040750	CHARDONNAY 2017	6
V140010750	SOLARIS 2018 VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT	6
V140030750	PINOT NERO2017	6
PROSECCHI/SPUMANTI		
V140050750	FRANZ BRUT ROSE-TRENTO DOC PINOT NERO 100%	6
V140020750	KARL EXTRA BRUT- TRENTO DOC CHARDONNAY 100%	6

so food SELEZIONE

Camembert di Bufala

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



Cod. NG1878

Latte pastorizzato di: Bufala	**Provenianza:** 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.



naturale aromatizzato

Cod. 01371 naturale / 01372 aromatizzato

Latte pastorizzato di: Capra	**Provenianza:** Lombardia
Pezzatura media: 80 g	**Scadenza:** Forma 20 g.g.
Porzionatura: vassoio da 8 pezzi	**Disponibilità:** Annuale

Crembri

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



Cod. NG0091

Latte pastorizzato di: Vacca	**Provenianza:** Piemonte
Pezzatura media: 140 g	**Scadenza:** 30 g.g.
Porzionatura: vassoio da 10 pezzi	**Disponibilità:** Annuale

Crottino di Capra

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



Cod. 01501

Latte pastorizzato di: Capra	**Provenianza:** Lombardia
Pezzatura media: 80 g	**Scadenza:** 20 g.g.
Porzionatura: vassoio da 8 pezzi	**Disponibilità:** Annuale

Formagella Pegherella

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

Cod. 01423

Latte pastorizzato di: vacca	**Provenianza:** Piemonte
Pezzatura media: 500 g	**Scadenza:** Forma 60 g.g.
Porzionatura: 1	**Disponibilità:** Annuale



Montebore

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

Cod. 00144

Latte crudo di: Vacca, Pecora	**Provenianza:** Piemonte
Pezzatura media: 2,5-4,5 kg ca.	**Scadenza:** 60 g.g.
Porzionatura: 1	**Disponibilità:** Annuale



Paglietta Piemontese

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

Cod. 00041

Latte pastorizzato di: Vacca	**Provenianza:** Piemonte
Pezzatura media: 200 g	**Scadenza:** Forma 35 g.g.
Porzionatura: vassoio da 4 pezzi	**Disponibilità:** Annuale



Pierino Naturale o Aromatizzato

Pasta a coagulazione lattica, giallo paglierino, gusto dolce, molto delicato e cremoso in bocca, sapido dei 3 latti 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	**Provenianza:** Piemonte
Pezzatura media: 100 g	**Scadenza:** Forma 25 g.g.
Porzionatura: vassoio da 8 pezzi	**Disponibilità:** Annuale



Reblo cremoso

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



Cod. 00150

Latte pastorizzato di: Vacca, Pecora	**Provenianza:** Piemonte
Pezzatura media: 300 g	**Scadenza:** 30 g.g.
Porzionatura: vassoio da 4 pezzi	**Disponibilità:** Annuale

Robiola di Eros pura capra latte crudo

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



Cod. 01379

Latte crudo di: Capra	**Provenianza:** Piemonte
Pezzatura media: 300 g	**Scadenza:** Forma 35 g.g.
Porzionatura: vassoio da 4 pezzi	**Disponibilità:** Annuale

Robiola di Roccaverano DOP

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



Cod. 00194

Latte crudo di: Capra	**Provenianza:** Piemonte
Pezzatura media: 250 g	**Scadenza:** Forma 35 g.g.
Porzionatura: cassettina 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	**Provenianza:** Piemonte
Pezzatura media: 300 g	**Scadenza:** 25 g.g.
Porzionatura: vassoio da 4 pezzi	**Disponibilità:** Annuale

Robiola La Rustica

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

Cod. 00036

Latte pastorizzato di: vacca	**Provenianza:** Lombardia
Pezzatura media: 350 g	**Scadenza:** 35 g.g.
Porzionatura: vassoio da 4 pezzi	**Disponibilità:** Annuale



Robiola tre latti

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

Cod. 00053

Latte pastorizzato di: Vacca, Pecora, Capra	**Provenianza:** Piemonte
Pezzatura media: 300 g	**Scadenza:** Forma 35 g.g.
Porzionatura: vassoio da 4 pezzi	**Disponibilità:** Annuale



Robiolone Primavera

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

Cod. 00835

Latte pastorizzato di: Vacca, Pecora, Capra	**Provenianza:** Piemonte
Pezzatura media: 1 kg	**Scadenza:** Forma 45 g.g.
Porzionatura: 1	**Disponibilità:** Annuale



Tronchetti di Capra naturali o affinati

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

Cod. 00371 naturale / 00803 affinato

Latte pastorizzato di: Capra	**Provenianza:** Piemonte
Pezzatura media: 200 g	**Scadenza:** Forma 25 g.g.
Porzionatura: vassoio da 6 pezzi	**Disponibilità:** Annuale



Castel-j

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



Cod. 01370

Latte pastorizzato di: Vacca	**Provenianza:** Piemonte
Pezzatura media: 4 kg ca.	**Scadenza:** Forma 180 g.g. Taglio 25 g.g.
Porzionatura: 1, 1/2	**Disponibilità:** Annuale

Cima Rosa Latte Crudo

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



Cod. 01473

Latte crudo di: Vacca	**Provenianza:** Piemonte
Pezzatura media: 4 kg	**Scadenza:** Forma 120 g.g. Taglio 25 g.g.
Porzionatura: 1, 1/2	**Disponibilità:** Annuale

Cubotto Mediterraneo

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



Cod. 01397

Latte pastorizzato di: Vacca	**Provenianza:** Piemonte
Pezzatura media: 1 kg	**Scadenza:** Forma intera 60 g.g.
Porzionatura: 1	**Disponibilità:** Annuale

Morbidone di fieno

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



Cod. 01508

Latte crudo di: Vacca	**Provenianza:** Lombardia
Pezzatura media: 2 kg	**Scadenza:** Forma 60 g.g.
Porzionatura: 1	**Disponibilità:** Annuale

Pan Crudo

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

Cod. 01406

Latte crudo di: Vacca	**Provenianza:** Piemonte
Pezzatura media: 7 kg	**Scadenza:** Forma 180 g.g.
Porzionatura: 1	**Disponibilità:** Annuale



Pegherella alle vinacce

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

Cod. 00258

Latte pastorizzato di: Vacca	**Provenianza:** Piemonte
Pezzatura media: 400 g	**Scadenza:** Forma 60 g.g.
Porzionatura: 1	**Disponibilità:** Annuale



Provolone piccante Buratti riserva

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

Cod. 01401

Latte pastorizzato di: Vacca	**Provenianza:** Lombardia
Pezzatura media: 10 kg	**Scadenza:** Forma 180 g.g. Taglio 25 g.g.
Porzionatura: 1, 1/2, 1/4	**Disponibilità:** Annuale

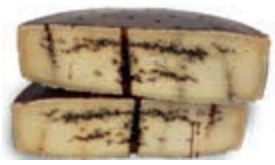


Sfogliato al balsamico

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

Cod. 00211

Latte pastorizzato di: Vacca	**Provenianza:** Veneto
Pezzatura media: 6 kg	**Scadenza:** Forma 180 g.g. Taglio 60 g.g.
Porzionatura: 1, 1/2, 1/4	**Disponibilità:** Annuale



Taleggio DOP 100 giorni

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



Cod. 00337

Latte crudo di: Vacca	**Provenianza:** Lombardia
Pezzatura media: 2 kg	**Scadenza:** Forma 45 g.g.
Porzionatura: 1	**Disponibilità:** Annuale

Toma Alpage Lo Baou

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



Cod. 00326

Latte crudo di: Vacca	**Provenianza:** Valle d' Aosta
Pezzatura media: 4 - 7 kg	**Scadenza:** Forma 180 g.g. Taglio 25 g.g.
Porzionatura: 1, 1/2	**Disponibilità:** Annuale

Toma Buscagnina alpe Devero

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



Cod. 01504

Latte crudo di: Vacca	**Provenianza:** Piemonte
Pezzatura media: 4 kg	**Scadenza:** Forma 180 g.g. Taglio 25 g.g.
Porzionatura: 1, 1/2	**Disponibilità:** Annuale

Toma d'Alpe Pian du Scric

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



Cod. 00009

Latte crudo di: Vacca	**Provenianza:** Piemonte
Pezzatura media: 4 - 6 kg	**Scadenza:** Forma 180 g.g. Taglio 25 g.g.
Porzionatura: 1, 1/2	**Disponibilità:** Annuale

Porca Vacca

Porca Vacca...ma quanto è buono?! Un'espressione di grande enfasi per esprimere un boccone goloso? Non solo, ma di certo l' accoppiata di un grande formaggiaio e del miglior prosciutto cotto Branchi, non può che regalarci un capolavoro di fantasia, passione e sapore. Originale per non scordarsene più...anche nel nome!



Cod. 01558

Latte pastorizzato di: Vacca	**Provenianza:** Lombardia
Pezzatura media: 4/5 kg	**Scadenza:** Forma intera 120 g.g. - Taglio 35g.g.
Porzionatura: Forma intera - 1/2 Forma	**Disponibilità:** Annuale

Picchio Verde

Dall'esperienza e dalla fantasia di piccoli ma grandi produttori, ma soprattutto artisti del formaggio, nascono "chicche" davvero speciali come il Picchio verde. Così come nell'immagine della sua fetta, il verde piccante contrasta e arricchisce il sapore intenso del latte crudo rendendolo unico. Un trionfo e un'armonia di gusti che legano perfettamente regalando un'emozione al palato dei veri amatori.



Cod. 01535

Latte pastorizzato di: Vacca	**Provenianza:** Lombardia
Pezzatura media: 5kg	**Scadenza:** Forma intera 120 g.g. - Taglio 35g.g.
Porzionatura: Forma intera - 1/2 Forma	**Disponibilità:** Annuale

Olivia

Per gli amanti dei gusti un po' più articolati e ricercati, unendo due specialità di grande valore il risultato non può essere che strepitoso e sorprendente. Un dolce e inteso sapore di latte spezzato dall'intrigante oliva taggiasca che il Frantoio Sant'Agata porterà sulla vostra tavola, con un po' più di fantasia, sotto forma di formaggio! Come non rendergli onore con un assaggio?



Cod. 01557

Latte pastorizzato di: Vacca	**Provenianza:** Piemonte
Pezzatura media: 4/5 Kg	**Scadenza:** Forma intera 120 g.g. - Taglio 35g.g.
Porzionatura: Forma intera - 1/2 Forma	**Disponibilità:** Annuale

ZERØZERØ

Se per noi "gusto e rispetto della tradizione" sono da considerarsi una forma d'arte, non meno importante deve essere la qualità di ciò che mettiamo sulla nostra tavola. Oggi abbiamo fatto una scelta coraggiosa e forse difficile da comprendere, che meno soddisfa il palato ma accontenta sicuramente il vostro benessere, ideale per le persone che devono ridurre l'assunzione di sale nella propria dieta e ottenere così molti benefici per la propria salute. ZERØZERØ è la nostra proposta di latte crudo vaccino, dolce e ruffiano, ma...senza aggiunta di sale!



Cod. 01560

Latte pastorizzato di: Vacca	**Provenianza:** Lombardia
Pezzatura media: 1,8kg	**Scadenza:** 60 g.g.
Porzionatura: Forma intera	**Disponibilità:** Annuale

L'arlecchina

Fantasia, colori, ricchezza di gusti, contrasti...tutto ciò che può rendere un formaggio diverso dal classico e sorprendente. Media o prolungata stagionatura non perde quell'equilibrio ricercato tra saporito e piccante, mantenendo armonia e piacere al palato, senza che gli aromi prendano il sopravvento sul gusto del latte crudo. Carnevale tutto l'anno!

Cod. 01542

Latte pastorizzato di: vacca	**Provenianza:** Lombardia
Pezzatura media: 8/9kg	**Scadenza:** Forma 60 g.g. - Taglio 35 g.g.
Porzionatura: Forma intera - 1/2 - 1/4 Forma	**Disponibilità:** Annuale

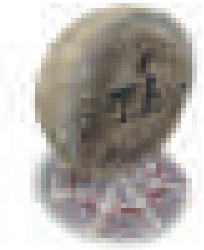


Grottesco

Anche i più grandi formaggi necessitano di un percorso per arricchirsi di sapori e sentori che li rendano unici e sorprendenti. Per il Grottesco abbiamo scelto di seguire le tradizioni, la storia, l'esperienza di generazioni. Una grotta naturale, un ambiente che sa trasmettere nel gusto ciò che ha vissuto. Ad occhi chiusi, un buon bicchiere di vino e un boccone di questo formaggio per vivere un'esperienza ricca della saggezza di veri artigiani del formaggio.

Cod. 01537

Latte crudo di: Vacca	**Provenianza:** Lombardia
Pezzatura media: 7 kg	**Scadenza:** Forma 180 g.g. - Taglio 35 g.g.
Porzionatura: Forma intera - 1/2 - 1/4 Forma	**Disponibilità:** Annuale



Stracchino di Vedeseta

FDal latte fresco appena munto delle vacche di razza Bruna nasce lo Stracchino di Vedeseta, lavorato direttamente nei pressi delle stalle, per questo definito a "munta calda", e quindi a temperatura corporea della vacca. Non subisce processi di termizzazione né tanto meno vengono aggiunti fermenti. Il formaggio si presenta con una crosta di color rosato tendente al bianco ed estremamente rugoso, il gusto è intenso e racchiude tutte le fragranze delle erbe della valle, fragranze che variano a seconda della stagione in cui avviene la mungitura, e naturalmente della maturazione e stagionatura che raggiunge.

Cod. 01366

Latte pastorizzato di: Vacca	**Provenianza:** Lombardia
Pezzatura media: 1,5 kg	**Scadenza:** Forma 45 g.g.
Porzionatura: Forma intera	**Disponibilità:** Annuale



Toma 28921

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

Cod. 01507

Latte pastorizzato di: Vacca	**Provenianza:** Lombardia
Pezzatura media: 2kg	**Scadenza:** Forma 65 g.g.
Porzionatura: Forma intera	**Disponibilità:** Annuale



Trifulot

La pasta morbida ed elastica di color bianco avorio con occhiature diradate, si fonde al palato con l'intensità del tartufo nero estivo. Il profumo è intenso e ad ogni boccone diventa un tutt'uno con la dolcezza del latte crudo di vaccino.



Cod. 01536

Latte pastorizzato di: Vacca	**Provenianza:** Piemonte
Pezzatura media: 7kg	**Scadenza:** Forma intera 180 g.g. - 1/2 35 g.g.
Porzionatura: Forma intera - 1/2	**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 pezzata rossa valdostana e castana. Morbida, gustosa, intenso aroma d'alpeggio.



Cod. 00326

Latte crudo di: Vacca	**Provenianza:** Valle D'aosta
Pezzatura media: 4/7 kg	**Scadenza:** Forma intera 180 g.g. - 1/2 35 g.g.
Porzionatura: vForma intera - 1/2	**Disponibilità:** Annuale

Tavolozza del pittore

Verdure, spezie, o formaggio? Una tavolozza di colori e sapori abbinati al cremoso e intenso formaggio di capra, per arricchirlo e creare piatti di entrata e chiusura pasto davvero sfiziosi. Spinaci, curcuma, barbabietola, pomodoro, fantasia di pepi...per tutti i gusti.



Cod. 01554

Latte crudo di: Capra	**Provenianza:**
Pezzatura media: 200 g cad.	**Scadenza:** Forma 25 g.g.
Porzionatura: vassoio da 5 pezzi	**Disponibilità:** Annuale

Toma 28921 Latte Crudo

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

Cod. 01507

Latte crudo di: Vacca	**Provenianza:** Lombardia
Pezzatura media: 2 kg	**Scadenza:** Forma 60 g.g.
Porzionatura: 1	**Disponibilità:** Annuale



€ 15,00/kg

Bianco di Capra

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



Cod. 001413

Latte pastorizzato di: Capra	**Provenianza:** 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	**Provenianza:** Lombardia
Pezzatura media: 1,8 - 2 kg	**Scadenza:** 45 g.g.
Porzionatura: 1	**Disponibilità:** Annuale

Sola di Capra

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



Cod. 00208

Latte pastorizzato di: Capra	**Provenianza:** Piemonte
Pezzatura media: 3 kg	**Scadenza:** 120 g.g.
Porzionatura: 1	**Disponibilità:** Annuale

Testun di Capra Ciucat

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



Cod. 00695

Latte pastorizzato di: Capra	**Provenianza:** Piemonte
Pezzatura media: 5 - 6 kg	**Scadenza:** Forma 180 g.g. Taglio s.v. 60 g.g.
Porzionatura: 1, 1/2, 1/4	**Disponibilità:** Annuale

Asiago DOP Crosta Nera

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

Cod. 00590

Latte crudo di: Vacca	**Provenianza:** Veneto
Pezzatura media: 8 kg	**Scadenza:** 120 g.g.
Porzionatura: Forma intera	**Disponibilità:** Annuale



€ 12,50/kg

Bettelmatt

Pasta compatta e morbida. Sapore delicato a inizio stagionatura, poi assume un gusto più corposo e saporito.
Produzione esclusiva in sette alpeggi della Valle Formazza - Antigorio.



Cod. 00002

Pezzatura media: 4 / 6 kg	**Porzionatura:** 1 - 1/2 - 1/4
Provenienza: Piemonte	**Scadenza:** forma 180 g.g. - taglio 25 g.g.
Latte crudo di: vacca	**Disponibilità:** stagionale

Birretta la tometta

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



Cod. 001404

Pezzatura media: 500 g	**Porzionatura:** 1
Provenienza: Piemonte	**Scadenza:** 45 g.g.
Latte pastorizzato di: vacca	**Disponibilità:** annuale

Brancaleone

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



Cod. 01490

Pezzatura media: 2,8 kg ca.	**Porzionatura:** 1
Provenienza: Umbria	**Scadenza:** 90 g.g.
Latte pastorizzato di: vacca e pecora	**Disponibilità:** annuale

Testun di Pecora in foglia di Tabacco

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



Cod. 01400

Latte Termizzato di: Pecora	**Provenianza:** Piemonte
Pezzatura media: 1,5 kg	**Scadenza:** Taglio 60 g.g.
Porzionatura: 1/4 s.v.	**Disponibilità:** Annuale

Pecorino Romano del Lazio DOP

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



Cod. 00361

Pezzatura media: 30 kg ca.	**Porzionatura:** 1 - 1/2 1/4 - 1/8
Provenienza: Lazio	**Scadenza:** forma 120 g.g.
Latte termizzato di: pecora	**Disponibilità:** annuale

Fior di tiglio

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



Cod. 01343

Pezzatura media: 800 g	**Porzionatura:** 1
Provenienza: Piemonte	**Scadenza:** forma 60 g.g.
Latte crudo di: vacca	**Disponibilità:** annuale

Girellino

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

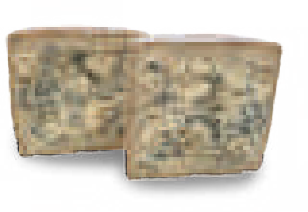


Cod. 01404

Pezzatura media: 500 g	**Porzionatura:** 1
Provenienza: Lombardia	**Scadenza:** forma 45 g.g.
Latte pastorizzato di: vacca	**Disponibilità:** annuale

Blu di Bufala

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



Cod. 00289

Latte pastorizzato di: Bufala
Provenianza: Toscana
Pezzatura media: 1,5 kg
Scadenza: Forma 60 g.g.
Porzionatura: 1
Disponibilità: Annuale

Blu al Don Santo

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



Cod. 00131

Latte crudo di: Vacca
Provenianza: Piemonte
Pezzatura media: 2,5 kg
Scadenza: Forma 60 g.g.
Porzionatura: 1
Disponibilità: Annuale

Blu di Pecora

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



Cod. 00581

Latte pastorizzato di: Pecora
Provenianza: Piemonte
Pezzatura media: 2,5 kg
Scadenza: Forma 120 g.g.
Porzionatura: 1
Disponibilità: Annuale

Blu antico al marsala

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



Cod. 00753

Latte pastorizzato di: Vacca
Provenianza: Piemonte
Pezzatura media: 3 kg ca.
Scadenza: Forma 60 g.g.
Porzionatura: 1, 1/2
Disponibilità: Annuale

Blu della Casera al cucchiaio

La soluzione per chi cerca un blu cremoso da servire al cucchiaio. 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	**Provenianza:** Piemonte
Pezzatura media: 2 kg	**Scadenza:** 20 g.g.
Porzionatura: vaschetta da 2 kg	**Disponibilità:** Annuale



Robiola contadina

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



Cod. 00382

Pezzatura media: 400 g	**Porzionatura:** vassoio da 4 pz
Provenienza: Piemonte	**Scadenza:** 35 g.g.
Latte pastorizzato di: vacca	**Disponibilità:** annuale

Blues

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

Cod. 00871

Latte crudo di: Vacca	**Provenianza:** Piemonte
Pezzatura media: 2,5 kg	**Scadenza:** Taglio 60 g.g.
Porzionatura: 1, 1/2	**Disponibilità:** Annuale



Erborinato di capra cremoso

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

Cod. 01360

Latte pastorizzato di: Capra	**Provenianza:** Lombardia
Pezzatura media: 5 kg	**Scadenza:** Forma 60 g.g. Taglio 25 g.g.
Porzionatura: 1, 1/2	**Disponibilità:** Annuale



Toma del Maccagno

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



Cod. 00024

Pezzatura media: 1,8 kg	**Porzionatura:** 1
Provenienza: Piemonte	**Scadenza:** forma 90 g.g.
Latte pastorizzato di: vacca	**Disponibilità:** annuale

Toma di Campo

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



Cod. 01231

Pezzatura media: 2 kg	**Porzionatura:** 1
Provenienza: Piemonte	**Scadenza:** 60 g.g.
Latte pastorizzato di: vacca	**Disponibilità:** annuale

Toma paesana latte crudo

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



Cod. 00875

Pezzatura media: 6 / 7 kg	**Porzionatura:** 1 - 1/2 - 1/4
Provenienza: Piemonte	**Scadenza:** forma 180 g.g. - taglio 25 g.g.
Latte crudo di: vacca	**Disponibilità:** stagionale

Bozzolo ai mirtilli con cassetta

La novità nella forma, la fantasia nell'affinamento, il piacere nell'armonia del gusto leggermente acidulo del latte crudo
di capra e dei dolci mirtilli. Un bocconcino per stupire in tavola!



Cod. 01444

Pezzatura media: 220 g	**Porzionatura:** vassoio da 6 pz
Provenienza: Piemonte	**Scadenza:** forma 20 g.g.
Latte pastorizzato di: capra	**Disponibilità:** annuale

Jolanda la capra

Pasta semicotta occhiatura rada, morbida e bianca. Sapore aromatico, leggermente piccante ma per nulla aggressivo.
Piacevole amore per il latte di capra.



Cod. 01422

Pezzatura media: 1,8 g	**Porzionatura:** 1
Provenienza: Piemonte	**Scadenza:** forma 90 g.g.
Latte pastorizzato di: capra	**Disponibilità:** annuale

Pecorino “Impepato” semistagionato

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



Cod. NG0563

Pezzatura media: 18 kg	**Porzionatura:** 1 - 1/2 - 1/4
Provenienza: Sicilia	**Scadenza:** forma 180 g.g. - taglio 25 g.g.
Latte pastorizzato di: pecora e vacca	**Disponibilità:** annuale

Testun di pecora in foglia di tabacco

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



Cod. 01400

Pezzatura media: 6 / 7 kg	**Porzionatura:** 1/4 (sotto vuoto)
Provenienza: Piemonte	**Scadenza:** 60 g.g.
Latte crudo di: pecora	**Disponibilità:** annuale

Robiolina tre latti in foglia di castagno

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



Cod. 00376

Pezzatura media: 300 g	**Porzionatura:** vassoio da 5 pz
Provenienza: Piemonte	**Scadenza:** 25 g.g.
Latte pastorizzato di: vacca, capra e pecora	**Disponibilità:** annuale

Rosso di lago

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



Cod. 00263

Pezzatura media: 300 g	**Porzionatura:** vassoio da 4 pz
Provenienza: Piemonte	**Scadenza:** 30 g.g.
Latte pastorizzato di: vacca e pecora	**Disponibilità:** annuale

Paglietta delle langhe

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



€ 18,90/kg

Cod. 00042

Pezzatura media: 300 g	**Porzionatura:** vassoio da 4 pz
Provenienza: Piemonte	**Scadenza:** 35 g.g.
Latte pastorizzato di: vacca e pecora	**Disponibilità:** annuale

Robiola alla cannella

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



€ 23,20/kg

Cod. 00046

Pezzatura media: 300 g	**Porzionatura:** vassoio da 4 pz
Provenienza: Piemonte	**Scadenza:** 30 g.g.
Latte pastorizzato di: vacca e pecora	**Disponibilità:** annuale

Toma W

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

Cod.	01174		
Latte	Vacca	Porzionatura	●
Pezzatura media	2 Kg.		
Scadenza Intera g.g.	120	Disponibilità	Annuale



€ 12,00/kg



Castelmagno DOP stagionato

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



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



Piemonte

a latte crudo

Valtunt della Valsassina

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



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



La Missis di capra

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



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



Cheggio d'Alpe



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

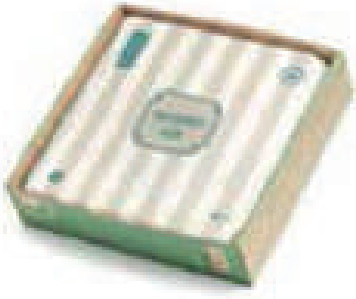
a latte crudo



Piemonte

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

Taleggio DOP



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



Lombardia

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



Salva Cremasco DOP



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

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



Piemonte

Toma di vacca alle vinacce



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

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



Piemonte

Testun di vacca in foglie di tabacco



€ 22,80/kg

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

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



Piemonte

Oro Balsamico



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



Piemonte

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

Maccagno con buco



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



Piemonte

Cod.		01331	
Latte	Vacca	Porzionatura	●
Pezzatura media	2,5 kg		
Scadenza Intera g.g.	45	Disponibilità	Annuale

Nocciolino



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



Piemonte

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

Tometta cremosa pecora Carletta

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



Cod.		00052	
Latte	Pecora	Porzionatura	vassoi da 4 pezzi
Pezzatura media	300 g.		
Scadenza Intera g.g.	35	Disponibilità	Annuale



Piemonte

Blu Mont



Erborinato molto delicato anche nel gusto. Pasta morbida e burrosa, la forma un po' diversa lo caratterizza al taglio e nella presentazione.



Piemonte

Cod.		00110	
Latte	Vacca	Porzionatura	●
Pezzatura media	2,5 Kg.		
Scadenza Intera g.g.	60	Disponibilità	Annuale



Gorgonzola DOP dolce La Casera

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



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

Latte pastorizzato di: Vacca	**Provenianza:** Piemonte
Pezzatura media: Forma 12 kg	**Scadenza:** Forma 40 g.g.
Porzionatura: 1, 1/2,	**Disponibilità:** Annuale

Gorgonzola DOP piccante riserva Buratti

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



Cod. 00480

Latte pastorizzato di: Vacca	**Provenianza:** Piemonte
Pezzatura media: 1,5 kg	**Scadenza:** Taglio 60 g.g.
Porzionatura: 1/8	**Disponibilità:** Annuale



Etivaz AOC Alpage

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



Cod. 01415

Latte crudo di: vacca | **Provenianza:** Svizzera

Pezzatura media: 20 kg ca. | **Scadenza:** Forma 180 g.g. Taglio 25 g.g.

Porzionatura: 1,1/2,1/4,1/8 | **Disponibilità:** Annuale

Gouda Farmstead presidium 48+

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



Cod. 01226

Latte crudo di: Vacca | **Provenianza:** Olanda

Pezzatura media: 16-18 kg forma | **Scadenza:** Forma 180 g.g. Taglio 25 g.g.

Porzionatura: 1,1/2,1/4,1/8 | **Disponibilità:** Annuale

Holzhofer Latte Crudo

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



Cod. 00543

Latte crudo di: Vacca | **Provenianza:** Svizzera

Pezzatura media: 4-5 kg | **Scadenza:** Forma 180 g.g. Taglio 25 g.g.

Porzionatura: 1,1/2,1/4 | **Disponibilità:** Annuale





la Ghianda MASSERIA



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

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

Affinatori di Formaggio in Roncofreddo dal 1937
Renato Brancaleoni
Anna e Renato
L'ABBONDANZA ®



Vaccino di Fossa
Cow's milk cheese, matured in a pit

Peso/Weight: **2.0 - 3.0 kg.**
Lavorazione/Processing: **min. 80+100** (fossa/pit) **gg./days**
Latte di mucca 100% dai pascoli prealpini. Prodotto nella primavera riposa in fossa dai primi di agosto a metà novembre.
Dolce, aromatico, con leggero sentore di sottobosco.
100% cow's milk from the pastures in the foothills of the Alps. Produced in Spring, it matures in a pit from early August to mid November.
It's sweet, aromatic, with a slight hint of undergrowth.

cod. ABB0030



Pecorino di Fossa
Sheep's milk cheese, matured in a pit

Peso/Weight: **1.0 - 3.0 kg.**
Lavorazione/Processing: **min. 80+100** (fossa/pit) **gg./days**
Il sapore è caratterizzato da note minerali, terrose e sottobosco.
Its flavour, characterized by mineral and earthy hints, makes it an unique and versatile cheese for multiple uses.

cod. ABB0024





Pecorino More Selvatiche e Mirtillo

Wild blackberry and blueberry flavoured sheep's milk cheese

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

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

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

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

cod. ABB0022



Pecorino Spezie e Zafferano
Saffron flavored sheep's milk cheese

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

Il trattamento lascia la pasta di questo formaggio bianchissima (non giallognola) e le note gustative ci portano al giallo del mondo zafferano... questi sono gli elementi di distinzione.
The flavoring method keeps the cheese paste very white (not yellowish) and the gustative hints lead to the yellow of the world of saffron ... These are all elements of distinction.

cod. ABB0023



Caprino alle Erbe
Goat cheese with herbs

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

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

cod. ABB0009

Pecorino al Fieno

Hay refined sheep's milk cheese

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

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

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

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

cod. ABB0020



Pecorino alle Noci

Walnut refined sheep's milk cheese

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

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

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

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

cod. ABB0021





Pecorino Stravecchio

Ultra-old sheep's milk cheese

cod. ABB0026

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

I primi pascoli dopo l'inverno hanno erbette morbide e delicate e spesso essendo vicini al mare hanno una buona carica di salsedine. Si ottiene un pecorino canestrato che accudiamo periodicamente con olio di oliva di nostra produzione: unico, morbido, delicato, saporito.
After Summer, the first pastures bear vigorous and softly tasty herbs which, due to the proximity of the sea, often have a good amount of saltiness.
After a deep attention during all its maturing process, the cheese produced from this milk becomes soft, delicate, sweet and tasty.



Pecorino Misto alle Vinacce
Pecorino mixed with the wine

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

Un grande formaggio maturato nelle vinacce, la vinosità non deve mai sovrastare i sapori del formaggio. Abbiamo ottenuto un grande equilibrio con un misto di lunga stagionatura in cui gli umori accompagnano piacevolmente i sapori del formaggio.
A great cheese matured in the pomace, the vinosity must not never overpower the flavors of the cheese. We got a great balance with a mixtureof long aging in which moods pleasantly accompany the flavors of the cheese.

cod. ABB0034

cod. ABB0013

Grande Vecchio

The Big Old One

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

La grande saggezza del vissuto nel racconto della propria vita: morbidezza, eleganza ed emozionale dolcezza.
Questo è anche formaggio!!!
L'esperienza di vita di un grande vecchio!

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

The great wisdom of experience in telling our own life: softness, elegance and emotional sweetness.
This is cheese, too!!!
The life experience of a great old one!



Taleggio DOP

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

È un grandissimo formaggio che acquista valenza nell'età matura... La mineralità dei suoi sapori viene esaltata dalle ripetute ed assidue spugnature.
The minerality of its flavors is enhanced by repeated and assiduous sponging.

cod. ABB0028



Rosso Siena
Red Siena

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

Il nome lo colloca nell'olimpo dei sapori unici: abbiamo pensato di chiamarlo in questo modo per la sua particolarità di colpire il palato di chi lo assaggia.
The name places it in the Olympus of unique flavors. We chose this name for its peculiarity of impressing the palate of those who taste it.

cod. ABB0016

Sette Nani

Seven Dwarves

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

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

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

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

cod. ABB0027



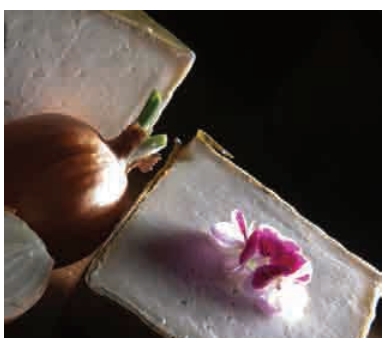


Cerato di Mucca Grande
BIG waxed cow's milk cheese

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

Formaggio dal colore bianco fino al cremisi sapori aciduli e intensi sembra latte di capra mentre è mucca che si propone in maniera inusuale. Gradevolissimo ed interessante.
Its color ranges from white to crimson. Acidolous and strong flavors. It tastes like goat's, but it's a cow's milk cheese that expresses itself in an unusual way. Extremely pleasant and interesting.

cod. ABB0011



Cerato di Mucca Piccolo
Small waxed cow's milk cheese

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

Formaggio dai sapori intensi con note di nocciola e spezie molto evidenti. Sapori di mucca che si propongono in maniera inusuale. Gradevolissimo ed interessante.
Strong flavors with hints of hazelnut and spices. Cow flavors that express themselves in an unusual way. Extremely pleasant and interesting.

cod. ABB0012

La Principessa

The Princess

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

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

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

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

cod. ABB0018





Blu Speziato
Spicy blue

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

Un sapore intrigante di spezie orientali piacevolmente mixati con i sapori dell'erborinatura. Ottimo a sé come pure in cucina.
An intriguing taste of oriental spices pleasantly mixed with the flavors of the marbling Excellent in itself as well as in the kitchen.

cod. ABB0040

cod. ABB0040



Blu al Fieno
Blue with hay

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

Abbiamo dato una diversa geometria a questo Blu che si presenta in forma quadrata. La pasta è cremosa molto erborinata con sovrabbondante ricchezza di aromi vegetali e floreali.
We have given a different geometry to this presenting Blue in square form. The pasta is creamy and very blue with abundant richness of vegetal and floral aromas.

cod. ABB0041



Blu del Laureato
Blue of the graduate

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

Blu di pecora dalla pasta particolarmente burrosa con importante erborinatura. Il sapore deciso con note resinose e animali.
Sheep blue with a particularly buttery texture and important marbling. The strong taste with resinous and animal notes.

cod. ABB0001



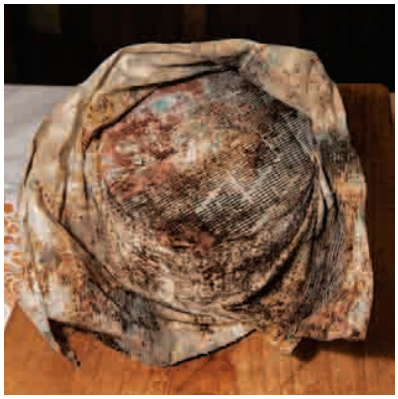
Blu Monte Feltro

Montefeltro Blue

cod. ABB0002

Peso/Weight:
2.6 - 3.4 kg.
Lavorazione/Processing:
min. 70 gg./days

Latte Vaccino 100%.
Degustare questo formaggio costituisce un'esperienza irripetibile! Grande solubilità, chiare note di penicillum, sfumature dolci e retrogusto piccante. Un piccolo capolavoro!
100% cow's milk cheese.
An irresistable experience!
Great solubility with clear notes of penicillum, sweet nuances and a sharp aftertaste.
A little masterpeace!



cod. ABB0017

Formaggio del Silenzio

The Silence

Peso:
2.4 - 3.4 kg.
Lavorazione:
100 gg.

Weight:
2.4 - 3.4 kg.
Processing:
100 days

Formaggio di capra.
È raro trovare un formaggio caprino che si propone contemporaneamente morbido e maturo con la leggera acidità tipica del caprino e la morbida solubilità del burro e i sapori della montagna!!
Le capre che vivono nei silenzi della montagna producono questo latte!!!

Goat's milk cheese.
It is unusual to find a goat's milk cheese that could be at the same time soft and seasoned, with the light acidity which is typical of goat's milk cheese, the soft solubility of butter and the flavors of the mountains!!!
The goats living in the silences of the mountains produce this milk!!!



Blu Notte
Midnight Blue

cod. ABB0006

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

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

Per noi rappresenta un risultato estremamente gratificante!!!
È stato pensato davanti a un cappuccino; si propone con sentori olfattivi e gustativi di caffè, cacao con nota finale di farina di castagne tostate.

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



Blu Firenze
Florence Blue

cod. ABB0003

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

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

Erborinato dal gusto deciso ed imponente.
Blu FIRENZE: nome così importante perchè la prima forma è stata aperta in quel di Firenze il 12 marzo 2011.

Marbled cheese with a strong and impressive taste.
It has such an important name because the first whole cheese of this kind was opened on March, 12th , 2011, in Florence.



2. Impagliatura.



3. Insaccatura dei formaggi.

14



Foto: Battisti, Bresson, Fotoviterbo
Grafica e illustrazioni: STRADAioli



Blu di Capra
Goat's milk Blue

Peso/Weight: **3.5 - 4.5 kg.**
Lavorazione/Processing: **min. 60 gg./days**
Erborinato dal gusto deciso e delicato.
Leggero sentore di capra. Ottima cremosità.
Marbled cheese with a strong and delicate taste.
Slight hint of goat. Excellent creaminess.

cod. ABB0008



Capra Biancomora
Whitedark Goat

Peso/Weight: **0.3 - 0.8 kg.**
Lavorazione/Processing: **60 gg./days**
Questo piccolo formaggetto avvolto in un batuffolo di penicillum candidum desta curiosità! Champignon morbido e cremoso.
This little cheese, wrapped in a wad of penicillum candidum, arouses curiosity! Soft and creamy.

cod. ABB0007

so food SELEZIONE

Il Provolone Piccante Selezione So Food viene prodotto artigianalmente con solo Latte Italiano di alta qualità.
Al palato risulta pieno e deciso, perfetto da servire su un tagliere abbinato a mostarde, confetture e marmellate, per farcire panini e focacce o da utilizzare come ripieno per tante ricette della Cucina italiana.



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

RECCO

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.



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

MONTANARI GRUZZA
In milk we trust since 1950

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.



MONTANARI & GRUZZA
In milk we trust since 1950

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***

MONTANARI GRUZZA

In milk we trust since 1950

I nostri prodotti confezionati

Forma intera

Peso	36 kg ca.
Cartone	1 pezzo
Shelf life	365 giorni



Mezza forma taglio verticale

Sottovuoto

Peso	18 kg ca.
Cartone	2 pezzi
Shelf life	270 giorni



Mezza forma taglio orizzontale

Sottovuoto

Peso	18 kg ca.
Cartone	1 pezzo
Shelf life	270 giorni



Quarto di forma

Sottovuoto

Peso	9 kg ca.
Cartone	2 pezzi
Shelf life	270 giorni



Ottavo di forma

Sottovuoto

Peso	4,5 kg ca.
Cartone	4 pezzi
Shelf life	270 giorni



Sedicesimo di forma

Sottovuoto

Peso	2,2 kg ca.
Cartone	8 pezzi
Shelf life	270 giorni



Punta doppia crosta

Sottovuoto

Peso	1 kg / 700 g / 500 g peso variabile o peso fisso
Cartone	10 kg
Shelf life	270 giorni



Punta doppia crosta incartata

Sottovuoto e incartato

Peso	1 kg / 700 g / 500 g peso variabile o peso fisso
Cartone	10 kg
Shelf life	270 giorni



Spicchio scrostato

Sottovuoto

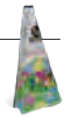
Peso	500 g / 300 g / 250 g / 200 g / 150 g peso variabile o peso fisso
Cartone	10 kg / 5 kg
Shelf life	270 giorni



Spicchio scrostato incartato

Sottovuoto e incartato

Peso	500 g / 300 g / 250 g peso variabile o peso fisso
Cartone	5 / 10 kg
Shelf life	270 giorni



Cubetto termoformato

Termoformato

Peso	50 g / 40 g / 30 g peso fisso

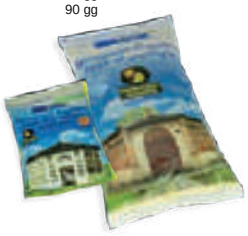


I nostri prodotti grattugiati e in scaglie

Parmigiano Reggiano DOP

Busta ATM

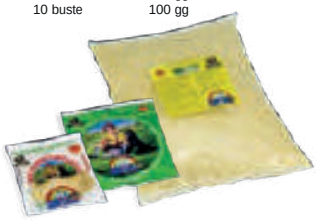
	Pezzi per cartone	shelf life
Grattugiato 1000 g	10 buste	90 gg
Grattugiato 100 g	10 buste	90 gg
Grattugiato monodose 5 g	200 buste	90 gg
Scaglie 1000g	8 buste	90 gg



Parmigiano Reggiano DOPBiologico

Busta ATM

	Pezzi per cartone	shelf life
Grattugiato 1000 g	10 buste	110 gg
Grattugiato 50 g	12 o 40 buste	90 gg
Scaglie 40 g	10 buste	100 gg
Scaglie 1000 g	10 buste	100 gg



Grana Padano DOP

Busta ATM

	Pezzi per cartone	shelf life
Grattugiato 1000 g	5 buste	90 gg
Grattugiato 100 g	30 buste	90 gg
Grattugiato monodose 5 g	300 buste	60 gg
Scaglie 1000g	10 buste	90 gg



Formaggio Mix

Busta ATM

	Pezzi per cartone	shelf life
Grattugiato 1000 g	20 buste	75 gg



“BURRO PREMIUM “ANTICA CREMERIA” da panna italiana pastorizzata83% di grasso, 150 gg shelf-life”	
cod.	**descrizione**
MG-ICH	Panetti hotel “famiglia” 16 porzioni * gr. 9,4 – conf. gr.150 – crt kg 3
MG-IC1	Panetti gr. 125 – crt kg 5
MG-IC2	Panetti gr. 250 “flangiato” – crt kg 5
MG-ICS0	Scatola Metallica gr. 250 – crt kg 5
MG-ICS2	Panetti gr. 250 “flangiato” – crt kg 5
“LINEA BIO da panne di aziende agricole biologiche BURRO “BIOLOGICO” da panna italiana pastorizzata raccolta nella zona di Parma e Reggio Emilia 83% di grasso, 150 gg shelf-life”	
MG-IB1	Panetti gr. 125 – crt kg 5
“BURRO “& SENZA LATTOSIO” da panna italiana pastorizzata raccolta nella zona di Parma e Reggio Emilia e senza lattosio 83% di grasso, 150 gg shelf-life”	
MG-IE1	PARMIGIANO REGGIANO scelto extra 36 mesi
PARMIGIANO REGGIANO “Solodibruna”, fatto con il latte di razza Bruna Alpina extra 24 mesi	
MG-KVB1	Punta doppia crosta gr.700 sottovuoto peso variabile incartata a mano
MG-KVBI	Spicchio scrostato gr.300 sottovuoto peso variabile incartato a mano
PARMIGIANO REGGIANO “Solodibruna”, fatto con il latte di razza Bruna Alpina extra 36 mesi	
MG-KVBIBIS	Spicchio scrostato gr.300 sottovuoto peso variabile incartata a mano
PARMIGIANO REGGIANO antica razza reggiana “Vacche Rosse” scelto extra 24 mesi*	
MG-KEV2TRIS	Punta doppia crosta gr.500 sottovuoto peso variabile incartata a mano
MG-KWS6	GRANA PADANO solo latte caglio sale scelto extra 20 mesi Spicchio scrostato gr.300 sottovuoto peso variabile incartato a mano
PARMIGIANO REGGIANO - “Prodotto di Montagna” scelto extra 24 mesi	
MG-KE1MBIS	Spicchio scrostato gr.300 sottovuoto peso variabile incartato a mano
Formaggi Grattugiati e scaglie – shelf life 90 giorni	
MG-RGR4	PARMIGIANO REGGIANO dop 24 mesi Grattugiato fresco, busta gr.100 – crt kg 1
MG-RGR1	GRANA PADANO dop Grattugiato fresco, busta gr.100 – crt kg 3
“FORMAGGI – FORME INTERE – 36/38 KG CA.PARMIGIANO REGGIANO DOP CLASSICO”	
MG-RF36	PARMIGIANO REGGIANO scelto extra 36 mesi
GRANA PADANO DOP CLASSICO- FORME INTERE- 36/38 KG CA.	
MG-PZ22M	GRANA PADANO scelto extra 22 mesi



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

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

N.3 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.

