



GASTRONOMIE ITALIANE


Preserviamo la bontà

CHI SIAMO

Ricerchiamo lungo tutto lo Stivale piccoli laboratori agroalimentari esclusivamente artigianali di altissima qualità, che producono per noi il meglio che la loro terra possa offrire.

Tutto il processo è caratterizzato dalla nostra attenta supervisione sia sui processi tecnologici che sulla scrupolosa scelta delle materie prime.

Solo frammentando la produzione su oltre 30 laboratori sparsi in tutta Italia possiamo garantire la massima specializzazione per ogni tipologia di prodotto: il tonno dalle tonnare siciliane, la pasta dai pastifici di Gragnano, i pomodori dai campi emiliani o calabresi o ancora da Pachino, le olive dagli uliveti foggiani o dal ponente ligure, i mieli dalle arnie toscane, le verdure dagli orti lombardi, i grissini dai forni piemontesi, i carciofi dai raccolti laziali, i pesti dai mortai genovesi, i capperi dalle rocce pantesche, la colatura di alici dal mare di Cetara e molti altri.

 **GASTRONOMIE ITALIANE** è l'arte del saper fare italiano, che si condensa in prodotti veraci dal gusto autentico.

L'AZIENDA



PRODUZIONE ITALIANA: la nostra selezione di laboratori e materia prima è scrupolosamente eseguita in Italia.



FILIERA DIRETTA: i laboratori artigianali sviluppano le nostre ricette pertanto garantiamo sin dalla raccolta la massima qualità del processo di trasformazione e distribuzione.



MATERIA PRIMA LAVORATA DAL FRESCO: lavoriamo la materia prima una sola volta all'anno, ovvero quando la natura ci regala i suoi frutti in stagione, non preleviamo nulla dal "conservato". Quando finisce la materia prima purtroppo si aspetta il nuovo anno.



FUORI DALLA GDO: Nessun nostro prodotto entra né entrerà mai in nessuna grande distribuzione organizzata. Scelta etica a cui non vogliamo rinunciare.

I VALORI

GASTRONOMIE ITALIANE nasce per valorizzare i piccoli produttori terrieri, quelli che ogni giorno lavorano la terra e trasformano i prodotti, realizzando prelibatezze che solo in piccolissima parte accedono alle nostre tavole. Tra questi, vi sono agricoltori, contadini, allevatori, trasformatori, pescatori, piccole imprese, anche giovani.

GASTRONOMIE ITALIANE valorizza ciò che non si trova nella grande distribuzione. Il valore aggiunto è quello dato dall'unicità di un articolo agroalimentare che difficilmente è reperibile, se non viaggiando.

GASTRONOMIE ITALIANE è in controtendenza rispetto alla filiera e agli acquisti di massa, ma estremamente attuale.

GASTRONOMIE ITALIANE è il gusto del saper fare italiano. L'amore per la Natura e per i suoi frutti caratterizza un'azienda che vuole valorizzare proprio chi sposa questi principi e li fa suoi, ogni giorno.



I LABORATORI



I SERVIZI



PRIVATE LABEL: fornisci il tuo marchio o la tua Ragione sociale creeremo una linea di prodotti col tuo marchio. Un nuovo servizio per rendere la tua gamma prodotti unica:

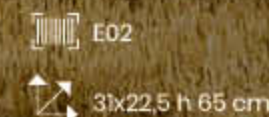
- Pregio al tuo punto vendita e al tuo Brand
- Nessuna dinamica di concorrenza di prezzo sulla piazza
- Maggior Visibilità ai prodotti
- Esclusività
- Fidelizzazione da parte del cliente al tuo punto vendita.

È richiesto un piccolo contributo spese una tantum per la lavorazione grafica delle etichette. I prodotti commercializzati non possono essere personalizzati es Acquapazza, Zafferano di Monreale.



Su richiesta 2 robusti espositori in legno, uno da terra e uno da banco, per poter dare migliore visibilità ai nostri prodotti all'interno del tuo punto vendita.