Disponibilità del prodotto: soggetto a stagionalità



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.4 Forme contenute in ogni cartone.

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: buona



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.

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.

Disponibilità del prodotto: alta



SPICCHIO PASTORE
FOSSE VENTURI
Stagionatura da 180 giorni

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

N.4 Forme contenute in ogni cartone.

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 - **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.

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



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. **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.

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



IL PASTORE
Stagionatura da 30 giorni

N.4
Forme contenute in ogni cartone.

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

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"**.

La Pecora
di Massimiliano

www.lapecoradimassimiliano.it

cod.	descrizione	PESO	U.M - Pz./ct
FORMAGGI DELLA TRADIZIONE			
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
LE SPEZIE E GLI AROMI			
BAMAXPISPP	BARBI MAXI PISTACCHIO PURA PECORA	9,0 Kg	1
BAMAXPERPP	BARBI MAXI PEPERONCINO PURA PECORA	9,0 Kg	1
BAMAXPEPEPP	BARBI MAXI PEPE NERO PURA PECORA	9,0 Kg	1
BAMAXTARPP	BARBI MAXI TARTUFO PURA PECORA	9,0 Kg	1
BAMAXNOPP	BARBI MAXI NOCI PURA PECORA	9,0 Kg	1
BAMAXEROPP	BARBI MAXI PEPE ROSA PURA PECORA	9,0 Kg	1
BAAMSPP	BARBI AROMATIZZATO AL PISTACCHIO PURA PECORA	1,7 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
FORMAGGI CARATTERIZZATI			
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
I FRESCHI			
PARICGPP	RICOTTA GRANDE DEL PASTORE 2,2 KG TERMOSALDATA PURA PECORA	2,2 Kg	2
PARICPPP	RICOTTA PICCOLA DEL PASTORE 500 GR PURA PECORA TERMOSALDATA	500 gr	12
PARICGM	RICOTTA GRANDE DEL PASTORE 2,2 KG TERMOSALDATA MISTA	2,2 Kg	2
PARICPM	RICOTTA PICCOLA DEL PASTORE 500 GR MISTA TERMOSALDATA	500 gr	12
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
GLI SPICCHI PESO FISSO			
SFIPP	PECORINO CLASSICO 70 G	30 pz x vassoio	4 vassoio x ct
SFIPISP	PECORINO AL PISTACCHIO 70 G	30 pz x vassoio	4 vassoio x ct
SFINOCP	PECORINO ALLA NOCE 70 G	30 pz x vassoio	4 vassoio x ct
SFITARP	PECORINO AL TARTUFO 70 G	30 pz x vassoio	4 vassoio x ct
SFIPEPP	PECORINO AL PEPERONCINO 70 G	30 pz x vassoio	4 vassoio x ct
SFIPENP	PECORINO AL PEPE NERO 70 G	30 pz x vassoio	4 vassoio x ct
SFIPERP	PECORINO AL PEPE ROSA 70 G	30 pz x vassoio	4 vassoio x ct
GLI SPICCHI PESO VARIABILE			
PASPIGIP	SPICCHIO DEL PASTORE GIGANTE	150/200 g	48
PASPIGIP8	OTTAVO DEL PASTORE GIGANTE	1,1, kg	5
PASPIFOSP	SPICCHIO PECORINO FOSSE VENTURI	12 x 125 g	48
PASPIFOS8	SPICCHIO PECORINO FOSSE VENTURI + SACCHETTO	8 x 125 g	32
MIMARGP	MINI MARZOLINO	500g	8



la selezione Oberto

Oberto selection

Solo
FASSONA
100% FASSONA BREED

Solo Capi
FEMMINA
100% FEMALE BEEF

Età Superiore a
36 MESI
AT LEAST 36 MONTHS OLD



il crudo
serve raw

carpaccio
carpaccio



Ricavato da tagli pregiati di coscia
Made using prime round cuts

codice - peso ..... **1056 - 1,5 kg**
product code - weight **1054 - 3 kg**

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

scadenza ..... **30 giomi**
shelf life *30 days*

consigli di utilizzo
use tips

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

coscia trita monoporzione
single portion ground round



Ricavato da tagli pregiati di coscia
Made using prime round cuts

codice - peso ..... **1070 - 120 g**
product code - weight **1087 - 160 g**

temperatura di conservazione ..... **0°C / +2°C**
storage temperature

scadenza ..... **15 giomi**
shelf life *15 days*

consigli di utilizzo
use tips

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

coscia da battere monoporzione
single portion round for chopping by hand



Ricavato da tagli pregiati di coscia
Made using prime round cuts

codice **1088**
product code

peso ..... **120 g**
weight

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

scadenza ..... **20 giomi**
shelf life *20 days*

consigli di utilizzo
use tips

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

coscia da battere

round for chopping by hand



Ricavata da tagli pregiati di coscia
Made using prime round cuts

codice 1078
product code

peso ..... 1 / 1,5 kg
weight

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

scadenza ..... 30 giorni
shelf life *30 days*

consigli di utilizzo
use tips

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

cruda di anteriore da battere

front pulp for chopping by hand



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

codice 1204
product code

peso ..... 1 / 1,5 kg
weight

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

scadenza ..... 30 giorni
shelf life *30 days*

consigli di utilizzo
use tips

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

IL CRUDO

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

le cotture in rosa
medium rare



fesa senza copertina
topside without cap



Taglio pregiato di coscia
Prime round cut

codice 1095
product code

peso ..... 8 / 10 kg
weight

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

scadenza ..... 30 giomi
shelf life 30 days

consigli di utilizzo
use tips

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

girello (magatello)
eye of silverside



Taglio magro pregiato di coscia
Premium lean round cut

codice 1126
product code

peso ..... 3 / 5 kg
weight

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

scadenza ..... 30 giomi
shelf life 30 days

consigli di utilizzo
use tips

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

noce di spalla
shoulder flank



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

codice 1183
product code

peso ..... 4 / 5,5 kg
weight

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

scadenza ..... 30 giomi
shelf life 30 days

consigli di utilizzo
use tips

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

fesone per roastbeef

clod for roastbeef



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

codice 1185
product code

peso ..... 3 / 4 kg
weight

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

scadenza ..... 30 giorni
shelf life *30 days*

consigli di utilizzo
use tips

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

sottofesa squadrata

trimmed silverside



Taglio pregiato di coscia senza coda
Prime round cut without tail

codice ..... 1229 (sottofesa intera 1226)
product code (whole silverside 1226)

peso ..... 3,5 / 5 kg
weight

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

scadenza ..... 30 giorni
shelf life *30 days*

consigli di utilizzo
use tips

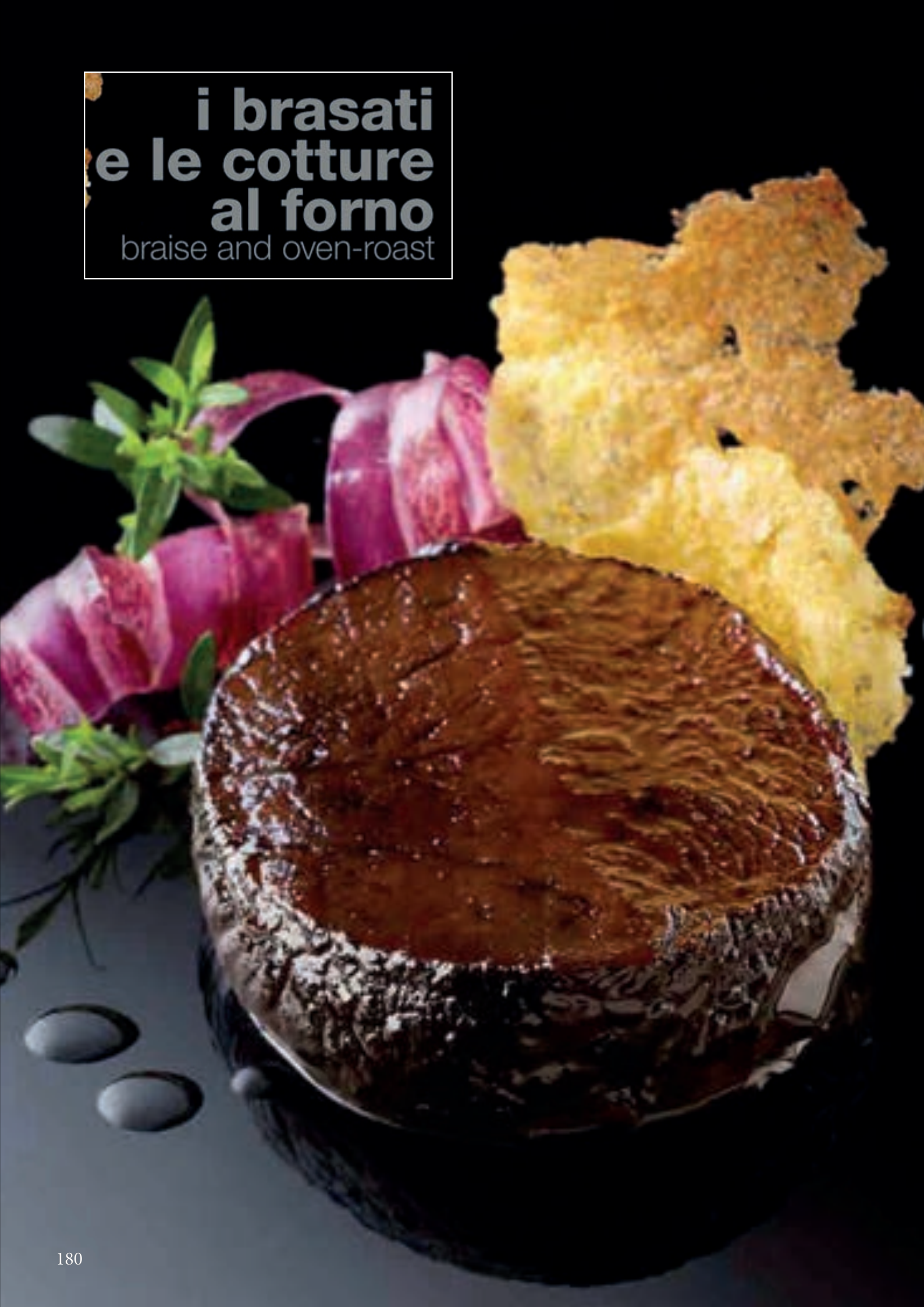
Adatto per Roast Beef, carpaccio e battuta al coltello.
Recommended for roastbeef, carpaccio and handchopped mince.

LE COTTURE IN ROSA

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

i brasati e le cotture al forno

braise and oven-roast





coda
tail

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

codice **1061**
product code

peso ..... **2 kg**
weight

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

scadenza ..... **15 giorni**
shelf life *15 days*

consigli di utilizzo
use tips

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



guancia
cheek

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

codice **1139**
product code

peso ..... **2 / 2,5 kg**
weight

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

scadenza ..... **15 giorni**
shelf life *15 days*

consigli di utilizzo
use tips

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



reale
chuck

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

codice **1214**
product code

peso ..... **6 / 8 kg**
weight

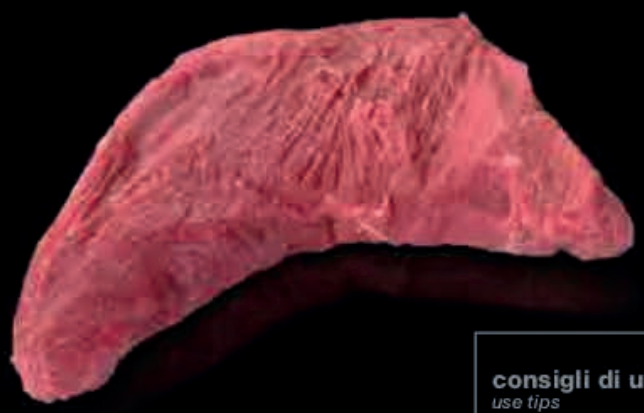
temperatura di conservazione ..... **0°C / +4°C**
storage temperature

scadenza ..... **30 giorni**
shelf life *30 days*

consigli di utilizzo
use tips

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

spinacino
cap tail



Taglio ricavato dal posteriore
Cut taken from the hind quarter

codice **1234**
product code

peso ..... **1,5 / 2 kg**
weight

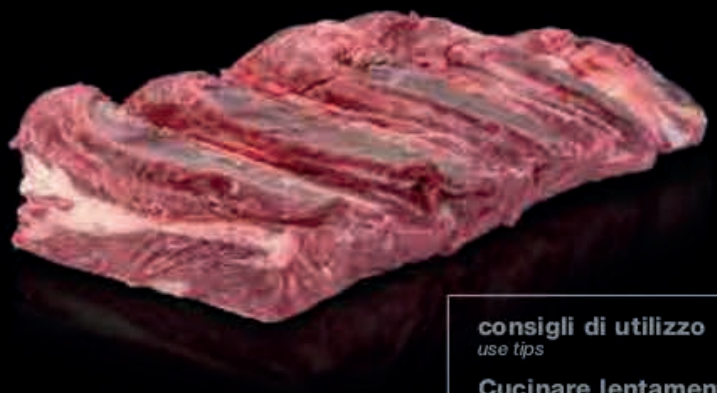
temperatura di conservazione ..... **0°C / +4°C**
storage temperature

scadenza ..... **30 giorni**
shelf life *30 days*

consigli di utilizzo
use tips

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

brutto e buono
brutto e buono



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

codice **1012**
product code

peso ..... **3 / 4 kg**
weight

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

scadenza ..... **30 giorni**
shelf life *30 days*

consigli di utilizzo
use tips

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

ribs
ribs



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

codice **1218**
product code

peso ..... **3 / 3,5 kg**
weight

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

scadenza ..... **20 giorni**
shelf life *20 days*

consigli di utilizzo
use tips

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



sottopaletta
shoulder

Taglio pregiato del quarto anteriore
Prime cut from the front quarter

codice 1224
product code

peso ..... 3,5 / 5,5 kg
weight

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

scadenza ..... 30 giorni
shelf life *30 days*

consigli di utilizzo
use tips

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



stinco con osso (geretto)
shin on the bone

Ricavato dall'arto posteriore
Taken from the rear leg

codice 1236
product code

peso ..... 3 / 5 kg
weight

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

scadenza ..... 30 giorni
shelf life *30 days*

consigli di utilizzo
use tips

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

note
notes

Possibilità di porzionatura in singoli ossibuchi dal peso di circa 300g. Codice 1190
This cut can be portioned in single sliced shanks (approx. 300g each steak). Product code: 1190

I BRASATI - LE COTTURE AL FORNO - I LESSI

Cod.	Descrizione	Shelf Life	Peso Medio (kg)	Confezionamento
OBE1061	Coda	15 gg	2,5	Tagliata a mano in pz selezionati
OBE1139	Guancia	15 gg	2 - 3	4 pz
OBE1214	Reale	30 gg	6	1 pz
				ct 3 pz
OBE1224	Sottopaletta	30 gg	3 +	1 pz
				ct 3 pz
OBE1236	Stinco con osso	30 gg	3,5	1 pz
OBE1190	Stinco con osso porzionato a ossobuco	30 gg	10 pz da 300g cad	Sezionato in singoli ossibuchi



alla griglia
on the grill

184

lombata intera 8 coste con osso e filetto

full loin bone-in 8 ribs with tenderloin

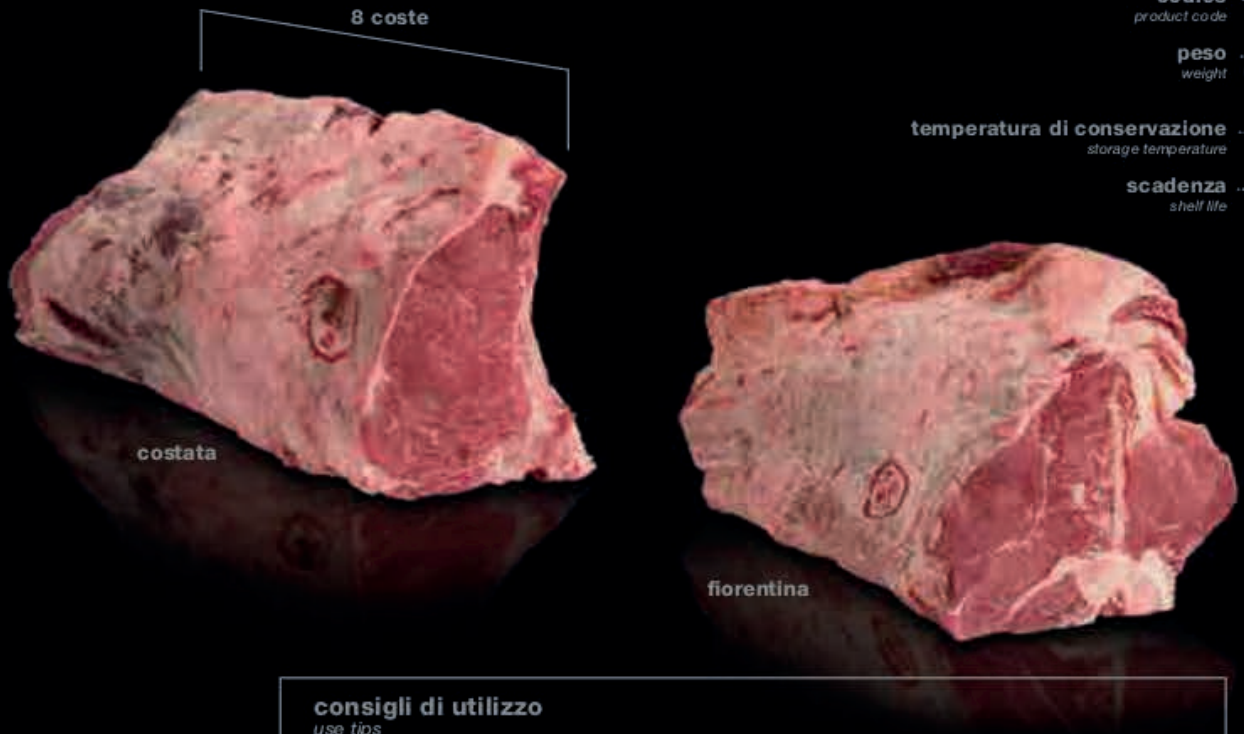
Taglio pregiato ricavato dal lombo, a partire dal filetto sino all'ottava costa
Prime cut taken from the loin, from the tenderloin to the eighth rib

codice **1150**
product code

peso ..... **22 / 27 kg**
weight **(diviso in due pezzi)**
(divided in 2 pieces)

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

scadenza ..... **30 giorni**
shelf life *30 days*



consigli di utilizzo
use tips

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

lombata intera 8 coste con osso e filetto - porzionata

full loin bone - in 8 ribs with tenderloin - portioned

codice **1154**
product code

peso ..... **22 / 27 kg**
weight **Peso costate e fiorentine a richiesta. Il numero di porzioni dipende dal peso richiesto**
Rib and T-bone steaks weight: on request. The number of portions depends on the weight of the single steaks



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

scadenza ..... **20 giorni**
shelf life *20 days*

consigli di utilizzo
use tips

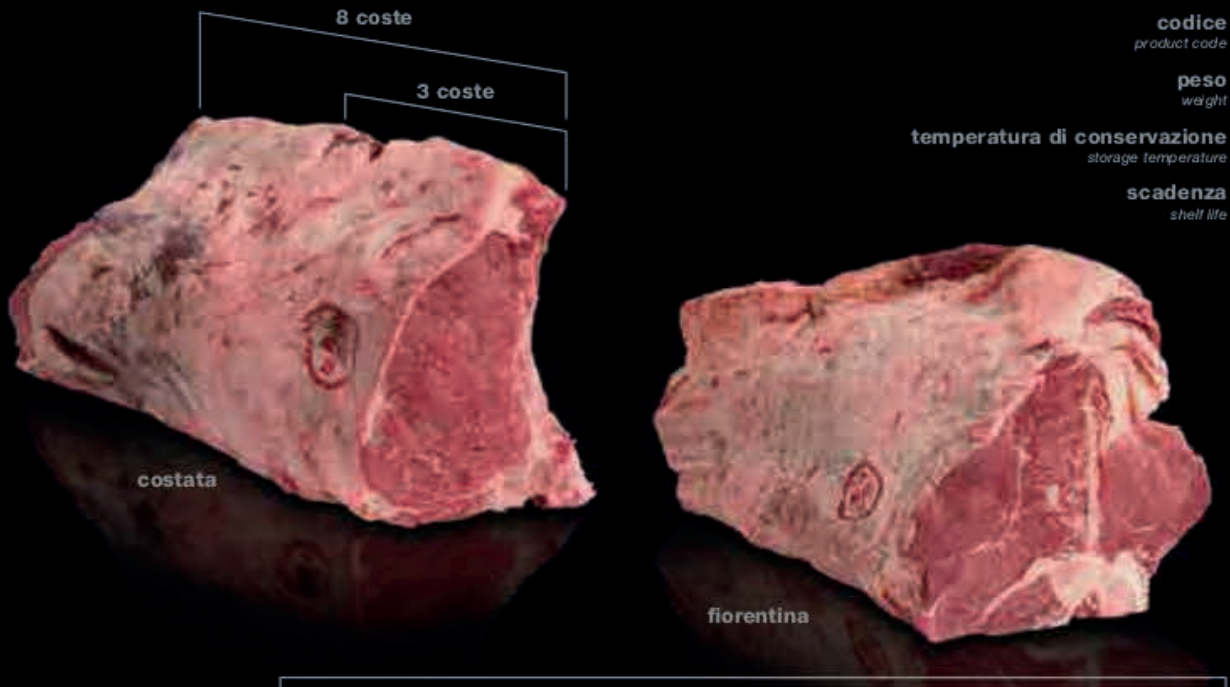
Alla griglia, in padella o in forno. Lasciare riposare brevemente le carni dopo la cottura per ottenere un risultato ottimale.
Grilled, pan-fried or oven-roast. For best results, leave the meat shall be left to stand briefly after cooking.

185

lombata intera 3 coste con osso e filetto

full loin bone-in 3 ribs with tenderloin

Taglio pregiato ricavato dal lombo, a partire dal filetto sino alla terza costa
Prime cut taken from the loin, from the tenderloin to the third rib



codice 1148
product code

peso ..... 16 / 19 kg
weight

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

scadenza ..... 30 giorni
shelf life *30 days*

consigli di utilizzo
use tips

Da questo taglio si ricavano circa 3 kg di costate e la parte rimanente di fiorentine.
Alla griglia, in padella o in forno. Lasciare riposare brevemente le carni dopo la cottura per ottenere un risultato ottimale.
This cut makes approx. 3 kg of rib steaks, and the remainder of T-bone steaks. Grilled, pan-fried or oven-roast. For best results, leave the meat shall be left to stand briefly after cooking.

lombata intera 3 coste con osso e filetto - porzionata

full loin bone - in 3 ribs with tenderloin - portioned



codice 1159
product code

peso ..... 16 / 19 kg
weight
Peso costate e fiorentine a richiesta. Il numero di porzioni dipende dal peso richiesto
Rib and T-bone steaks weight: on request. The number of portions depends on the weight of the single steaks

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

scadenza ..... 20 giorni
shelf life *20 days*

consigli di utilizzo
use tips

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

186

costata intera

whole rib steak



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

codice *product code* 1072

peso *weight* ..... 10 / 12 kg

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

scadenza *shelf life* ..... 30 giorni *30 days*

consigli di utilizzo
use tips

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

costata intera - porzionata

whole rib steak - portioned



codice - peso *product code - weight* ..... 1074 - 500-600 g
1325 - 700-800 g
1326 - 1 kg
Il numero di porzioni dipende dal peso richiesto
The number of portions depends on the weight of the single steaks

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

scadenza *shelf life* ..... 20 giorni *20 days*

consigli di utilizzo
use tips

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

costata singola

single rib steak



codice *product code* 1084

peso *weight* ..... a richiesta *on request*

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

scadenza *shelf life* ..... 20 giorni *20 days*

consigli di utilizzo
use tips

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

187

fiorentina intera
whole t-bone



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

codice **1008**
product code

peso ..... **14 / 16 kg**
weight

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

scadenza ..... **30 giorni**
shelf life *30 days*

consigli di utilizzo
use tips

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

fiorentina intera - porzionata
whole t-bone - portioned



codice - peso ..... **1111 - 1-1,2 kg**
product code - weight **1327 - 1,5 kg**
Il numero di porzioni dipende dal peso richiesto
The number of portions depends on the weight of the single steaks

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

scadenza ..... **20 giorni**
shelf life *20 days*

consigli di utilizzo
use tips

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

fiorentina singola
single t-bone steak



codice **1010**
product code

peso ..... **a richiesta**
weight *on request*

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

scadenza ..... **20 giorni**
shelf life *20 days*

consigli di utilizzo
use tips

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

188



tomahawk

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

codice *product code* ..... **1090 (tomahawk 3 coste1275)** (tomahawk 3 ribs 1275)

peso *weight* ..... **900 g / 1,1 kg**

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

scadenza *shelf life* ..... **20 giorni** *20 days*

consigli di utilizzo
use tips

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



cube roll

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

codice *product code* **1165**

peso *weight* ..... **3 / 4 kg**

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

scadenza *shelf life* ..... **30 giorni** *30 days*

consigli di utilizzo
use tips

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



rib eye

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

codice *product code* ..... **1346** **Rib eye + 1098**

peso *weight* ..... **2,8 /3,5 kg**

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

scadenza *shelf life* ..... **30 giorni** *30 days*

consigli di utilizzo
use tips

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

189



controfiletto
sirloin

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

codice **1064**
product code

peso ..... **4,5 / 6,5 kg**
weight

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

scadenza ..... **30 giorni**
shelf life *30 days*

consigli di utilizzo
use tips

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



filetto
tenderloin

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

codice **1099**
product code

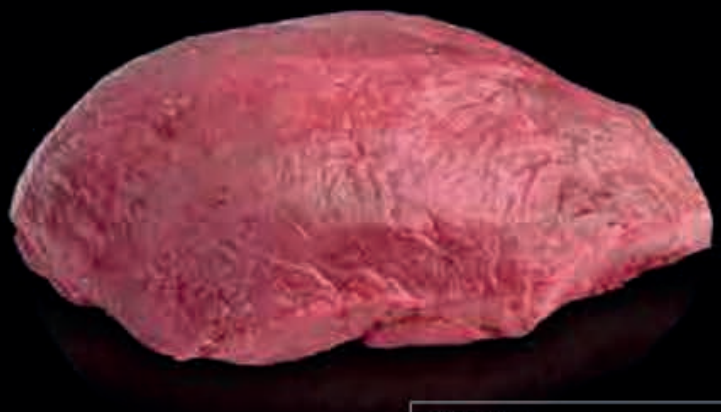
peso ..... **2,8 / 4 kg**
weight

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

scadenza ..... **30 giorni**
shelf life *30 days*

consigli di utilizzo
use tips

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



scamone
rump

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

codice **1220**
product code

peso ..... **4 / 5 kg**
weight

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

scadenza ..... **30 giorni**
shelf life *30 days*

consigli di utilizzo
use tips

Taglio molto versatile: adatto per crudi, cotture alla griglia, in padella o al forno. Lasciare riposare brevemente le carni dopo la cottura per ottenere un risultato ottimale.
Extremely versatile cut: recommended for raw dishes, grilling, pan-frying and oven-roasting. For best results, leave the meat shall be left to stand briefly after cooking.

190



noce
knuckle

Taglio pregiato di coscia
Prized round cut

codice **1180**
product code

peso ..... **4,5 / 6 kg**
weight

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

scadenza ..... **30 giorni**
shelf life *30 days*

consigli di utilizzo
use tips

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



filetto di noce
flank tenderloin

Taglio ricavato dal posteriore
Cut obtained from the hindquarter

codice **1107**
product code

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

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

scadenza ..... **30 giorni**
shelf life *30 days*

consigli di utilizzo
use tips

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



picanha

Taglio ricavato dalla coscia
Round cut

codice **1200**
product code

peso ..... **2,5 / 3 Kg**
weight

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

scadenza ..... **30 giorni**
shelf life *30 days*

consigli di utilizzo
use tips

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

191



codone
codone

Taglio ricavato dalla coscia
Round cut

codice **1202**
product code

peso ..... **1 / 1,5 kg**
weight

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

scadenza ..... **30 giorni**
shelf life *30 days*

consigli di utilizzo
use tips

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



tagliata di coscia
prime cut tagliata

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

codice - peso ..... **1245 - 200 g**
product code - weigh **1246 - 300 g**
1155 - 500 g
1192 - 1 kg
1252 - 2 kg

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

scadenza ..... **20 giorni**
shelf life *20 days*

consigli di utilizzo
use tips

Taglio monoporzione pronto uso. Cuocere alla griglia, in padella o al forno per pochi minuti, lasciare riposare per breve tempo prima di tagliare in fette sottili e servire a "tagliata".
Single portion cut ready to use. Recommended for raw dishes, grilling, pan-frying and oven-roasting. For best results, leave the meat to rest briefly after cooking and cut in thin slices.



polpetta giulia - gluten free
polpetta giulia - gluten free

Gourmet-burger di Fassona piemontese, ricavato da tagli accuratamente selezionati
Gourmet-burger made of Piedmontese Fassona from carefully-selected cuts

codice **6002**
product code

peso ..... **300 g**
weight **(2 pz da 150 g)**
(2 pcs 150 g each)

temperatura di conservazione ..... **0°C / +2°C**
storage temperature

scadenza ..... **15 giorni**
shelf life *15 days*

consigli di utilizzo
use tips

Cucinare alla griglia, alla piastra, al forno, in padella o al vapore a fuoco moderato. Servire ancora rosa al cuore. Dopo la cottura lasciare riposare prima di tagliare, per evitare la fuoriuscita dei succhi effetto shock termico. Non necessita di aggiunte di olio, burro e sale.
Grilled, griddled, oven-roast, pan-fried or steamed on a moderate heat. Serve pink in the middle. After cooking, leave to rest before cutting to prevent the juices escaping due to thermal shock. It needs any addition of oil, butter or salt.

192

hamburger - gluten free



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

codice - peso ..... **6003 - 150 g (2 pz da 150 g)**
product code - weigh *(2 pcs 150 g each)*
6004 - 400 g (2 pz da 200 g)
(2 pcs 200 g each)

temperatura di conservazione ..... **0°C / +2°C**
storage temperature

scadenza ..... **15 giorni**
shelf life *15 days*

consigli di utilizzo
use tips

Cucinare alla griglia, alla piastra, al forno, in padella o al vapore a fuoco moderato.
Grilled, griddled, oven-roast, pan-fried or steamed on a moderate heat.

macinato per hamburger/ragù
minced meat for hamburger/ragù sauce



codice **6008**
product code

peso ..... **2 Kg**
weight

temperatura di conservazione ..... **0°C / +2°C**
storage temperature

scadenza ..... **15 giorni**
shelf life *15 days*

consigli di utilizzo
use tips

Adatto per preparazione di hamburger, sughi e ripieni.
Ideal to prepare hamburger, sauces and filling.

salsiccia - gluten free
sausage - gluten free



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

codice **6007**
product code

peso ..... **1 Kg**
weight

temperatura di conservazione ..... **0°C / +2°C**
storage temperature

scadenza ..... **15 giorni**
shelf life *15 days*

consigli di utilizzo
use tips

Alla griglia o per arricchire condimenti di risotti e primi piatti.
Grilled, or adding a further dimension to risottos and pasta dishes.

193

tagli speciali per griglia
special cuts for grill



skirt steak

Taglio ricavato dal diaframma
Cut taken from the diaphragram

codice **1287**
product code

peso ..... **1,1 kg (2 pz da 550 g)**
weight *(2 pcs 550 g each)*

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

scadenza ..... **20 giorni**
shelf life *20 days*

consigli di utilizzo
use tips

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



shoulder grill

Taglio ricavato dalla spalla
Cut taken from the shoulder

codice **1283**
product code

peso ..... **1,5 Kg**
weight

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

scadenza ..... **30 giorni**
shelf life *30 days*

consigli di utilizzo
use tips

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



flatiron

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

codice **1284**
product code

peso ..... **1,3 kg (2 pz da 650 g)**
weight *(2 pcs 650 g each)*

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

scadenza ..... **20 giorni**
shelf life *20 days*

consigli di utilizzo
use tips

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

194

filetto di anteriore
forequarter tenderloin



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

codice 1104
product code

peso ..... 1,4 kg (2 pz da 6 - 700 g)
weight *(2 pcs 6 - 700 g each)*

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

scadenza .....30 giorni
shelf life *30 days*

consigli di utilizzo
use tips

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

shoulder steak



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

codice 1286
product code

peso .....1 / 1,5 Kg
weight

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

scadenza .....20 giorni
shelf life *20 days*

consigli di utilizzo
use tips

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

flank steak



Taglio ricavato dall'anteriore
Cut obtained from the forequarter

codice 1249
product code

peso .....1 kg
weight

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

scadenza .....30 giorni
shelf life *30 days*

consigli di utilizzo
use tips

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

195

chuck steak



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

codice **1215**
product code

peso ..... **3 / 4 Kg**
weight

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

scadenza ..... **30 giorni**
shelf life *30 days*

consigli di utilizzo
use tips

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

flap steak



Taglio ricavato dal posteriore
Cut obtained from the hindquarter

codice **1241**
product code

peso ..... **1 / 1,5 Kg**
weight

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

scadenza ..... **20 giorni**
shelf life *20 days*

consigli di utilizzo
use tips

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

hanger steak



Taglio ricavato dall'anteriore
Cut obtained from the forequarter

codice **1162**
product code

peso ..... **500 g (3 pz da 160 g)**
weight *(3 pcs 160 g each)*

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

scadenza ..... **20 giorni**
shelf life *20 days*

consigli di utilizzo
use tips

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

196

ALLA GRIGLIA

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

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

TAGLIATE

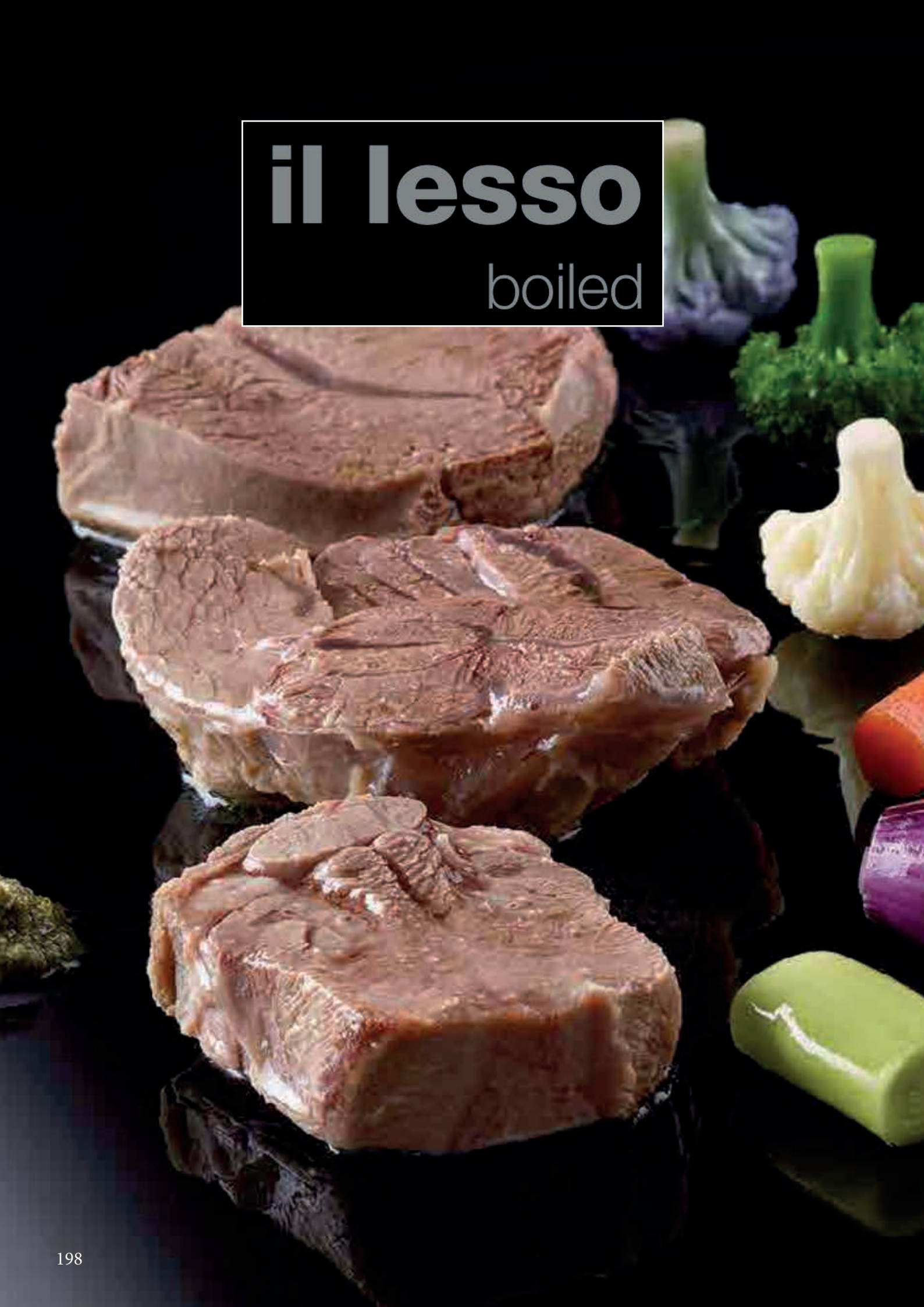
Cod.	Descrizione	Shelf Life	Peso Medio (kg)	Confezionamento
OBE1315	Tagliata di coscia MONOPORZ. 200g	20 gg	200g	1 sacch. = 10 pz
OBE1245	Tagliata di coscia MONOPORZ. 200g	20 gg	200g	1 sacch. = 25 pz
OBE1246	Tagliata di coscia MONOPORZ. 300g	20 gg	300g	1 sacch. = 15 pz
OBE1155	Tagliata di coscia 500g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

TAGLI SPECIALI PER GRIGLIA

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

il lesso

boiled



pancia senza osso
boneless flank



codice 1195
product code
(Pancia con osso 1193)
(Flank with bone 1193)

peso ..... 4 / 6 Kg
weight

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

scadenza ..... 30 giorni
shelf life *30 days*

consigli di utilizzo
use tips

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

punta senza osso
boneless brisket



Taglio ricavato dalla punta di petto
Cut obtained from the brisket

codice 1212
product code

peso ..... 4 / 6 Kg
weight

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

scadenza ..... 30 giorni
shelf life *30 days*

consigli di utilizzo
use tips

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

muscolo senza osso
boneless muscle



Ricavato dall'arto posteriore
Taken from the hind leg

codice 1177
product code

peso ..... 2,5 / 3,5 kg
weight

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

scadenza ..... 30 giorni
shelf life *30 days*

consigli di utilizzo
use tips

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

gallinella
gallinella



Taglio proveniente dalla coscia
Taken from the round

codice **1122**
product code

peso ..... **3 / 4 kg**
weight

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

scadenza ..... **30 giorni**
shelf life *30 days*

consigli di utilizzo
use tips

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

spezzatino cubettato
stew cubes



Ricavato da tagli nobili dell'anteriore
From prime front cuts

codice **1232**
product code

peso ..... **1 kg**
weight

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

scadenza ..... **20 giorni**
shelf life *20 days*

consigli di utilizzo
use tips

Ideale per cotture in umido.
Ideal for stewing.

testa
head

codice 1253
product code

peso ..... 3,5 Kg (mezza testa)
weight *(half haed)*

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

scadenza ..... 15 giorni
shelf life *15 days*

consigli di utilizzo
use tips

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



lingua
tongue

codice 1144
product code

peso ..... 1,5 / 2 Kg
weight

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

scadenza ..... 15 giorni
shelf life *15 days*

consigli di utilizzo
use tips

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

I BRASATI - LE COTTURE AL FORNO - I LESSI				
OBE1234	Spinacino	30 gg	1,5	1 pz
OBE1012	Brutto e buono	30 gg	4	1 pz
OBE1218	Ribs di bovino adulto	20 gg	3,5	1 pz
OBE1122	Gallinella	30 gg	3	1 pz
OBE1232	Spezzatino cubettato	20 gg	1	1 conf.
OBE1195	Pancia senza osso	30 gg	5 +	1 conf.
OBE1193	Pancia con osso	30 gg	5 +	1 pz
OBE1212	Punta senza osso	30 gg	4 +	1 conf.
OBE1177	Muscolo senza osso	30 gg	2,5	1 conf.
OBE1143	Confezione lesso misto s/osso	30 gg	*	1 conf
OBE1253	Testa	15 gg	3	Mezza testa per conf.
OBE1144	Lingua	15 gg	2	1 pz
OBE1256	Trippa	15 gg	Min. 4 kg	1conf. trippe miste

201

i pronti
ready-to-use



202

girello cotto
pre-cooked eye of silverside



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

codice **1269**
product code

peso ..... **1,2 - 1,5 Kg**
weight

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

scadenza ..... **60 giorni**
shelf life *60 days*

consigli di utilizzo
use tips

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

roast-beef di coscia di fassona cotto all'inglese
fassona round roast beef (pre-cooked)

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



codice **4010**
product code

peso ..... **1,3 - 2 Kg**
weight

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

scadenza ..... **50 giorni**
shelf life *50 days*

consigli di utilizzo
use tips

Servire a fette. Condire con olio extra vergine. Ottimo se arricchito da salsa tonnata e per farcire panini.
Serve sliced. Season with extra-virgin olive oil. Excellent rounded off with a tuna mayo sauce as well, and as a roll filling.

203

roast-beef di spalla di fassona cotto all'inglese

fassona shoulder roast beef (pre-cooked)

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



codice 4011
product code

peso ..... 1,3 - 2 Kg
weight

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

scadenza ..... 50 giorni
shelf life *50 days*

consigli di utilizzo
use tips

Servire a fette. Condire con olio extra vergine. Ottimo se arricchito da salsa tonnata e per farcire panini.
Serve sliced. Season with extra-virgin olive oil. Excellent rounded off with a tuna mayo sauce as well, and as a roll filling.

aspic di fassona

fassona aspic

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



codice 1270
product code

peso ..... 200 g
weight

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

scadenza ..... 45 giorni
shelf life *45 days*

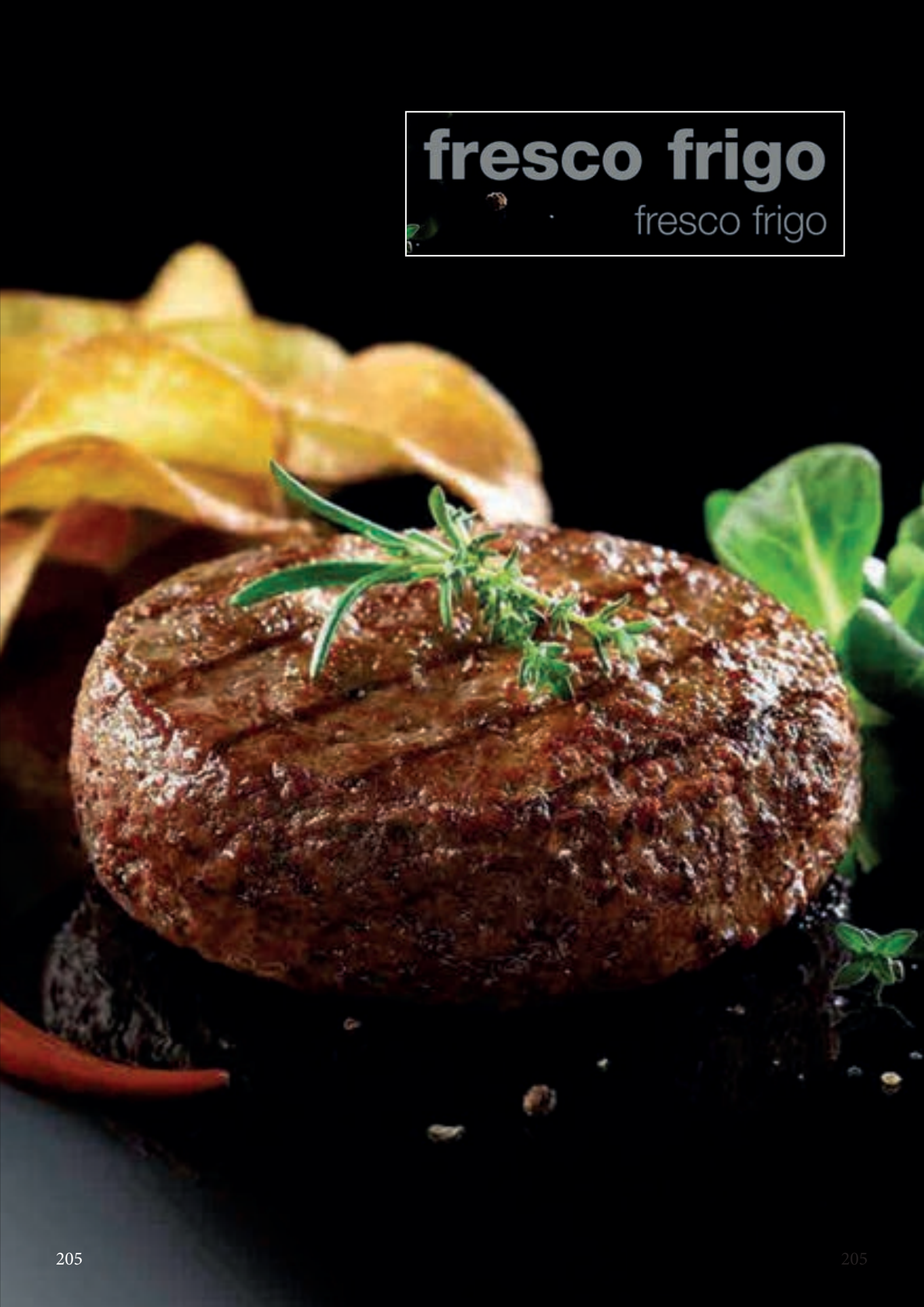
consigli di utilizzo
use tips

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

PRONTI DI FASSONA				
Cod.	**Descrizione**	**Shelf Life**	**Peso Medio (kg)**	**Confezionamento**
OBE1269	Girello cotto per vitel tonné	*	1,2 - 1,5	1 pz
OBE4010	Roast beef cotto di coscia	*	1,8	1 pz
OBE4011	Roast beef cotto di spalla	*	1,8	1 pz
OBE1270	Aspic	*	200g	1 pz
OBE4007	Paté di Fassona	*	200g	1 pz

fresco frigo

fresco frigo



205

crudo d'alba
coscia trita di fassona

crudo d'alba - fassona ground round



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

codice **1115**
product code

peso ..... **320 g**
weight **(2 pz da 160 g)**
(2 pcs 160g)

temperatura di conservazione ..... **0°C / +2°C**
storage temperature

scadenza ..... **15 giorni**
shelf life *15 days*

consigli di utilizzo
use tips

Aprire la busta, lasciare ossigenare fino al raggiungimento del tipico colore rosso acceso e condire a piacere con olio extravergine di oliva, sale Maldon e un pizzico di pepe.
Open the vacuum packed bag and let the meat oxygenate for few minutes at room temperature. Season with extra virgin olive oil, Maldon salt and pepper.

hamburger di fassona gluten free

fassona hamburger - gluten free



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

codice **6013**
product code

peso ..... **300 g**
weight **(2 pz da 150 g)**
(2 pcs 150g)

temperatura di conservazione ..... **0°C / +2°C**
storage temperature

scadenza ..... **15 giorni**
shelf life *15 days*

consigli di utilizzo
use tips

Cucinare alla griglia, alla piastra, al forno, in padella o al vapore a fuoco moderato.
Grilled, griddled, oven-roast, pan-fried or steamed on a moderate heat.

206

costata di fassona

fassona rib-steak



Costata singola ricavata dalla parte superiore deal lombo
Prime steak obtained from the upper part of the loin

codice 1117
product code

peso ..... 500 g
weight

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

scadenza ..... 15 giorni
shelf life *15 days*

consigli di utilizzo
use tips

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

tagliata di fassona

fassona prime cut tagliata



Taglio ricavato dal posteriore
Cut obtained from the hindquarter

codice 1119
product code

peso ..... 400 g (2 pz da 200 g)
weight *(2 pcs 200 g)*

temeratura di conservazione ..... 0°C / +4°C
storage temperature

scadenza ..... 20 giorni
shelf life *20 days*

consigli di utilizzo
use tips

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

LINEA FRESCO FRIGO

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

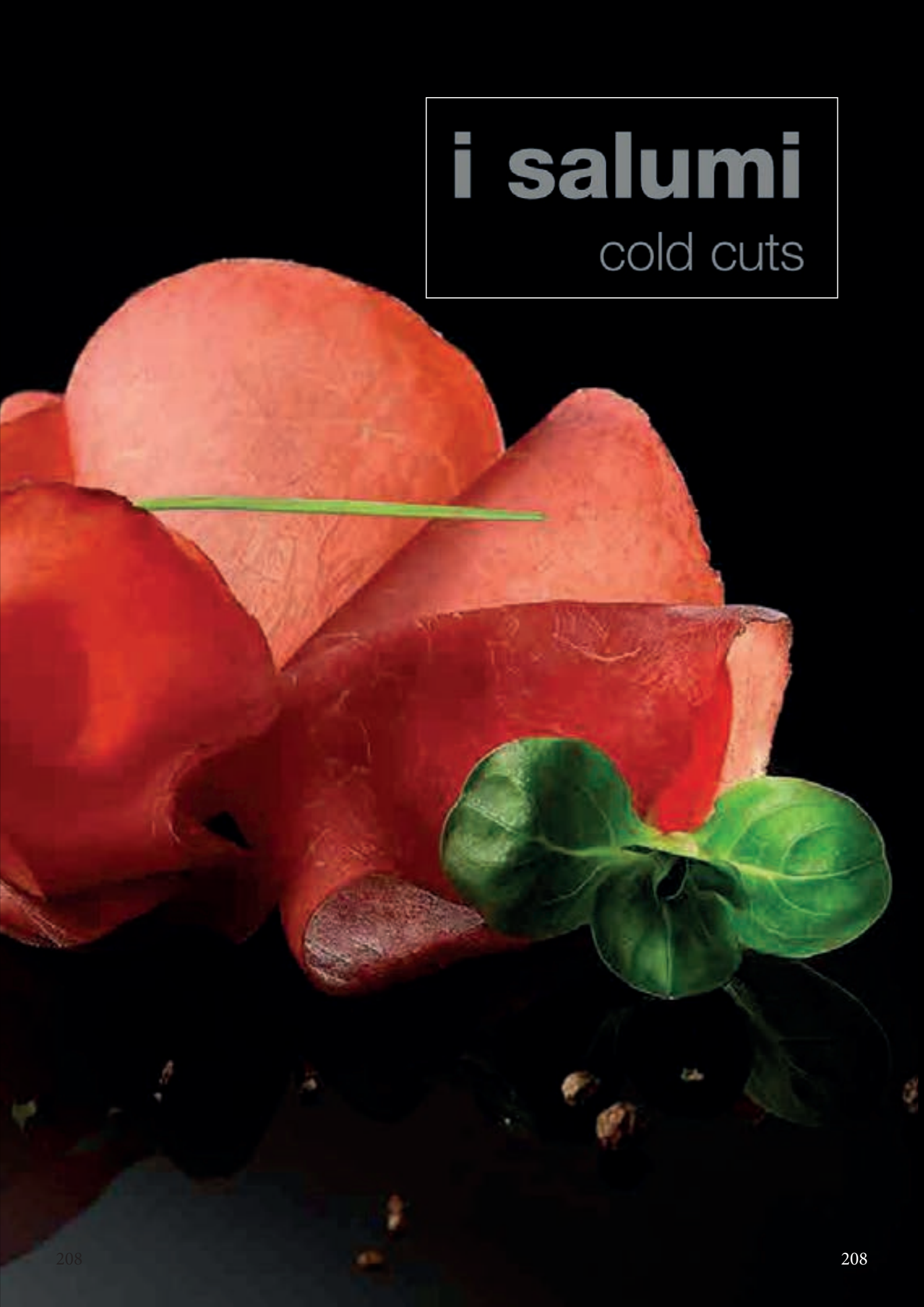
L'AGNELLO DELLA VALLE STURA - soggetto a stagionalità

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

207

i salumi

cold cuts



208

salame di fassona
fassona salami



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

codice 4012
product code

peso ..... 600 - 800 g
weight

temperatura di conservazione ..... 0°C / +6°C
storage temperature

scadenza ..... 90 giorni
shelf life *90 days*

consigli di utilizzo
use tips

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

salame di manza "selezione 36"



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

codice 4026
product code

peso ..... 700 g - 1 Kg
weight

scadenza ..... 90 giorni
shelf life *90 days*

consigli di utilizzo
use tips

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

bresaola di fassona
fassona bresaola



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

codice 4001
product code

peso ..... 3 Kg
weight

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

scadenza ..... 90 giorni
shelf life *90 days*

consigli di utilizzo
use tips

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

209

carpaccio affumicato di fassona

smoked fassona carpaccio



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

codice **4016**
product code

peso ..... **900 g - 1,1 Kg**
weight

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

scadenza ..... **45 giorni**
shelf life *45 days*

consigli di utilizzo
use tips

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

carpaccio marinato di fassona

marinated fassona carpaccio



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

codice **4005**
product code

peso ..... **1,2 - 1,6 Kg**
weight

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

scadenza ..... **45 giorni**
shelf life *45 days*

consigli di utilizzo
use tips

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

würstel di fassona - gluten free

fassona würstel - gluten free



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

codice **4017**
product code

peso ..... **250 g (3 pz f.to hot-dog)**
weight *(3 pcs - hot-dog size)*

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

scadenza ..... **90 giorni**
shelf life *90 days*

consigli di utilizzo
use tips

Alla griglia o al vapore, nel panino o per arricchire pizze gourmet: il suo impiego è poliedrico.
Grilled or steamed, in a roll or on gourmet pizzas: the Fassona würstel are extremely versatile.

210

coscia di fassona stagionata alle erbe di montagna

fassona round cured with mountain herbs

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

codice 4006
product code

peso ..... 1,2 - 1,7 Kg
weight

temperatura di conservazione ..... 0°C / +6°C
storage temperature

scadenza ..... 150 giorni
shelf life *150 days*



consigli di utilizzo
use tips

Servire a fette. Condire con olio extra vergine, ottima anche al naturale, accompagnata da un buon pane casereccio e burro fresco di malga.
Serve sliced. Season with extra-virgin olive oil, excellent au naturel too, accompanied by good home-made bread and fresh mountain butter.

sfilaccio di fassona gluten free

shredded fassona

Realizzato esclusivamente con tagli FRESCHI, affumicati ed essiccati
Made using only FRESH cuts

codice 4014
product code

peso ..... 100 g (vaschetta ATM)
weight *(MAP tray)*

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

scadenza ..... 150 giorni
shelf life *150 days*



consigli di utilizzo
use tips

Condire con olio extra vergine di oliva e limone o come ingrediente principale di insalate e piatti freddi.
Season with extra virgin olive oil and lemon, or as the main ingredient of salads and cold dishes.

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

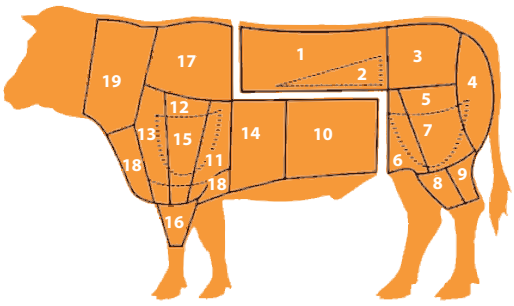
211

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
MATT1217	Lombata di bovino (costola)	12 kg
MATT1207	Bistecca con filetto di bovino	1,30+ kg
MATT1202	Bistecca senza filetto di bovino (costola)	1,30 kg
MATT1223	Noce a palla di bovino	8 kg
MATT1226	Scamone a cuore di bovino	4 kg
MATT1220	Girello / Magatello di bovino	4 kg



Cube roll di bovino



Filetto di testa di bovino



Lombata intera 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
MATT1215	Lombata intera di bovino	23 kg
MATT1102	Filetto di testa di bovino	2 kg
MATT1221	Fesa / Scannello di bovino	14 kg
MATT1225	Lucertolo / Sottofesa di bovino	6/9 kg
MATT1229	Campanello di bovino	1 kg



Muscolo senza osso di bovino



Melino di bovino



Hamburger di bovino



Macinato di bovino



Scamone e melino di bovino



Spinacino cimalino 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
MATT1228	Melino di bovino	2 kg
MATT125	Hamburger di bovino (imballo da 8 pz)	160 gr
MATT1211	Macinato di bovino	1 kg
MATT1227	Scamone e melino di bovino	6 kg
MATT1224	Spinacino cimalino di bovino	1,10 kg
MATT1234	Girello di spalla di bovino	1,50 kg





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
MATT1231	Muscolo con osso di bovino	1,80 kg
MATT1236	Collo di bovino	5 kg
MATT1232	Pancia senza osso di bovino	8 kg
MATT1235	Fesone di spalla di bovino	5 kg

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 cor
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
MATT4000	Lombo di Arista c/osso	6 Kg
MATT4003	Filetto (su disponibilità)	250 gr
MATT4001	Lombo di Arista disossata	4 Kg
MATT1251	Macinato (Preparato)	1 Kg
MATT4007	Scamerita disossata	1,30 Kg
MATT1214	Carnetta	1 Kg
MATT4013	Spalla disossata	4 Kg
MATT4005	Rosticciana	1,8 Kg
MATT308	Hamburgher	120 gr
MATT4025	Piuma DOP	800 gr
MATT4024	Spezzatino Cinta Senese DOP	1 Kg
MATT4021	Coscia cinta	6/8 Kg
MATT4010	Cinta Senese DOP Lombo Cotenna	6/8 Kg
MATT4009	Pancetta Fresca di cinta	1,8 Kg
MATT2030	Mezzena Di Cinta Senese (Imballo in rete)	60 Kg circa

SUINO DI CINTA SENESE









IL TONNO DI MONTAIONE

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

Adatta per cerimonie e banchetti.

GRAN PEZZO

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

Adatta per cerimonie e banchetti.

LA CHITARRA

Bistecchina di Cinta senese. Tipo di cottura alla griglia.

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

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



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
MATT000251	Fettine 200gr.	6
MATT000252	Controfiletto 300gr.	6
MATT000253	Hamburgher 200 gr.	6
MATT000254	Minihamburgher 240gr.	6
MATT000255	Tartara 200gr.	6
MATT000256	Hamburgherone 300gr.	6

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
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.
OEV580	OLIVE VERDI	580ml	12
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.
OINM580	NOCELLARA MESSINESE	580ml	12
OITR580	NOCELLARA MESSINESE	5Kg	1

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
OIP5	OLIVE PERANZANA INTERA	5Kg	1

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
OITRO5	OLIVE BARESANA INTERE	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.
LUP580	LUPINI	580ml	12
LUPG5	LUPINI	5Kg	1

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

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'obbiettivo 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:
Musbrooms 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
PATE' 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:
Musbrooms 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 **musbrooms** 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:
Musbrooms 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:
Musbrooms 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 **musbrooms** 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 DoP.
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 receipt 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:
Tomatoe, 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***

Peso: 280 g - Conf.: 12 pz. - Scad.: 36 mesi - Iva: 10% Peso: 500 g - Conf.: 12 pz. - Scad.: 36 mesi - Iva: 10%	COD. **P.TARTBIAN280** COD. **P.TARTBIAN500**
Weight: 280 g - Package: 12 pcs. - Shelf Life: 36 months *Peso: 500 g - Conf.: 12 pcs. - Scad.: 36 mesi*	*COD.* ***P.TARTBIAN280*** *COD.* ***P.TARTBIAN500***

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 musbrooms, 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* ***bamburger****.*



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***

Peso: 180 g - Conf.: 6 pz. - Scad.: 36 mesi - Iva: 10%	COD. **CPARTART.180**
Weight: 180 g - Package: 6 pcs. - Shelf Life: 36 months	*COD.* ***CPARTART.180***

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*



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***

Peso: 280 g - Conf.: 6/12 pz. - Scad.: 36 mesi - Iva: 10% Peso: 500 g - Conf.: 6 pz. - Scad.: 36 mesi - Iva: 10%	COD. **TA.280** COD. **TA.500**
Weight: 280 g - Package: 6/12 pcs. - Shelf Life: 36 month *Weight: 500 g - Package: 6 pcs. - Shelf Life: 36 months*	*COD.* ***TA.280*** *COD.* ***TA.500***

INGREDIENTI CARATTERIZZANTI:
Tartufo estivo 5%, funghi porcini 5%, 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% Peso: 180 g - Conf.: 6 pz. - Scad.: 36 mesi - Iva: 10%	COD. **TA.085B** COD. **TA.180**
Weight: 85 g - Package: 6/12 pcs. - Shelf Life: 36 months *Weight: 180 g - Package: 6 pcs. - Shelf Life: 36 months*	*COD.* ***TA.085B*** *COD.* ***TA.180***

Peso: 500 g - Conf.: 12 pz. - Scad.: 36 mesi - Iva: 10%	COD. **TA.500B**
Weight: 500 g - Package: 12 pcs. - Shelf Life: 36 months	*COD.* ***TA.500B***

INGREDIENTI CARATTERIZZANTI:
Funghi champignon, tartufo bianchetto 5%.
CHARACTERIZING INGREDIENTS:
Champignon musbrooms, spring white truffle 3%.

CONSIGLI DI UTILIZZO: pronta all'uso. Ottima per condire **primi piatti** e per accompagnare secondi piatti di carne, ma ideata 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***

Peso: 500 g - Conf.: 12 pz. - Scad.: 36 mesi - Iva: 10%	COD. **TA.500N**
Weight: 500 g - Package: 12 pcs. - Shelf Life: 36 months	*COD.* ***TA.500N***

INGREDIENTI CARATTERIZZANTI:
Funghi champignon, tartufo estivo 2%.
CHARACTERIZING INGREDIENTS:
Champignon musbrooms, 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***

Peso: 640 g - Conf.: 6 pz. - Scad.: 36 mesi - Iva: 10%	COD. **APER.CILTART640**
Weight: 640 g - Package: 12 pcs. - Shelf Life: 36 months	*COD.* ***APER.CILTART640***

INGREDIENTI CARATTERIZZANTI:
Pomodori ciliegini, tartufo estivo.
CHARACTERIZING INGREDIENTS:
Sundried "Ciliegini" 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***

Peso: 370 g - Conf.: 6 pz. - Scad.: 12 mesi - Iva: 10%	COD. **APER.NOCCIOSNACK370**
Weight: 370 g - Package: 12 pcs. - Shelf Life: 12 months	*COD.* ***APER.NOCCIOSNACK370***

INGREDIENTI CARATTERIZZANTI:
Nocciole.
CHARACTERIZING INGREDIENTS:
Hazelnuts.

CONSIGLI DI UTILIZZO: pronte 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 croutons with salmon, anchovies and fresh cheese. Excellent to give a crunchy taste to* ***fish and meat tartare.*** *Try it also on pastries and biscuits.*



SALE DI VOLTERRA AL TARTUFO
TUSCAN SALT WITH TRUFFLE

Peso: 120 g - Conf.: 6 pz. - Scad.: min.24 mesi - Iva: 10%	COD. **SALE.TART120**
Weight: 120 g - Package: 6 Pcs. - Shelf Life: 24 months	*COD.* ***SALE.TART120***

INGREDIENTI CARATTERIZZANTI:
Sale di origine toscana, tartufo estivo essiccato 3%.
CHARACTERIZING INGREDIENTS:
Salt (Tuscan origin), dried summer truffle 3%.

CONSIGLI DI UTILIZZO: **insaporitore** per ogni tipo di piatto dona la nota di tartufo in modo equilibrato. Provatelo sulle **patatine fritte**.
USE TIPS: ***Seasoning*** *for every kind of dish, which gives a well-balanced truffle taste. Try it on* ***fries****.*

STEFANIA CALUGI
tartufi dal 1908

ICON



PREPARATO A BASE DI MIELE CON TARTUFO BIANCO
HONEY WITH WHITE TRUFFLE

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,caprini,pecorini semi stagionati,grana padano,ma anche per accompagnare dolci tipo, chees 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.*

codice	descrizione	peso netto	pzxct
TARTUFI CONSERVATI A FETTINE			
MAC.PETALI015	PETALI DI TARTUFO MACININO	15 g	6
BONTA' DI TARTUFO			
SAL.TN045	"PREZIOSA" AL TARTUFO	g 45	6
BT.030	CONDIMENTO A BASE DI BURRO CON TARTUFO BIANCO	g 30	6
BT.0905	CONDIMENTO A BASE DI BURRO CON TARTUFO BIANCO	g 90	6
P.TARTBIAN085	PATÉ CON TARTUFO BIANCO	g 85	6
SAL.FT085	SALSA CON FUNGHI PORCINI E TARTUFO BIANCO	g 85	6
CPARTART.085	CREMA CON PARMIGIANO REGGIANO AL TARTUFO	g 85	6
TA.085STD	CREMA TARTUFATA CON PORCINI	g 85	6
TA.085B	CREMA TARTUFATA BIANCA	g 85	6
TA.180	CREMA TARTUFATA BIANCA	g 180	6
TA.085N	CREMA NERA TARTUFATA	g 85	6
CRETART085	CREMA DEL TARTUFAIO	g 85	6
CFT.045	CREMA CON FUNGHI PORCINI E TARTUFO	g 45	6
P.TARTUFO085	PATÉ CON TARTUFO ESTIVO	g 85	6
SU.MED280	SUGO DEL TARTUFAIO	g 280	6
OL.TB055	CONDIMENTO AL GUSTO DI TARTUFO BIANCO A BASE DI OLIO ETRA V.O.	ml 060	6
OL.TB250	CONDIMENTO AL GUSTO DI TARTUFO BIANCO A BASE DI OLIO ETRA V.O.	ml 250	6
OL.TBN100	CONDIMENTO AL TARTUFO BIANCO A BASE DI EVO (AROMA NATURALE)	ml 100	6
OL.TN250	CONDIMENTO AL GUSTO DI TARTUFO NERO A BASE DI OLIO E TRAV.O.	ml 250	6
OL.TN100BOT	CONDIMENTO AL GUSTO DI TARTUFO NERO A BASE DI OLIO E TRAV.O.	ml 100	6
TA.280	CREMA TARTUFATA 5% CON PORCINO	g 280	12
TA.500	CREMA TARTUFATA 5% CON PORCINO	g 500	12
TA.500B	CREMA TARTUFATA BIANCA 3%	g 500	12
TA.500N	CREMA NERA TARTUFATA 2%	g 500	12
BT.N450	CONDIMENTO A BASE DI BURRO CON TARTUFO ESTIVO 3%	g450	12
SALE.TART120	SALE DI VOLTERRA AL TARTUFO	g 120	6
APERITARTUFO			
APER.CILTART180	APERITARTUFO CON POMODORI CILIEGINI	g 180	6
APER.NOCCIOSNACK90	APERITARTUFO CON NOCCIOLE TOSTATE	g 90	6
DOLCEZZE AL TARTUFO			
CONF.FICTART40	CONFETTURA EXTRA DI FICHI AL TARTUFO	g 40	6
MIELE40	PREPARATO A BASE DI MIELE CON TARTUFO BIANCO	g 40	6
MIELE.TN40	PREPARATO A BASE DI MIELE CON TARTUFO NERO PREGIATO	g 40	6





314 ML - 180 g.
cod. 51400



580 ML - 300 g.
cod. 51401



1.062 ML - 600 g.
cod. 51402



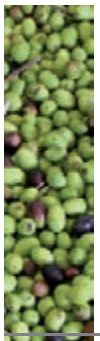
3.100 ML - 1.600 g.
cod. 51403

GIARDINIERA		
cod.	**descrizione**	**pz.x ct.**
AN51400	**Verdure in agrodolce vaso 314 ml - netto 0,180 ml**	12
AN51401	**Verdure in agrodolce vaso 580 ml - netto 0,300 ml**	6
AN51402	**Verdure in agrodolce vaso 1062 ml - netto 0,600 ml**	6
AN51403	**Verdure in agrodolce vaso 3100 ml - netto 1,600 ml**	3









Olive Taggiasche - Snocciolate*

Pitted - Taggiasche Olives – Olives Taggiasche - Denoyautees*
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
50113	**Olive Taggiasche Snocciolate in Olio Extravergine di Oliva 7000g**	1
AN53100	**Olive Taggiasche in Salamoia 650g**	12
53104	**Olive Taggiasche in Salamoia 5000g**	1













CAPPERI con gambo e PESTI		
cod.	**descrizione**	**pz. x ct.**
AN52800	**Pesto alla Salvia - 180g**	12
AN54400	**Frutti del Cappero in Aceto 280g**	12
AN54402	**Frutti del Cappero in Aceto 950g**	6
AN50900	**Pesto di Peperoni in Olio Extravergine di Oliva 180g**	12
AN50400	**Pesto Rosso con Basilico Dop 180g**	12
AN53800	**Pesto Genovese DOP con Aglio 180g**	12
AN53200	**Pesto Genovese DOP senza Aglio 180g**	12
AN53202	**Pesto Genovese DOP senza Aglio 950g**	6

P come Peperoncini

Piccanti farciti con cappero 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 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
SATACC5KGCONDOR	LATTA ACCIUGHE SOTTOSALE CANTABRICO 11/12 PER STRATO	5kg	1

C come Capperi



cod.	descrizione	PESO	U.M Pz./ct
SOSCAP60035	CAPPERI SOTTO SALE Ø 6/7	40	12
SOSCAP60212	CAPPERI SOTTO SALE Ø 6/7	200	12
SOSCAP60500	CAPPERI SOTTO SALE Ø 6/7	500	6
SOSCAP61000	CAPPERI SOTTO SALE Ø 6/7	1000	6
SOCAB02508/9	CAPPERI SOTTO SALE Ø 8/9	busta 250g	12

S come Salsa

stemperato con OEVO e servito su pane tostato caldo è un ottimo aperitivo. Ben si accompagna a carni grigliate e pesce al vapore



cod.	descrizione	PESO	U.M Pz./ct
COSSACA0035	SALSA DI CAPPERI	35g	75 o 72 in 6 espositori da 12
SORCARC1062	SALSA DI CAPPERI	180g	12
COSSACA0212	SALSA DI CAPPERI	500g	6

S come Sughi





Sughi pronti per pasta, riso e polenta; si servono anche su pane tostato con gli aperitivi. Per la preparazione, scolare la pasta, saltare in padella e aggiungere OEVO

cod.	descrizione	PESO	U.M Pz./ct
SUGFUNG0212	SUGO DI FUNGHI	190g	12
SUGFUNG0314	SUGO DI FUNGHI	290g	12
SUGFUNG1062	SUGO DI FUNGHI	1000g	6
SUGCARC0212	SUGO DI CARCIOFI	190g	12
SUGCARC0314	SUGO DI CARCIOFI	290g	12
SUGCARC1062	SUGO DI CARCIOFI	1000g	6
SUGCARN0212	SUGO DI CARNE	190g	12
SUGCARN0314	SUGO DI CARNE	290g	12
SUGCARN1062	SUGO DI CARNE	1000g	6





cod.	descrizione	PESO	U.M Pz./ct
SUGPORP0212	SUGO CON PROSCIUTTO E PISELLI	190	12
SUGPORP0314	SUGO CON PROSCIUTTO E PISELLI	290	12
SUGPORP1062	SUGO CON PROSCIUTTO E PISELLI	1000	6
SUGRACA0212	RAGU' BIANCO	190	12
SUGRACA0314	RAGU' BIANCO	290	12
SUGRACA0500	RAGU' BIANCO	1000	6
SUGCRUD0212	SUGO CON PROSCIUTTO CRUDO	190	12
SUGCRUD0314	SUGO CON PROSCIUTTO CRUDO	290	12
SUGCRUD1062	SUGO CON PROSCIUTTO CRUDO	1000	6


TRADIZIONE
MONGETTO
ARTIGIANA
Vignale
MONFERRATO



M

M come
Mostarda
d'uva Cogna



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, omellettes, crepes. Indicata anche in abbinamento a formaggi e con lo yogurt

cod.	descrizione	PESO	U.M Pz./ct
COFFRAG0040	CONFETTURA DI FRAGOLE	40g	"75 o 72 in 6 espositori da 12"
COFFRAG0212	CONFETTURA DI FRAGOLE	230g	12
COFFRAG1062	CONFETTURA DI FRAGOLE	1200g	6
COFLAMP0040	CONFETTURA DI LAMPONI	40g	"75 o 72 in 6 espositori da 12"
COFLAMP0212	CONFETTURA DI LAMPONI	230g	12
COFLAMP1062	CONFETTURA DI LAMPONI	1200g	6
COFMORO0040	CONFETTURA DI MORE	40g	"75 o 72 in 6 espositori da 12"
COFMORA0212	CONFETTURA DI MORE	230g	12
COFLAMP1062	CONFETTURA DI MORE	1200g	6
COFAMAR0040	CONFETTURA DI AMARENE	40g	"75 o 72 in 6 espositori da 12"
COFAMAR0212	CONFETTURA DI AMARENE	230g	12
COFAMAR1062	CONFETTURA DI AMARENE	1200g	6
COFMIRT0040	CONFETTURA DI MIRTILLI	40g	"75 o 72 in 6 espositori da 12"
COFMIRT0212	CONFETTURA DI MIRTILLI	230g	12
COFMIRT1062	CONFETTURA DI MIRTILLI	1200g	6



LE CLASSICHE

Da gustare spalmate sul pane leggermente tostato a colazione. Sono ottime come guarnizioni per torte come crostate, strudel, paste sfoglie ripiene; per gelati, biscotti, omellettes, crepes ndicata anche in abbinamento a formaggi e con lo yogurt

cod.	descrizione	PESO	U.M Pz./ct
COFFICH0040	CONFETTURA DI FICHI	40g	12
COFFICH0210	CONFETTURA DI FICHI	230g	6
COFFICH1062	CONFETTURA DI FICHI	1200g	1
COFPESC0040	CONFETTURA DI PESCHE	40g	12
COFPESC0210	CONFETTURA DI PESCHE	230g	6
COFPESC1062	CONFETTURA DI PESCHE	1200g	1
COFPRUG0040	CONFETTURA DI PRUGNE	40g	12
COFPRUG0210	CONFETTURA DI PRUGNE	230g	6
COFPRUG1062	CONFETTURA DI PRUGNE	1200g	1
COFALBI0040	CONFETTURA DI ALBICOCCHE	40g	12
COFALBI0210	CONFETTURA DI ALBICOCCHE	230g	6
COFALBI1062	CONFETTURA DI ALBICOCCHE	1200g	1
COFCOPE0040	CONFETTURA DI COTOGNE & PERE	40g	12
COFCOPE0210	CONFETTURA DI COTOGNE & PERE	230g	6
COFCOPE1062	CONFETTURA DI COTOGNE & PERE	1200g	1
COFCOTO0040	CONFETTURA DI MELE COTOGNE	40g	12
COFCOTO0210	CONFETTURA DI MELE COTOGNE	230g	6
COFCOTO1062	CONFETTURA DI MELE COTOGNE	1200g	1





GLI AGRUMI

Da gustare spalmate sul pane leggermente tostato a colazione. Sono ottime come guarnizioni per torte come crostate, strudel, paste sfoglie ripiene; per gelati, biscotti, omellettes, crepes. Indicata anche in abbinamento a formaggi e con lo yogurt

cod.	descrizione	PESO	U.M Pz./ct
COFMLIM0040	MARMELLATA DI LIMONI	40g	12
COFMLIM0212	MARMELLATA DI LIMONI	230g	6
COFMLIM1062	MARMELLATA DI LIMONI	1200g	1
COFMCED0040	MARMELLATA DI CEDRI	40g	12
COFMCED0212	MARMELLATA DI CEDRI	230g	6
COFMCED1062	MARMELLATA DI CEDRI	1200g	1
COFMARA0040	MARMELLATA DI MANDARINI	40g	12
COFMARA0212	MARMELLATA DI MANDARINI	230g	6
COFMARA1062	MARMELLATA DI MANDARINI	1200g	1
COFARAN0040	MARMELLATA DI ARANCE	40g	12
COFARAN0212	MARMELLATA DI ARANCE	230g	6
COFARAN1062	MARMELLATA DI ARANCE	1200g	1



LE PICCANTI

"Al contadin non far sapere quant'è buono il formaggio con le pere".
Così recita in Italia un vecchio e ben noto proverbio. Accostamento che il contadino conosce da tempo. E non solo le pere. Abbinati a salse, mieli, confetture e mostarde selezionate ad hoc, diversi formaggi dischiudono al palato un amalgama di amabili sapori, e all'occhio un cromatismo che arriccchisce 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
COPARAN0212	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, omellettes, 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

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



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. Schelf 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

LA NICCHIA
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 pantesca 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	2	kg 1
NPLC100F	**POLVERE DI CAPPERO**	BUSTA	4	gr 100
NFDC0116	**FOGLIE DI CAPPERO IN OLIO EXTRAV.**	VETRO	6	gr 100
NFDC01062	**FOGLIE DI CAPPERO IN OLIO EXTRAV.**	VETRO	2	gr 900
NFCS116	**CUCUNCI IN SALE MARINO**	VETRO	6	gr 90

I Grigliati

Carciofi Grigliati
Grilled Artichokes



DESCRIZIONE
Il prodotto, selezionato con la massima cura, viene pulito, tagliato in quarti e grigliato. Condito con aglio, menta e peperoncino viene conservato in olio d'oliva. Dal sapore equilibrato, ottimo come antipasto.

INGREDIENTI
Carciofi, olio di oliva, aglio, menta, peperoncino, sale, aceto. Correttore di acidità: acido citrico.

DESCRIPTION
The product, selected with the utmost care, is cleaned, cut into quarters and grilled. Seasoned with garlic, mint and chilli pepper is preserved in olive oil. Balanced flavor, excellent as an appetizer.

INGREDIENTS
Artichokes, olive oil, garlic, mint, hot red pepper, salt, vinegar. Acidity regulator: citric acid.

PEZZI PER CONFEZIONE
12
PESO NETTO
250 G.

PIECES IN THE BOX
12
NET WEIGHT
250 G.

Funghi Champignon Grigliati
Grilled Champignon Mushrooms



DESCRIZIONE
I funghi grigliati vengono conservati interi o a pezzi in olio di oliva e conditi con prezzemolo, pepe nero e aglio. Vengono serviti come antipasti, come contorno a carni e formaggi o per guarnire pizze e crostini.

INGREDIENTI
Funghi Champignon (Agaricus Bisporus), olio di oliva, sale, aceto, aglio, prezzemolo, pepe nero. Correttore di acidità: acido citrico.

DESCRIPTION
The grilled mushrooms are preserved whole or in pieces in olive oil and seasoned with parsley, black pepper and garlic. They are served as starters, as a side dish to meat and cheese or to garnish pizzas and croutons.

INGREDIENTS
Champignon Mushrooms (Agaricus Bisporus), olive oil, salt, vinegar, garlic, parsley, black pepper. Acidity regulator: citric acid.

PEZZI PER CONFEZIONE
12
PESO NETTO
250 G.

PIECES IN THE BOX
12
NET WEIGHT
250 G.

Peperoni Grigliati
Grilled Peppers



DESCRIZIONE
Peperoni gialli e rossi grigliati e conservati nei vasi con capperi e cipolla tritata sono una festa di colore e sapore. Si possono servire come antipasto o contorno a carni o per guarnire una pizza.

INGREDIENTI
Peperoni, olio di oliva, capperi, cipolla, sale, aceto. Correttore di acidità: acido citrico.

DESCRIPTION
Yellow and red peppers grilled and preserved in jars with capers and chopped onions, are a feast of colors and flavor. You can serve as an appetizer or side dish to meat or to garnish a pizza.

INGREDIENTS
Peppers, olive oil, capers, onion, salt, vinegar. Acidity regulator: citric acid.

PEZZI PER CONFEZIONE
12
PESO NETTO
250 G.

PIECES IN THE BOX
12
NET WEIGHT
250 G.

Melanzane Grigliate

Grilled Aubergines



DESCRIZIONE:
Le melanzane, tagliate a fette e grigliate, vengono conservate in olio di oliva con aglio a fette, origano e peperoncino che le conferiscono un gusto fresco e delizioso. Ottimo come contorno per carni e formaggi, come antipasto o spuntino.

INGREDIENTI:
Melanzane, olio di oliva, sale, aceto, aglio, origano, peperoncino. Correttore di acidità: acido citrico.

DESCRIPTION
Aubergines, sliced and grilled, are preserved in olive oil with sliced garlic, oregano and red pepper that give a taste fresh and delicious. Great as a side dish for meats and cheeses, as an appetizer or snack.

INGREDIENTS
Aubergines, olive oil, salt, vinegar, garlic, oregan, chilli pepper. Acidity regulator: citric acid.