ESPOSITORE DA BANCO



ESPOSITORE DA TERRA



LOGISTICA INTEGRATA PER CATENE DI RISTORAZIONE



— INDICE

LINEA HORECA

Linea pomodori	9	Baccalà mantecato	27
Linea olive	11	Confit di cipolle rosse	27
La giardiniera	13	Aperitivi	28
Giardiniera in olio EVO	14	Cantucci	29
Linea carciofi	15		
Funghi porcini	17		
Friarielli	20		
Asparagi	20		
Peperoni	21		
Peperoncini	21		
Melanzane	22		
Condiriso	24		
Patè di olive nere	24		
Linea capperi	25		
Ittici	26		

LINEA SCAFFALE

Conservas di pomodoro	31	Accompagnamenti carni e formaggi	76
Sughi pronti	34	Linea mostarde	78
Ragù pronti	36	Lenticchie	82
Basi per primi	38	Legumi secchi e zuppe	83
I regionali: Sicilia	39	Legumi al naturale	85
I regionali: Calabria	40	Farine per polenta	86
I regionali: Puglia	41	Risi	87
I regionali: Campania	42	Risotti pronti da cuocere	88
I regionali: Piemonte	42	Gli insaporitori	89
I regionali: Valle d'Aosta	42	Sali	90
I regionali: Veneto	43	Drogheria	91
I regionali: Toscana	44	Rub	92
Linea funghi	46	Olio extra vergine	93
Linea tartufi	48	Aceti	94
Linea carciofi	50	Pasta artigianale dalla Campania	96
Giardiniera	52	Pasta all'uovo sfogliata	98
Pinzimoni	54	Linea forno - salato	99
Dalla brace	55	Chips di verdure	102
Gli estivi	56	Linea forno - dolce	103
Linea olive	58	Le spalmabile	106
Conservas in aceto	59	Frutta	107
Linea capperi	63	Mieli	108
Olive taggiasche	64	Confetture extra	109
I pesti	65		
Linea tonni	66		
Ittici pregiati	67		
Colatura di alici	71		
Bottarga	71		
Colatura di gambero rosso	72		
Garum acquapazza	72		
Salse artigianali	73		



LINEA HORECA

Formati extra large pensati per i professionisti della somministrazione che operano in Hotel RESTAURANT CATERING.

Dalla selezione di 3 eccellenti cultivar diverse di pomodori Calabresi sapientemente combinate per ottenere Gusto, Dolcezza e elevati gradi Brix



POLPA FINE AI 3 POMODORI GRAN SELEZIONE

 H100  3100
 2 vasi  Calabria

Linea pomodori

Una Selezione delle migliori cultivar Calabresi di altissima qualità

POLPA FINE DI POMODORO GIALLO CALABRESE

 H106.5  1062
 6 vasi  Calabria



SCHIACCIATA DI POMODORINO DATTERINO ROSSO

 H104.5  1062
 6 vasi  Calabria



Linea pomodori

Il POMODORINO CONFIT è il più dolce dei ciliegini di Sicilia cotto a bassa temperatura per ore e ore fino a renderlo un concentrato di dolcezza. Abbinabile a crudi o tartare sia di carne che di pesce, pesci al forno, spadellato con la pasta, sulle pizze gourmet o semplicemente come decorazione.

Solo i migliori POMODORI ITALIANI, tagliati a metà a "piena polpa" cosparsi di sale integrale e lasciati seccare sotto il sole rovente del Mezzogiorno.

Un grande classico delle lavorazioni mediterranee.

POMODORINI CILIEGINI CONFIT

 H220.6  3100 ml

 2 vasi  Sicilia



Linea olive

Piccina e nera ma dal sapore intensissimo, l'OLIVA TAGGIASCA, che abbiamo deciso di proporre in 2 varianti: snocciolata in salamoia perfetta per la panificazione o per arricchire i piatti senza dare l'apporto oleoso. Oppure nella preziosa variante SNOCCIOLATA IN OLIO E.V.O., creando così perle nere di sapore intenso e dolce al contempo. Forse tra gli ingredienti più versatili nella cucina mediterranea.

OLIVE TAGGIASCHE IN SALAMOIA


 H215.1  3100 ml

 2 vasi  Liguria



POMODORI PERINI ESSICCATI AL SOLE

 H219  3100 ml

 2 vasi  Puglia



OLIVE TAGGIASCHE SNOCCIOLATE IN OLIO E.V.O.

 H214  3100 ml

 2 vasi  Liguria

Olive da tavola

La BELLA DI CERIGNOLA, l'oliva verde da tavola per antonomasia, che deve il suo pregio al crescere del calibro. Noi abbiamo scelto le "3G giganti". Da tradizione, l'OLIVA NOCELLARA viene raccolta manualmente, poiché, specialmente per le olive da mensa queste non devono essere maltrattate per garantirne la massima qualità. Vengono raccolte nei mesi di settembre e ottobre e lavorate e conservate lo stesso giorno della raccolta per mantenere il massimo della qualità. Quest'oliva da tavola è particolarmente ricca di fibra dietetica ad alta digeribilità.