PEZZI PER CONFEZIONE
12

PESO NETTO
250 G.

PIECES IN THE BOX
12

NET WEIGHT
250 G.

Ortotris Grigliato

Grilled Ortotris



DESCRIZIONE:
Un assortimento di verdure colorate, tagliate a grossi pezzi, grigliate e disposte disordinatamente nel vaso. Condite con aglio e peperoncino sono conservate in olio di oliva. Questa grigliata mista è ottima oltre che come antipasto anche come contorno ai secondi piatti.

INGREDIENTI:
Zucchine, Peperoni, Melanzane, olio di oliva, aceto sale, aglio, peperoncino. Correttore di acidità: acido citrico.

DESCRIPTION
An assortment of colorful vegetables, cut into large chunks, grilled and disorderly arranged in the vase. Seasoned with garlic and chilli pepper are preserved in olive oil. This mixed grill is excellent as well as an appetizer also as a side dish to main courses.

INGREDIENTS
Courgettes, Peppers, Aubergines, olive oil, vinegar, salt, garlic, chilli pepper. Acidity regulator: citric acid.

PEZZI PER CONFEZIONE
12

PESO NETTO
250 G.

PIECES IN THE BOX
12

NET WEIGHT
250 G.

Zucchine Grigliate

Grilled Courgettes



DESCRIZIONE:
Le zucchine tagliate a fette e grigliate, vengono conservate nei vasi con cipolla e peperoncino che le conferiscono un gusto fresco e delizioso. Ottime come antipasto, spuntino e contorno a qualunque tipo di secondo piatto.

INGREDIENTI:
Zucchine, olio di oliva, cipolla, sale, aceto, peperoncino. Correttore di acidità: acido citrico.

DESCRIPTION
Courgettes sliced and grilled, are preserved in jars with onion and hot peppers that give a fresh and delicious taste. Excellent as an appetizer, as snack or as side dish to any type of main course.

INGREDIENTS
Courgettes, olive oil, onion, salt, vinegar, chilli pepper. Acidity regulator: citric acid.

PEZZI PER CONFEZIONE
12

PESO NETTO
250 G.

PIECES IN THE BOX
12

NET WEIGHT
250 G.

Carciofi col Gambo

Artichokes with Stems



DESCRIZIONE:
Il prodotto, selezionato con la massima cura, viene conservato con tutto il gambo in olio d'oliva e aromatizzato con menta e peperoncino. Ottimo come antipasto.

INGREDIENTI:
Carciofi, olio di oliva, aglio, menta, peperoncino, sale, aceto. Correttore di acidità: acido citrico.

DESCRIPTION
Artichokes, selected with great care, are preserved with the whole stem in olive oil and flavored with mint and chili peppers. Great as an appetizer.

INGREDIENTS
Artichokes, olive oil, garlic, mint, chilli pepper, salt, vinegar. Acidity regulator: citric acid.

PEZZI PER CONFEZIONE
12

PESO NETTO
520 G.

PIECES IN THE BOX
12

NET WEIGHT
520 G.

Carciofi "Deliziosi"

Artichokes "Deliziosi"



DESCRIZIONE:
Il prodotto, selezionato con la massima cura, viene conservato in olio d'oliva e aromatizzato con origano e peperoncino. Ottimo come antipasto.

INGREDIENTI:
Carciofi, olio di oliva, aceto, sale, origano, peperoncino. Correttore di acidità: acido citrico.

DESCRIPTION
Artichokes, selected with great care, are preserved in olive oil and flavored with oregano and chili peppers. Great as an appetizer.

INGREDIENTI
Artichokes, olive oil, vinegar, salt, oregano, chilli pepper. Acidity regulator: citric acid.

PEZZI PER CONFEZIONE
12

PESO NETTO
250 G.

PIECES IN THE BOX
12

NET WEIGHT
250 G.

Mix di Funghi

Mushrooms Mix



DESCRIZIONE:
Un vivace assortimento di funghi sodi e perfettamente integri, disposti disordinatamente nel vaso, ricoperti di olio di oliva e conditi con peperoncino e aglio. Ideali come antipasti, o per uno spuntino assieme a pane, formaggi o per guarnire pizze e crostini.

INGREDIENTI:
Funghi Muschio (Volvariella volvacea), Orecchione (Pleurotus ostreatus), Nameko (Pholiota nameko), Schiitake (Lentinula edodes), Prataioli (Agaricus bisporus), olio di oliva, sale, aceto, aglio, prezzemolo, peperoncino. Correttore di

DESCRIPTION
A lively assortment of mushrooms firm and undamaged, arranged disorderly in a jar, covered with olive oil and seasoned with pepper and garlic. Ideal as appetizers, or for a snack along with bread, cheese or to garnish pizzas and croutons.

INGREDIENTS
Muschio musrooms (Volvariella volvacea), Orecchione (Pleurotus ostreatus), Nameko (Pholiota nameko), Schiitake (Lentinula edodes), Prataioli (Agaricus bisporus), olive oil, salt, vinegar, garlic, parsley, chili pepper. Acidity

PEZZI PER CONFEZIONE
12

PESO NETTO
250 G.

PIECES IN THE BOX
12

NET WEIGHT
250 G.

in agrodolce

Giardiniera Salentina

Pickled vegetables Salento



DESCRIZIONE:
La conserva sott'olio e sott'aceto è da sempre il metodo tradizionale migliore per preservare gli ortaggi di stagione per poterne poi godere quando è impossibile trovarne di freschi. Un assortimento di verdure appena raccolte, accuratamente selezionate e pulite, vengono sbollentate e conservate in olio d'oliva profumato con spezie diverse a seconda delle differenti ricette, come la menta fresca , l'aglio, il peperoncino o l'origano.

INGREDIENTI:
Ortaggi misti in proporzione variabile 61,5% di cui: peperoni 12,8%, cavolfiore 12,5%, zucchina 12,2%, carota 12,2%, finocchio 11,8%

PEZZI PER CONFEZIONE
12

PESO NETTO
300 G.

PIECES IN THE BOX
12

NET WEIGHT
300 G.

I Sott'Olii

Peperoncini Piccanti a rondelle

Hot Red Peppers in rounds



DESCRIZIONE:
I peperoncini rossi sono una festa di colore. Essi vengono conservati in olio d'oliva con l'aggiunta solo di aglio. L'olio di oliva in questa ricetta ha il duplice compito di conservare i peperoncini e di assorbirne il sapore, cosicché può essere utilizzato come condimento per insaporire o ravvivare il gusto di qualunque piatto dalla minestra alla pizza dando loro un tocco piccante.

INGREDIENTI:
Peperoncini piccanti, olio di oliva, aglio, aceto, sale. Correttore di acidità: acido citrico.

DESCRIPTION
Hot red peppers are a celebration of color. They are preserved in olive oil with the addition only of garlic. The olive oil in this recipe has the dual task of preserving the peppers and absorb the flavor, so it can then be used also as seasoning to flavor or revive the taste of any dish from soup to pizza, giving them a spicy touch.

INGREDIENTS
Hot red Peppers, olive oil, garlic, vinegar, salt. Acidity regulator: citric acid.

PEZZI PER CONFEZIONE
12

PESO NETTO
250 G.

PIECES IN THE BOX
12

NET WEIGHT
250 G.

Pomodori Appassiti

Sundried Tomatoes



DESCRIZIONE:
Una sapiente e fantasiosa combinazione di ingredienti che si fondono l'un l'altro in modo equilibrato conferendo ai pomodori secchi un sapore particolarmente fresco e delizioso. Ottime come antipasto, spuntino e contorno a qualunque tipo di secondo piatto.

INGREDIENTI:
Pomodori secchi, olio di oliva, zucchero, sale, aceto, basilico, aglio, semi di finocchio,. origano, peperoncino. Correttore di acidità: acido citrico.

DESCRIPTION
A clever and imaginative combination of ingredients that blend to each other in a balanced way, giving to dried tomatoes a particularly fresh and delicious taste. Excellent as an appetizer, snack, side dish to any type of main course.

INGREDIENTS
Dried tomatoes, olive oil, sugar, salt, vinegar, basil, garlic, fennel seeds, oregano, chilli pepper. Acidity regulator: citric acid.

PEZZI PER CONFEZIONE
12

PESO NETTO
250 G.

PIECES IN THE BOX
12

NET WEIGHT
250 G.

Aglio, Olio e Peperoncino

Garlic, Oil and Chilli Pepper



DESCRIZIONE:
L'aglio, conservato a spicchi con i peperoncini rossi e il prezzemolo, è una festa di colore. L'olio di oliva in questa ricetta ha il duplice compito di conservare l'aglio e di assorbirne il sapore, cosicché può essere utilizzato come condimento per insaporire o ravvivare il gusto di qualunque piatto dalla minestra alla pizza dando loro un tocco piccante. Il prodotto, dal sapore gradevole e croccante sotto i denti, può essere usato come antipasto o spuntino.

INGREDIENTI:
Aglio, olio di oliva, peperoncino piccante, sale, aceto, prezzemolo. Correttore di acidità: acido citrico.

DESCRIPTION
Garlic, stored into wedges with chilli and parsley, is a feast of color. The olive oil in this recipe has the dual task of preserving garlic and absorb the flavor, so can be used as seasonings to flavor or revive the taste of any dish from soup to pizza, giving them a spicy touch. The product, a pleasant taste and crunchy under the teeth, can be used as an appetizer or snack.

INGREDIENTS
Garlic, olive oil, hot red Pepper, salt, vinegar, parsley. Acidity regulator: citric acid.

PEZZI PER CONFEZIONE
12

PESO NETTO
250 G.

PIECES IN THE BOX
12

NET WEIGHT
250 G.

Lampagioni

Lampagioni



DESCRIZIONE:
Cipolline selvatiche tipicamente mediterranee che contengono come principio attivo la "muscarina" sostanza dal sapore 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 oliva, sale, aceto di vino bianco, peperoncino, prezzemolo, Correttore di acidità: acido citrico.

DESCRIPTION
Typical Mediterranean wild onions containing the active ingredient "muscarine", a substance tasting bitter, effective to restore intestinal balance. The fullness of flavor makes it an excellent accompaniment for meat dishes.
They are impressive for a snack, served along with bread, cheese and cold cuts.

INGREDIENTS
Lampagioni, olive oil, salt, white wine vinegar, chilli pepper, parsley. Acidity regulator: citric acid.

PEZZI PER CONFEZIONE
12

PESO NETTO
250 G.

PIECES IN THE BOX
12

NET WEIGHT
250 G.

Fave e Cicorie

Broad Beans and Chicory



DESCRIZIONE:
Tipico della cucina tradizionale pugliese questo abbinamento di sapori differenti è squisito sia da solo come antipasto, che abbinato ad un primo di legumi secchi o come accompagnamento ideale per le cami pollami in particolare e i formaggi.

INGREDIENTI:
Cicorie, fave, olio di oliva, sale, aceto, peperoncino, aglio. Correttore di acidità: acido citrico.

DESCRIPTION
Typical of the traditional cuisine of Apulia, this combination of different flavors is delicious either on its own as an appetizer, and combined to a main course of dried legumes or as an ideal accompaniment for meat, poultry and cheese in particular.

INGREDIENTS
Chicory, broad beans, olive oil, salt, vinegar, chilli pepper, garlic. Acidity regulator: citric acid.

PEZZI PER CONFEZIONE
12

PESO NETTO
250 G.

PIECES IN THE BOX
12

NET WEIGHT
250 G.

Capperi in Aceto

Capers in Vinegar



DESCRIZIONE:
Apprezzati per il loro colore e il sapore danno tocco in più e un gusto particolare a qualunque piatto.

INGREDIENTI:
Capperi, acqua, sale, aceto.

DESCRIPTION
Prized for their color and flavor, capers give flair and a particular taste to any dish.

INGREDIENTS
Capers, water, salt, vinegar. Acidity regulator: citric acid.

PEZZI PER CONFEZIONE
12
PESO NETTO
150 G.
SGOCCIOLATO
90 G.
PIECES IN THE BOX
12
NET WEIGHT
250 G.
DRAINED W.
140 G.

Olive Schiacciate

Olive Schiacciate (crushed)



DESCRIZIONE:
L'olio d'oliva è il perfetto completamento delle succulenti olive "schiacciate" combinate con aglio e peperoncino. Possono essere usate come antipasti, aggiunte a insalate miste, per guarnire semplicemente pizze, focacce o il sugo della pastasciutta. In questa ricetta l'olio insaporito e profumato potrà essere utilizzato per cucinare o per condire insalate.

INGREDIENTI:
Olive, olio di oliva, sale, peperoncino, aglio. Correttore di acidità: acido citrico.

DESCRIPTION
Olive oil is the perfect completion of succulent olives "crushed" and combined with garlic and chilli. They can be used as starters, added to salads, to garnish pizza, focaccia or the pasta sauce. In this recipe, flavored and scented oil can be used also alone for cooking or dressing salads.

INGREDIENTS
Olives, olive oil, salt, chilli pepper, garlic. Acidity regulator: citric acid.

PEZZI PER CONFEZIONE
12
PESO NETTO
250 G.
SGOCCIOLATO
140 G.
PIECES IN THE BOX
12
NET WEIGHT
250 G.
DRAINED W.
140 G.

Olive denocciolate

Pitted Olives



DESCRIZIONE:
L'olio d'oliva è il perfetto completamento delle succulenti olive combinate con aglio e peperoncino. Possono essere usate come antipasti, aggiunte a insalate miste, per guarnire semplicemente pizze, focacce o il sugo della pastasciutta. In questa ricetta l'olio insaporito e profumato potrà essere utilizzato per cucinare o per condire insalate.

INGREDIENTI:
Olive, olio di oliva, aglio, peperoncino, sale. Correttore di acidità: acido citrico.

DESCRIPTION
Olive oil is the perfect completion of succulent pitted olives and combined with garlic and chilli. They can be used as starters, added to salads, to garnish pizza, focaccia or the pasta sauce. In this recipe, flavored and scented oil can be used also alone for cooking or dressing salads.

INGREDIENTS
Olives, olive oil, salt, chilli pepper, garlic. Acidity regulator: citric acid.

PEZZI PER CONFEZIONE
12
PESO NETTO
250 G.
SGOCCIOLATO
140 G.
PIECES IN THE BOX
12
NET WEIGHT
250 G.
DRAINED W.
140 G.

Olive Kalamata

Kalamata Olives



DESCRIZIONE:

L'olio d'oliva è il perfetto completamento delle succulenti olive "Kalamata" combinate con aglio e peperoncino. Possono essere usate come antipasti, aggiunte a insalate miste, per guarnire semplicemente pizze, focacce, o il sugo della pastasciutta. In questa ricetta l'olio insaporito e profumato potrà essere utilizzato per cucinare o per condire insalate.

INGREDIENTI:

Olive "Kalamata", olio di oliva, sale, peperoncino, aglio. Correttore di acidità: acido citrico.

DESCRIPTION

Olive oil is the perfect completion of succulent Kalamata olives and combined with garlic and chilli. They can be used as starters, added to salads, to garnish pizza, focaccia or the pasta sauce. In this recipe, flavored and scented oil can be used also alone for cooking or dressing salads.

INGREDIENTS

Kalamata Olives, olive oil, salt, chilli pepper, garlic. Acidity regulator: citric acid.

PEZZI PER CONFEZIONE
12

PESO NETTO
250 G.

SGOCCIOLATO
140 G.

PIECES IN THE BOX
12

NET WEIGHT
250 G.

DRAINED W.
140 G.

Olive Verdi

Green Olives



DESCRIZIONE:

Le olive verdi sode e polpose sotto i denti, oltre ad essere belle nell'aspetto, sono piene di colore. Esse vengono conservate in salamoia secondo la vecchia ricetta tradizionale. Utilizzate come antipasti, spuntini o aperitivo.

INGREDIENTI:

Olive verdi, acqua, sale. Correttore di acidità: acido citrico.

DESCRIPTION

Green olives firm and plump under your teeth, are really beautiful and colourful. They are preserved in brine according to the old traditional recipe. Used as appetizers, snacks or for happy hour drinks.

INGREDIENTS

Green Olives, water, salt. Acidity regulator: citric acid.

PEZZI PER CONFEZIONE
12

PESO NETTO
250 G.

SGOCCIOLATO
140 G.

PIECES IN THE BOX
12

NET WEIGHT
250 G.

DRAINED W.
140 G.

Olive, Aglio, Olio e Peperoncino

Olives, Garlic, Oil and Chilli Pepper



DESCRIZIONE:

L'olio d'oliva è il perfetto completamento delle succulenti olive italiane combinate con aglio e peperoncino. Possono essere usate come antipasti, aggiunte a insalate miste, per guarnire semplicemente pizze, focacce o il sugo della pastasciutta. In questa ricetta l'olio insaporito e profumato potrà essere utilizzato per cucinare o per condire insalate.

INGREDIENTI:

Olive, olio di oliva, aglio, peperoncino, sale. Correttore di acidità: acido citrico.

DESCRIPTION

Olive oil is the perfect completion of succulent italian olives combined with garlic and chilli. They can be used as starters, added to salads, to garnish pizza, focaccia or the pasta sauce. In this recipe, flavored and scented oil can be used also alone for cooking or dressing salads.

INGREDIENTS

Olives, olive oil, garlic, chilli pepper, salt. Acidity regulator: citric acid.

PEZZI PER CONFEZIONE
12

PESO NETTO
250 G.

SGOCCIOLATO
140 G.

PIECES IN THE BOX
12

NET WEIGHT
250 G.

DRAINED W.
140 G.

Patè di Carciofi

Artichokes Spread



DESCRIZIONE:
Il patè di carciofi conserva il sapore delicato del prodotto fresco. Ha una consistenza che si fa sentire sotto i denti. Si accompagna bene a crostini di pane casereccio fresco o arrostito. Esso può valorizzare anche un risotto o qualunque piatto cui farà da contorno.

INGREDIENTI:
Carciofi, olio di oliva, capperi, sale, aceto, aglio, menta, peperoncino, origano. Correttore di acidità: acido citrico.

DESCRIPTION
Artichokes spread preserves the delicate flavor of fresh product with a consistency that is felt under your teeth. It goes well with homemade fresh or toasted bread. It can also enhance a risotto or any dish that will accompany.

INGREDIENTS
Artichokes, olive oil, capers, salt, vinegar, garlic, mint, chilli pepper, oregano. Acidity regulator: citric acid.

PEZZI PER CONFEZIONE
12

PESO NETTO
125 G.

PIECES IN THE BOX
12

NET WEIGHT
125 G.

Patè di Peperoni Rossi

Red Peppers Spread



DESCRIZIONE:
Un trito dal piacevole colore a base di peperoni realizzato con un attento dosaggio del condimento. Dal sapore leggermente piccante ha una consistenza che si fa sentire sotto i denti. Costituisce un contorno ideale per carni rosse e pollami caldi e freddi. Si può anche servire come antipasto o spuntino assieme a crostini di pane fresco o tostato o come condimento per pasta o per pizza.

INGREDIENTI:
Peperoni rossi, olio di oliva, capperi, sale, aceto, aglio, menta, peperoncino. Correttore di acidità: acido citrico.

DESCRIPTION
A minced with pleasant color basically made with peppers enriched by a careful mix of seasoning. Slightly spicy taste has a consistency that is felt under your teeth. It is an ideal accompaniment to red meat and hot or cold poultry. It can also serve as an appetizer or snack along with toasted or fresh bread or to garnish pasta or pizza.

INGREDIENTS
Red peppers, olive oil, capers, salt, vinegar, garlic, mint, chilli pepper. Acidity regulator: citric acid.

PEZZI PER CONFEZIONE
12

PESO NETTO
125 G.

PIECES IN THE BOX
12

NET WEIGHT
125 G.

Patè di Pomodori Secchi

Dried Tomatoes Spread



DESCRIZIONE:
Una sapiente e fantasiosa combinazione di ingredienti che si fondono l'un l'altro in modo equilibrato conferendo al trito un sapore particolarmente delizioso. E' una salsa che si accompagna bene con i bolliti misti, con carni arrosto. Si può anche servire come antipasto o spuntino assieme a crostini di pane o come contorno a formaggi.

INGREDIENTI:
Pomodori secchi, olio di oliva, zucchero, sale, aceto, basilico, aglio, finocchio, origano, peperoncino. Correttore di acidità: acido citrico.

DESCRIPTION
A clever and imaginative combination of ingredients that blend to each other in a balanced way, giving the minced a particularly delicious taste. It's a sauce that goes well with boiled meat and roasted meats. It can also serve as an appetizer or snack along with bread croutons or as an accompaniment to cheese plates.

INGREDIENTS
Dried Tomatoes, olive oil, sugar, salt, vinegar, basil, garlic, fennel, oregan, chilli pepper. Acidity regulator: citric acid.

PEZZI PER CONFEZIONE
12

PESO NETTO
125 G.

PIECES IN THE BOX
12

NET WEIGHT
125 G.

Patè di Olive Nere

Black olives Spread



DESCRIZIONE:
Un trito grossolano realizzato senza combinazione di ingredienti, ma solo con un sapiente dosaggio di olive nere pugliesi che rende il patè profumato e saporito. Ottimo per condire velocemente, anche all'ultimo momento, in maniera gustosa pastasciutte e risotti. Si accompagna bene a crostini di pane come antipasto o spuntino, ma è destinato a valorizzare qualunque piatto a cui fa da contorno.

INGREDIENTI:
Olive nere, olio di oliva, sale, aglio. Correttore di acidità: acido citrico.

DESCRIPTION
A rough minced achieved without the combination of ingredients, but only with a delicate use of black olives from Puglia that makes pâté perfumed and tasty. Great for dressing quickly, even at the last moment, tasty pastas and risottos. It goes well with toasted bread as an appetizer or snack, but it is intended to enhance any dish.

INGREDIENTS
Black olives, olive oil, salt, garlic. Acidity regulator: citric acid.

PEZZI PER CONFEZIONE
12

PESO NETTO
125 G.

PIECES IN THE BOX
12

NET WEIGHT
125 G.

Patè di Olive Verdi

Green Olives Spread



DESCRIZIONE:
Un trito grossolano realizzato senza combinazione di ingredienti, ma solo con un sapiente dosaggio di olive verdi pugliesi che rende il patè profumato e saporito. Ottimo per condire velocemente, anche all'ultimo momento, in maniera gustosa pastasciutte e risotti. Si accompagna bene a crostini di pane come antipasto o spuntino, ma è destinato a valorizzare qualunque piatto a cui fa da contorno.

INGREDIENTI:
Olive verdi, olio di oliva, sale, peperoncino, aglio. Correttore di acidità: acido citrico.

DESCRIPTION
A rough minced achieved without the combination of ingredients, but only with a delicate use of green olives from Puglia that makes pâté perfumed and tasty. Great for dressing quickly, even at the last moment, tasty pastas and risottos. It goes well with toasted bread as an appetizer or snack, but it is intended to enhance any dish.

INGREDIENTS
Green olives, olive oil, salt, chilli pepper, garlic. Acidity regulator: citric acid.

PEZZI PER CONFEZIONE
12

PESO NETTO
125 G.

PIECES IN THE BOX
12

NET WEIGHT
125 G.

Patè di Cipolle

Onion Spread



DESCRIZIONE:
Una ricetta che conserva il sapore e il profumo della tradizionale cucina pugliese. Su una semplice fetta di pane diventa un boccone ghiottissimo, senza contare che è un ingrediente utile per la preparazione di focacce, pizze, panzerotti in buona compagnia con olive e capperi. Ottimo per insaporire una passata di pomodori, una peperonata o una qualunque torta salata.

INGREDIENTI:
Cipolle, olio di oliva, zucchero, aceto, sale, aceto balsamico. Correttore di acidità: acido citrico.

DESCRIPTION
A recipe that preserves the flavor and aroma of traditional cuisine of Puglia. On a slice of bread it becomes a greedy bite, not to mention that it is a useful ingredient for the preparation of cakes, pizzas, panzerotti, together with olives and capers. Great for flavoring a tomato sauce, a ratatouille or any pie.

INGREDIENTS
Onion, olive oil, sugar, vinegar, salt, balsamic vinegar. Acidity regulator: citric acid.

PEZZI PER CONFEZIONE
12

PESO NETTO
125 G.

PIECES IN THE BOX
12

NET WEIGHT
125 G.

Salsa Piccante

Hot Red Peppers Spread



DESCRIZIONE:
Un trito dal colore vivace e dal sapore forte e piccante con una consistenza che si fa sentire sotto i denti, destinato a valorizzare qualunque piatto a cui fa da contorno. Delizioso con formaggio fresco o sui crostini di pane come antipasto o spuntino. Ottimo nei panini imbottiti e nei polpettoni di carne cui conferisce un particolare sapore piccante. Viene utilizzato anche come condimento per pasta asciutta o per guarnire la pizza.

INGREDIENTI:
Peperoncini piccanti, olio di oliva, carciofi, pomodori secchi, melanzane, funghi champignon grigliati, capperi, basilico, sale, aglio. Correttore di acidità: acido citrico.

DESCRIPTION
A minced brightly colored and strongly flavored and spicy with a consistency that is felt under the teeth, designed to enhance any dish it will 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, olive oil, artichokes, dried tomatoes, aubergines, grilled Champignon mushrooms, capers, basil, salt, garlic. Acidity regulator: citric acid.

PEZZI PER CONFEZIONE
12

PESO NETTO
125 G.

PIECES IN THE BOX
12

NET WEIGHT
125 G.

Patè di Peperoni Gialli

Yellow Peppers Spread



DESCRIZIONE:
Un trito dal piacevole colore a base di peperoni realizzato con un attento dosaggio del condimento. Dal sapore leggermente piccante ha una consistenza che si fa sentire sotto i denti. Costituisce un contorno ideale per carni rosse e pollami caldi e freddi. Si può anche servire come antipasto o spuntino assieme a crostini di pane fresco o tostato o come condimento per pasta o per pizza.

INGREDIENTI:
Peperoni gialli, olio di oliva, olive nere, capperi, sale, aceto, aglio. Correttore di acidità: acido citrico.

DESCRIPTION
A minced with pleasant color basically made with peppers enriched by a careful mix of seasoning. Slightly spicy taste has a consistency that is felt under your teeth. It is an ideal accompaniment to red meat and hot or cold poultry. It can also serve as an appetizer or snack along with toasted or fresh bread or to garnish pasta or pizza.

INGREDIENTS
Red peppers, olive oil, black olives, capers, salt, vinegar, garlic. Acidity regulator: citric acid.

PEZZI PER CONFEZIONE
12

PESO NETTO
125 G.

PIECES IN THE BOX
12

NET WEIGHT
125 G.

La Mediterranea

La Mediterranea



DESCRIZIONE:
Un trito a base di aglio con la combinazione di capperi e olive nere lasciati interi per non far perdere al trito il suo colore. Si accompagna su crostini di pane fresco o tostato ma può servire come accompagnamento per carne alla griglia e pesce.

INGREDIENTI:
Aglio, olio d'oliva, olive, capperi, sale, aceto, peperoncino. Correttore di acidità: acido citrico.

DESCRIPTION
A minced garlic based with the combination of capers and black olives left whole, so to let the minced keeping its color. It goes on fresh bread or toasts but can serve also as an accompaniment to grilled meat and fish.

INGREDIENTS
Garlic, olive oil, olives, capers, salt, vinegar, chilli pepper. Acidity regulator: citric acid.

PEZZI PER CONFEZIONE
12

PESO NETTO
125 G.

PIECES IN THE BOX
12

NET WEIGHT
125 G.

Condimento alle Cime di rape

Turnip tops Seasoning



DESCRIZIONE:
In un vasetto, un piatto pronto tipicamente pugliese. Le verdure vengono cotte a fuoco lento secondo la tradizione, senza mai girare ma solo scuotendo le stesse con olio, peperoncino e cipolla tagliuzzata. Il risultato è destinato a valorizzare i piatti cui fa da contorno (carne, formaggi) o per accompagnare la pasta asciutta, le orecchiette in particolare.

INGREDIENTI:
Cime di rape, olio di oliva, vino bianco, cipolla, sale, aceto, peperoncino. Correttore di acidità: acido citrico.

DESCRIPTION
In a small pot, a ready to eat traditional recipe from Puglia. The vegetables are simmered according to tradition, without stirring but only shaking the same with oil, pepper and chopped onion. The result is intended as side dish to enhance all main course (meat, cheese) or as seasoning for pasta, "orecchiette" in particular.

INGREDIENTS
Turnip tops, olive oil, white wine, onion, salt, vinegar, chilli pepper. Acidity regulator: citric acid.

PEZZI PER CONFEZIONE
12

PESO NETTO
185 G.

PIECES IN THE BOX
12

NET WEIGHT
185 G.

Passatella di Ceci

Chickpeas Passatella



DESCRIZIONE:
Un passato di ceci da servire come primo piatto da solo o unito a pasta corta appena scolata e saltata in padella con l'aggiunta di olio extra vergine d'oliva. Si può guarnire con un trito di prezzemolo fresco.

INGREDIENTI:
ceci, olio d'oliva, cipolla, succo di limone, sale, pepe nero. Correttore di acidità: acido citrico.

DESCRIPTION
A chickpeas puree to serve as a first course alone or combined with short pasta cooked and immediately sauteed with the addition of extra virgin olive oil. To finish you can easily garnish with chopped fresh parsley.

INGREDIENTS
Chickpeas, olive oil, onion, lemon juice, salt, black pepper. Acidity regulator: citric acid.

PEZZI PER CONFEZIONE
12

PESO NETTO
125 G.

PIECES IN THE BOX
12

NET WEIGHT
125 G.

Passatella di Fave

Broad beans Passatella



DESCRIZIONE:
Un passato di fave fresche da servire come primo piatto da solo, o accompagnato a dadini di pane fritto. Può costituire anche un contorno ideale per formaggi freschi.

INGREDIENTI:
fave verdi, olio d'oliva, sale, aceto, aglio, peperoncino, menta. Correttore di acidità: acido citrico.

DESCRIPTION
A fresh broad beans puree to serve as a first course alone, or accompanied with diced fried bread. It can also be a side dish perfect for fresh cheeses.

INGREDIENTS
Green broad beans, olive oil, salt, vinegar, garlic, chilli pepper, mint. Acidity regulator: citric acid.

PEZZI PER CONFEZIONE
12

PESO NETTO
125 G.

PIECES IN THE BOX
12

NET WEIGHT
125 G.

Condimento per Bruschetta

Condimento per Bruschetta



DESCRIZIONE:
L'estate è la stagione più favorevole per la preparazione della bruschetta che riempie la casa del profumo del pomodoro e del basilico. Servitela su una fetta di pane appena abbrustolito, su crostini, su focaccine calde come antipasto o come condimento per la pastasciutta, per pizze e focacce.

INGREDIENTI:
Pomodori in cubetti, olio di oliva, sale, aglio, peperoncino piccante. Correttore di acidità: acido citrico.

DESCRIPTION
Summer is the best season to prepare a bruschetta, filling the house with the smell of tomato and basil. Serve on a slice of freshly toasted bread, or on hot focaccia as an appetizer or as a sauce for pasta, pizza and focaccia.

INGREDIENTS
Diced Tomatoes, olive oil, salt, chilli pepper. Acidity regulator: citric acid.

PEZZI PER CONFEZIONE
12

PESO NETTO
130 G.
230 G.

PIECES IN THE BOX
12

NET WEIGHT
130 G.
230 G.

Bruschetta alle Melanzane

Aubergines Bruschetta



DESCRIZIONE:
Prelibatezza da servire come antipasto su una fetta di pane tostato, su crostini, come condimento per pastasciutta, pizze e focacce.

INGREDIENTI:
Pomodori i cubetti, olio di oliva, melanzane, sale, basilico, aglio. Correttore di acidità: acido citrico.

DESCRIPTION
Delicacy to be served as an appetizer on a slice of toast or on crostini, as a condiment for pasta, pizza and focaccia.

INGREDIENTS
Diced Tomatoes, olive oil, aubergines, salt, basil, garlic. Acidity regulator: citric acid.

PEZZI PER CONFEZIONE
12

PESO NETTO
130 G.
230 G.

PIECES IN THE BOX
12

NET WEIGHT
130 G.
230 G.

Bruschetta ai Peperoni

Peppers Bruschetta



DESCRIZIONE:
Pezzi di peperoni vengono combinati con pezzi di pomodori, cotti lentamente, lasciando intatti i sapori dell'estate. Può essere servita su pane abbrustolito, su crostini come antipasto,o come condimento per pastasciutta pizze e focacce.

INGREDIENTI:
Pomodori in cubetti, olio di oliva, peperoni, sale, basilico, aglio. Correttore di acidità: acido citrico.

DESCRIPTION
Pieces of peppers are combined with pieces of tomatoes, cooked slowly, leaving intact the flavors of summer. It can be served on toasted bread, on crostini as an appetizer, or as a sauce for pasta, pizzas and focaccia.

INGREDIENTS
Diced Tomatoes, olive oil, peppers, salt, basil, garlic. Acidity regulator: citric acid.

PEZZI PER CONFEZIONE
12

PESO NETTO
130 G.
230 G.

PIECES IN THE BOX
12

NET WEIGHT
130 G.
230 G.

Carciofi col Gambo

Artichokes with Stems



DESCRIZIONE:
Il prodotto, selezionato con la massima cura, viene conservato con tutto il gambo in olio di semi di girasole e aromatizzato con menta e peperoncino. Ottimo come antipasto.

INGREDIENTI:
Carciofi, olio di semi di girasole, aglio, menta, peperoncino, sale, aceto. Correttore di acidità: acido citrico.

DESCRIPTION
Artichokes, selected with great care, are preserved with the whole stem in sunflower seeds oil and flavored with mint and chili peppers. Great as an appetizer.

INGREDIENTS
Artichokes, sunflower seeds oil, garlic, mint, chilli pepper, salt, vinegar. Acidity regulator: citric acid.

PEZZI PER CONFEZIONE
4

PESO NETTO
2900 G.

PIECES IN THE BOX
4

NET WEIGHT
2900 G.

Carciofi Grigliati

Grilled Artichokes



DESCRIZIONE:
Il prodotto, selezionato con la massima cura, viene pulito, tagliato in quarti e grigliato. Condito con aglio, menta e peperoncino viene conservato in olio di semi di girasole. Dal sapore equilibrato, ottimo come antipasto.

INGREDIENTI:
Carciofi, olio di semi di girasole, aglio, menta, peperoncino, sale, aceto. Correttore di acidità: acido citrico.

DESCRIPTION
The product, selected with the utmost care, is cleaned, cut into quarters and grilled. Seasoned with garlic, mint and chilli is preserved in sunflower seeds oil. Balanced flavor, excellent as an appetizer.

INGREDIENTS
Artichokes, sunflower seeds oil, garlic, mint, hot red pepper, salt, vinegar. Acidity regulator: citric acid

PEZZI PER CONFEZIONE
4

PESO NETTO
2900 G.

PIECES IN THE BOX
4

NET WEIGHT
2900 G.

Carciofi Deliziosi

Artichokes “Deliziosi”



DESCRIZIONE:
Il prodotto, selezionato con la massima cura, viene conservato in olio di semi di girasole e aromatizzato con origano e peperoncino. Ottimo come antipasto.

INGREDIENTI:
Carciofi, olio di semi di girasole, sale, aceto, origano, peperoncino. Correttore di acidità: acido citrico.

DESCRIPTION
Artichokes, selected with great care, are preserved in oil and flavored with oregano and chili peppers. Great as an appetizer.

INGREDIENTS
Artichokes, sunflower seeds oil, vinegar salt, oregano, chilli pepper. Acidity regulator: citric acid.

PEZZI PER CONFEZIONE
4

PESO NETTO
2900 G.

PIECES IN THE BOX
4

NET WEIGHT
2900 G.

Melanzane Grigliate

Grilled Aubergines



DESCRIZIONE:
Le melanzane, tagliate a fette e grigliate, vengono conservate con aglio tritato, origano e peperoncino che le conferiscono un gusto fresco e delizioso. Ottimo come contorno per carni e formaggi, come antipasto o spuntino.

INGREDIENTI:
Melanzane, olio di semi di girasole, sale, aceto, aglio, origano, peperoncino. Correttore di acidità: acido citrico.

DESCRIPTION
Aubergines, sliced and grilled, are preserved in oil with sliced garlic, oregano and red pepper that give a taste fresh and delicious. Great as a side dish for meats and cheeses, as an appetizer or snack.

INGREDIENTS
Aubergines, sunflower seeds oil, salt, vinegar, garlic, oregan, chilli pepper.
Acidity regulator: citric acid.

PEZZI PER CONFEZIONE
4

PESO NETTO
2900 G.

PIECES IN THE BOX
4

NET WEIGHT
2900 G.

Pomodori Appassiti

Sundried Tomatoes



DESCRIZIONE:
Una sapiente e fantasiosa combinazione di ingredienti che si fondono l'un l'altro in modo equilibrato conferendo ai pomodori secchi un sapore particolarmente fresco e delizioso. Ottime come antipasto, spuntino e contorno a qualunque tipo di secondo piatto.

INGREDIENTI:
Pomodori appassiti, olio di semi di girasole, zucchero, sale, aceto, basilico, aglio, finocchio, origano, peperoncino. Correttore di acidità: acido citrico.

DESCRIPTION
A clever and imaginative combination of ingredients that blend to each other in a balanced way, giving to dried tomatoes a particularly fresh and delicious taste. Excellent as an appetizer, snack, side dish to any type of main course.

INGREDIENTS
Dried tomatoes, sunflower seeds oil, sugar, salt, vinegar, basil, garlic, fennel seeds, oregano, chilli pepper. Acidity regulator: citric acid.

PEZZI PER CONFEZIONE
4

PESO NETTO
2900 G.

PIECES IN THE BOX
4

NET WEIGHT
2900 G.

Funghi Champignon Grigliati

Grilled Champignon Mushrooms



DESCRIZIONE:
I funghi grigliati vengono conservati interi o a pezzi in olio di semi di girasole e conditi con aglio e peperoncino. Vengono serviti come antipasti, come contorno a carni e formaggi o per guarnire pizze e crostini.

INGREDIENTI:
Funghi Champignon (Agaricus Bisporus), olio di semi di girasole, sale, aceto, aglio, prezzemolo, pepe nero. Correttore di acidità: acido citrico.

DESCRIPTION
The grilled mushrooms are preserved whole or in pieces in sunflower seeds oil and seasoned with parsley, black pepper and garlic. They are served as starters, as a side dish to meat and cheese or to garnish pizzas and croutons

INGREDIENTS
Champignon Mushrooms (Agaricus Bisporus), sunflower seeds oil, salt, vinegar, garlic, parsley, black pepper. Acidity regulator: citric acid.

PEZZI PER CONFEZIONE
4

PESO NETTO
2900 G.

PIECES IN THE BOX
4

NET WEIGHT
2900 G.

Mix di Funghi

Mushrooms Mix



DESCRIZIONE:
Un vivace assortimento di funghi sodi e perfettamente integri, disposti disordinatamente nel vaso, ricoperti di olio di semi di girasole e conditi con peperoncino e aglio. Ideali come antipasti,o per uno spuntino assieme a pane, formaggi o per guarnire pizze e crostini.

INGREDIENTI:
Funghi Muschio (Volvariella volvacea), Orecchione (Pleurotus ostreatus), Nameko (Pholiota nameko), 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 musrooms (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.

PEZZI PER CONFEZIONE
4

PESO NETTO
2900 G.

PIECES IN THE BOX
4

NET WEIGHT
2900 G.

Peperoncini Piccanti a rondelle

Hot Red Peppers in rounds



DESCRIZIONE:
I peperoncini rossi sono una festa di colore. Essi vengono conservati in olio d'oliva con l'aggiunta solo di aglio. L'olio di oliva in questa ricetta ha il duplice compito di conservare i peperoncini e di assorbirne il sapore, cosicché può essere utilizzato come condimento per insaporire o ravvivare il gusto di qualunque piatto dalla minestra alla pizza dando loro un tocco piccante.

INGREDIENTI:
Peperoncini piccanti, olio di semi di girasole, aglio, aceto, sale. Correttore di acidità: acido citrico.

DESCRIPTION
Hot red peppers are a celebration of color. They are preserved in sunflower seeds oil with the addition only of garlic. The oil in this recipe has the dual task of preserving the peppers and absorb the flavor, so it can then be used also as seasoning to flavor or revive the taste of any dish from soup to pizza, giving them a spicy touch.

INGREDIENTS
Hot red Peppers, sunflower seeds oil, garlic, vinegar, salt. Acidity regulator: citric acid.

PEZZI PER CONFEZIONE
4

PESO NETTO
2900 G.

PIECES IN THE BOX
4

NET WEIGHT
2900 G.

Ortotris Grigliato

Grilled Ortotris



DESCRIZIONE:
Un assortimento di verdure colorate, tagliate a grossi pezzi, grigliate e disposte disordinatamente nel vaso. Condite con aglio e peperoncino sono conservate in olio di semi di girasole. Questa grigliata mista è ottima oltre che come antipasto anche come contorno ai secondi piatti.

INGREDIENTI:
Zucchine, peperoni, melanzane, olio di semi di girasole, aceto, sale, aglio, peperoncino. Correttore di acidità: acido citrico.

DESCRIPTION
An assortment of colorful vegetables, cut into large chunks, grilled and disorderly arranged in the vase. Seasoned with garlic and chili are preserved in sunflower seeds oil. This mixed grill is excellent as well as an appetizer also as a side dish to main courses.

INGREDIENTS
Courgettes, Peppers, Aubergines, sunflower seeds oil, vinegar, salt, garlic, chilli pepper.
Acidity regulator: citric acid.

PEZZI PER CONFEZIONE
4

PESO NETTO
2900 G.

PIECES IN THE BOX
4

NET WEIGHT
2900 G.

Lampagioni

Lampagioni



DESCRIZIONE:
Cipolline selvatiche tipicamente mediterranee che contengono come principio attivo la "muscarina" sostanza dal sapore amarognolo, efficace per ristabilire l'equilibrio intestinale. La pienezza del loro sapore ne fa un eccellente accompagnamento per le carni. Sono di grande effetto serviti per uno spuntino, assieme a pane formaggio e salumi.