OLIVE DI CERIGNOLA

 H213.1  3100 ml
 2 vasi  Puglia



La giardiniera

Dopo anni di ricettazione, una nuova versione, sintesi delle due precedenti ricette, per ottimizzarne la rotazione e il prezzo. Con un taglio delle verdure medio (più piccolo rispetto alla Spaccata di Verdure ma nemmeno troppo fine) una bagna perfettamente bilanciata tra la componente agro e quella zuccherina e delicatamente aromatica e una croccantezza costante su tutte le verdure. Anche il formato è stato ridimensionato per garantirne un uso sempre fresco di giornata. Ottimizzazioni che si rispecchiano in un prezzo ridotto del 30% rispetto al passato.

GIARDINIERA IN AGRODOLCE

 H250  1062 ml
 6 vasi  Veneto



OLIVE NOCELLARA

 H216  3100 ml
 2 vasi  Puglia



Giardiniera in olio E.V.O.

Due novità queste particolarissime GIARDINIERE IN OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA in quanto adottano un metodo di preparazione unico, dopo un breve sbianchitura delle verdure distinte per tipologia, la cottura, viene ultimata direttamente in vaso con ottimo E.V.O., tramite il metodo della vasocottura anaerobica. Questo ultimo passaggio garantisce una preservazione eccezionale dei sapori delle verdure mantenendo un'ottima croccantezza e vivacità dei colori. La manualità delle nostre artigiane porta a creare anche gli spiedi di questo superlativo prodotto, ogni spiedo è infilato pezzo per pezzo e ritagliati tutti completamente a mano, ogni vaso richiede oltre 20 minuti di lavoro, per un risultato scenico unico per stupire i vostri ospiti.

GIARDINIERA IN OLIO E.V.O. VASOCOTTURA

 H252  1700 ml

 2 vasi  Toscana



SPIEDI DI GIARDINIERA IN OLIO E.V.O. VASOCOTTURA (CIRCA 35 SPIEDI)



 H253  1700 ml


 2 vasi  Toscana

Linea carciofi

Il CARCIOFO ALLA BRACE, che deve il proprio nome ad una preparazione rustica e contadina che non prevede sbiancamenti, una volta tornito a coltello viene insaporito con sale, una macinata di pepe e grigliato a mano sulle braci, il risultato è un contorno verace e appagante. Ideale con taglieri di salumi di norcineria nella versione sia intera che tagliata.


CARCIOFI INTERI ALLA BRACE

 H2021  1062 ml

 2 vasi  Puglia



CARCIOFI A SPICCHI ALLA BRACE

 H198  3100 ml

 2 vasi  Puglia

Linea carciofi

Tipica preparazione romana in cui nella cottura si valorizza anche il gambo che risulta consistente e delicato.

Non un semplice paté, ma un battuto dei migliori cuori di CARCIOFO ROMANO, così da mantenere una texture morbida ma non liscia. La ricetta prevede una leggera trifulatura di prezzemolo e un'anima d'aglio. Perfetta per basi di panini, tartine, piadine, ma anche come accompagnamento ad una tagliata di carne.

CARCIOFI CON GAMBO ALLA ROMANA

 H199  1062 ml

 2 vasi  Puglia



BATTUTO DI CUORI DI CARCIOFO

 PG6  1062 ml

 2 vasi  Lazio

Funghi porcini

Il Re dei Funghi, il PORCINO, si evolve nella tecnica e nel gusto, con un innovativo procedimento di lavorazione, che elimina la consuetudinaria sbianchitura in aceto (la quale sostituisce il 90% dell'aroma di fungo con quello di acido) con una NUOVA LAVORAZIONE la quale impiega forni a vapore.

Tale processo preserva intatto tutto l'aroma naturale presente in origine nel prelibato fungo. Una volta provati non tornerete più indietro.

PORCINI BIANCHI TAGLIATI



 H208.5  1600 gr

 1 vaso  Piemonte



PORCINI BIANCHI INTERI



 H210.5  1600 gr

 1 vaso  Piemonte

Funghi porcini

Completano la gamma dei PORCINI CONSERVATI AL NATURALE, ovvero in sola acqua, i quali sono l'alternativa conservata più fedele possibile al Porcino Fresco, sia per aroma che consistenza sono meglio di quelli surgelati. Infine per una vendita sfusa, ci sono i porcini secchi dei quali utilizziamo la sola parte della testina, notoriamente la più pregiata.

PORCINI TESTA NERA TAGLIATI

 H214.5  1600 gr

 1 vaso  Piemonte



PORCINI TESTA NERA INTERI

 H215.5  1600 gr



 1 vaso  Piemonte

Funghi porcini

Immaginate di disporre di un porcino già mondato e tagliato che mantenga le stesse proprietà organolettiche del fresco, ma senza essere surgelato e soprattutto disponibile tutto l'anno. Senza più scarti di prodotti, SENZA OLIO e pronto per essere utilizzato come MATERIA PRIMA. Semplicemente pronto all'uso.

PORCINI BIANCHI MATERIA PRIMA AL NATURALE

 H280  1700 ml

 1 vaso  Piemonte



Friarielli

FRIARIELLI CAMPANI NON ACIDIFICATI

Dalle migliori cime di rapa, teneri e veraci FRIARIELLI IN DELICATO OLIO, ottimi per arricchire Pizze e crostoni gourmet, primi piatti o come base per carni e pesci cotti. Aggiungeranno una gradevole nota amarognola ai vostri impiattamenti.

**Abbiamo eliminato la componente acetica da questa nuova ricetta in modo da non alterare il sapore naturale del broccolo friariello.*

 H223  1062 ml

 2 vasi  Campania



Asparagi

ASPARAGINI SELVATICI CROCCANTI

Croccantissimi ASPARAGINI SELVATICI, raccolti a mano, mondati e scottati, conservati in olio per mantenerne inalterate le caratteristiche organolettiche. Voglia di contorni alternativi? Mai provati sulla pizza bianca? Accompagnato con un tagliere di salumi daranno il meglio di loro.

 H224  1062 ml

 2 vasi  Basilicata





Peperoni

PEPERONI A FALDE ALLA BRACE

Solo i migliori PEPERONI di stagione lavorati dal fresco tagliati a falde e arrostiti e pelati a mano, salati leggermente per facilitarne il più largo impiego in cucina.

Pronti all'uso, ottimi accompagnati da acciughe prezzemolo, su crostoni o battuti a coltello per farne una salsa rustica.

 H204.1  1062 ml

 2 vasi  Puglia




Peperoncini

PEPERONCINI SEMIPICCANTI RIPIENI DI TONNO E CAPPERI

Il classico e sfizioso PEPERONCINO FARCITO DI TONNO E CAPPERI, dal gusto deciso ma mai aggressivo, scenografico anche come vaso da vetrina.

 H212.1  1062 ml

 2 vasi  Puglia



Melanzane

CAPONATA SICILIANA TRADIZIONALE

Un grande classico della cucina siciliana, la tradizionale CAPONATA DI MELANZANE prima fritte in olio, poi ripassate in padella con pomodoro, sedano e olive. Ottima come contorno ma anche come piatto principale o in accompagnamento ad un Pacchero di Gragnano o perché no, su una pizza gourmet.



Melanzane

MELANZANE affettate a mano, scottate e farcite con pomodori secchi salentini e una farcia di tonno battuto al coltello. Arrotolati e fermati con uno stecco, rigorosamente a mano proprio come in casa. Un'insolita alternativa agli antipasti delle feste, o come tapas in golosi aperitivi.

INVOLTINI DI MELANZANE RIPIENI DI POMODORI SECCHI E TONNO





MELANZANE A FILETTI



Condiriso

CONDIRISO

il classico condiriso in formato pratico per la preparazione

 H224.5  1062 ml

 6 vasi  Lombardia




Patè di olive nere

PATÈ DI OLIVE NERE

Un PATÈ DI OLIVE NERE italiane, vellutato al palato e perfetto per aggiungere carattere a panini e pizze ma anche insaporire carni bianche e paste fredde.

 H304  1062 ml

 2 vasi  Puglia



Linea capperi

CAPPERINI CALIBRO LILLIPUT non più grossi di un grano di pepe, sotto sale, ingrediente per mille preparazioni mediterranee. I CUCUNCI sono i loro rispettivi frutti, grossi e carnosì ideali per decorare piatti come tartare e in accompagnamento ad un calice di bollicine. Direttamente da Pantelleria le FOGLIE accuratamente selezionate della pianta del capperò, sode e croccanti con un giusto equilibrio tra sapidità e piacevole nota acidula. Belle da vedere nel piatto e buone da mangiare. Ideali per condire e guarnire tutte le preparazioni a base di pesce, carne, verdure cotte e crude. Da provare fritte in pastella.

CAPPERI LILLIPUT SOTTO SALE


 H258  1062 ml

 2 vasi  Sicilia



CUCUNCI / FRUTTI DEL CAPPERO

 H258.5  1062 ml

 2 vasi  Sicilia

FOGLIE DEL CAPPERO IN OLIO E.V.O.