INGREDIENTI:
Lampagioni, olio di semi di girasole, sale, aceto di vino bianco, peperoncino, prezzemolo. Correttore di acidità: acido citrico.

DESCRIPTION
Typical Mediterranean wild onions containing the active ingredient "muscarine", a substance tasting bitter, effective to restore intestinal balance. The fullness of flavor makes it an excellent accompaniment for meat dishes. They are impressive for a snack, served along with bread, cheese and cold cuts.

INGREDIENTS
Lampagioni, sunflower seeds oil, salt, white wine vinegar, chilli pepper, parsley. Acidity regulator: citric acid.

PEZZI PER CONFEZIONE
4

PESO NETTO
2900 G.

PIECES IN THE BOX
4

NET WEIGHT
2900 G.

Fave e Cicorie

Broad Beans and Chicory



DESCRIZIONE:
Tipico della cucina tradizionale pugliese questo abbinamento di sapori differenti è squisito sia da solo come antipasto, che abbinato ad un primo di legumi secchi o come accompagnamento ideale per le cami, pollami in particolare e i formaggi.

INGREDIENTI:
Cicorie, fave, olio di semi di girasole, sale, aceto, peperoncino, aglio. Correttore di acidità: acido citrico.

DESCRIPTION
Typical of the traditional cuisine of Apulia, this combination of different flavors is delicious either on its own as an appetizer, and combined to a main course of dried legumes or as an ideal accompaniment for meat, poultry and cheese in particular.

INGREDIENTS
Chicory, broad beans, sunflower seeds oil, salt, vinegar, chilli pepper, garlic.
Acidity regulator: citric acid.

PEZZI PER CONFEZIONE
4

PESO NETTO
2900 G.

PIECES IN THE BOX
4

NET WEIGHT
2900 G.

Zucchine Grigliate

Grilled Courgettes



DESCRIZIONE:
Le zucchine tagliate a fette e grigliate, vengono conservate nei vasi con cipolla e peperoncino che le conferiscono un gusto fresco e delizioso. Ottime come antipasto, spuntino e contorno a qualunque tipo di secondo piatto.

INGREDIENTI:
Zucchine, olio di semi di girasole, cipolla, sale, aceto, peperoncino. Correttore di acidità: acido citrico.

DESCRIPTION
Courgettes sliced and grilled, are preserved in jars with onion and hot peppers that give a fresh and delicious taste. Excellent as an appetizer, as snack or as side dish to any type of main course.

INGREDIENTS
Courgettes, sunflower seeds oil, onion, salt, vinegar, chilli pepper. Acidity regulator: citric acid.

PEZZI PER CONFEZIONE
4

PESO NETTO
2900 G.

PIECES IN THE BOX
4

NET WEIGHT
2900 G.

Peperoni Grigliati

Grilled Peppers



DESCRIZIONE:
Peperoni gialli e rossi grigliati e conservati nei vasi con capperi e cipolla tritata sono una festa di colore e sapore. Si possono servire come antipasto o contorno a carni o per guarnire una pizza.

INGREDIENTI:
Peperoni, olio di semi di girasole, capperi, cipolla, sale, aceto. Correttore di acidità: acido citrico.

DESCRIPTION
Yellow and red peppers grilled and preserved in jars with capers and chopped onions, are a feast of color and flavor. You can serve as an appetizer or side dish to meat or to garnish a pizza.

INGREDIENTS
Peppers, sunflower seeds oil, capers, onion, salt, vinegar. Acidity regulator: citric acid.

PEZZI PER CONFEZIONE
4

PESO NETTO
1550 G.

PIECES IN THE BOX
4

NET WEIGHT
1550 G.

Olive Verdi

Green Olives



DESCRIZIONE:
Le olive verdi sode e polpose sotto i denti, oltre ad essere belle nell'aspetto, sono piene di colore. Esse vengono conservate in salamoia secondo la vecchia ricetta tradizionale. Utilizzate come antipasti, spuntini o aperitivo.

INGREDIENTI:
Olive verdi, acqua, sale. Correttore di acidità: acido citrico. Antiossidante: acido L- Ascorbico.

DESCRIPTION
Green olives firm and plump under your teeth, are really beautiful and colourful. They are preserved in brine according to the old traditional recipe. Used as appetizers, snacks or for happy hour drinks.

INGREDIENTS
Green Olives, water, salt. Acidity regulator: citric acid.

PEZZI PER CONFEZIONE
4

PESO NETTO
2900 G.

SGOCCIOLATO
1800 G.

PIECES IN THE BOX
4

NET WEIGHT
2900 G.

DRAINED W.
1800 G.

Olive denocciolate

Pitted Olives



DESCRIZIONE:
L'olio è il perfetto completamento delle succulenti olive "Leccino" combinate con aglio e peperoncino. Possono essere usate come antipasti, aggiunte a insalate miste, per guarnire semplicemente pizze, focacce o il sugo della pastasciutta. In questa ricetta l'olio insaporito e profumato potrà essere utilizzato per cucinare o per condire insalate.

INGREDIENTI:
Olive, olio di semi di girasole, aglio, peperoncino, sale. Correttore di acidità: acido citrico.

DESCRIPTION
Sunflower seeds oil is the perfect completion of succulent pitted olives and combined with garlic and chilli. They can be used as starters, added to salads, to garnish pizza, focaccia or the pasta sauce. In this recipe, flavored and scented oil can be used also alone for cooking or dressing salads.

INGREDIENTS
Olives, Sunflower seeds oil, salt, chilli pepper, garlic. Acidity regulator: citric acid.

PEZZI PER CONFEZIONE
4

PESO NETTO
2900 G.

SGOCCIOLATO
1800 G.

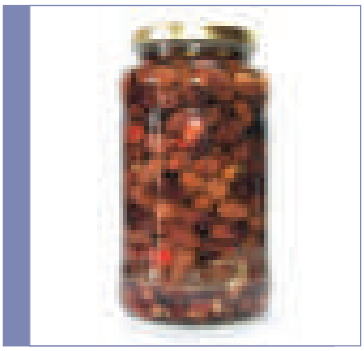
PIECES IN THE BOX
4

NET WEIGHT
2900 G.

DRAINED W.
1800 G.

Olive Kalamata

Kalamata Olives



DESCRIZIONE:
Possono essere usate come antipasti, aggiunte a insalate miste, per guarnire semplicemente pizze, focacce, o il sugo della pastasciutta. In questa ricetta l'olio insaporito e profumato potrà essere utilizzato per cucinare o per condire insalate.

INGREDIENTI:
Olive "Kalamata", olio di semi di girasole, sale, peperoncino, aglio. Correttore di acidità: acido citrico.

DESCRIPTION
Sunflower seeds oil is the perfect completion of succulent Kalamata olives and combined with garlic and chilli. They can be used as starters, added to salads, to garnish pizza, focaccia or the pasta sauce. In this recipe, flavored and scented oil can be used also alone for cooking or dressing salads.

INGREDIENTS
Kalamata Olives, sunflower seeds oil, salt, chilli pepper, garlic. Acidity regulator: citric acid.

PEZZI PER CONFEZIONE
4
PESO NETTO
2900 G.
SGOCCIOLATO
1800 G.
PIECES IN THE BOX
4
NET WEIGHT
2900 G.
DRAINED W.
1800 G.

Olive Schiacciate

Olive Schiacciate (crushed)



DESCRIZIONE:
L'olio è il perfetto completamento delle succulenti olive "schiacciate" combinate con aglio e peperoncino. Possono essere usate come antipasti, aggiunte a insalate miste, per guarnire semplicemente pizze, focacce o il sugo della pastasciutta. In questa ricetta l'olio insaporito e profumato potrà essere utilizzato per cucinare o per condire insalate.

INGREDIENTI:
Olive, olio di semi di girasole, sale, peperoncino, aglio. Correttore di acidità: acido citrico.

DESCRIPTION
Sunflower seeds oil is the perfect completion of succulent olives "crushed" and combined with garlic and chilli. They can be used as starters, added to salads, to garnish pizza, focaccia or the pasta sauce. In this recipe, flavored and scented oil can be used also alone for cooking or dressing salads.

INGREDIENTS
Olives, sunflower seeds oil, salt, chilli pepper, garlic. Acidity regulator: citric acid.

PEZZI PER CONFEZIONE
4
PESO NETTO
2900 G.
SGOCCIOLATO
1800 G.
PIECES IN THE BOX
4
NET WEIGHT
2900 G.
DRAINED W.
1800 G.

tipici ma unici!
typical but unique products!





VIARAFI
NUMERO
UNO
CELLINO SAN MARCO

LISTINO PREZZI 2020

Codice	Descrizione prodotto	Peso Netto in g	Pezzi / confezione
	I Grigliati		
001	Carciofi grigliati	250	12
002	Funghi champignon grigliati	250	12
003	Peperoni grigliati	250	12
004	Melanzane grigliate	250	12
005	Ortotris grigliato	250	12
006	Zucchine grigliate	250	12
	I Sott'olii		
031	Carciofi col gambo	520	12
032	Carciofi "deliziosi"	250	12
033	Mix di funghi	250	12
035	Peperoncini piccanti	250	12
036	Pomodori appassiti	250	12
037	Aglio Olio e Peperoncino	250	12
038	Lampagioni	250	12
039	Fave e Cicorie	250	12
041	Capperi in aceto	90	12
042	Giardiniera Salentina	320	12
043	Filetti di Melanzane	250	12
111	Olive Schiacciate	250	12
112	Olive "Leccino" denocciolate	250	12
113	Olive Kalamon	250	12
114	Olive Verdi	250	12
115	Olive Aglio Olio e Peperoncino	250	12

Gli Spalmabili

044	Passatella di fave e cicorie	250	12
061	Paté di Carciofi	125	12
062	Paté di Peperoni	125	12
063	Paté di Pomodori secchi	125	12
064	Paté di Olive nere	125	12
065	Paté di Olive verdi	125	12
066	Paté di Cipolle	125	12
067	Salsa piccante	125	12
069	Paté di Peperoni gialli	125	12
071	La Mediterranea	125	12
084	Salsa Verde	125	12
085	Passatella di Ceci	125	12
086	Passatella di Fave	125	12
088	Paté di Melanzane	125	12

Le Bruschette

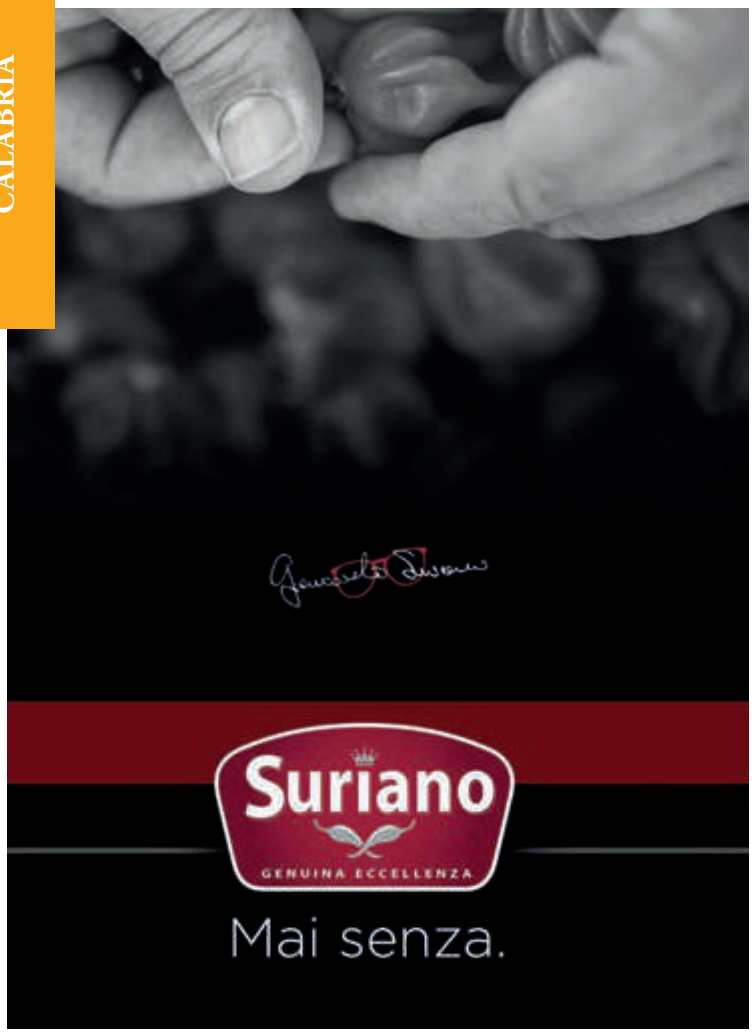
091	Condimento per Bruschetta	130	12
092	Condimento per Bruschetta	230	12
093	Bruschetta alle Melanzane	130	12
094	Bruschetta alle Melanzane	230	12
095	Bruschetta ai Peperoni	130	12
096	Bruschetta ai Peperoni	230	12

I Sughi

141	Sugo alle olive nere	300	12
143	Sugo all'arrabbiata	300	12
145	Sugo alla caponata	300	12
147	Sugo ai funghi	300	12
151	Sugo alle melanzane	300	12
153	Sugo al basilico	300	12
155	Polpa di Pomodoro	320	12
156	Condimento alle Cime di rape	185	12

Ristorazione

171	Carciofi col gambo	2900	2
172	Carciofi grigliati	2900	2
173	Carciofi "deliziosi"	2900	2
174	Melanzane grigliate	2900	2
175	Pomodori appassiti	2900	2
176	Funghi champignon grigliati	2750	2
177	Mix di funghi	2900	2
178	Peperoncini piccanti a rondelle	2900	2
179	Ortotris grigliato	2900	2
180	Lampagioni	2900	2
181	Fave e Cicorie	2900	2
182	Zucchine grigliate	2900	2
185	Aglio Olio e Peperoncino	2900	2
191	Filetti di Melanzane	2900	2
202	Olive Verdi	1700	2
203	Olive "Leccino" denocciolate	2800	2
204	Olive Schiacciate	2900	2
205	Olive Kalamon	2900	2



Suriano
GENUINA ECCELLENZA

Mai senza.

Crema di Peperoncini



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



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



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



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



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 Scoprpion 92%, olio extra vergine di oliva, sale.

Super piccante - Prodotto vegano - Non contiene glutine

Carolina Reaper



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 Olio e Peperoncino



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



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



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



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



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



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

AMANTE-O

Per favore non chiamatelo tabasco.



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.



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



Conf. da 212ml

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 Schijtta



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



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



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

ORO VIOLA



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



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



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



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



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



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



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 miscelano con quelli salmastri.

Ingredienti: Melanzana Violetta di Longobardi DE.CO. 90%, olio extravergine di oliva, aceto di vino, aglio, spezie, sale.

Prodotto vegano - Non contiene glutine

Olive Schiacciate



Conf. da 212ml

Le olive "ammaccate" sono un classico della tradizione calabrese. Le olive di varieta 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



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

Spaghettata di Mezzanotte

Giancarlo Suriano



Conf. da 80g

Grande classico della cucina nella versione disidratata. Pronto in qualsiasi momento per le vostre spaghettate.

Ingredienti: aglio, peperoncino, prezzemolo, sale.

Peperoncino a Scaglie

Giancarlo Suriano



Conf. da 100g

Scaglie di peperoncino per insaporire e vivacizzare ogni pietanza.

Ingredienti: peperoncini secchi frantumati.

Origano secco Mediterraneo

Giancarlo Suriano



Conf. da 40g

L'Origano può davvero contribuire alla nostra gioia, non solo profumando le nostre pietanze, ma anche apportando preziosi principi nutritivi alla nostra salute. Tale pregiata erba, viene raccolta a mano dalle terre di Giancarlo Suriano ed essiccata delicatamente al sole, in modo da conservare i suoi preziosi principi attivi.

il Mazzo

Giancarlo Suriano



Conf. da 40g

Il Mazzo di Origano Suriano, sigillato a fasci appena raccolto, conserva la fragranza e il tipico profumo. Eccezionale sulle carni e nelle insalate, il nostro Mazzo di Origano è una semplice e tipica eccellenza di Calabria. Non poteva mancare nella collezione di Giancarlo Suriano.

LINEA VASETTI ML 106			
CODICE	DESCRIZIONE	CATEGORIA	pz./ct
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
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
BHUJOLCHO106	BHUT JOLOKIA CHOCOLATE ML. 106	SUPERPICCANTE » 106	12
BHUJOLROS106	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			
CODICE	DESCRIZIONE	CATEGORIA	pz./ct
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
CIPTRO314	CIPOLLE ROSSA TROPEA IN AGRODOLCE ML. 314 “ORO VIOLA”	TRADIZIONALI » 314	12
LINEA BUSTINE			
CODICE	DESCRIZIONE	CATEGORIA	pz./ct
PEPSCA100	PEPERONCINO PICCANTE A SCAGLIE BUSTA GR. 100	SPEZIE » 100	24
ORISBRI40	ORIGANO SBRICIOLATO GR. 40	SPEZIE » 40	24
ORIMAZ40	ORIGANO A MAZZI GR 40	SPEZIE » 40	12
ORO ROS50	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			
CODICE	DESCRIZIONE	CATEGORIA	pz./ct
ROSSOLIO10	ROSSOLIO BOTTIGLIA CL. 10	OLIO » 10	18
Amante-o			
CODICE	DESCRIZIONE	CATEGORIA	pz./ct
AMA10	AMANTEO CL 10 ®	CONDIMENTO CL 10	12
HABA10	HABA-CALABRA CL 10 ®	CONDIMENTO CL 10	12

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

MASSERIA AGRICOLA BUONGIORNO

Il Peperone di Senise IGP, una volta fatto essiccare, viene selezionato e lavorato a mano per poi essere fritto in olio extravergine di oliva, salato e confezionato in vasi in vetro che ne lasciano invariate le qualità organolettiche tipiche del "crusco" Non necessita di cottura e può essere utilizzato come semplice chips per accompagnare i tuoi aperitivi, come condimento per arricchire un primo piatto che sia di carne o di pesce o come contorno.







MAB è sulla Guida TOP ITALIAN FOOD&BEVERAGE EXPERIENCE 2018 del GAMBERO ROSSO



CODICE	DESCRIZIONE	CONFEZIONE	PZ. CT.	PESO
MAB003	**PEPERONE CRUSCO DI SENISE IGP**	VETRO	2	gr 200
MAB002	**PEPERONE CRUSCO DI SENISE IGP**	VETRO	12	gr 50
MAB001	**PEPERONE CRUSCO DI SENISE IGP**	VETRO	12	gr 20

MASSERIA AGRICOLA BUONGIORNO





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

EVERGREEN
di Pietro Bonaccorso



PESTO DI PISTACCHIO con "pistacchio verde di Bronte D.O.P."

Descrizione: Il pesto di pistacchi è un condimento di origine completamente vegetale. Utilizziamo, come da tradizione, i migliori pistacchi di Bronte D.O.P. e olio extra vergine di oliva italiano.
Ingredienti: 60% Pistacchio Verde di Bronte D.O.P. ottenuto dal processo di sgusciatura, olio extra vergine di oliva Italiano, sale iodato.

CODICE	CONFEZIONE	PZ. CT.	PESO
PS5D	LATTA	1	kg 1
PA19D	VETRO	6	gr 190
PA9D	VETRO	12	gr 90



CREMA DI PISTACCHIO con "pistacchio verde di Bronte D.O.P."

Descrizione:L'inconfondibile gusto del "Pistacchio Verde di Bronte D.O.P." racchiuso in una finissima crema dolce.
Ingredienti: "Pistacchio Verde di Bronte D.O.P." lievemente tostato min. 40%, zucchero, burro di karité, latte intero in polvere, latte magro in polvere, siero di latte in polvere, lattosio. Emulsionanti: lecitina di soia, aromi.

CODICE	CONFEZIONE	PZ. CT.	PESO
CK5D	LATTA	1	kg 1
CA19D	VETRO	6	gr 190
CA9D	VETRO	12	gr 90



PASTA PURA 100% PISTACCHIO VERDE DI BRONTE D.O.P.

Descrizione:Pistacchio Verde di Bronte D.O.P. lievemente tostato
Ingredienti: Le nostre basi sono tutte 100% pistacchio di Bronte Certificato D.O.P.

CODICE	CONFEZIONE	PZ. CT.	PESO
PK5DOP	LATTA	1	kg 5
PK3DOP	LATTA	1	kg 3
PK1DOP	LATTA	1	kg 3



CREMA DI NOCCIOLE ITALIANE
CREMA DI MANDORLE SICILIANE

Descrizione: Da gustare su pane, biscotti e all'interno di pan di spagna. Si consiglia anche per la farcitura di crostate, brioches e della pasticceria da forno. **Ingredienti Crema di Nocciole 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

Nogalba™

soc. cons. agr. a r.l.

Nogalba è una società consortile costituita e gestita da un gruppo di agricoltori che sin dal 1989 sviluppano in Italia la nocicoltura specializzata da frutto. Questi agricoltori, tutti coltivatori di noci da frutto, si sono consorziati nel 1997 con lo scopo di concentrare l'offerta e razionalizzare tutte le operazioni agroindustriali connesse con la preparazione del prodotto per la soddisfazione delle aspettative dei consumatori e dei diversi operatori del mondo della frutta secca, quali rivenditori, trasformatori e distribuzione organizzata.





cod.	descrizione	peso	pz./ct.
NOCILARA38.5	Noci Lara 1ª Qualità	10 KG	1



In un riposto angolo della Lucania, nella valle dell'Agri sempre lucente come quando in era pleistocenica risplendeva per le acque di un lago, a Sarconi, in un luogo felice per clima e profumi sorge la piccola azienda agricola BELISARIO. I terreni che la costituiscono e che contendono spazio alle colline circostanti, tutti digradanti dal Sirino (2005 m s/lm)si stendono piane 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 culture 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 e solo di recente che con il nonno Domenico, il figlio Mario e con l'attuale operatore, il nipote Domenico, ha trovato ragioni e motivazioni per un impulso produttivo che punta soprattutto alla qualità attraverso la ricerca puntigliosa ed amorevole degli ecotipi più pregiati risalenti alle antiche colture dei fagioli, gioielli questi, che dagli inizi degli anni '80, hanno trovato attenzione politica, supporto scientifico accreditato da Università di tutta l'Europa fino al riconoscimento,primo in Basilicata, dell' I.G.P. **(Indicazione geografica protetta).**



FAGIOLI I.G.P. DI SARCONI
Ciuoto o Regina
500g - s.v.



FAGIOLI I.G.P. DI SARCONI
Verdolino
500g - s.v.



FAGIOLI I.G.P. DI SARCONI
Cannellino
500g - s.v.



FAGIOLI I.G.P. DI SARCONI
Tabacchino
500g - s.v.



FAGIOLI I.G.P. DI SARCONI
Cannellino (nero)
500g - s.v.



FAGIOLI I.G.P. DI SARCONI
Cannellino (rosso)
500g - s.v.

cod.	descrizione	PESO	U.M - Pz./ct
BELI01	Ciuoto e Regina	500g	**10**
BELI02	Verdolino	500g	**10**
BELI03	Cannellino	500g	**10**
BELI04	Tabacchino	500g	**10**
BELI05	Cannellino (Nero)	500g	**10**
BELI06	Cannellino (Rosso)	500g	**10**



FAGIOLI I.G.P. DI SARCONI

Munachedda (nera)

500g - s.v.



FAGIOLI I.G.P. DI SARCONI

Fasulli risi (tondini nani)

500g - s.v.



FAGIOLI I.G.P. DI SARCONI

Nasieddu (rosso)

500g - s.v.



LEGUMI

Ceci (piccoli)

400g - s.v.



LEGUMI

Fagiolo Canarino

500g - s.v.



LEGUMI

Fagiolo Rosso "O Russu"

500g - s.v.

cod.	descrizione	PESO	U.M - Pz./ct
BELI07	Munachedda (Nera)	500g	**10**
BELI08	Fasulli risi	500g	**10**
BELI09	Nasieddu (Rosso)	500g	**10**
BELI10	Ceci Piccoli	400g	**10**
BELI11	Fagiolo Canarino	500g	**10**
BELI12	Fagiolo Rosso " O Russu"	500g	**10**



LEGUMI
Zuppa di Fagioli
500g - s.v.



LEGUMI
Fagiolo Nero Il Duce
500g - s.v.



LEGUMI
Zuppa Contadina
500g - s.v.



LEGUMI
Ceci Neri
400g - s.v.



LEGUMI
Fave Intere
400g - s.v.

cod.	descrizione	PESO	U.M - Pz./ct
BELI13	Zuppa di Fagioli	500g	**10**
BELI14	Fagiolo Nero Il Duce	500g	**10**
BELI15	Zuppa Contadina	500g	**10**
BELI16	Ceci neri	400g	**10**
BELI17	Fave intere	400g	**10**

De Marinis

L' amore per il territorio dell'Alta Murgia, la passione per la terra ed il forte legame con le tradizioni, rappresentano i pilastri della nostra storia.Ogni confezione racchiude gli stessi valori con cui i nostri nonni portavano nelle case prodotti genuini e salutari.









cod.	descrizione	pz. x ct.
DEMARINIS02	**FAVETTE BIOLOGICHE - 500GR**	10
DEMARINIS03	**LENTICCHIE BIOLOGICHE - 500GR**	10
DEMARINIS01	**CECI BIOLOGICI - 500 GR**	10
DEMARINIS05	**CICERCHIE BIOLOGICHE - 500GR**	10

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



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 200/200 g
intera grande da 1 a 2 kg / large whole piece 1/2 kg



cod.	descrizione	vita residua alla scadenza	pz. x ct.
BOTTARGA DI MUGGINE			
S010201	Grattugiata in vaso da gr. 40	10 mesi	24
S010209	Grattugiata in vaso da gr. 70	10 mesi	24
S010217	Grattugiata in vaso da gr. 150	10 mesi	10
S010328	Grattugiata in busta da gr. 25	10 mesi	20
S010302	Grattugiata in busta da gr. 50	10 mesi	20
S010305	Grattugiata in busta da gr. 70	10 mesi	10
S010309	Grattugiata in busta da gr. 100	10 mesi	20
S010314	Grattugiata in busta da gr. 250	10 mesi	20
S010315	Grattugiata in busta da gr. 500	10 mesi	20
S010214	Grattugiata in vaso da kg. 1,3	10 mesi	1
S010118	A fette da 30 grammi c/espositore	10 mesi	20
S010161	Intera a peso fisso gr. 75	10 mesi	20
S010175	Intera a peso fisso gr. 100	10 mesi	20
S010176	Intera a peso fisso gr. 130	10 mesi	20
S010101	Intera 2/4 da gr. 40 a 70	10 mesi	5
S010103	Intera 4/6 da gr. 70 a 100	10 mesi	5
S010105	Intera 6/8 da gr. 100 a 130	10 mesi	5
S010106	Intera 8/10 da gr. 130 a 170	10 mesi	5
S010107	Intera 10+ da gr. 170 a 200	10 mesi	5
S010108	Intera 12/14 da gr. 200 a 250	10 mesi	5
S010109	Intera 14+ da gr. 250/300	10 mesi	5
S010116	Intera gr. 300+	10 mesi	5
S500128	Astuccio Regalo Natale	10 mesi	6

cod.	descrizione	vita residua alla scadenza	pz. x ct.
BOTTARGA DI TONNO			
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



POLPA DI RICCIO DI MARE
SEA URCHIN PULP



vaso da 55 g / 55 g jar



lattina da 70 g / 70 g tin



lattina da 190 g / 190 g tin



Congelati/Frozen:
diversi formati / various packaging

cod.	descrizione	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
S040326	Pacifico polpa di riccio sterilizzata lattina	12 mesi	12	190g



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





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



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

cod.	descrizione	vita residua alla scadenza	pz. x ct.
RITAGLI DI SALMONE AFFUMICATO			
S030201	Busta da grammi 100 sv	42gg	20
S030202	Busta da grammi 250 sv	42gg	20
S030203	Busta da grammi 500 sv	42gg	20
S090328	Fragola Sarda da 500g	42gg	12

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





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 Pawn 800g	42gg	6
S040120	Gambero Louisiana 800g	42gg	6
S040111	Surimi in salamoia 450g	42gg	6
S040108	Surimi in salamoia 450g	42gg	6

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



Friul Trota

IL FIL DI FUMO

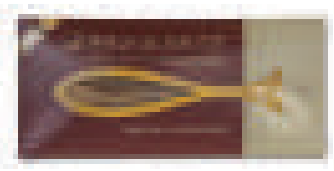
UNA RAFFINATA TECNICA CHE UTILIZZA IL FUMO LEGGERO PER ESALTARE IL GUSTO CARATTERISTICO DI OGNI PESCE.
IN FORMATO MONOPORZIONE PRONTI PER ESSERE GUSTATI COME SECONDO PIATTO.



- **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.





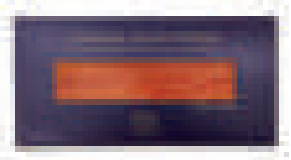
- **SGOMBRO | • SGOMBRO AL PEPE**
  Filetto di sgombro affumicato a caldo. Pescato in maniera sostenibile nelle fredde acque dell'Oceano Nord Atlantico, solo nella stagione ottimale. Il giusto tenore di grasso è caratteristica essenziale per la nostra affumicatura a caldo. Cremoso al palato, disponibile anche nella versione al pepe.

LA REGINA DI SAN DANIELE

UNA STORIA LUNGA 40 ANNI, INIZIATA PER GIOCO E DIVENTATA MESTIERE PER PASSIONE. UN SAPIENTE TOCCO DI FUMO DELICATO IN GRADO DI ESALTARE LE FRAGRANZE TIPICHE DELLA NOSTRA TROTA SALMONATA, RINOMATA PER LE SUE CARNI MAGRE E COMPATTE.



- **LA REGINA DI SAN DANIELE**
  Filetto di trota salmonata affumicato a freddo, accuratamente rifilata e spinata a mano, disponibile intera e preaffettata.



- **LA REGINA A FETTE**
  La Regina in fette lunghe tagliate a mano.



- **CARPACCIO DI TROTA**
  La Regina, speziata. Disponibile in trancio intero, preaffettato o a fette.



- **CAPRICCIO DI REGINA**
  Il cuore del filetto, la parte centrale più tenera e delicata, rifilata a mano.



- **TARTARE DI REGINA**
  Solo dai filetti più pregiati.





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 FREDDE ACQUE DELL'OCEANO PACIFICO TRA ALASKA E CANADA SOLO NEI MESI ESTIVI, LAVORATI CON UNA PARTICOLARE TECNICA CAPACE DI ESALTARE LA CONSISTENZA ED IL CARATTERISTICO SAPORE DELLE CARNI.
DISPONIBILE IN TRE DIVERSE VARIETÀ SUDDIVISE PER SPECIE. IL SALMONE DEGLI INTENDITORI. UN SOLO CONSIGLIO: ASSAGGIARE.







- **IL RED KING A FETTE**
  Il salmone selvaggio Red King a fetta lunga.

- **IL SOCKEYE A FETTE**
  Il salmone selvaggio Sockeye in busta a fette.

- **RED KING**
  Il Re, il più grande! Pescato ad amo, può raggiungere i 15 kg di peso. Da sempre considerato il salmone più pregiato viene lavorato con una particolare tecnica che esalta la morbidezza delle carni ed il loro sapore marcato.

- **SOCKEYE**
  Il salmone Rosso, viene pescato a rete lungo le coste dell'Alaska e deve il suo nome al caratteristico color rosso acceso delle carni. Di pezzatura più piccola rispetto al Red King, ha carni molto saporite e gustose. Disponibile intero e, su ordinazione, preaffettato.

- **COHO**
  Il piu' magro tra i salmoni selvaggi. Definito anche "argentato" viene pescato ad amo durante la sua risalita verso l'acqua dolce dei fiumi dell'Alaska. Disponibile intero e, su ordinazione, preaffettato.

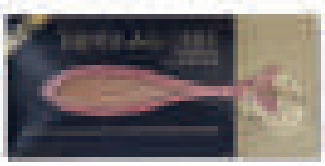


- **FIL ROSÈ DI SALMONE**
  Viene marinato a bassa temperatura sottovuoto, con una tecnica molto particolare.
  Arricchito dalle spiccate note aromatiche del pepe nero, che donano una deliziosa rotondità di gusto al palato.



LA TROTA AL VAPORE

FILETTI DI TROTA MONOPORZIONE TUTTI ACCURATAMENTE SPINATI A MANO. PRONTI PER ESSERE SERVITI, OTTIMI COME SECONDO PIATTO FREDDO, POSSONO ESSERE ANCHE SCALDATI SEMPLICEMENTE IMMERGENDO LA BUSTA CHIUSA IN ACQUA CALDA.



- **TROTA AL NATURALE**
  Il filetto più versatile, pronto per essere personalizzato a piacimento.



- **TROTA ALLE ERBE**
  Caratterizzata dal tocco aromatico di basilico e finocchio.



- **TROTA AGLI AGRUMI**
  Impreziosito da arancia, limone e lime, in zeste grattugiate a mano.



- **TROTA ALLA MEDITERRANEA**
  L'espressione del fascino italiano in soli due ingredienti: pomodoro e origano.



- **FILETTO DI TROTA FIL ROSÈ**
  Viene marinato a bassa temperatura sottovuoto, con una tecnica molto particolare.
  Arricchito dalle spiccate note aromatiche del pepe nero, che donano una deliziosa rotondità di gusto al palato.





PESCE SPADA E TONNO

SPECIALITÀ RICAVATE DA MATERIE PRIME ATTENTAMENTE SELEZIONATE, IL CUI AREALE DI PESCA DIPENDE DI VOLTA IN VOLTA DALLE CARATTERISTICHE AMBIENTALI E STAGIONALI CHE LE RENDONO PIÙ ADATTE AD ESSERE AFFUMICATE CON UNA PARTICOLARE MISCELA DI LEGNI E BACCHE AROMATICHE.



- **IL PESCE SPADA A FETTE**
  Dal trancio di pesce spada affumicato a freddo, le fette pronte per essere gustate.

- **PESCE SPADA**
  Trancio affumicato a freddo.



- **IL TONNO A FETTE**
  Dal trancio di tonno pinna gialla affumicato a freddo, le fette pronte per essere gustate.

- **TONNO**
  Trancio affumicato a freddo.

I MARINATI

NON I SOLITI MARINATI, MA SAPORI PARTICOLARI PER STUPIRE I PROPRI CLIENTI, OFFRENDO UN PRODOTTO DAL SAPORE DELICATO E NEL CONTEMPO CURIOSO. I FILETTI DI TROTA E SALMONE IMPREZIOSITI DA UNA DELLE TECNICHE PIÙ CONOSCIUTE DELLA CUCINA TRADIZIONALE.

- TROTA MARINATA AGLI AGRUMI

  Con arancia e limone in zeste grattugiate a mano.

- SALMONE MARINATO AGLI AGRUMI

  Con arancia e limone in zeste grattugiate a mano.

- SALMONE MARINATO ALLE ERBE

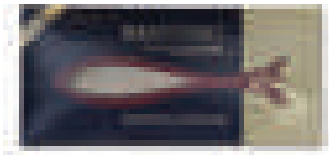
  Caratterizzato dal sentore aromatico di un mix di erbe tra le quali spicca il gustoso contributo dell'aneto.



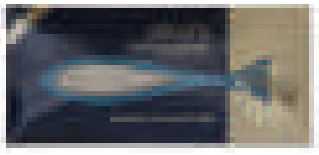


GLI ALTRI PESCI AL VAPORE

PRONTI PER ESSERE SERVITI, TUTTI I FILETTI SONO ACCURATAMENTE SPINATI A MANO. OTTIMI COME SECONDO PIATTO FREDDO, POSSONO ANCHE ESSERE SCALDATI SEMPLICEMENTE IMMERGENDO LA BUSTA CHIUSA IN ACQUA CALDA.



- **BRANZINO**
  Il filetto di branzino ideale per uno sfizio veloce, ma anche per ricette più elaborate.



- **ORATA**
  Il filetto che esprime la delicatezza della carne di orata. Semplice nella sua versatilità.



- **MERLUZZO AL NATURALE**
- **MERLUZZO ALLA MEDITERRANEA**
  Da merluzzi pescati nel Sud Atlantico, dove le acque oceaniche incontrano le gelide correnti antartiche. Disponibile con pomodoro e origano, o nella versione personalizzabile.



- **SGOMBRO ALLA MEDITERRANEA**
- **SGOMBRO AL NATURALE**
  Da sgombri pescati nelle fredde acque dell'Oceano Nord Atlantico, con il giusto tenore di grasso che lo rende cremoso al palato. Disponibile con pomodoro e origano, o nella versione personalizzabile.

- **TRANCIO DI SALMONE ALLE ERBE**
  Trancio di filetto di salmone caratterizzato da un mix di erbe aromatiche, pronto per essere gustato.



I SUGHI PRONTI

COME FATTI IN CASA, SENZA CONSERVANTI. DECLINABILI FACILMENTE ANCHE IN RICETTE PIÙ ELABORATE.

I FRESCHI - IDEALI PER I PRIMI, MA SOPRATTUTTO PER BRUSCHETTE.



- **SAPOR DI TROTA E NOCI**
  La delicatezza della trota abbinata alla croccantezza della noce.



- **SAPOR DI ORATA ALLA LIGURE**
  L'inconfondibile gusto dell'oliva taggiasca ben si amalgama alla dolcezza dell'orata e della mandorla.

VASETTI - UN COMODO ALLEATO PER UN PRIMO PIATTO LAST MINUTE, MA DI QUALITÀ.



- SAPOR DI TROTA



- SAPOR DI ORATA



- SAPOR DI TROTA E NOCI



- SUGO DI TROTA E POMODORO



- SUGO DI BRANZINO E POMODORO

I GIOIELLI DELLA REGINA

PER ARRICCHIRE OGNI PORTATA, DALL'ANTIPASTO AL SECONDO PIATTO.



• UOVA DI TROTA

Perle dal colore rosso acceso croccanti al palato, la cui delicata salatura non copre ma ne esalta il sapore caratteristico.



• GUANCE DI TROTA

Il cibo degli dei! Morbide rarità estratte una ad una a mano, esaltate dalle note fruttate dell'olio extra vergine d'oliva.



• CREMA DI TROTA

Sfizioso spalmabile dal delicato sapore, ottimo per antipasti e aperitivi di qualità.



• BOTTARGA DI TROTA

Un'eccellenza pregiata, dal gusto più delicato rispetto alle classiche bottarghe. Ottimo come condimento, in solitaria o in abbinamento con le Uova di Trota.



• BOCCONCINI IN AGRODOLCE

Delicati cubetti di trota impanati con farina di riso, fritti e conservati in agrodolce sott'olio.



LE ACCIUGHE DEL CANTABRICO

DALLE CARNI COMPATTE, SODE E GUSTOSE, LE ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO SONO CONSIDERATE LE MIGLIORI AL MONDO. E TRA QUESTE ABBIAMO SELEZIONATO UN PICCOLO PRODUTTORE CHE COME NOI È APPASSIONATO DI COSE BUONE E ARTIGIANALI. IL RISULTATO È UNA PRELIBATEZZA RIGOROSAMENTE LAVORATA A MANO, DAL BASSO TENORE DI SALE, E CONSERVATA IN UN BLEND DI OLII EXTRAVERGINE D'OLIVA CHE ESALTA IL SAPORE TIPICO DELL'ACCIUGA.

- LE ACCIUGHE DON BOCARTE
  Pesca primaverile.



- LE ACCIUGHE DIEZ
  Pesca autunnale.







IL BACCALÀ

O MEGLIO...LO STOCCAFISSO! LA MATERIA PRIMA È SEMPRE STOCCAFISSO SELEZIONATO E SOLO DI PRIMA SCELTA, LAVORATO IN MANIERA RIGOROSAMENTE ARTIGIANALE.
LO DECLINIAMO IN DUE DIVERSE VERSIONI, DA ANTIPASTO O COME SECONDO PIATTO.



• BACCALÀ MANTECATO

È l'aperitivo per eccellenza veneziano, il cicchetto della sera per chiudere la serata in allegria. Senza latte, panna, burro, prezzemolo, patate. Insomma... solo stocco, olio di oliva e di semi ed un pizzico di sale e pepe.

• BACCALÀ DELICATO

Un secondo piatto all'insegna della qualità. Anche qui pochi ingredienti oltre allo stocco: latte, cipolla ed olio. E senza farine.





DAI MARI DEL MONDO

UNA SELEZIONE DI PRODOTTI ARTIGIANALI CHE SI DISTINGUONO PER LA LORO QUALITÀ E PER IL LORO SAPORE UNICO.

• BOTTARGA DI MUGGINE

Un classico della tradizione sarda elaborato da un piccolo artigiano. Da uova di Muggine, una versatile baffa 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
- SEPPIE IN UMIDO
- SARDE IN SAOR
- INSALATA DI MARE
- BOCCONCINI DI TROTA IN AGRODOLCE
- CARCIOFINI ALLA ROMANA
- CIPOLLINE GRIGLIATE
- RADICCHIO ALLA GRIGLIA





LE CARNI

UNA SELEZIONE DELLE MIGLIORI SPECIALITÀ DI CARNE,
PRONTE PER ESSERE SERVITE E GUSTATE.



- **PETTO DI POLLO AFFUMICATO ALLE ERBE**
  Non proponiamo il solito pollo, ma un prodotto particolarmente saporito e succoso, frutto dell'equilibrio tra affumicatura leggera ed una speziatura a base di erbe aromatiche. Idoneo ad essere servito come un carpaccio oppure una tagliata.

- **CARPACCIO DI MANZO**
  Marinato con un sapiente mix di sali spezie ed erbe aromatiche che dona alle carni un caratteristico sapore. Ideale per un antipasto di qualità.

- **BLACK ANGUS AFFUMICATO**
  Carne selezionata di bovino razza Black Angus. Un particolare processo di affumicatura esalta il sapore caratteristico di una delle carni più pregiate al mondo.

- **SPECK D'ANATRA**
- **SPECK D'OCA**
  Il gusto distintivo di due carni pregiate, esaltato dalla combinazione di affumicatura e asciugatura che richiama i dettami produttivi dello speck.

cod.	descrizione	q.tà per conf	giorni scadenza	udm
LA TROTA AFFUMICATA - LA REGINA DI SAN DANIELE				
100C1GA	CARPACCIO di TROTA 400/800g-trancio intero	1/10	75	kg
100CA100GA	CARPACCIO di TROTA a fette 100g-in astuccio	6/25	60	pz
100R2	LA REGINA di San Daniele 300/800g-baffa intera	1/10	90	kg
100R3	LA REGINA di San Daniele 800/1200g-baffa intera	1/10	90	kg
100RP2	LA REGINA di San Daniele 300/800g - baffa preaffettata	1/10	60	kg
100RP3	LA REGINA di San Daniele 800/1200g -baffa preaffettata	1/10	60	kg
100RA250GA	LA REGINA di San Daniele 250g - a fetta lunga in astuccio	1/18	60	pz
100RA100GA	LA REGINA di San Daniele 100g - a fetta lunga in astuccio	6/25	60	pz
120REP1	LA REGINETTA di S. Daniele 150/300g -filetto preaffettato	6/20	60	kg
LA FIL DI FUMO - Trota Affumicata a Caldo				
200FSGA	FIL di FUMO 120/220g salmonato - in astuccio	6/25	60	kg
LINEA CHEF: LE TROTE COTTE AL VAPORE				
200CHA1GA	FILETTO di TROTA CHEF 100/160g alle erbe - in astuccio	6/20	60	kg
200CHL1GA	FILETTO di TROTA CHEF 100/160g agli agrumi - in astuccio	6/20	60	kg
200CHN1GA	FILETTO di TROTA CHEF 100/160g salmonato - in astuccio	6/20	60	kg
200CHP1GA	FILETTO di TROTA CHEF 100/160g alla Mediterranea - in astuccio	6/20	60	kg
TROTA Linea GRAN RISERVA				
110CT1	CAPRICCIO di TROTA REGINA 300/700g	1/10	30	kg
150ROSE1R	FIL ROSÈ DI TROTA	500/800	45	Kg
LE SPECIALITÀ ITTICHE: SALMONE AFFUMICATO CANADESE SELVAGGIO				
500CAKING2	SALMONE SELVAGGIO RED KING 900/1500g - baffa intera	Singola	60	kg
500CAKING1	SALMONE SELVAGGIO RED KING 1500/2500g - baffa intera	Singola	60	kg
500CAKINGP2	SALMONE SELVAGGIO RED KING 900/1500g - baffa preaffettata	Singola	60	kg
500CAKINGP1	SALMONE SELVAGGIO RED KING 1500/2500g - baffa preaffettata	Singola	60	kg
500SOCKEY2	SALMONE SELVAGGIO SOCKEYE 500/800g - baffa intera	Singola	60	kg
500SOCKEY1	SALMONE SELVAGGIO SOCKEYE 900/1200g - baffa intera	Singola	60	kg
500SOCKpreaf1	SALMONE SELVAGGIO SOCKEYE 500/800g - baffa preaffettata	Singola	60	kg
500SOCKpreaf	SALMONE SELVAGGIO SOCKEYE 900/1200g - baffa preaffettata	Singola	60	kg
500COHO02	SALMONE COHO Affumicato 500/800g - baffa intera	Singola	60	kg
500COHO01	SALMONE COHO Affumicato 800/1,200g - baffa intera	Singola	60	kg
500COHOpreaf1	SALMONE COHO Affumicato 500/800g - baffa preaffettata	Singola	60	kg
500COHOpreaf	SALMONE COHO Affumicato 800/1,200g - baffa preaffettata	Singola	60	kg
500KING100GA	SALMONE RED KING 100g - a fetta lunga in astuccio	6/25	60	pz
500SOC100GA	SALMONE SOCKEYE 100g - a fetta lunga in astuccio	6/25	60	pz
SALMONE NORVEGESE				
500N1	SALMONE NORVEGESE 600/900g - baffa intera in astuccio	Singola	60	kg
500N2	SALMONE NORVEGESE 900/1200g - baffa intera	Singola	60	kg
500N3	SALMONE NORVEGESE 1200/1800g - baffa intera	Singola	60	kg
500N4	SALMONE NORVEGESE 1800/2600g - baffa intera	Singola	60	kg
500N5	SALMONE NORVEGESE 2600g + - baffa intera	Singola	60	kg

cod.	descrizione	q.tà per conf	giorni scadenza	udm
500NP1	SALMONE NORVEGESE 600/900g baffa preaffettata in astuccio	Singola	60	kg
500NP2	SALMONE NORVEGESE 900/1200g baffa preaffettata	Singola	60	kg
500NP3	SALMONE NORVEGESE 1200/1800g baffa preaffettata	Singola	60	kg
500NP4	SALMONE NORVEGESE 1800/2600g baffa preaffettata	Singola	60	kg
500NP5	SALMONE NORVEGESE 2600g+ baffa preaffettata	Singola	60	kg
500NA100GA	SALMONE NORVEGESE 100g - a fetta lunga in astuccio	6/25	60	pz
SALMONE SCOZZESE				
500S1	SALMONE SCOZZESE 600/900g - baffa intera in astuccio	Singola	60	kg
500S2	SALMONE SCOZZESE 900/1200g - baffa intera	Singola	60	kg
500S3	SALMONE SCOZZESE 1200/1800g - baffa intera	Singola	60	kg
500S4	SALMONE SCOZZESE 1800/2500g - baffa intera	Singola	60	kg
500SP1	SALMONE SCOZZESE 600/900g - baffa preaffettata in astuccio	Singola	60	kg
500SP2	SALMONE SCOZZESE 900/1200g - baffa preaffettata	Singola	60	kg
500SP3	SALMONE SCOZZESE 1200/1800g - baffa preaffettata	Singola	60	kg
500SP4	SALMONE SCOZZESE 1800/2500g - baffa preaffettata	Singola	60	kg
500SA250GA	SALMONE SCOZZESE 250g a fetta lunga in astuccio	1/18	60	pz
500SA100GA	SALMONE SCOZZESE 100g a fetta lunga in astuccio	6/25	60	pz
500RT502R	RITAGLI di SALMONE 500g - affumicati a freddo	10	45	pz
SALMONE Linea GRAN RISERVA				
500SUP1	LO SCOZZESE del SUTHERLAND 600/900g - baffa intera	Singola	60	kg
500SUP2	LO SCOZZESE del SUTHERLAND 900/1200g - baffa intera	Singola	60	kg
500SUP3	LO SCOZZESE del SUTHERLAND 1200/1800g - baffa intera	Singola	60	kg
500SUP4	LO SCOZZESE del SUTHERLAND 1800/2500g - baffa intera	Singola	60	kg
510CS1	CAPRICCIO di SALMONE 200/300g taglio Balik	1/10	30	kg
550ROSE1R	FIL ROSE' di SALMONE 1200/1500	Singola	45	Kg
IL SALMONE COTTO PRONTO DA MANGIARE				
520S120CGA	TRANCIO DI SALMONE AFFUMICATO A CALDO 100/140 g	12	60	kg
520S120AGA	TRANCIO DI SALMONE ALLE ERBE cotto al vapore 100/140 g	12	60	kg
GLI ALTRI PESCI affumicati				
600ARF1GA	ARINGA SCIOCCA filetti 160/240g filetti senza pelle	6/25	60	kg
600SPT1	PESCE SPADA AFFUMICATO 800/2500g trancio senza pelle	Singola	60	kg
600SPA100GA	PESCE SPADA AFFUMICATO 100g a fette in astuccio	6/25	60	pz
600TO1	TONNO AFFUMICATO 900/2500g - trancio intero	Singola	60	kg
600TOA100GA	TONNO AFFUMICATO 100g a fette in astuccio	6/25	60	pz
600SGMN1GA	FILETTI di SGOMBRO affumicato 100/160g - in astuccio	6/25	45	kg
600SGMP1GA	FILETTO di SGOMBRO AL PEPE AFFUMICATO 100/160g - in astuccio	6/25	45	kg
I PESCI COTTI A VAPORE				
600BRAN1GA	FILETTO di BRANZINO 100/130g - in astuccio	6/20	60	kg
600ORA1GA	FILETTO di ORATA 90/110g - in astuccio	6/20	60	kg
600SGMMGA	FILETTI di SGOMBRO ALLA MEDITERRANEA 100/160g - in astuccio	6/25	60	kg
SALMERINO				
260SALMN1R	FILETTO di SALMERINO AL NATURALE	6/25	60	kg

cod.	descrizione	q.tà per conf	giorni scadenza	udm
260SALMT1R	FILETTO di SALMERINO AL TIMO	6/25	60	kg
I MARINATI				
150RMAGR1R	TROTA MARINATA agli agrumi 300/800g - baffa intera	1/10	30	kg
150RMAGR2R	TROTA MARINATA agli agrumi 800/1200g - baffa intera	1/10	30	kg
550SME	SALMONE MARINATO baffa intera - gr 1200/1800	1/10	30	kg
550SML	SALMONE MARINATO AGLI AGRUMI - gr 1200/1800	1/10	30	kg
SPECIALITA' IN VASETTO - GLI ANTIPASTI				
300CTR90R	CREMA di TROTA 90g	8	6/10 mesi	pz
300G90R	GUANCIALI di TROTA 90g	8	6/10 mesi	pz
300GUIZ130R	GUIZZI DI TROTA 130g	8	6/10 mesi	pz
300U90R	UOVA di TROTA 90g	8	6/10 mesi	pz
SUGHI - PRIMI PIATTI				
300STR130R	SAPOR di TROTA 130g - condimento	8	6/10 mesi	pz
300STRN130R	SAPOR di TROTA alle NOCI 130g - condimento	6	6/10 mesi	pz
300STP190GD	SUGO di TROTA al POMODORO 190g	8	6/10 mesi	pz
300STPC190R	SUGO di TROTA alla RUSTICA 190g	6	6/10 mesi	pz
350SOR130R	SAPOR DI ORATA 130g	8	6/10 mesi	pz
350SBP190R	SUGO DI BRANZINO al POMODORO 190g	8	6/10 mesi	pz
SECONDI PIATTI				
300BTRA130R	BOCC.TROTA in AGRO 130g - con verdure	8	6/10 mesi	pz
SUGHI FRESCHI				
370STRP180	Sugo di Trota al Pomodoro in vaschetta 180g	10	60gg	kg
370STRN130	Sapor di Trota e Noci in vaschetta 130g	10	60gg	kg
370SORA130	Sapor di Orata alla Ligure in vaschetta 130g	10	60gg	pz
BOTTARGA				
600BOT1	BOTTARGA DI MUGGINE INTERA 130/160 gr. prodotto ITALIA	4	9/12 mesi	kg
300UB50R	BOTTARGA di TROTA macinata in vaso gr. 50	8	6/10 mesi	pz
SPECIALITA' ITTICHE IN VASCHETTA				
400ALICI2	FILETTI di ALICI s/o kg 2,000 - marinati	2	90	pz
400ARING1	FILETTI di ARINGA AFF. kg 1,000 - senza pelle, con cipolla	2/4	60	pz
400ARING2	FILETTI di ARINGA AFF. kg 2,000 - senza pelle, con cipolla	2	60	pz
400TROAG1	BOCCONCINI TROTA AGRODOLCE kg 1, in olio, con verdure	2/4	90	pz
400TROAG2	BOCCONCINI TROTA AGRODOLCE kg 2, in olio, con verdure	2	90	pz
400FILET2	FILETTI TROTA salm. marinati kg 2,000 -affumicati CON PELLE	2	90	pz
400FILET2SP	FILETTI TROTA salm. marinati kg 2,000 -affumicati SENZA PELLE	2	90	pz
400LRTAR1	TARTARE DI TROTA 800g	2/4	30	pz
100TAR02	TARTARE DI TROTA gr 100 - bustina	10	30	pz
400BAV200	BACCALA' DELICATO tipo vicentina vaschetta kg 2,000	1/2	45	pz
400BAV013	BACCALA' DELICATO tipo vicentina vaschetta gr 130	10/25	45	pz
400BAM100	BACCALA' MANTECATO vaschetta kg 1,000	1/2	45	pz

cod.	descrizione	q.tà per conf	giorni scadenza	udm
400BAM013	BACCALA' MANTECATO vaschetta gr 130	10/25	45	pz
400SEP100	SEPPIE IN UMIDO vaschetta kg 1,000	1/2	60	pz
400SEP015	SEPPIE IN UMIDO vaschetta gr. 150	10/25	60	pz
400SAR100	SARDE in SAOR vaschetta 800 gr	1/2	60	pz
400SAR015	SARDE in SAOR vaschetta gr 150	10/25	60	pz
400SGMP1	Filetti di Sgombro al pepe,affumicati,1kg	2/4	60	pz
400SGMP2	Filetti di Sgombro al pepe,affumicati,2kg	2	60	pz
400INSA01	INSALATA DI MARE vaschetta kg 1,000	1/2	60	pz
400INSA02	INSALATA DI MARE vaschetta gr 180	10/25	60	pz
SPECIALITA' IN VASCHETTA SOTT'OLIO - VERDURE				
400CAR2	CARCIOFINI ALLA ROMANA kg 2,000 - con gambo	2	90	pz
400CIP2	CIPOLLINE GRIGLIATE kg 2,000	2	90	pz
400OLIVE2	OLIVE RIPIENE AL TONNO kg 2,000	2	90	pz
400RAD1	RADICCHIO ALLA GRIGLIA kg 1,000	2/4	90	pz
LE CARNI - LINEA GASTRONOMIA				
700CAANG	CARPACCIO di MANZO 1500/2000g	Singola	60	kg
700BLANG	BLACK ANGUS AFFUMICATO 1,3/1,7 kg	Singola	60	kg
700PEPOR	PETTO di POLLO alle ERBE 220/300 gr - affumicato	Singola	90	kg
700SPKAN	SPECK d'ANATRA 500/800g - affumicato	Singola	150	kg
700SPKOC	SPECK d'OCA 250/300g - petto affumicato	Singola	150	kg
PRODOTTI STAGIONALI - PESCI AFFUMICATI (DISPONIBILITÀ A NOVEMBRE/DICEMBRE				
600SS1	STORIONE AFFUMICATO 1500/2500g - baffa intera	Singola	60	kg
600SSP1	STORIONE AFFUMICATO 1500/2500g - baffa preaffettata	Singola	60	kg
600STA100GA	STORIONE AFFUMICATO 100g a fette in astuccio	6/25	60	pz

ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO: DON BOCARTE - PESCA PRIMAVERILE			
450ACCIUGHE19	ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO latta 48 g c/astuccio		
450ACCIUGHE20	ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO latta 85 g c/astuccio		
450ACCIUGHE16	ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO latta 198 g 26/28 pezzi		
450ACCIUGHE17	ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO latta 198 g 38/40 pezzi		
450ACCIUGHE21	ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO latta 550 g 68/70 pezzi		
450ACCIUGHE22	ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO latta 550 g 90/92 pezzi		
450VENTRESCA2	VENTRESCA DI TONNO ROSSO SELVAGGIO latta 120 g		
380TON4	TONNO BONITO DE NORTE Vaso vetro 220 g		
450TON07	TONNO BONITO DE NORTE LOMO latta 160 g		
600POLP1	TENTACOLI DI PIOVRA COTTI senza testa c/astuccio 200 g.		
450ACCIUGHE09	0343 ACCIUGHE SOTTO SALE "A" PRIMAVERE 5000/3500 g		
600POLP2	TENTACOLI DI PIOVRA COTTI senza testa pronti all'uso		
ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO: DIEZ - PESCA AUTUNNALE			
450ACCIUGHE01	ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO latta 48 g c/astuccio		
450ACCIUGHE02	ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO latta 550 g 90-92 pezzi		
450ACCIUGHE03	ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO latta 550 g 70/72 pezzi		
380ACCIUGA02	ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO vaso vetro 100 g		
IL BACCALÀ			
400BAV200	BACCALÀ DELICATO TIPO VICENTINA VASCHETTA KG. 2,000		
400BAV013	BACCALÀ DELICATO TIPO VICENTINA VASCHETTA GR 130		
400BAM100	BACCALÀ MANTECATO VASCHETTA KG. 1,000		
400BAM013	BACCALÀ MANTECATO VASCHETTA GR 130		

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.

Delfino
dal 1950

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.	

Delfino
dal 1950

Specialità Cetaresi dal 1950



Ventresca di tonno
Tuna belly

COD. DVT05

CAPACITÀ CAPACITY	314 ml
PZ. PER COLLO JARS PER BOX	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.



Colatura di alici di Cetara
Salted anchovy extract

COD. DCAC06

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



Capriccio di mare
Anchovies and capers

COD. DCM07

CAPACITÀ CAPACITY	106 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, capperi, sale. Anchovies (Engraulis encrasicolus), extra virgin olive oil, capers, salt.



Sinfonia di sapori
Sinfonia di sapori sauce

COD. DSS08

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

Delfino dal 1950

Specialità Cetaresi dal 1950



Bottarga di tonno

Tuna roe "Bottarga"

COD. DBT09

CAPACITÀ CAPACITY	106 ml
PZ. PER COLLO JARS PER BOX	6
DURABILITÀ SHELF LIFE	24 mesi 24 months
CONSERVAZIONE PRESERVATION	Tenere in luogo fresco. Store in a cool place.
INGREDIENTI INGREDIENTS	Uova di tonno (Thunnus albacares), sale. Tuna roe (Thunnus albacares), salt.



Nero di seppia

Squid ink sauce

COD. DNS11

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



Bottarga di muggine

Mullet roe "Bottarga"

COD. DBM10

CAPACITÀ CAPACITY	106 ml
PZ. PER COLLO JARS PER BOX	6
DURABILITÀ SHELF LIFE	24 mesi 24 months
CONSERVAZIONE PRESERVATION	Tenere in luogo fresco. Store in a cool place.
INGREDIENTI INGREDIENTS	Uova di cefalo (Mugil cephalus), sale. Mullet roe (Mugil cephalus), salt.



Peperonata con acciughe

Peperonata and anchovy paté

COD. DPA12

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



Patè di tonno

Tuna paté

COD. DPT13

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

Patè di tonno piccante

Spicy tuna paté

COD. DPT14

CAPACITÀ CAPACITY	106 ml
PZ. PER COLLO JARS PER BOX	6
DURABILITÀ SHELF LIFE	48 mesi 48 months
CONSERVAZIONE PRESERVATION	A scaffale. Ambient temperature.
INGREDIENTI INGREDIENTS	Tonno 40%, crema di peperoncino 20%, olio di oliva 30%, aceto, sale. Tuna 40%, chilli 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 perchè 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

Carlingford
OYSTER COMPANY

Le nostre ostriche Premium Louët-Feisser sono ostriche selezionate a mano che sono veramente il meglio del meglio. Il flusso delle acque di grado A di Carlingford Lough aiuta a formare ogni ostrica in una perfetta forma a goccia con un guscio molto forte e uno smalto bianco perlato liscio. Sono ricchi di proteine e poveri di grassi con livelli eccezionalmente elevati di oligoelementi come iodio, ferro, rame selenio e zinco. Insieme alle condizioni di coltivazione incontaminate disponibili nel lough, questo è naturale e puro come può essere il cibo.



OSTRICHE		
cod.	**descrizione**	**pz. x ct.**
OSTR.IRL.2.5.CAL2	OSTRICA CARLINGFORD CASSA 2.5KG CAL.2	1
OSTR.IRL.3KG	OSTRICA CARLINGFORD CASSA 3 KG CAL.3	1

La società **KYS Marine** é situata in Francia. I nostri due siti di produzione di ostriche speciali sono in Bretagna, a Carnac e Riantec. Le ostriche speciali KYS Marine sono 100% Bretoni. La società KYS Marine é stata premiata diverse volte al Concorso Generale Agricolo di Parigi. KYS Marine é stata eletta migliore ostrica di Francia nel 2014.



Il nostro impegno: **La Qualità.**

100% PIENA TUTTO L'ANNO

- **Madreperla perfetta**
- **100 gr pezzo la pezzatura 2**
- **150 gr pezzo la pezzatura 1**
- **Tasso medio di riempimento del 15 %**
- **Ogni cassa ne contiene 27/28 Pz.**

La società KYS Marine é il solo produttore in Francia a controllare la produzione di ostriche dalla nascita alla commercializzazione fabbricando tutti i componenti del sistema di allevamento. Vi garantiamo un prodotto costante tutto l'anno, di qualità perfetta controllato sanitariamente.

Le meilleur de la mer



Huîtres Spéciales

OSTRICA CONCAVA KYS MARINE CASSA 3KG - Cod.: KYSMARINE
(la cassa è da 3kg peso predeterminato)

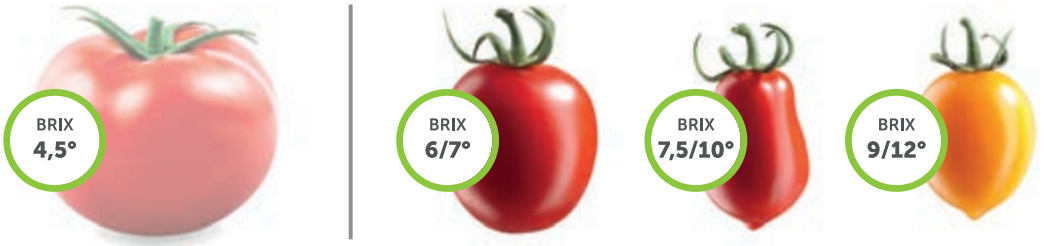
DOLCE E CROCCANTE COME NESSUN ALTRO.

SWEET AND CRUNCHY LIKE NO OTHER.

grangusto

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.



POMODORO "CLASSICO" | PIZZUTELLO COSÌ COM'È | DATTERINO ROSSO COSÌ COM'È | 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

grangusto



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

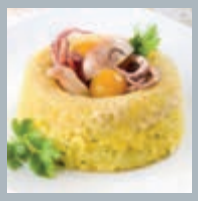
Codice a barre / barcode	8 017995 200119
Pz per vassoio / units per tray	6
File per Strati / rows per layers	12x16
Colli per pallet / trays per pallet	192
Pz per pallet / units per pallet	1152

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 Units per tray	*12*
n° colli x n° strati n° trays x n° layers	*14x11*
Colli x pallet Trays x pallet	*154*



PASSATA DI PIZZUTELLO
vaso da 350 gr
Pizzutello Tomato Purée - jar 350 g

Articolo / Item	PC0190
Codice a barre / Barcode	*8017995200584*
Pz per Vassoio Units per tray	*12*
n° colli x n° strati n° trays x n° layers	*14x11*
Colli x pallet Trays x pallet	*154*



DATTERINO GIALLO AL NATURALE
vaso 350 gr
Whole yellow "Datterini" tomatoes unpeeled in water - jar 350 g

Articolo / Item	PC0162
Codice a barre / Barcode	*8017995200508*
Pz per Vassoio Units per tray	*12*
n° colli x n° strati n° trays x n° layers	*12x13*
Colli x pallet Trays x pallet	*156*



DATTERINO GIALLO IN SUCCO
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 Units per tray	*12*
n° colli x n° strati n° trays x n° layers	*12x13*
Colli x pallet Trays x pallet	*156*



DATTERINO GIALLO PELATO IN SUCCO
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 Units per tray	*12*
n° colli x n° strati n° trays x n° layers	*12x13*
Colli x pallet Trays x pallet	*156*



DATTERINO ROSSO AL NATURALE
vaso 350 gr
Whole red "Datterini" tomatoes unpeeled in water - jar 350 g

Articolo / Item	PC0163
Codice a barre / Barcode	*8017995200522*
Pz per Vassoio Units per tray	*12*
n° colli x n° strati n° trays x n° layers	*12x13*
Colli x pallet Trays x pallet	*156*



DATTERINO ROSSO IN SUCCO
vaso 350 gr
Whole red "Datterini" tomatoes unpeeled in tomato juice - jar 350 g

Articolo / Item	PC0165
Codice a barre / Barcode	*8017995200539*
Pz per Vassoio Units per tray	*12*
n° colli x n° strati n° trays x n° layers	*12x13*
Colli x pallet Trays x pallet	*156*



DATTERINO ROSSO PELATO IN SUCCO
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 Units per tray	*12*
n° colli x n° strati n° trays x n° layers	*12x13*
Colli x pallet Trays x pallet	*156*



PIZZUTELLO PELATO IN SUCCO
vaso 540 gr
Whole peeled "Pizzutello" tomatoes in Tomato juice - jar 540 g

Articolo / Item	PC0194
Codice a barre / Barcode	*8017995200591*
Pz per Vassoio Units per tray	*6*
n° colli x n° strati n° trays x n° layers	*16x12*
Colli x pallet Trays x pallet	*192*



Linea POMODORO
Tomato line









La Linea Pomodoro è un'ampia gamma di prodotti capace di dare l'ingrediente più giusto sia agli chef più fantasiosi sia agli appassionati di cucina.
Si spazia da un ricco e più tradizionale pomodoro in succo a una straordinaria alternativa al fresco con quello al naturale, compresa una passata buona anche da bere.
Ogni necessità trova la giusta risposta di gusto e formato.

The Tomato Line has a wide range of products: the perfect ingredients to the most demanding professionals and food lovers.
You can find the richest and most traditional tomatoes in their own juice, tomatoes in water as an alternative to the fresh ones and tomato purees ready to drink.
Everything you are looking for, the right taste and the different cooking alternatives, is in our range!



PASSATA DI POMODORO
vaso da 350 gr
Tomato Purée - jar 350 g

Articolo / Item	PC0024
Codice a barre / Barcode	*8017995101102*
Pz per Vassoio *Units per tray*	*12*
n° colli x n° strati *n° trays x n° layers*	*14x11*
Colli x pallet *Trays x pallet*	*154*



PASSATA DI POMODORO
bottiglia da 690 gr
Tomato purée - bottle 690 g

Articolo / Item	PC3591
Codice a barre / Barcode	*8017995100334*
Pz per Vassoio *Units per tray*	*6*
n° colli x n° strati *n° trays x n° layers*	*25x6*
Colli x pallet *Trays x pallet*	*150*



DATTERINO ROSSO IN SUCCO
lattina da 400 gr
Whole red "Datterino" tomatoes in tomato juice - tin 400 g

Articolo / Item	PC2755
Codice a barre / Barcode	*8017995100174*
Pz per Vassoio *Units per tray*	*12*
n° colli x n° strati *n° trays x n° layers*	*12x13*
Colli x pallet *Trays x pallet*	*156*



DATTERINO GIALLO IN SUCCO
lattina da 400 gr
Whole yellow "Datterino" tomatoes in their own juice - tin 400 g

Articolo / Item	PC3768
Codice a barre / Barcode	*8017995100488*
Pz per Vassoio *Units per tray*	*12*
n° colli x n° strati *n° trays x n° layers*	*12x13*
Colli x pallet *Trays x pallet*	*156*



POMODORO PIZZUTELLO PELATO
lattina da 400 gr
Whole peeled "Pizzutello" tomatoes in tomato juice - tin 400 g

Articolo / Item	PC3968
Codice a barre / Barcode	*8017995100716*
Pz per Vassoio *Units per tray*	*12*
n° colli x n° strati *n° trays x n° layers*	*12x13*
Colli x pallet *Trays x pallet*	*156*



DATTERINO ROSSO PELATO
lattina da 400 gr
Whole peeled red "Datterino" tomatoes in tomato juice - tin 400 g

Articolo / Item	PC3969
Codice a barre / Barcode	*8017995100709*
Pz per Vassoio *Units per tray*	*12*
n° colli x n° strati *n° trays x n° layers*	*12x13*
Colli x pallet *Trays x pallet*	*156*



DATTERINO GIALLO PELATO
lattina da 400 gr
Whole peeled yellow "Datterino" tomatoes in their own juice - tin 400 g

Articolo / Item	PC0066
Codice a barre / Barcode	*8017995101386*
Pz per Vassoio *Units per tray*	*12*
n° colli x n° strati *n° trays x n° layers*	*12x13*
Colli x pallet *Trays x pallet*	*156*



POMODORO PELATO QUALITÀ SUPERIORE
lattina da 400 gr
Whole peeled tomatoes in tomato juice Hight Quality - tin 400 g

Articolo / Item	PC0067
Codice a barre / Barcode	*8017995101331*
Pz per Vassoio *Units per tray*	*12*
n° colli x n° strati *n° trays x n° layers*	*12x13*
Colli x pallet *Trays x pallet*	*156*



Linea PRODOTTI *in* OLIO

Vegetables preserved in oil







I prodotti in olio possono essere un ottimo contorno o un ingrediente per sfiziosi antipasti. Le nostre ricette vengono dalla tradizione della cucina mediterranea e vanno a valorizzare gli ortaggi dei nostri terreni.
La grande varietà che ti può offrire il più grande orto italiano preparata e pronta ad essere gustata.

Our products preserved in oil can be an amazing side dish or an ingredient for tasty appetizers. Our recipes come from the tradition of the Mediterranean cuisine and they are thought to bring out the quality of the vegetables cultivated in our farms.
The wide range that comes from the biggest Italian vegetable garden ready to be enjoyed.



DATTERINI ROSSI SEMI SECCHI IN OLIO

vaso da 280 gr

Semi dried red Datterini tomatoes in oil jar 280 g

Articolo / Item	PC3897
Codice a barre / Barcode	8017995100587
Pz per Vassoio *Units per tray*	6
n° colli x n° strati *n° trays x n° layers*	25x16
Colli x pallet *Trays x pallet*	400



PEPERONI ROSSI SEMI SECCHI IN OLIO

vaso da 280 gr

Semi dried red peppers in oil jar 280 g

Articolo / Item	PC0069
Codice a barre / Barcode	8017995101478
Pz per Vassoio *Units per tray*	6
n° colli x n° strati *n° trays x n° layers*	25x16
Colli x pallet *Trays x pallet*	400



CIME DI RAPA IN OLIO

vaso da 280 gr

Turnip greens in oil - jar 280 g

Articolo / Item	PC3863
Codice a barre / Barcode	8017995100532
Pz per Vassoio *Units per tray*	6
n° colli x n° strati *n° trays x n° layers*	25x16
Colli x pallet *Trays x pallet*	400



DATTERINI GIALLI SEMI SECCHI IN OLIO

vaso da 280 gr

Semi dried yellow Datterini tomatoes in oil - jar 280 g

Articolo / Item	PC3895
Codice a barre / Barcode	8017995100594
Pz per Vassoio *Units per tray*	6
n° colli x n° strati *n° trays x n° layers*	25x16
Colli x pallet *Trays x pallet*	400



DATTERINI ROSSI PELATI SEMI SECCHI IN OLIO

vaso da 140 gr

Semi dried peeled red Datterini tomatoes in oil - jar 140 g

Articolo / Item	PC0001
Codice a barre / Barcode	8017995100761
Pz per Vassoio *Units per tray*	8
n° colli x n° strati *n° trays x n° layers*	30x16
Colli x pallet *Trays x pallet*	480



DATTERINI GIALLI PELATI SEMI SECCHI IN OLIO

vaso da 140 gr

Semi dried peeled yellow Datterini tomatoes in oil - jar 140 g

Articolo / Item	PC0007
Codice a barre / Barcode	8017995100778
Pz per Vassoio *Units per tray*	8
n° colli x n° strati *n° trays x n° layers*	30x16
Colli x pallet *Trays x pallet*	480



PEPERONI GIALLI SEMI SECCHI IN OLIO

vaso da 280 gr

Semi dried yellow peppers in oil jar 280 g

Articolo / Item	PC0070
Codice a barre / Barcode	8017995101485
Pz per Vassoio *Units per tray*	6
n° colli x n° strati *n° trays x n° layers*	25x16
Colli x pallet *Trays x pallet*	400



MELANZANE A FILETTI IN OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

vaso da 280 gr

Eggplant strips in extra virgin olive oil jar 280 g

Articolo / Item	PC0184
Codice a barre / Barcode	8017995200744
Pz per Vassoio *Units per tray*	6
n° colli x n° strati *n° trays x n° layers*	25x16
Colli x pallet *Trays x pallet*	400



STRISCE DI CIPOLLA GRIGLIATA IN OLIO

vaso da 280 gr

Grilled slices onion in oil - jar 280 g

Articolo / Item	PC0072
Codice a barre / Barcode	8017995101362
Pz per Vassoio *Units per tray*	6
n° colli x n° strati *n° trays x n° layers*	25x16
Colli x pallet *Trays x pallet*	400



SCAROLA IN OLIO CON UVETTA E PINOLI

vaso da 280 gr

Escarole salad in oil with raisins & pine nuts - jar 280 g

Articolo / Item	PC3896
Codice a barre / Barcode	8017995100600
Pz per Vassoio *Units per tray*	6
n° colli x n° strati *n° trays x n° layers*	25x16
Colli x pallet *Trays x pallet*	400



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 simplier to use thanks to the easy open cans.



SPACCATELLA DI DATTERINO GIALLO IN SUCCO
lattina da 800 gr
Yellow "Dattorino" 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 "Datterini" 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 Hight 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 dished 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 doble 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.



grangusto

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*

grangusto

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 fritture a base di pesce e di verdure. Senza glutine, senza aggiunta di conservanti o coloranti, è una novità per gli occhi e per il palato.

Yellow Datterino Ketchup, 280 g jar
The sweet taste of our Yellow Datterino Tomato makes unique the delicate flavor of this ketchup, ideal to accompany fried vegetables or fried seafood. Gluten free, with no preservatives and no food coloring, it's a new and inimitable taste

Codice a barre / barcode	**8 017995 202342**
Pz per vassoio / units per tray	**8**
Colli per pallet / trays per pallet	**320**
Pz per pallet / units per pallet	**2560**

BARBECUE

BARBECUE



SALSA BARBECUE TRADIZIONALE AMERICANA

squeezer da 300 g

Dal Texas alla Campania per unire la ricetta classica della Salsa Barbecue con il nostro pomodoro 100% Italiano.
Una salsa densa e cremosa, dall'aroma deciso di fumo e senza glutine, nata per dare il tocco finale alla carne alla griglia.

Traditional American Barbecue, 300 g jar
From Texas to Campania, an extraordinary recipe that mix together the classic taste of BBQ sauce and our 100% Italian tomato.
A rich and creamy sauce, smoky and gluten free, born to give the finishing touch to barbeque meat.

Codice a barre / barcode	**8 017995 202359**
Pz per vassoio / units per tray	**8**
Colli per pallet / trays per pallet	**320**
Pz per pallet / units per pallet	**2560**



SALSA BARBECUE ORIENTALE CON SALSA DI SOIA

squeezer da 300 g

Una ricettazione diversa che unisce il sapore dell'Oriente della salsa di soia al nostro pomodoro Italiano. Il suo ricco sapore darà una nuova dimensione alla carne, sia al forno che alla griglia, esaltando in particolare le carni bianche.

Asian Barbecue with Soy Sauce, 300 g jar
A different recipe, which brings together the Oriental taste of soy sauce with our Italian tomato. Its rich flavor gives a new taste to both grilled and oven cooked meat, especially poultry.

Codice a barre / barcode	**8 017995 202366**
Pz per vassoio / units per tray	**8**
Colli per pallet / trays per pallet	**320**
Pz per pallet / units per pallet	**2560**



Così Com'è

CODICE	DESCRIZIONE	MARCHIO	CONFEZ.	PESO NETTO	PESO SGOC.	PZ
LINEA BASE						
PC0235	DATTERINO GIALLO tagliato a metà in succo	Così Com'è	VETRO	540	320	6
PC3579	DATTERINO GIALLO IN SUCCO	Così Com'è	VETRO	350	210	12
PC3583	DATTERINO GIALLO AL NATURALE	Così Com'è	VETRO	350	210	12
PC0099	DATTERINO GIALLO AL NATURALE	Così Com'è	VETRO	540	320	6
PC0192	DATTERINO GIALLO IN ACQUA DI MARE	Così Com'è	VETRO	350	210	12
PC0277	DATTERINO ROSSO IN SUCCO BIOLOGICO	Così Com'è	VETRO	350	210	12
PC3580	DATTERINO ROSSO IN SUCCO	Così Com'è	VETRO	350	210	12
PC3581	DATTERINO ROSSO AL NATURALE	Così Com'è	VETRO	350	210	12
PC0191	DATTERINO ROSSO IN ACQUA DI MARE	Così Com'è	VETRO	350	210	12
PC0271	VELLUTATA DI DATTERINO GIALLO	Così Com'è	VETRO	350	350	12
PC 3584	PASSATA DI DATTERINO ROSSO	Così Com'è	VETRO	350	350	12
PC 3585	PASSATA DI PIZZUTELLO	Così Com'è	VETRO	350	350	12
PC 3587	DOPPIO CONCENTR. DI DATTERINO ROSSO	Così Com'è	VETRO	90	90	8
PC 0093	DOLCIMETA' DATTERINO ROSSO	Così Com'è	VETRO	350	350	12
PC 0094	DOLCIMETA' DATTERINO GIALLO	Così Com'è	VETRO	350	350	12
PC 0096	DOLCIMETA' DATTERINO ROSSO	Così Com'è	VETRO	540	540	6
PC 0095	DOLCIMETA' DATTERINO GIALLO	Così Com'è	VETRO	540	540	6
PC 2755	DATTERINO ROSSO IN SUCCO	Grangusto	LATTA	400	240	12
PC 3768	DATTERINO GIALLO IN SUCCO	Grangusto	LATTA	400	240	12
PC 0248	CILIEGINO IN SUCCO	Grangusto	LATTA	400	240	12
PC0024	PASSATA DI POMODORO	Grangusto	VETRO	350	350	12
PC3591	PASSATA DI POMODORO	Grangusto	VETRO	700	700	6
LINEA PELATI						
PC0010	POMODORO DATTERINO ROSSO PELATO IN SUCCO	Così Com'è	VETRO	350	210	12
PC 3967	POMODORO PIZZUTELLO PELATO IN SUCCO	Così Com'è	VETRO	540	320	6
PC 0031	POMODORO DATTERINO GIALLO PELATO IN SUCCO	Così Com'è	VETRO	350	210	12
PC 3969	POMODORO DATTERINO ROSSO PELATO IN SUCCO	Grangusto	LATTA	400	240	12
PC 0066	POMODORO DATTERINO GIALLO PELATO IN SUCCO	Grangusto	LATTA	400	240	12
PC 3968	POMODORO PIZZUTELLO PELATO IN SUCCO	Grangusto	LATTA	400	240	12
PC0067	POMODORO PELATO QUALITA' SUPERIORE	Grangusto	LATTA	400	280	12
LINEA SUGHI						
PC 3952	SUGO DATTERINO ROSSO AL BASILICO	Grangusto	VETRO	290		6
PC 3954	SUGO DATTERINO ROSSO ALL'ARRABBIATA	Grangusto	VETRO	290		6
PC 3953	SUGO DATTERINO GIALLO AL BASILICO	Grangusto	VETRO	290		6
PC 3955	SUGO DATTERINO GIALLO ALL'ARRABBIATA	Grangusto	VETRO	290		6
PC 0021	SUGO DI POMODORO ARRABBIATA	Grangusto	VETRO	290		6
PC 0022	SUGO DI POMODORO BASILICO	Grangusto	VETRO	290		6
PC 0023	SUGO DI POMODORO OLIVE E CAPPERI	Grangusto	VETRO	290		6
PC 0068	SUGO ALLE VERDURE	Grangusto	VETRO	290		6
LINEA CREME IN OLIO						
PC 3897	DATTERINO ROSSO SEMI SECCO IN OLIO	Grangusto	VETRO	290	180	6
PC 3895	DATTERINO GIALLO SEMI SECCO IN OLIO	Grangusto	VETRO	290	180	6

PC 0001	DATTERINO ROSSO PELATO SEMI SECCO IN OLIO	Grangusto	VETRO	140	80	8
PC 0007	DATTERINO GIALLO PELATO SEMI SECCO IN OLIO	Grangusto	VETRO	140	80	8
PC 0069	PEPERONI ROSSI SEMIDRY	Grangusto	VETRO	290	180	6
PC 0070	PEPERONI GIALLI SEMIDRY	Grangusto	VETRO	290	180	6
PC 3863	CIME DI RAPA IN OLIO	Grangusto	VETRO	290		6
PC0072	STRISCE DI CIPOLLA GRIGLITA	Grangusto	VETRO	290		6
PC0073	CIPOLLATA CON CAROTE	Grangusto	VETRO	290		6
PC 3896	SCAROLA CON UVETTA E PINOLI IN OLIO	Grangusto	VETRO	280		6
PC0071	CREMA DI CIPOLLA	Grangusto	VETRO	280		6
PC0184	MELANZANE A FILETTI IN OLIO EVO	Grangusto	VETRO	280		6
PC 3940	CREMA DI ZUCCA	Grangusto	VETRO	280		6
LINEA PROFESSIONAL						
PC 0104	DATTERINO ROSSO IN SUCCO	Grangusto	LATTA	800	480	6
PC0103	DATTERINO GIALLO IN SUCCO	Grangusto	LATTA	800	480	6
PC 0106	DATTERINO ROSSO IN ACQUA	Grangusto	LATTA	800	480	6
PC 0105	DATTERINO GIALLO IN ACQUA	Grangusto	LATTA	800	470	6
PC0272	DATTERINO GIALLO IN ACQUA DI MARE	Grangusto	LATTA	800	480	6
PC0279	DATTERINO ROSSO IN ACQUA DI MARE	Grangusto	LATTA	800	480	6
PC0182	POMODORO PIZZUTELLO PELATO IN SUCCO	Grangusto	LATTA	800	480	6
PC0181	CIME DI RAPA IN OLIO	Grangusto	LATTA	800	500	6
PC0220	SPACCATELLA DI PIZZUTELLO IN SUCCO DI PIZZUTELLO	Grangusto	LATTA	800	480	6
PC0226	SPACCATELLA DI CILIEGINO IN SUCCO	Grangusto	LATTA	800	480	6
PC0276	DATTERINO ROSSO PELATO IN SUCCO	Grangusto	LATTA	800	480	6
PC0246	DATTERINO GIALLO PELATO IN SUCCO	Grangusto	LATTA	800	480	6
PC0107	POMODORO PELATO QUALITA' SUPERIORE	Grangusto	LATTA	800	560	6
PC0273	DATTERINO ROSSO SEMI SECCO IN OLIO	Grangusto	LATTA	800	500	6
PC0274	DATTERINO GIALLO SEMI SECCO IN OLIO	Grangusto	LATTA	800	500	6
PC0282	POMODORO PELATO QUALITA' SUPERIORE	Grangusto	LATTA	2500	1700	6
LINEA SALSE E CONDIMENTI						
PC 0135	KETCHUP ITALIANO ROSSO	Grangusto	VETRO	370		6
PC0136	KETCHUP ITALIANO GIALLO	Grangusto	VETRO	370		6
PC 0137	SALSA BARBECUE DOLCE	Grangusto	VETRO	370		6
PC 0143	MIX SALSE(N° 2 Ketchup Italiano Rosso, N° 2 Ketchup Italiano Giallo, N° 2 Salsa Barbecue Dolce)	Grangusto	VETRO			6
PC 0166	KETCHUP ITALIANO ROSSO	Grangusto	VETRO	210		6
PC0167	KETCHUP ITALIANO GIALLO	Grangusto	VETRO	210		6
PC0168	SALSA BARBECUE DOLCE	Grangusto	VETRO	210		6
PC0179	MIX SALSE (N° 2 Ketchup Italiano Rosso, N° 2 Ketchup Italiano Giallo, N° 2 Salsa Barbecue Dolce)	Grangusto	VETRO			6
PC0227	KETCHUP ITALIANO di DATTERINO ROSSO	Grangusto	PLASTICA SQUEEZE	340		6
PC0228	KETCHUP ITALIANO di DATTERINO GIALLO	Grangusto	PLASTICA SQUEEZE	340		6
PC0229	SALSA BARBECUE DOLCE	Grangusto	PLASTICA SQUEEZE	340		6
PC0230	KETCHUP ITALIANO di DATTERINO ROSSO	Grangusto	PLASTICA SQUEEZE	900		6
PC0231	KETCHUP ITALIANO di DATTERINO GIALLO	Grangusto	PLASTICA SQUEEZE	900		6
PC0232	SALSA BARBECUE DOLCE	Grangusto	PLASTICA SQUEEZE	940		6
LINEA OLIO EXTRA VERGINE						
PC0151	OLIO 500 ML	Così Com'è	VETRO	500ml		6
PC0149	OLIO LATTA 3L	Così Com'è	LATTA	3 L		2
PC0150	OLIO LATTA 5L	Così Com'è	LATTA	5 L		2

ANTICA ENOTRIA

APULIAN ORGANIC FARM

OLIVE BELLA DI CERIGNOLA IN SALAMOIA



OLIV314
Formato/size 314 ml

OLIV580
Formato/size 580 ml

OLIV3100
Formato/size 3100 ml

PATÈ DI OLIVE VERDI



PATE212
Formato/size 212 ml

CARCIOFINI IN OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA



CAR314
Formato/size 314 ml

CAR3100
Formato/size 3100 ml

CREMA DI CARCIOFI



CRECAR212
Formato/size 212 ml

POMODORI SECCHI IN OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA



POM314
Formato/size 314 ml

POM3100
Formato/size 3100 ml

MELANZANE IN OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA



MEL314
Formato/size 314 ml

ANTICA ENOTRIA
APULIAN ORGANIC FARM

POMODORINI AL NATURALE



POM580
Formato/size 580 ml

POM1057
Formato/size 1057 ml

POMODORI PELATI AL NATURALE



PEL580
Formato/size 580 ml

PEL1057
Formato/size 1057 ml

PEL3100
Formato/size 3100 ml

POMODORI SPACCATI AL NATURALE



POMSP580
Formato/size 580 ml

SPACCATELLADI POMODORINI GIALLI



POMGIASP580
Formato/size 580 ml

POMGIASP1057
Formato/size 1057 ml

POMODORINI CON OLIVE E CAPPERI IN SALAMOIA



POM580OLIVCAP
Formato/size 580 ml

ANTICA ENOTRIA
APULIAN ORGANIC FARM

POMODORI PELATI IN SALSA



PELSA3100
Formato/size 3100 ml

PASSATA DI POMODORO



PASS
Formato/size 720 ml

SUGO PRONTO AL BASILICO



BAS314
Formato/size 314 ml

SUGO PRONTO ALL'ARRABBIATA



ARR314
Formato/size 314 ml

SUGO PRONTO ALLE MELANZANE



SME314
Formato/size 314 ml

SUGO PRONTO AL CACIORICOTTA



CAC314
Formato/size 314 ml



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.



"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 naturalet

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



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

I TRADIZIONALI



Passata di pomodoro Napoli

3kg
2600g / TR 0493



Polpa di pomodoro Napoli

5kg
4100g / TR 1513

3kg
2500g / TR 0554



Pomodori pelati Napoli senza basilico

3kg
2600g / TR 0295



Pomodori pelati Napoli con basilico

1kg
800g / TR 0288

500g
420g / TR 1360



Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino Dop

3kg
2560g / TR 0080

1kg
810g / TR 0479

500g
420g / TR 0356



Pomodori pelati gialli in succo

3kg
2500g / TR 1612

500g
400g / TR 1377



Passata di pomodori gialli

3kg
2600g / TR 1384



Pomodorini Corbarini in succo con basilico

500g
410g / TR 0516



Peperoni grigliati interi pelati a mano al naturale

1kg
800g / TR 0028

500g
420g / TR 0158



Filetti di peperoni grigliati pelati a mano al naturale

1kg
800g / TR 0233



Broccoli "Friarielli" al naturale

1kg
800g / TR 0189

500g
500g / TR 0042



Carciofi a spicchi al naturale

3kg
2550g / TR 0738



Cavolfiori a fiocchi al naturale

3kg
2600g / TR 0806



Funghi Champignon al naturale

3kg
2550g / TR 0004



Finocchi a spicchi al naturale

3kg
2600g / TR 0424



Patate a fette al naturale

3kg
2550g / TR 0226



Patate novelle al naturale

3kg
2550g / TR 0219

1kg
800g / TR 0417



Zucchine grigliate in olio

1kg
750g / TR 0455



Melanzane grigliate in olio

1kg
750g / TR 0448



Funghi Champignon interi grigliati in olio

1kg
800g / TR 0462

Carciofi a spicchi con gambo alla romana in olio

3kg
2400g / TR 0721

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 pomodorino 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
I TRADIZIONALI				
TR0042	BROCCOLI "FRIARIELLI" AL NATURALE	g 500	12	420
TR0189	BROCCOLI "FRIARIELLI" AL NATURALE	kg 1	6	800
TR0035	BROCCOLI "FRIARIELLI" ALL'OLIO	kg 1	6	800
TR0318	BROCCOLI "FRIARIELLI" ALL'OLIO	g 250	12	210
TR0738	CARCIOFI AL NATURALE A SPICCHI	kg 3	6	2550
TR0592	CARCIOFI GRIGLIATI A SPICCHI CON GAMBO IN OLIO	kg 1	6	750
TR0431	CARCIOFI GRIGLIATI INTERI CON GAMBO IN OLIO	kg 1	6	750
TR0721	CARCIOFI A SPICCHI CON GAMBO ALLA ROMANA IN OLIO	kg 3	6	2550
TR0806	CAVOLI AL NATURALE	kg 3	6	2600
TR0516	CORBARINO IN SUCCO CON BASILICO	g 500	6	410
TR0424	FINOCCHI A SPICCHI AL NATURALE	kg 3	6	2600
TR0004	FUNGHI CHAMPIGNONS AL NATURALE	kg 3	6	2550
TR0462	FUNGHI CHAMPIGNONS GRIGLIATI IN OLIO	kg 1	6	750
TR0448	MELANZANE GRIGLIATE IN OLIO	kg 1	6	750
TR1384	PASSATA DI POMODORO GIALLO	kg 3	6	2500
TR0493	PASSATA DI POMODORO NAPOLI	kg 3	6	2600
TR0226	PATATE A FETTE AL NATURALE	kg 3	6	2550
TR0219	PATATE NOVELLE AL NATURALE	kg 3	6	2550
TR0233	PEPERONI GRIGLIATI AL NATURALE A FILETTI	kg 1	6	800
TR0028	PEPERONI GRIGLIATI INTERI AL NATURALE	kg 1	6	800
TR0158	PEPERONI GRIGLIATI INTERI AL NATURALE	g 500	6	420
TR0554	POLPA DI POMODORO NAPOLI	kg 3	6	2550
TR1513	POLPA DI POMODORO NAPOLI	kg 5	3	4100
TR0295	POMODORI PELATI NAPOLI	kg 3	6	2600
TR1360	POMODORI PELATI NAPOLI CON BASILICO	g 500	12	420
TR0288	POMODORI PELATI NAPOLI CON BASILICO	kg 1	6	820
TR0080	POMODORI PELATI S.MARZANO DOP CON BASILICO	kg 3	6	2560
TR0356	POMODORI PELATI S.MARZANO DOP CON BASILICO	g 500	6	420
TR0479	POMODORI PELATI S.MARZANO DOP CON BASILICO	kg 1	12	810
TR0653	POMODORI SECCHI IN OLIO	kg 1	6	800
TR1377	POMODORO PELATO GIALLO IN SUCCO	g 500	12	400
TR0455	ZUCCHINE GRIGLIATE IN OLIO	kg 1	6	750
I RAFFINATI				
RA0202	BROCCOLI "FRIARIELLI" ALL'OLIO	ml 1060	6	1000
RA0844	BROCCOLI "FRIARIELLI" ALL'OLIO	ml 314	6	310
RA0981	CORBARINO A PACTELLE	ml 1060	6	1000
RA0776	CORBARINO IN SUCCO CON BASILICO	ml 580	6	540

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	ml314	6	
RA1544	SUGO DI POMODORO SAN MARZANO	ml314	6	
RA1568	SUGO DI POMODORO GIALLO ERCOLANO	ml314	6	
I BIO				
BI1216	BROCCOLI NAPOLETANI (FRIARIELLI) BIO AL NATURALE	kg 1	6	800
BI1315	BROCCOLI NAPOLETANI (FRIARIELLI) BIO AL NATURALE	g 500	6	420
BI1070	CECI BIO AL NATURALE	ml 314	6	310
BI0875	CREMA DI POMODORI VERDI BIO	ml 314	6	310
BI1100	FAGIOLI BORLOTTI BIO AL NATURALE	ml 314	6	310
BI1094	FAGIOLI CANNELLINI BIO AL NATURALE	ml 314	6	310
BI1087	LENTICCHIE BIO AL NATURALE	ml 314	6	310
BI0547	PACTELLE DI POMODORI BIO ROSSI CON BASILICO AL NATURALE	ml 1060	6	1030
BI0530	PACTELLE DI POMODORI 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
SLOW FOOD				
RA0899	BROCCOLO APRILATICO AL NATURALE	ml 1060	6	1000
RA0900	BROCCOLO APRILATICO AL NATURALE	ml 580	6	520
RA1230	BROCCOLO APRILATICO IN CREMA	ml 1060	6	1000
RA1223	BROCCOLO APRILATICO IN CREMA	ml 314	6	310
RA1346	CREMA DI CARCIOFINO DI SCHITO CON OLIO EVO	ml 212	6	200
RA1339	CARCIOFINO DI SCHITO IN OLIO EVO	ml 314	6	310
RA1049	CECI DI CICERALE PRESIDIO SLOW FOOD	ml 314	6	310
RA0301	FAGIOLI CANARI DI SCHITO ARCA SLOW FOOD	ml 314	6	310
RA1001	FAGIOLI DI CONTRONE PRESIDIO SLOW FOOD	ml 314	6	310
RA1148	LENTICCHIE DI VILLALBA PRESIDIO SLOWFOOD	ml 314	6	310
LA DOLCE FRUTTA				
RA1018	PESCHE PUTEOLANE ALLO SCIROPPO	ml 580	6	540
RA0578	MELA ANNURCA ALLO SCIROPPO	ml 370	6	310
RA1421	MARMELLATA DI ARANCE DI PAGANI	ml 210	15	200
RA1452	MARMELLATA DI LIMONI COSTA D'AMALFI	ml 210	15	200
RA1445	MARMELLATA DI MANDARINI DI SORRENTO	ml 210	15	200
RA1469	MARMELLATA DI MELE ANNURCHE	ml 210	15	200
RA1438	MARMELLATA DI ALBICOCCHE	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 insalataro 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 energico. 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

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.
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 insalataro 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 energico. 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	f.to ml	peso netto	pz./ct.
C003	DATTERINI CANDITI	450	450	1
C001	DATTERINI CANDITI	212	100	12

Peperoni Canditi





Il preperone 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	f.to 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 amarognolo 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	f.to 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 asppena raccolti con operazione artigianalmente.

cod.	descrizione	f.to 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 aggiunga 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	f.to 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 marinate, 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 arrosti. 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	f.to ml	peso netto	pz./ct.
SD52	POLVERE DI LIMONE	106	40	6

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 olii 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 aggiunga 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	f.to ml	peso netto	pz./ct.
SD72	POLVERE DI FINOCCHIETTO	106	50	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	f.to ml	peso netto	pz./ct.
EP21	ACQUA DI CIPOLLA	200	175	12
EP23	ACQUA DI CIPOLLA	580	515	8

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, saporito.

cod.	descrizione	f.to ml	peso netto	pz./ct.
EP12	ACQUA DI POM. MAR.	314	275	12
EP13	ACQUA DI POM. MAR.	720	700	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 fomaggi di media stagionatura come Taleggio, Fontina, Asiago, Pecorini a latte crudo.

cod.	descrizione	f.to ml	peso netto	pz./ct.
M081	MOSTARDA DI DATTERINI CANDITI	314	320	12

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 cappero 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	f.to ml	peso netto	pz./ct.
C031	CAPPERI CANDITI	314	180	12

Frutti del cappero 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 cappero 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	f.to ml	peso netto	pz./ct.
C041	FRUTTI DEL CAPPERO CUCUNCI CANDITI	314	200	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	f.to ml	peso netto	pz./ct.
M071	MOSTARDA DI PEPERONI	314	320	12



ESCA

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.



PREMIO 2019
GAMBERO ROSSO

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.

COD.	Prodotti	Peso	pz./ct
SAV4	SAVOIARDI DI PASTICCERIA	400 gr	8

Grondona®
PASTICCERIA GENOVESE









LAGACCIO ANTICA GENOVA®	32 / 15,5
g 250 • pz. x ct. 12	
art. C09113	

LAGACCIO ANTICA GENOVA®	33 / 20
g 400 • pz. x ct. 12	
art. C09119	







ESPOSITORE LAGACCIO ANTICA GENOVA®	125,5 / 56
g 250 x 24 pz.	
art. C19913	

LAGACCIO ANTICA GENOVA® CIOCCOLATO	32 / 15,5
g 250 • pz. x ct. 12	
art. C09055	









CORLEGGERI	32 / 15,5
g 250 • pz. x ct. 12	
art. C09014	

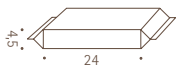
CORLEGGERI SENZA ZUCCHERI	32 / 15,5
g 250 • pz. x ct. 12	
art. C09060	

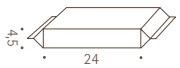


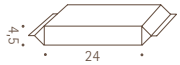


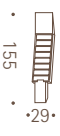




BISCOTTONI SENZA ZUCCHERI CLASSICO	
g 290 • pz. x ct. 6	
art. C09580	

BISCOTTONI CAPPUCCINO	
g 290 • pz. x ct. 6	
art. C09575	

BISCOTTONI SENZA ZUCCHERI CACAO OLIO EVO	
g 290 • pz. x ct. 6	
art. C09579	

ESPOSITORE BISCOTTONI	
6 biscottoni senza zuccheri classico g 290 · 6 biscottoni cappuccino g 290 · 6 biscottoni senza zuccheri cacao all'olio evo g 290	
art. C19575	





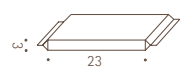


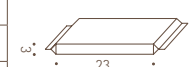
GALLETTE 1803®	
g 290 • pz. x ct. 12	
art. C09811	

ESPOSITORE CANESTRELLINI
18 canestrellini al burro g 125 · 18 canestrellini al cacao g 125
art. C19360





CANESTRELLINI CLASSICI	
g 125 • pz. x ct. 12	
art. C09320	

CANESTRELLINI CACAO	
g 125 • pz. x ct. 12	
art. C09360	





MORETTI	
g 75 • pz. x ct. 12	
art. C09243	









PANDOLCINI ANTICA GENOVA®	
g 100 • pz. x ct. 12	
art. C09221	

CUORI MORI	
g 100 • pz. x ct. 12	
art. C09251	



ESPOSITORE PASTICCERIA TRADIZIONE	155 / 29
16 canestrelli g 100 · 16 pandolcini g 100 · 16 cuori mori g 100	
art. **C19969**	

ESPOSITORE PASTICCERIA NOVITÀ	155 / 29
16 baci di dama g 90 · 16 cantuccini g 110 · 16 moretti g 75	
art. C19970	

ESPOSITORE PASTICCERIA	155 / 29
8 canestrelli g 100 · 8 pandolcini g 100 · 8 lunette g 100 8 cuori mori g 100 · 8 baci di dama g 90 · 8 cantuccini g 110	
art. C19962	



ESPOSITORE SU ROTELLE VUOTO	200 / 58
(assortimento unicamente dimostrativo)	
art. C19951/V	









BACI DI DAMA	19,5 / 9
g 90 • pz. x ct. 12	
art. C09283	

CANTUCCINI	19,5 / 9
g 110 • pz. x ct. 12	
art. C09271	





PANDOLCINI ANTICA GENOVA®	19 / 9
g 200 · pz. x ct. 12	
art. C09224	





CANESTRELLI ANTICA GENOVA®	19 / 9
g 200 · pz. x ct. 12	
art. C09204	



ESPOSITORE PASTICCERIA	155 / 29
4 lunette g 200 · 8 pandolcini g 200 · 8 canestrelli g 200 4 cuori mori g 200	
art. C19971	





CANESTRELLI ANTICA GENOVA®	19,5 / 9
g 100 • pz. x ct. 12	
art. C09210	



PASTICCERIA ASSORTITA	
g 150 · pz. x ct. 6 · Baci di dama · Canestrelli Antica Genova · Cuori Mori · Cantuccini · Moretti · Lunette	
art. C09950	



PASTICCERIA ASSORTITA	
g 150 · pz. x ct. 6 · Baci di dama · Canestrelli Antica Genova · Cuori Mori · Cantuccini · Moretti · Lunette	
art. C09950	







PASTICCERIA ASSORTITA	
g 300 · pz. x ct. 10	
art. C09918	









LUNETTE	
g 300 · pz. x ct. 10	
art. C09233	

CUORI MORI	
g 300 · pz. x ct. 10	
art. C09253	



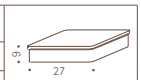


LATTA LAGACCIO ANTICA GENOVA®	
g 1000 · pz. x ct. 1	
art. C09913	

LATTA PASTICCERIA GRONDONA	
g 1350 · pz. x ct. 1 · 1 cuori mori g 200 · 1 canestrelli g 200 1 pandolcini g 200 · 1 lunette g 200 · 2 moretti g 75 2 baci di dama g 90 · 2 cantucci g 110	
art. C09947	





LATTA CANESTRELLI ANTICA GENOVA®	
g 300 · pz. x ct. 6	
art. C09911	

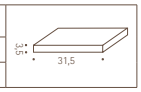


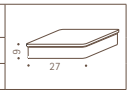
ESPOSITORE BISCOTTI COLAZIONE	
4 pz. senza zucchero classico g 290 · 4 pz. senza zucchero cereali g 290 4 pz. zucchero di canna g 290 · 4 pz. integrale g 290	
art. C10819	







BISCOTTINI DI PASTICCERIA	
g 150 · pz. x ct. 6	
art. C09955	

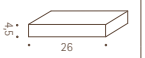
LATTA BISCOTTINI DI PASTICCERIA	
g 310 · pz. x ct. 6	
art. C09902	

DUCA d'ALBA
I BISCOTTI





COLAZIONE SENZA ZUCCHERO CLASSICO	
g 290 · pz. x ct. 12	
art. C00801	

COLAZIONE SENZA ZUCCHERO CEREALI	
g 290 · pz. x ct. 12	
art. C00806	

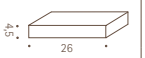








COLAZIONE ZUCCHERO DI CANNA	
g 290 · pz. x ct. 12	
art. C00808	

COLAZIONE INTEGRALE	
g 290 · pz. x ct. 12	
art. C00804	



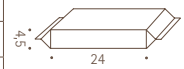




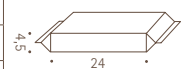






BISCOTTONI SENZA ZUCCHERI CLASSICO	
g 290 · pz. x ct. 6	
art. C00585	

BISCOTTONI SENZA ZUCCHERI RISO	
g 290 · pz. x ct. 6	
art. C00615	

BISCOTTONI SENZA ZUCCHERI CEREALI	
g 290 · pz. x ct. 6	
art. C00595	



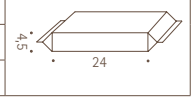


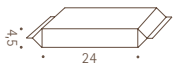


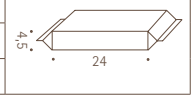






BISCOTTONI MAIS	
g 290 · pz. x ct. 6	
art. C00515	

BISCOTTONI CAPPUCCINO	
g 290 · pz. x ct. 6	
art. C00575	

BISCOTTONI LATTE E MIELE	
g 290 · pz. x ct. 6	
art. C00535	







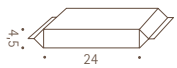






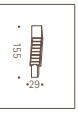
BISCOTTONI OLIO E.V.O. CLASSICO	
g 290 · pz. x ct. 6	
art. C00589	

BISCOTTONI OLIO E.V.O. CAFFÈ	
g 290 · pz. x ct. 6	
art. C00579	

BISCOTTONI OLIO E.V.O. CACAO	
g 290 · pz. x ct. 6	
art. C00629	



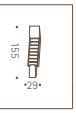
ESPOSITORE BISCOTTONI SENZA ZUCCHERI
6 pz. senza zuccheri classico g 290 · 6 pz. senza zuccheri riso g 290 6 pz. senza zuccheri cereali g 290
art. C10705



ESPOSITORE BISCOTTONI
6 pz. latte miele g 290 · 6 pz. cappuccino g 290 · 6 pz. mais g 290
art. C10700



ESPOSITORE BISCOTTONI OLIO E.V.O.
6 pz olio senza zuccheri classici g 290 · 6 pz olio senza zuccheri cacao g 290 · 6 pz olio caffè g 290
art. C10519







BACI DI DAMA
g 90 · display 30 pz. · display x ct. 6
art. C19283



FRATELLI LUNARDI
ARTIGIANI DAL 1966

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

TORTAPISTOCCHI®
FIRENZE

È nel 1990 che nasce la prima Torta Fondente di Cioccolato, nel ristorante fiorentino in cui Claudio Pistocchi operava come Chef.
Un grande cioccolatino morbido e cremoso, prodotto artigianalmente, senza l'aggiunta di zucchero e senza utilizzare né uova, né burro, né farina... solo cioccolato fondente extra, cacao amaro in polvere e poca crema di latte, niente conservanti, niente additivi, quasi una Ganache...
Il cioccolato ci piace così, semplice, con tutte le sue note caratteristiche ben presenti.

Le varianti fondenti

Art.	Descrizione	Peso	Scadenza	Pz per cartone
0001	Torta Classica monoporz.	40 gr.	6 mesi	45
0002	Torta Classica 5/6 porzioni	250 gr.	6 mesi	52/24
0003	Torta Classica 10 porzioni	400 gr.	6 mesi	28/20
0004	Torta Classica 15/18 porzioni	750 gr.	6 mesi	10/1
0009	Torta Peperoncino monoporz.	40 gr.	4 mesi	45
0010	Torta Peperoncino 5/6 porzioni	250 gr.	4 mesi	52/24
0011	Torta Peperoncino 10 porzioni	400 gr.	4 mesi	28/20
0023	Torta Agrumi di Sicilia monoporz.	40 gr.	4 mesi	45
0024	Torta Agrumi di Sicilia 5/6 porzioni	250 gr.	4 mesi	52/24
0025	Torta Agrumi di Sicilia 10 porzioni	400 gr.	4 mesi	28/20
0039	Torta Caffè Yrgalem monoporz.	40 gr.	4 mesi	45
0040	Torta Caffè Yrgalem 5/6 porzioni	250 gr.	4 mesi	52/24
0041	Torta Caffè Yrgalem 10 porzioni	400 gr.	4 mesi	28/20



Le varianti fondenti

Art.	Descrizione	Peso	Scadenza	Pz per cartone
0031	Torta Pere monoporz.	40 gr.	4 mesi	45
0032	Torta Pere 5/6 porzioni	250 gr.	4 mesi	52/24
0033	Torta Pere 10 porzioni	400 gr.	4 mesi	28/20

Le varianti bianche

Art.	Descrizione	Peso	Scadenza	Pz per cartone
00096	Torta Bianca e Arance monoporz.	40 gr.	8 mesi	45
00097	Torta Bianca e Arance 5/6 porzioni	250 gr.	8 mesi	52/24
00098	Torta Bianca e Arance 10 porzioni	400 gr.	8 mesi	28/20
0138	Torta Elisa monoporz.	40 gr.	8 mesi	45
0139	Torta Elisa 5/6 porzioni	250 gr.	8 mes	52/24
0140	Torta Elisa 10 porzioni	400 gr.	8 mesi	28/20
0185	Torta Bianca Albicocca e Cognac	40 gr.	8 mesi	45
0186	Torta Bianca Albicocca e Cognac	250 gr.	8 mesi	52/24
0187	Torta Bianca Albicocca e Cognac	400 gr.	8 mesi	28/20

Torta Albicocca e Cognac



LE TORTE				
Cod.	**DESCRIZIONE**	**PESO in g**	**PZ. XCT.**	**SCADENZA**
TP0001	TORTA CLASSICA	40	45	6 mesi
TP0002	TORTA CLASSICA	250	6	6 mesi
TP0003	TORTA CLASSICA	400	6	6 mesi
TP0009	TORTA PEPERONCINO	40	45	4 mesi
TP0023	TORTA AGRUMI DI SICILIA	40	45	4 mesi
TP0039	TORTA AL CAFFE'	40	45	4 mesi
TP0031	TORTA ALLE PERE	40	45	4 mesi
TP00096	TORTA BIANCA E ARANCE	40	45	4 mesi
TP0138	TORTA ELISA	40	45	4 mesi







Preparato per Cioccolato in Tazza
Altissima qualità, senza compromessi.
Niente farine ne addensanti di nessun tipo, in pratica è cioccolato da bere, sia caldo che freddo, o per fare una fonduta...

Art.	Descrizione	Peso	Scadenza	Pz per cartone
0043	Preparato per Cioccolato in Tazza - 5 buste	185 gr.	12 mesi	12



BARRETTE				
Cod.	**DESCRIZIONE**	**PESO in g**	**PZ. XCT.**	**SCADENZA**
TP0054	BARRETTA SNACK CIOCCOLATO BIANCO	25	20	24 mesi
TP0055	BARRETTA SNACK CIOCCOLATO LATTE 32%	25	20	24 mesi
TP0056	BARRETTA SNACK CIOCCOLATO LATTE VENEZUELA 32%	25	20	24 mesi
TP0057	BARRETTA SNACK CIOCCOLATO FONDENTE 55%	25	20	24 mesi
TP0058	BARRETTA SNACK COICCOLATO FONDENTE 64% PAPUA	25	20	24 mesi
TP0059	BARRETTA SNACK CIOCCOLATO FONDENTE 71% ECUADOR	25	20	24 mesi

DRAGÉES				
Cod.	**DESCRIZIONE**	**PESO in g**	**PZ. XCT.**	**SCADENZA**
TP0188	Dragées Pistacchio Cioccolato Bianco Polvere di Arancia e Sale	50	20	12 mesi
TP0189	Dragées Uvetta Cioccolato al Latte Mandorla amara e sale	50	20	12 mesi
TP0190	Dragées Nocciola Cioccolato Fondente	50	20	12 mesi
TP0191	Dragées Caffè Arabica Etiopia Cioccolato Fondente	50	20	12 mesi

SCORZETTE				
Cod.	**DESCRIZIONE**	**PESO in g**	**PZ. XCT.**	**SCADENZA**
TP0066	SCORZETTE DI ARANCIA E CIOCCOLATO FONDENTE	1 kg	1 x 2 kg	8 mesi
TP0067	SCORZETTE DI LIMONE E CIOCCOLATO FONDENTE	1 kg	1 x 2kg	8 mesi
TP0080A	SCORZETTE DI ARANCIA E CIOCCOLATO FONDENTE	100gr	12	8 mesi

PREPARATO PER CIOCCOLATO				
Cod.	**DESCRIZIONE**	**PESO in g**	**PZ. XCT.**	**SCADENZA**
TP0043	PREP. PER CIOCCOLATA IN TAZZA ASTUCCIO 5 BUSTE	185 gr	12 pz	12 mesi

Gusto e storia sono gli ingredienti che noi dei petronella, garantiamo dal 1997.
Grazie alla dedizione per il nostro lavoro,
All' attenta selezione delle materie prime e all' utilizzo delle migliori tecnologie,
Realizziamo sempre nuove specialità, prodotti di elevata qualità e particolare bontà.

FRISELLE
AI CEREALI



INGREDIENTI:
semola rimacinata di grano duro, semi misti, farina di grano tenero tipo 0, farina di soia, malto tostato d'orzo, lievito madre, lievito compresso, acqua, sale.

Scadenza: 3 mesi
Confezione da 350g
10 pz. ct
cod. P0072

FRISELLE
CURCUMA E PAPAVERO



INGREDIENTI:
semola rimacinata di grano duro, acqua, curcuma, semi di papavero, lievito madre, lievito compresso, sale.

Scadenza: 3 mesi
Confezione da 350g
10 pz. ct
cod. P0071

FRISELLE
DI GRANO DURO



INGREDIENTI:
semola rimacinata di grano duro, acqua, lievito madre, lievito compresso, sale.

Scadenza: 3 mesi
Confezione da 350g
10 pz. ct
cod. P0070



	28g	250g
abete *sulle fette biscottate, con pane nero e burro salato*	cod. 3ABE00028MT	cod. 3ABE00250MT
acacia *con caprini e pecorini, erborinati e tutti i formaggi affinati*	cod. 3ACA00028MT	cod. 3ACA00250MT
albero del paradiso *preparazioni con nocciole, per caramellare la frutta*	cod. 3PAR00028MT	cod. 3PAR00250MT
arancio *con olio extra vergine e limone per insalate e pinzimonio*	cod. 3ARA00028MT	cod. 3ARA00250MT
bosco *dolcifica latte e caffè, aromatizza il vin brulè*	cod. 3BOS00028MT	cod. 3BOS00250MT
cardo *per salsa tonnata, bagnetto verde e maionese*	cod. 3CAR00028MT	cod. 3CAR00250MT
castagno *con ricotta, formaggi a croste fiorite o lavate, parmigiano reggiano*	cod. 3CST00028MT	cod. 3CST00250MT
ciliegio *esalta robiole, formaggi stagionati dolci, tome d'alpeggio*	cod. 3CIL00028MT	cod. 3CIL00250MT
corbezzolo *in accompagnamento a tutti i vegetali, radici amare, carciofi e cardi*	cod. 3CRB00028MT	cod. 3CRB00250MT
coriandolo *per ricette a base di uova, nella pastella dei fritti*	cod. 3COR00028MT	cod. 3COR00250MT
edera *per la concia del BBQ con pepe, aceto ed olio extra vergine*	cod. 3EDE00028MT	cod. 3EDE00250MT
erba medica *nella preparazione di gelatina, caramelle e torrone artigianale*	cod. 3ERB00028MT	cod. 3ERB00250MT
erica *per salumi freschi e speziati, porchetta e cotechino*	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
eucalipto *negli sformati di verdure, per mantecare risotti*	cod. 3EUC00028MT	cod. 3EUC00250MT
fiori delle alpi *nello yogurt bianco, con macedonie e smoothies*	cod. 3MON00028MT	cod. 3MON00250MT
girasole *nelle zuppe e nei passati di verdura, nel brodo*	cod. 3GIR00028MT	cod. 3GIR00250MT
indaco bastardo *sottaceti e giardiniere, per le preparazioni in agro dolce*	cod. 3IND00028MT	cod. 3IND00250MT
lavande de haute provence *per glassare il petto d'anatra, per addensare i fondi di cottura*	cod. 3LAV00028MT	cod. 3LAV00250MT
marruca *come condimento del soffritto, per candire cipolle e porri*	cod. 3MAR00028MT	cod. 3MAR00250MT
melo *nella salamoia di volatili, cacciagione e piumati, per mantecare il risotto*	cod. 3MEL00028MT	cod. 3MEL00250MT
millefiori *guarnisce torte e gelati, a filo sulla panna cotta*	cod. 3MIL00028MT	cod. 3MIL00250MT
sulla *nella pasta del lievito madre e nei prodotti da forno*	cod. 3SUL00028MT	cod. 3SUL00250MT
tarassaco *emulsionato con aceto condisce arrosti e carni allo spiedo*	cod. 3TAR00028MT	cod. 3TAR00250MT
tiglio *per tutti i tè, le tisane, gli infusi e decotti di fiori*	cod. 3TIG00028MT	cod. 3TIG00250MT
timo *in vinaigrette e salmorigli; per marinare carne di manzo e pesce*	**n.d.** cod. 3TIM00028MT	**n.d.** cod. 3TIM00250MT
trifoglio *per preparazioni in agrodolce, sott'aceti e giardiniere*	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

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 yogourt bianchi

250g

	confezione
squeezer soft cod. 3SQS00250MT	250g
squeezer medium cod. 3SQM00250MT	250g
squeezer strong cod. 3SQT00250MT	250g

mielipiù

		confezione
	piùmele cod. 3PIU00125MTMEL	125g
	piùnocciole cod. 3PIU00125MTNOC	125g
	piùnocciocream cod. 3PIU00125MTCRE	125g
	piùgoloso cod. 3PIU00125MTGOL	125g
	piùnoci cod. 3PIU00125MTMEL	140g

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

Passalacqua s.p.a.

Oggi il caffè che viene da Colombia, Brasile, Etiopia, Giava, Vietnam, etc… raggiunge la torrefazione Passalacqua, e da qui arriva in tutto il mondo.

Un caffè di qualità eccellente per la moka





CODICE	DESCRIZIONE	PZ. CT.	PESO
PASSA051	**CREMADOR LATTINA MACINATO**	12	250g
PASSA015	**MEXICO LATTINA MACINATO**	12	250g





CODICE	DESCRIZIONE	PZ. CT.	PESO
PASSA080	**DEUP LATTINA MACINATO**	12	250g
PASSA061	**HAREM LATTINA MACINATO**	12	250g







CODICE	DESCRIZIONE	PZ. CT.	PESO
PASSA011	**CREMADOR PACCHETTO MACINATO**	12	250g
PASSA060	**MOHANA PACCHETTO MACINATO**	12	250g
PASSA068	**MEXICO PACCHETTO MACINATO**	12	250g





caffè Passalacqua s.p.a.

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 cafè", 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

L'avventura del Birrificio del Forte nasce nel 2010 come tappa "obbligata" di un cammino intrapreso diversi anni fa. La forte passione per la birra artigianale ci ha fatto conoscere, ci ha entusiasmato ed ha riempito sempre più la nostra vita, fino a coinvolgerci attivamente come organizzatori dei più importanti eventi e concorsi a livello locale e nazionale. Negli anni la nostra esperienza e conoscenza del settore è aumentata fino a farci maturare le competenze necessarie per dar vita al nostro progetto: un birrificio artigianale in Versilia.

Le fondamentali

Le birre che produciamo rispecchiano quello che abbiamo sempre desiderato trovare nelle altre birre: piacere e facilità di bevuta senza sacrificare gusto e pienezza. Per mantenere questo delicato equilibrio occorre rispettare una serie di criteri fondamentali ai quali non vogliamo rinunciare: passione, selezione delle materie prime, rispetto dei tempi necessari per le fasi di fermentazione e maturazione, costante controllo di ogni processo e cura delle nostre creazioni.

Le celebrative

Le celebrative sono prodotte in edizione limitata stagionalmente o per celebrare particolari momenti della nostra avventura. Birre fatte seguendo semplicemente il nostro istinto: possono ispirarsi alla moda o ignorarla. Dall'animo eclettico ma sempre fedeli alla filosofia del Forte: semplicità e piacere di bevuta.



Colore	Dorato chiaro
Gradazione	4.5 % Alc.
Temperatura	6 - 12 °C
Bicchiere consigliato	
Amaro	

"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
Bicchiere 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

BIRRIFICIO del FORTE



Colore	Nero
Gradazione	5.0 % Alc.
Temperatura	12 - 18 °C
Bicchiere 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	Ambrato
Gradazione	5.0 % Alc.
Temperatura	10 - 14 °C
Bicchiere 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	Paglierino
Gradazione	4.0 % Alc.
Temperatura	6 - 10 °C
Bicchiere 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 donatale dalle scorze di bergamotto, arancia amara e coriandolo, questa birra mitigherà la vostra sete e svelerà la docile piacevolezza del grano esaltando aperitivi ma sopratutto crudità di pesce e crostacei, fritture, verdure, carni bianche e formaggi freschi.



Colore	Rubino
Gradazione	8.0 % Alc.
Temperatura	10 - 16 °C
Bicchiere 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 sottofondo. 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

BIRRIFICIO del FORTE



Colore	Dorato carico
Gradazione	10.0 % Alc.
Temperatura	10 - 16 °C
Bicchiere 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
Bicchiere 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
Bicchiere 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
Bicchiere 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

1920
BIBITE SICILIA
TOMARCHIO

IL GUSTO VERO E AUTENTICO DELLA SICILIA

Dal 1920 le nostre bibite rappresentano al meglio il gusto vero e autentico della nostra meravigliosa isola. Le prepariamo, ora come allora, utilizzando ingredienti semplici e genuini per non alterarne il gusto unico e ineguagliabile nel tempo. Solo i succhi dei migliori agrumi appena spremuti maturati al caldo sole di Sicilia, l'acqua proveniente dalle pendici dell'Etna, ricca di minerali dal gusto inimitabile, e infine una produzione artigianale rispettosa del metodo di lavorazione tramandato gelosamente da 100 anni e tre generazioni.



Dall'esperienza Tomarchio **7 nuovi prodotti biologici** che ricordano le **fragranze**, l'**armonia** e i **colori** della **Sicilia**. Dalle profumatissime Aranciate, Rossa e Bionda, alla classica Limonata; dall'innovativo Mandarino, sino alle più storiche Cola, Chinotto e Gazzosa.

Un progetto di filiera che garantisce succhi di agrumi dalla **provenienza** interamente **tracciabile** grazie alla collaborazione con il **Distretto Produttivo Agrumi** e i principali consorzi di tutela dell'Isola.



CODICE	DESCRIZIONE	PZ. CT.	ML
1SABX24PV275	**ARANCIATA ROSSA BIO**	24	0,275
1ARBX24PV275	**ARANCIATA BIO**	24	0,275
1LIBX24PV275	**LIMONATA BIO**	24	0,275
1COBX24PV275	**COLA BIO**	24	0,275
1MABX24PV275	**MANDARINO BIO**	24	0,275
1CHBX24PV275	**CHINOTTO BIO**	24	0,275
1GABX24PV275	**GAZZOSA BIO**	24	0,275

AZIENDA AGRICOLA
IL CONVENTO
PENISOLA SORRENTINA

Limone di Sorrento

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

Il Convento

Tutto ebbe inizio nel 1935 quando il contadino Antonino Pollio rilevò il terreno che i frati coltivavano per la produzione di vino, olio, rosòlio e che avevano poi abbandonato. Un terreno al quale teneva particolarmente, un terreno dove aveva lavorato per anni e aveva potuto apprendere tutte le tecniche di coltivazione



CODICE	DESCRIZIONE	PZ. CT.	PESO
CONVL3A	**LIMONCELLO DI SORRENTO IGP**	12	50cl
CONVL7A	**LIMONCELLO DI SORRENTO IGP**	6	70cl

AZIENDA AGRICOLA
IL CONVENTO
PENISOLA SORRENTINA





CODICE	DESCRIZIONE	PZ. CT.	PESO
CONVL8	**LIMONCELLO DI SORRENTO IGP**	6	100cl
CONV7ABIO	**LIMONCELLO DI SORRENTO IGP BIOLOGICO**	6	70cl







CODICE	DESCRIZIONE	PZ. CT.	PESO
CONVL928	**LIMONCELLO 28 GRADI**	6	200cl
CONVCR8	**CREMA DI LIMONE**	6	100cl
CONVMAN8	**MANDARINETTO**	6	100cl







CODICE	DESCRIZIONE	PZ. CT.	PESO
CONVARA8	**ARANCELLO**	6	100cl
CONVM8	**MIRTO**	6	100cl
CONVN8	**NOCILLO**	6	100cl

AZIENDA AGRICOLA
IL CONVENTO
PENISOLA SORRENTINA







CODICE	DESCRIZIONE	PZ. CT.	PESO
CONVF8	**FINOCCHIETTO**	6	100cl
CONVLQ8	**LIQUIRIZIA**	6	100cl
CONVLQ8	**DODICI ERBE**	6	100cl





CODICE	DESCRIZIONE	PZ. CT.	PESO
CONVB3L	**BABÀ AL LIMONCELLO**	2	3kg
CONVB1L	**BABÀ AL LIMONCELLO**	12	300g
CONVB2L	**BABÀ AL LIMONCELLO**	12	700g
CONVB3R	**BABÀ AL RUM**	2	3kg
CONVB1R	**BABÀ AL RUM**	12	300g
CONVB2R	**BABÀ AL RUM**	12	700g



AZIENDA AGRICOLA
IL CONVENTO
PENISOLA SORRENTINA

CODICE	DESCRIZIONE	PZ. CT.	PESO	PREZZO
CONVC2F	**PRALINE CON CREMA DI LIMONCELLO**	1	2kg	**€ 42,00**
CONVD750	**DOLCE DEI FRATI**	6	750g	**€ 14,18**

il Dolce dei Frati

dolce da forno
prodotto con
LIEVITO MADRE
senza conservanti
né coloranti







ACETAIA MALPIGHI®
MODENA - ITALY

Dal 1850 la nostra famiglia sorveglia e protegge un inestimabile tesoro: oltre 3.000 preziose botti dove indugia placidamente il vero
Aceto Balsamico Tradizionale di Modena.

Pietro, poi Augusto, Nonna Maria, Ermes ed oggi Massimo: cinque generazioni che si sono trasmesse tutti i segreti per ricavare dall'uva questo prezioso "elisir".

Una cultura millenaria che si mescola all'innovazione, una tradizione secolare che si fonde alla più avanzata ricerca gastronomica.

Acetaia Malpighi propone una gamma di prodotti innovativa ed originale, che invita a sperimentare e divertirsi in cucina, seguendo le proprie emozioni e la propria fantasia, con un unico filo conduttore:
l'eccellenza.

*Since 1850, our family protects an invaluable treasure: more than 3.000 precious wood barrels
where ages the real
Traditional Balsamic Vinegar of Modena.*

Pietro, then Augusto, granny Maria, Ermes and Massimo today: five generations who handed down from father to son all the secrets to obtain this precious "elixir" .

A millennial culture merged with innovation, a centuries-old tradition that joins the most advanced gastronomic research, giving birth to straordinary emotions.

*Acetaia Malpighi proposes a range of innovative and original products, which invites you to experience and have fun in the kitchen, following your own emotions and fantasy with one common thread:
excellence.*

ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA DOP EXTRA VECCHIO "ERMES MALPIGHI"

TRADITIONAL BALSAMIC VINEGAR OF MODENA EXTRA OLD "ERMES MALPIGHI"

Aceto Balsamico di Modena DOP extra vecchio prodotto in edizione limitata e firmato personalmente da Ermes Malpighi. Un Balsamico pregiatissimo, molto denso, dal gusto rotondo e profumo intenso, invecchiato per lungo tempo all'interno di botticelle dei legni più pregiati.
Ingredienti: 100% mosto cotto di uve Modenesi (Trebbiano e Lambrusco)
Formato: bottiglietta di vetro da 100 ml disegnata da Giugiaro firmata da Ermes Malpighi, elegante cofanetto nero, tappo dosatore TIC e ricettario.

Traditional Balsamic Vinegar of Modena extra old produced in a limited edition, personally signed by Ermes Malpighi.
Aged in ancient wooden barrels fora very long time, it is characterized by high density and intense flavour.
Ingredients: 100% cooked grape must (variety: Trebbiano and Lambrusco)
Size: 100 ml glass bottle designed by Giugiaro, in an elegant dark box with dosing cork "TIC" and recipes book.



CODICE CODE	FORMATO SIZE	PESO WEIGHT	PZ/CRT PCS/CTN	EAN BARCODE	IVA VAT
197	100ml	0,62 kgs	1	8032793911975	10%

ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA DOP EXTRA VECCHIO "CILIEGIO"

TRADITIONAL BALSAMIC VINEGAR OF MODENA EXTRA OLD "CHERRY"

Selezione esclusiva di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP extra vecchio sottoposto ad un lungo invecchiamento all'interno di antiche botticelle di legno di Ciliegio che gli conferisce dolcezza e sfumature gustative morbide.
Ingredienti: 100% mosto cotto di uve Modenesi (Trebbiano e Lambrusco)
Formato: bottiglietta di vetro da 100 ml disegnata da Giugiaro, cofanetto bianco Malpighi, tappo dosatore TIC e ricettario.

Traditional Balsamic Vinegar of Modena extra old aged in ancient and precious barrels of Cherry wood, that gives to the product sweetness and softness.
Ingredients: 100% cooked grape must (variety: Trebbiano and Lambrusco)
Size: 100 ml glass bottle designed by Giugiaro, contained in the refined Malpighi white box, with dosing cork "TIC" and recipes book.



CODICE CODE	FORMATO SIZE	PESO WEIGHT	PZ/CRT PCS/CTN	EAN BARCODE	IVA VAT
336	100ml	0,62 kgs	1	8032793913368	10%

ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA DOP AFFINATO

TRADITIONAL BALSAMIC VINEGAR OF MODENA AFFINATO

Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP con caratteristiche di invecchiamento di oltre 12 anni. Dal sapore corposo e robusto, con venature legnose, ha un profumo armonico, densità ben equilibrata.
Ingredienti: 100% mosto cotto di uve Modenesi (Trebbiano e Lambrusco)
Formato: bottiglietta di vetro da 100 ml disegnata da Giugiaro, scatola del Consorzio Produttori Antiche Acetaie, tappo dosatore TIC e ricettario.

Traditional Balsamic Vinegar of Modena aged at over 12 years.
Characterized by a full-bodied, intense taste with woody hints, harmonic perfume, balanced density.
Ingredients: 100% cooked grape must (variety: Trebbiano and Lambrusco)
Size: 100 ml glass bottle designed by Giugiaro, box of the Consortium of producers "Antiche Acetaie", dosing cork "TIC" and recipes book.



CODICE CODE	FORMATO SIZE	PESO WEIGHT	PZ/CRT PCS/CTN	EAN BARCODE	IVA VAT
01	100ml	0,62 kgs	10	8032793910015	10%

ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA DOP EXTRA VECCHIO

TRADITIONAL BALSAMIC VINEGAR OF MODENA EXTRA OLD

Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP con caratteristiche di invecchiamento di oltre 25 anni. Dal sapore pienamente armonico e maturo, ha un profumo intenso e persistente, densità elevata.
Ingredienti: 100% mosto cotto di uve Modenesi (Trebbiano e Lambrusco)
Formato: bottiglietta di vetro da 100 ml disegnata da Giugiaro, scatola del Consorzio Produttori Antiche Acetaie, tappo dosatore TIC e ricettario.

Traditional Balsamic Vinegar of Modena aged at over 25 years in precious wooden barrels. Characterized by a mature, harmonic taste, an harmonic, intense perfume, high density.
Ingredients: 100% cooked grape must (variety: Trebbiano and Lambrusco)
Size: 100 ml glass bottle designed by Giugiaro, box of the Consortium of producers "Antiche Acetaie", dosing cork "TIC" and recipes book.



CODICE CODE	FORMATO SIZE	PESO WEIGHT	PZ/CRT PCS/CTN	EAN BARCODE	IVA VAT
02	100 ml	0,62 kgs	10	8032793910022	10%

ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA DOP EXTRA VECCHIO "GINEPRO"
TRADITIONAL BALSAMIC VINEGAR OF MODENA EXTRA OLD "JUNIPER"

Selezione esclusiva di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP extra vecchio sottoposto ad un lungo invecchiamento all'interno di pregiate botticelle di legno di Ginepro, dalle quali ne percepisce il tono pronunciato e le aromaticità speziate.
Ingredienti: 100% mosto cotto di uve Modenesi (Trebbiano e Lambrusco)
Formato: bottiglietta di vetro da 100 ml disegnata da Giugiaro in elegante cofanetto in legno con interno in raso, tappo dosatore TIC e ricettario.

Exclusive selection of Traditional Balsamic Vinegar of Modena extra old aged for a very long time in precious, ancient Juniper barrels. Characterized by high density, spicy aroma and strong taste. Ingredients: 100% cooked grape must (variety: Trebbiano and Lambrusco) Size: 100 ml glass bottle designed by Giugiaro, in an elegant wood and satin box, dosing cork "TIC" and recipes book.



CODICE CODE	FORMATO SIZE	PESO WEIGHT	PZ/CRT PCS/CTN	EAN BARCODE	IVA VAT
205	100ml	0,62 kgs	1	8032793912057	10%

ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA DOP EXTRA VECCHIO "SECOLARE"
TRADITIONAL BALSAMIC VINEGAR OF MODENA EXTRA OLD "CENTURIES-OLD"

Selezione esclusiva di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP extra vecchio invecchiato all'interno di botticelle secolari, che gli conferiscono caratteristiche organolettiche uniche: densità sciropposa, profumo inebriante, gusto intenso e persistente.
Ingredienti: 100% mosto cotto di uve Modenesi (Trebbiano e Lambrusco)
Formato: bottiglietta di vetro da 100 ml disegnata da Giugiaro in elegante cofanetto in legno con interno in raso, tappo dosatore TIC e ricettario.

Exclusive selection of Traditional Balsamic Vinegar of Modena extra old aged for a long time in precious and ancient centuries-old wooden barrels, that gives to the product: syrup density, inebriating perfume, intense and persistent taste with a very high density. Ingredients: 100% cooked grape must (variety: Trebbiano and Lambrusco) Size: 100 ml glass bottle designed by Giugiaro, in elegant wood and satin box, dosing cork "TIC" and recipes book.



CODICE CODE	FORMATO SIZE	PESO WEIGHT	PZ/CRT PCS/CTN	EAN BARCODE	IVA VAT
207	100ml	0,62 kgs	1	8032793912071	10%

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP BRONZO
BALSAMIC VINEGAR OF MODENA BRONZE

Aceto Balsamico di Modena IGP realizzato utilizzando il mosto delle uve dei nostri vigneti ed aceto di vino di nostra produzione, invecchiati in barriques di Rovere. 100% NATURALE, privo di caramello, coloranti o additivi.
Densità: 1,22
Ingredienti: 60% mosto cotto, 40% aceto di vino
Formato: bottiglia di vetro da 250 ml.

Balsamic Vinegar of Modena obtained by the must of the grapes cultivated in Malpighi's vineyards and wine vinegar of our production, aged in precious Oak barrels. 100% NATURAL, free of caramel, colorants or additives.
Density: 1,22
Ingredients: 60% cooked grape must, 40% wine vinegar
Size: 250 ml glass bottle.



CODICE CODE	FORMATO SIZE	PESO WEIGHT	PZ/CRT PCS/CTN	EAN BARCODE	IVA VAT
287	250ml	0,69 kgs	6	8032793912873	10%

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP ARGENTO
BALSAMIC VINEGAR OF MODENA SILVER

Aceto Balsamico di Modena IGP realizzato utilizzando il mosto delle uve dei nostri vigneti ed aceto di vino di nostra produzione, invecchiati in barriques di Rovere. 100% NATURALE, privo di caramello, coloranti o additivi.
Densità: 1,28
Ingredienti: 70% mosto cotto, 30% aceto di vino
Formato: bottiglia di vetro da 250 ml.

Balsamic Vinegar of Modena obtained by the must of the grapes cultivated in Malpighi's vineyards and wine vinegar of our production, aged in precious Oak barrels. 100% NATURAL, free of caramel, colorants or additives.
Density: 1,28
Ingredients: 70% cooked grape must, 30% wine vinegar
Size: 250 ml glass bottle.



CODICE CODE	FORMATO SIZE	PESO WEIGHT	PZ/CRT PCS/CTN	EAN BARCODE	IVA VAT
232	250ml	0,71 kgs	6	8032793912323	10%

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP ORO
BALSAMIC VINEGAR OF MODENA GOLD

Aceto Balsamico di Modena IGP realizzato utilizzando il mosto delle uve dei nostri vigneti ed aceto di vino di nostra produzione, invecchiati in barriques di Rovere. Gusto rotondo e intenso, acidità equilibrata, alta densità. 100% NATURALE, privo di caramello, coloranti o additivi.
Densità: 1,34
Ingredienti: 80% mosto cotto, 20% aceto di vino
Formato: bottiglia di vetro da 250 ml con elegante astuccio individuale

Balsamic Vinegar of Modena obtained by the must of the grapes cultivated in Malpighi's vineyards and wine vinegar of our production, aged in precious Oak barrels. Intense, round taste, balanced acidity, high density. 100% NATURAL, free of caramel, colorants or additives.
Density: 1,34
Ingredients: 80% cooked grape must, 20% wine vinegar
Size: 250 ml glass bottle with individual box.



CODICE CODE	FORMATO SIZE	PESO WEIGHT	PZ/CRT PCS/CTN	EAN BARCODE	IVA VAT
230	250ml	0,75 kgs	6	8032793912309	10%

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP PLATINO
BALSAMIC VINEGAR OF MODENA PLATINUM

Il TOP di gamma dei nostri Aceti Balsamici di Modena IGP, realizzato utilizzando il mosto delle uve dei nostri vigneti e solamente il 10% di aceto di vino di nostra produzione, invecchiati per lungo tempo in barriques di Rovere. 100% NATURALE, privo di caramello, coloranti o additivi.
Densità: 1,36
Ingredienti: 90% mosto cotto, 10% aceto di vino
Formato: bottiglia di vetro da 250 ml con elegante astuccio individuale

The TOP of the range of our Balsamic Vinegar of Modena, obtained by the must of Malpighi's vineyards grapes and just 10% wine vinegar, aged for a long time in Oak barrels. 100% NATURAL, free of caramel, colorants or additives.
Density: 1,36
Ingredients: 90% cooked grape must, 10% wine vinegar
Size: 250 ml glass bottle with individual box.



CODICE CODE	FORMATO SIZE	PESO WEIGHT	PZ/CRT PCS/CTN	EAN BARCODE	IVA VAT
444	250ml	0,78 kgs	6	8032793914440	10%

SAPOROSO

Condimento Balsamico ottenuto da mosto cotto di uve di Trebbiano e Lambrusco di nostra produzione, invecchiato almeno 6 anni in pregiate botticelle di Rovere. Morbido, corposo e molto versatile in cucina.
Densità: 1,30
Ingredienti: 100% mosto cotto
Formato: bottiglia di vetro da 100 ml e 200 ml con astuccio individuale, 500 ml senza astuccio

Balsamic Condiment obtained by cooked grape must of Trebbiano and Lambrusco of our production, aged over 6 years in precious Oak barrels. Smooth, full-bodied and very versatile in the kitchen.
Density: 1,30
Ingredients: 100% cooked grape must
Size: 100 ml and 200 ml glass bottle with individual box, 500 ml without box.



CODICE CODE	FORMATO SIZE	PESO WEIGHT	PZ/CRT PCS/CTN	EAN BARCODE	IVA VAT
71	100ml	0,4 kgs	20	8032793910718	10%

CODICE CODE	FORMATO SIZE	PESO WEIGHT	PZ/CRT PCS/CTN	EAN BARCODE	IVA VAT
52	200ml	0,65 kgs	12	8032793910527	10%

SAPOROSO RISERVA

Condimento Balsamico ottenuto da mosto cotto di uve di Trebbiano e Lambrusco di nostra produzione, invecchiato almeno 8 anni in pregiate botticelle di Rovere. Gusto agrodolce, vellutato, intenso ed elevata densità.
Densità: 1,34
Ingredienti: 100% mosto cotto
Formato: bottiglia di vetro da 100 ml, 200 ml con astuccio individuale.

Balsamic Condiment obtained by cooked grape must of Trebbiano and Lambrusco of our production, aged over 8 years in precious Oak barrels which gives it a sweet and sour, intese taste, harmonic perfume, high density.
Density: 1,34
Ingredients: 100% cooked grape must
Size: 100 ml, 200 ml glass bottle with individual box.



CODICE CODE	FORMATO SIZE	PESO WEIGHT	PZ/CRT PCS/CTN	EAN BARCODE	IVA VAT
344	100ml	0,4 kgs	20	8032793 913443	10%

CODICE CODE	FORMATO SIZE	PESO WEIGHT	PZ/CRT PCS/CTN	EAN BARCODE	IVA VAT
346	200ml	0,65 kgs	12	8032793913467	10%

1850

Condimento Balsamico ottenuto da mosto cotto di uve di Trebbiano e Lambrusco di nostra produzione, invecchiato a lungo in pregiate botticelle di Rovere che gli conferiscono un gusto agrodolce, vellutato, intenso ed elevata densità.
Densità: 1,34
Ingredienti: 100% mosto cotto
Formato: bottiglia di vetro da 50 ml con elegante astuccio individuale.

Balsamic Condiment obtained by cooked grape must of Trebbiano and Lambrusco of our production, aged for a long time in precious Oak barrels which gives it a sweet and sour, intese taste, harmonic perfume, high density.
Density: 1,34
Ingredients: 100% cooked grape must
Size: 50 ml glass bottle with individual box.



CODICE CODE	FORMATO SIZE	PESO WEIGHT	PZ/CRT PCS/CTN	EAN BARCODE	IVA VAT
170	50ml	0,2 kgs	24	8032793911708	10%

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP BIOLOGICO
ORGANIC BALSAMIC VINEGAR OF MODENA

Aceto Balsamico di Modena IGP ottenuto da una selezione di uve a coltivazione biologica ed aceto di vino biologico, affinati in pregiate botti di legno che gli conferiscono un sapore deciso e corposo. Certificato per garantire ai consumatori la conformità ad elevati standard di produzione biologica.
Densità: 1,26
Ingredienti: 70% mosto cotto BIOLOGICO, 30% aceto di vino BIOLOGICO
Formato: bottiglia di vetro da 250 ml.

Balsamic Vinegar of Modena obtained by a selection of organic grapes and ORGANIC wine vinegar, aged in precious wooden barrels which gives it a full-bodied taste. Certified to guarantee the organic production standards.
Density: 1,26
Ingredients: 70% ORGANIC cooked grape must, 30% ORGANIC wine vinegar
Size: 250 ml glass bottle.



CODICE CODE	FORMATO SIZE	PESO WEIGHT	PZ/CRT PCS/CTN	EAN BARCODE	IVA VAT
433	250ml	0,72kgs	6	8032793914334	10%

ACINO BIANCO 50 ML

Condimento Balsamico Bianco ottenuto dalle migliori uve di Trebbiano Modenese, il cui mosto è invecchiato almeno 5 anni in botticelle di legno di Frassino.
Dal gusto agrodolce, morbido e armonico, profumo delicato e bassa acidità.
Densità: 1,22
Ingredienti: 100% mosto di uva bianca
Formato: bottiglia di vetro da 50 ml con astuccio individuale.

White Condiment obtained by the best Trebbiano grapes, aged at least for 5 years in ash wood barrels.
Sweet and sour, smooth and harmonic taste, delicate perfume and low acidity.
Density: 1,22
Ingredients: 100% white grape must
Size: 50 ml glass bottle with individual box.



CODICE CODE	FORMATO SIZE	PESO WEIGHT	PZ/CRT PCS/CTN	EAN BARCODE	IVA VAT
172	50ml	0,2 kgs	24	8032793911722	10%

ACINO BIANCO 100 ML

Condimento Balsamico Bianco ottenuto dalle migliori uve di Trebbiano Modenese, il cui mosto è invecchiato almeno 5 anni in botticelle di legno di Frassino.
Dal gusto agrodolce, morbido e armonico, profumo delicato e bassa acidità.
Densità: 1,22
Ingredienti: 100% mosto di uva bianca
Formato: bottiglia di vetro da 100 ml.

White Condiment obtained by the best Trebbiano grapes, aged at least for 5 years in ash wood barrels.
Sweet and sour, smooth and harmonic taste, delicate perfume and low acidity.
Density: 1,22
Ingredients: 100% white grape must
Size: 100 ml glass bottle.



CODICE CODE	FORMATO SIZE	PESO WEIGHT	PZ/CRT PCS/CTN	EAN BARCODE	IVA VAT
239	100ml	0,4 kgs	6	8032793912392	10%

PRELIBATO

Condimento Balsamico Bianco ottenuto dalle migliori uve di Trebbiano Modenese, il cui mosto è invecchiato almeno 5 anni in botticelle di legno di Frassino.
Dal gusto agrodolce, morbido e armonico, profumo delicato e bassa acidità.
Densità: 1,22
Ingredienti: 100% mosto di uva bianca
Formato: bottiglia di vetro da 200 ml.

White Condiment obtained by the best Trebbiano grapes, aged at least for 5 years in ash wood barrels.
Sweet and sour, smooth and harmonic taste, delicate perfume and low acidity.
Density: 1,22
Ingredients: 100% white grape must
Size: 200 ml glass bottle.



CODICE CODE	FORMATO SIZE	PESO WEIGHT	PZ/CRT PCS/CTN	EAN BARCODE	IVA VAT
98	200ml	0,64 kgs	6	8032793910985	10%

PRELIBATO RISERVA

Condimento Balsamico Bianco ottenuto dalle migliori uve di Trebbiano Modenese, il cui mosto è invecchiato almeno 8 anni in botticelle di legno di Frassino.
Dal gusto vellutato, intenso e avvolgente, profumo armonico e bassa acidità.
Densità: 1,30
Ingredienti: 100% mosto di uva bianca
Formato: bottiglia di vetro da 200 ml.

White Condiment obtained by the best Trebbiano grapes, aged at least for 8 years in ash wood barrels. Characterized by smooth and velvety taste, sweet and mild, harmonic perfume and low acidity.
Density: 1,30
Ingredients: 100% white grape must
Size: 200 ml glass bottle.



CODICE CODE	FORMATO SIZE	PESO WEIGHT	PZ/CRT PCS/CTN	EAN BARCODE	IVA VAT
381	200ml	0,65 kgs	6	8032793913818	10%

BALSAMO DI ARANCIA
ORANGE BALSAMIC CONDIMENT

Il succo delle migliori arance di Sicilia incontra il condimento balsamico bianco Malpighi dando vita ad un condimento fruttato, gustoso e delicato.
Densità: 1,30
Ingredienti: mosto acetificato di uva bianca, succo concentrato di arancia, estratto naturale di arancia.
Formato: bottiglia di vetro da 100 ml.

The juice of the best Sicilian oranges meets Malpighi white balsamic condiment to give birth to a fruity, tasty and delicate balsamic condiment.
Density: 1,30
Ingredients: acetified white grape must, concentrated orange juice, natural orange extract.
Size: 100 ml glass bottle.



CODICE CODE	FORMATO SIZE	PESO WEIGHT	PZ/CRT PCS/CTN	EAN BARCODE	IVA VAT
355	100ml	0,4 kgs	6	8032793913559	10%

BALSAMO DI TARTUFO BIANCO
WHITE TRUFFLE BALSAMIC CONDIMENT

Il sapore intenso del tartufo bianco si unisce alla delicatezza del condimento Balsamico bianco Malpighi dando vita ad un balsamo profumatissimo, in grado di dare un tocco speciale a qualsiasi pietanza.
Densità: 1,22
Ingredienti: mosto acetificato di uva bianca, infuso di tartufo bianco, aroma naturale di tartufo bianco
Formato: bottiglia di vetro da 100 ml.

The intense taste of the white truffle joins our delicate white balsamic condiment, giving birth to a unique condiment, to be used in drops to give a special touch to every dishes.
Density: 1,22
Ingredients: acetified must of white grape, infusion and natural aroma of white truffle
Size: 100 ml glass bottle.



CODICE CODE	FORMATO SIZE	PESO WEIGHT	PZ/CRT PCS/CTN	EAN BARCODE	IVA VAT
278	100ml	0,4 kgs	6	8032793912781	10%

BALSAMO DI ZAFFERANO
SAFFRON BALSAMIC CONDIMENT

Il miglior zafferano viene lasciato in infusione nel nostro condimento balsamico bianco per ottenere questo profumatissimo condimento, dal sapore intenso ed aromatico.
Densità: 1,30
Ingredienti: mosto acetificato di uva bianca, zafferano.
Formato: bottiglia di vetro da 100 ml.

The best selection of saffron is infused with our Malpighi white balsamic condiment, to obtain a very perfumed condiment, characterized by a very intense and aromatic taste.
Density: 1,30
Ingredients: acetified must of white grape, saffron.
Size: 100 ml glass bottle.



CODICE CODE	FORMATO SIZE	PESO WEIGHT	PZ/CRT PCS/CTN	EAN BARCODE	IVA VAT
223	100ml	0,4 kgs	6	8032793912231	10%

BALSAMO DI FICHI
FIGS BALSAMIC CONDIMENT

L'unione del Condimento Balsamico Malpighi ai succosi fichi del Sud genera un condimento balsamico profumato e intrigante, squisito in abbinamento ai formaggi.
Densità: 1,30
Ingredienti: mosto cotto acetificato, concentrato di fico, essenza naturale di fico
Formato: bottiglia di vetro da 100 ml.

Just our Malpighi balsamic condiment and the tasty Figs of the South of Italy to create a rich and perfumed condiment, amazing on every kind of cheese.
Density: 1,30
Ingredients: acetified cooked grape must, fig concentrate, natural fig essence.
Size: 100 ml glass bottle.



CODICE CODE	FORMATO SIZE	PESO WEIGHT	PZ/CRT PCS/CTN	EAN BARCODE	IVA VAT
142	100ml	0,4 kgs	6	8032793911425	10%

BALSAMO DI VANIGLIA
VANILLA BALSAMIC CONDIMENT

Condimento balsamico bianco Malpighi, aromatizzato esclusivamente per infusione con la migliore selezione di stecche di vaniglia. Un Balsamo dolcissimo, che sprigiona in poche gocce tutto il delizioso aroma della vaniglia.
Densità: 1,22
Ingredienti: mosto acetificato di uva bianca, vaniglia
Formato: bottiglia di vetro da 100 ml.

Our Malpighi white balsamic condiment, infused with the best selection of vanilla sticks, gives birth to this sweet and perfumed condiment.
Few drops to get all the delicious aroma of the vanilla.
Density: 1,22
Ingredients: acetified must of white grape, vanilla
Size: 100 ml glass bottle.



CODICE CODE	FORMATO SIZE	PESO WEIGHT	PZ/CRT PCS/CTN	EAN BARCODE	IVA VAT
394	100ml	0,4 kgs	6	8032793913948	10%

BALSAMO DI MENTA
MINT BALSAMIC CONDIMENT

Il nostro condimento balsamico bianco si unisce allo sciroppo ed estratto naturale di menta dando vita ad un Balsamo eccezionale, perfetto per dare un tocco di freschezza a tutte le pietanze e per preparare originali cocktails.
Densità: 1,22
Ingredienti: mosto acetificato di uva bianca, sciroppo di menta, estratto naturale di menta
Formato: bottiglia di vetro da 100 ml.

Our white balsamic condiment, combined with mint syrup and natural estract of mint, to obtain this unique condiment. Perfect to give a touch of freshness to all dishes and to prepare creative cocktails.
Density: 1,22
Ingredients: acetified must of white grape, mint syrup, natural estract of mint
Size: 100 ml glass bottle.



CODICE CODE	FORMATO SIZE	PESO WEIGHT	PZ/CRT PCS/CTN	EAN BARCODE	IVA VAT
376	100ml	0,4 kgs	6	8032793913764	10%

BALSAMO DI DATTERO
DATE BALSAMIC CONDIMENT

Un balsamo dolcissimo e profumato, ottenuto dal nostro condimento balsamico bianco Malpighi lasciato maturare a lungo in botticelle di Frassino con infuso di dattero ed estratto naturale di dattero.
Densità: 1,30
Ingredienti: mosto acetificato di uva bianca, infusione di dattero, aroma naturale di dattero.
Formato: bottiglia di vetro da 100 ml.

Malpighi white balsamic condiment, date infusion and natural date aroma aged together in ash wooden barrels to obtain this sweet and perfumed condiment.
Density: 1,30
Ingredients: acetified must of white grape, date infusion, natural date aroma.
Size: 100 ml glass bottle.



CODICE CODE	FORMATO SIZE	PESO WEIGHT	PZ/CRT PCS/CTN	EAN BARCODE	IVA VAT
289	100ml	0,4 kgs	6	8032793912897	10%

BALSAMO DI ACERO
MAPLE SYRUP BALSAMIC CONDIMENT

Il miglior condimento balsamico bianco Malpighi, invecchiato in botticelle di legno di Frassino, con la sola aggiunta di pregiato Sciroppo d'acero. Un balsamo particolarissimo, da provare su pancakes, frutta fresca e crepes.
Densità: 1,30
Ingredienti: mosto acetificato di uva bianca, sciroppo d'acero
Formato: bottiglia di vetro da 100 ml.

The best Malpighi white balsamic condiment, aged in ash wood barrels, with the unique addition of maple syrup. A sweet and tasty condiment, recommended on pancakes, fresh fruit and crepes.
Density: 1,30
Ingredients: acetified white grape must, maple syrup.
Size: 100 ml glass bottle.



CODICE CODE	FORMATO SIZE	PESO WEIGHT	PZ/CRT PCS/CTN	EAN BARCODE	IVA VAT
440	100ml	0,4 kgs	6	8032793914402	10%

GELATINA DI BALSAMICO "SAPORINA"
BALSAMIC JELLY

Gelatina a base di Saporoso, il Condimento Balsamico Malpighi, ottenuta con pectina naturale di frutta.
Ingredienti: mosto d'uva cotto, zucchero, pectina.
Formato: vasetto di vetro da 125 gr.

Jelly made of Saporoso balsamic condiment and natural pectin from fruit.
Ingredients: cooked grape must, sugar, pectin.
Size: 125 gr. glass jar



CODICE CODE	FORMATO SIZE	PESO WEIGHT	PZ/CRT PCS/CTN	EAN BARCODE	IVA VAT
84	125 gr	0,32 kgs	12	8032793910848	10%

GELATINA DI "PRELIBATO"
WHITE BALSAMIC JELLY

Gelatina a base di Prelibato, il Condimento Balsamico bianco Malpighi, ottenuta con pectina naturale di frutta.
Ingredienti: mosto acetificato d'uva bianca, zucchero, pectina.
Formato: vasetto di vetro da 125 gr.

Jelly made of Prelibato white balsamic condiment and natural pectin from fruit.
Ingredients: acetified white grape must, sugar, pectin.
Size: 125 gr. glass jar



CODICE CODE	FORMATO SIZE	PESO WEIGHT	PZ/CRT PCS/CTN	EAN BARCODE	IVA VAT
136	125 gr	0,32 kgs	12	8032793911364	10%

GELATINA ALLA FRAGOLA "FRAGOLINA"
STRAWBERRY JELLY

Gelatina a base di fragola e Prelibato, il Condimento Balsamico bianco Malpighi, ottenuta con pectina naturale di frutta.
Ingredienti: mosto acetificato d'uva bianca, fragole, zucchero, pectina.
Formato: vasetto di vetro da 125 gr.

Jelly made of Prelibato, fresh strawberries and natural pectin from fruit.
Ingredients: acetified white grape must, strawberries, sugar, pectin.
Size: 125 gr. glass jar



CODICE CODE	FORMATO SIZE	PESO WEIGHT	PZ/CRT PCS/CTN	EAN BARCODE	IVA VAT
309	125 gr	0,32 kgs	12	8032793913092	10%

COMPOSTA DI CIPOLLE AL BALSAMICO
ONIONS BALSAMIC COMPOTE

Delicata composta dallo spiccato gusto agrodolce a base di cipolle caramellate e Saporoso, il Condimento Balsamico Malpighi.
Ideale su carni bollite, arrosti, per accompagnare zuppe e formaggi.
Ingredienti: mosto d'uva cotto, cipolla, zucchero, pectina
Formato: vasetto di vetro da 125 gr.

Compote with candied onion and Saporoso, the Balsamic Condiment Malpighi.
Ideai for boiled and roasted meat, soups and cheeses.
Ingredients: cooked grape must, onions, sugar, pectine
Size: 125 gr glass jar.



CODICE CODE	FORMATO SIZE	PESO WEIGHT	PZ/CRT PCS/CTN	EAN BARCODE	IVA VAT
153	125 gr	0,32 kgs	12	8032793911531	10%

COMPOSTA DI PEPERONI AL BALSAMICO
PEPPERS BALSAMIC COMPOTE

Una composta profumata e cremosa a base di peperoni freschi e Prelibato, il Condimento Balsamico bianco Malpighi.
Ottimo su formaggi e bruschette.
Ingredienti: mosto acetificato d'uva bianca, peperoni, zucchero, pectina,
Formato: vasetto di vetro da 125 gr.

Compote made of fresh peppers and Prelibato, the Malpighi white balsamic condiment. Ideai on cheeses and bruschetta.
Ingredients: acetified white grape must, peppers, sugar, pectine
Size: 125 gr glass Jar.



CODICE CODE	FORMATO SIZE	PESO WEIGHT	PZ/CRT PCS/CTN	EAN BARCODE	IVA VAT
177	125 gr	0,32 kgs	12	8032793911777	10%

PERLE NERE DI BALSAMICO
BLACK BALSAMIC PEARLS

Deliziose perline che racchiudono un cuore liquido di balsamico Malpighi. Perfette per dare un tocco di raffinatezza e gusto a tutte le pietanze, sono caratterizzate dal sapore agrodolce e deciso.
Formato: vasetto di vetro da 50 gr.

Delicious pearls that contain a liquid Malpighi balsamic heart.
Perfect to give a touch of elegance and taste to all dishes, they are characterized by a sweet and sour, intense and aromatic taste.
Size: 50 gr. glass jar



CODICE CODE	FORMATO SIZE	PESO WEIGHT	PZ/CRT PCS/CTN	EAN BARCODE	IVA VAT
416 417	50ml	0,7 kgs	8	8032793914167 8032793914174	10%

PERLE BIANCHE DI BALSAMICO
WHITE BALSAMIC PEARLS

Morbide perline agrodolci che racchiudono un cuore liquido di condimento balsamico bianco Malpighi. Caratterizzate da aroma intenso e sapore fruttato, sono ideali per dare un tocco di raffinatezza e creatività a tutti i piatti. **Formato:** vasetto di vetro da 50 gr.

Delicious balsamic pearls that contain a liquid heart of Malpighi white balsamic condiment. Characterized by intense and fruity flavour, they gives a touch of creativity to every dish.
Size: 50 gr. glass jar



CODICE CODE	FORMATO SIZE	PESO WEIGHT	PZ/CRT PCS/CTN	EAN BARCODE	IVA VAT
414 415	50ml	0,7 kgs	8	8032793914143 8032793914150	10%

PERLE ROSE' DI BALSAMICO
ROSE' BALSAMIC PEARLS

Morbide perline agrodolci che racchiudono un cuore liquido di condimento Malpighi. Caratterizzate da aroma intenso e sapore fruttato, sono ideali per dare un tocco di raffinatezza e creatività a tutti i piatti.

Formato: vasetto di vetro da 50 gr.

Soft sweet and sour beads that enclose a liquid heart of Malpighi dressing. Characterized by intense aroma and fruity flavor, they are ideal for giving a touch of refinement and creativity to all dishes.

Format: 50 gr glass jar.



CODICE CODE	FORMATO SIZE	PESO WEIGHT	PZ/CRT PCS/CTN	EAN BARCODE	IVA VAT
662	50ml	0,7/kgs	8		10%

Menodiciotto
GELATI FATTI CON ARTE dal 1986

BRC FOOD CERTIFICATED

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.





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 CAFFE'



Vaschetta da 1,8 kg
1 pz/CT -
Cod.: RP GIANDUIA



Vaschetta da 1,5 kg
1 pz/CT -
Cod.: RP NOCCIOLE



Vaschetta da 1,5 kg
1 pz/CT - € 32,50
Cod.: RT V PISTACCHIO



Vaschetta da 1,8 kg
1 pz/CT -
Cod.: RS YOGURTH



Vaschetta da 1,8 kg
1 pz/CT -
Cod.: RT MADAG VANIGL



Vaschetta da 1,8 kg
1 pz/CT -
Cod.: RS FICO D INDIA



Vaschetta da 1,5 kg
1 pz/CT -
Cod.: RT MASCARPONE



Pozzetto da 4 kg
1 pz/CT -
Cod.: PO STRACCIATELL



Pozzetto da 4 kg
1 pz/CT -
Cod.: PO TIRAMISU



Vaschetta da 1,8 kg
1 pz/CT -
Cod.: RP CREMA



Pozzetto da 4 kg
1 pz/CT -
Cod.: PO DULCE DE LEC



Vaschetta da 1,8 kg
1 pz/CT -
Cod.: RS CANNELLA



Vaschetta da 1,8 kg
1 pz/CT -
Cod.: RT PARMIGIANO



Vaschetta da 1,8 kg
1 pz/CT -
Cod.: RP FIORDIPANNA



Pozzetto da 1,8 kg
1 pz/CT -
Cod.: RS TE VERDE



Vaschetta da 1,8 kg
1 pz/CT -
Cod.: RS 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



Vaschetta da 1,8 kg
1 pz/CT -
Cod.: RS ARGUTA



Vaschetta da 1,8 kg
1 pz/CT -
Cod.: RS CARAIBI LIME



Confezione da
14 pz/CT -
TORRONCINI



Confezione da
16 pz/CT -
M TARTUFI N

Menodiciotto
GELATI FATTI CON ARTE dal 1986



TUTTA LA CREMOSITÀ DEL NOSTRO GELATO APPENA MANTECATO

COME GUSTARLO AL MEGLIO

Grazie ai microcristalli di ghiaccio che compongono la sua texture, il nostro barattolino se lasciato stemperare **fuori dal freezer 20 minuti** riporterà il gelato alla cremosità naturale!

Per i più impazienti?
40 SECONDI nel microonde a massima potenza

Il nostro gelato è fatto con il LATTE FRESCO della nostra stalla, è gluten free ed è adatto a una alimentazione vegetariana.

IL BARATTOLINO

Il barattolino ed il suo tappo a vite sono stati studiati apposta per permetterti di **gustare il gelato in momenti diversi**, proteggendone il sapore e la consistenza.

Occupa poco posto e così puo 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.

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

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 sbrecciature agli angoli o ai lati a causa del taglio secco dei grandi blocchi di sale rosa Himalayano.
Non è infatti possibile intagliare il sale rosa come fosse marmo, in quanto a contatto con l'acqua si scioglierebbe.
Pertanto, non possono essere considerati difetti di produzione.

SALINA DI CERVIA®

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, cioccolata, 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.

Presidio Slow Food®
I Presidi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.
www.presidislowfood.it



Salfiore di Cervia *raccolto a mano, il "fleur de sel" della Salina*

Leggero, bianco candido, solubilissimo, di grana fine.
La migliore espressione della dolcezza del Sale Dolce. Raccolto manualmente *in quantità limitata* sulla superficie dei bacini salanti all'inizio della stagione salifera, viene steso ad asciugare al sole e poi confezionato in vasetti di vetro numerati singolarmente. Delicato e gustoso, rappresenta l'eccellenza del Sale Dolce di Cervia.

Indicato per la sua delicatezza sulle 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, crostacei, verdure crude e insalate, formaggi.*



ai Peperoncini di Calabria
Un blend di peperoncino calabrese espressione di eccellenza, appositamente studiato per renderlo unico e ricercato. *Consigliato per condire carni bianche, pesce alla griglia, verdure crude e cotte.*





Mattonella Calda

la Mattonella dello Chef può essere riscaldata al fine di cucinarvi sopra le pietanze. Per una cottura completa dei cibi (carne-pesce-verdure) portare il forno ventilato a 250°. Inserire la Mattonella nel forno e lasciarla riscaldare per 20-30 minuti permettendole di raggiungere una temperatura di 200-220°. A questo punto sarà possibile rimuovere la Mattonella dal forno e con molta cautela adagiarvi sopra la pietanza, rimettendo eventualmente poi il tutto in forno ancora per alcuni minuti in base allo spessore del cibo.

Mattonella Fredda

La Mattonella dello Chef può essere raffreddata al fine di mantenere la freschezza del prodotto, con il vantaggio che la pietanza non si attacca alla mattonella (a differenza dei cibi serviti sul ghiaccio). La Mattonella può essere raffreddata tenendola dentro un abbattitore per 6 ore a -25/-30 °C (nel caso di pietanze a base di pesce consigliamo di abbattere oltre alla mattonella il prodotto stesso), o nel caso di un freezer si consigliano almeno 24 ore.



Disponibile nel formato 10x10 e 20x10 cm, anche per la Ristorazione.

cod.	descrizione	peso in g	pz. x ct.
	SALE MARINO INTEGRALE DI CERVIA • TRADIZIONALE •		
CERV002	SALE DI CERVIA (GRANA GROSSO) 300G	300	20
CERV001	SALE DI CERVIA (GRANA GROSSO) 1KG	1000	12
CERV007	SALFIORE DI ROMAGNA (GRANA MEDIO-FINE) 300G	300	20
CERV006	SALFIORE DI ROMAGNA (GRANA MEDIO-FINE) 1KG	1000	12
	SALE MARINO INTEGRALE DI CERVIA • SPECIALITÀ A PRODUZIONE LIMITATA •		
CERV011	SALE DI CERVIA RISERVA CAMILLONE (PROD. LIMITATA)	750	12
	SALE MARINO INTEGRALE DI CERVIA • CONFEZIONI SPECIALI E DA REGALO •		
CERV033	RISERVA SALINA CAMILLONE IN SACCO COTONE (PROD. LIMITATA)	750	12
CERV031	SALE DI CERVIA IN SACCHETTO DI JUTA	1000	12
CERV035	SALFIORE DI ROMAGNA IN SACCHETTO DI COTONE	1000	12
	SALI AROMATICI (SALE MARINO INTEGRALE DOLCE DI CERVIA ALLE ERBE AROMATICHE E SPEZIE)		
CERV021	SALE DOLCE DI CERVIA ALLE ERBE PER CARNE 175G	175	6
CERV221	SALE DOLCE DI CERVIA ALLE ERBE	100	6
CERV222	SALE DOLCE DI CERVIA ALLE ERBE PER PESCE 100G SENZA AGLIO	100	6
	SALI AROMATICI GOURMET		
CERV210	SALE DOLCE DI CERVIA ALL'ACETO BALSA MICO DI MODENA IGP 100G	100	6
CERV220	SALE DOLCE DI CERVIA ALLA SALICORNIA 100G (PROD. LIMITATA)	100	6
	MATTONELLA DELLO CHEF DI SALE DOLCE DI CERVIA		
CERV955	MATTONELLA DI SALE DI CERVIA (F.TO 200X100X30MM) X2 PZ	2100	6

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
www.sofood.org