 261  314 ml

 6 vasi  Pantelleria





Ittici

Il nostro TONNO A TRANCI IN OLIO D'OLIVA, precedentemente cotti a vapore, dalle carni sode e dal gusto intenso. Le ALICI vengono pescate al largo delle coste siciliane tramite piccoli pescherecci con il metodo delle Lampare, eviscerate entro poche ore per evitare ristagnamenti di sangue in modo da mantenere un colore rosato delle carni, e subito poste a maturare sottosale. Le migliori e più grosse di queste, raggiunta la giusta maturazione, vengono sfilettate e distese in pregiato olio d'oliva delicato.

TONNO DI TONNARA A TRANCI*



 H405  1062 ml

 2 vasi  Sicilia

*su richiesta anche in latta di alluminio



FILETTI DI ALICI DISTESE SOTT'OLIO

 H400.1  1,5 kg

 2 vasi  Sicilia



Baccalà

BACCALÀ MANTECATO ALLA VENEZIANA

Il BACCALÀ MANTECATO ALLA VENEZIANA è una ricetta tipica delicata e raffinata, si prepara con lo stoccafisso, cioè un merluzzo artico di origine norvegese. Ridotto in una morbida e bianca crema, è una ricetta davvero gustosa, ideale per essere servita come antipasto, se spalmato su crostini di pane o polenta o come piatto unico.

 H433  580 ml

 6 vasi  Veneto



CONFIT DI CIPOLLE ROSSE

Il CONFIT DI CIPOLLE ROSSE lentamente appassite in riduzione di Barbera e aceto balsamico di Modena è un accompagnamento perfetto per formaggi a pasta dura. Sorprende oltre che con tutti i formaggi, anche con salumi cotti. Ma l'apoteosi la raggiunge accompagnandola a del Foie Grass. Provare per credere!

 H954  350 gr


 12 vasi  Piemonte



Aperitivi

Deliziose e croccantissime VERDURE DISIDRATATE e leggermente saline.
Un mix per rendere originalissimo il vostro aperitivo.
Una MANDORLA "TOSTATA" e leggermente salata.
E per rendere ancora più sfiziosi i tuoi aperitivi, abbiamo pensato di caratterizzarli con nuove speziature, per un aperitivo mai banale e scontato.

CHIPS DI VERDURE CROCCANTI

 H835.5  1,4 kg
 1 pezzo



MANDORLE TOSTATE SALATE

 H836  1 kg
 1 pezzo  Sicilia

Cantucci

Il celebre biscotto toscano fatto a mano perfetto da accompagnare a vini liquorosi a fine pasto come alternativa pratica e molto gustosa di un dessert.

CANTUCCI TOSCANI SEMI MORBIDI ALLA MANDORLA

 H792  1 kg
 6 pezzo  Toscana





LINEA RETAIL

Una gamma di prodotti gourmet e artigianali, per rifornire gli scaffali della tua Bottega del Gusto con un ampissimo assortimento. In tal modo, con un unico ordine minimo, vengono garantite molte referenze di categorie diverse, senza dover gestire minimi d'ordine da molti fornitori e riunendo consegne e scadenze su un unico partner di fiducia.

Un risparmio di tempo e un magazzino mai sovraccaricato, con agenti professionisti sempre pronti ad ascoltare le vostre esigenze.

Conserve di pomodoro

PASSATA EXTRA Densa da solo pomodori ITALIANI, nella fattispecie 100% PARMENSI, raccolti a perfetta maturazione e lavorati entro poche ore.

Caratterizzata dall'assoluta corposità che si "aggrappa" alla pasta: proprietà ottenuta tramite una lentissima cottura a bagnomaria, che ne concentra la polpa esaltandone la dolcezza ed evitando il retrogusto acido.

PASSATA EXTRA Densa Lenta Lavorazione a Bagnomaria



101.5



314 ml



12 pezzi



Emilia Romagna



PASSATA EXTRA Densa Lenta Lavorazione a Bagnomaria



100.5



720 ml



12 pezzi



Emilia Romagna



Conserve di pomodoro

PASSATA EXTRA Densa da solo pomodori ITALIANI nella fattispecie 100% parmensi raccolti a perfetta maturazione e lavorati entro poche ore, con l'aggiunta di qualche foglia di basilico fresco.

Caratterizzata dall'assoluta corposità che si "aggrappa" alla pasta: proprietà ottenuta tramite una lentissima cottura a bagnomaria, che ne concentra la polpa esaltandone la dolcezza ed evitando il retrogusto acido.

Dolcezza che ritroviamo ancor più esaltata in quella di POMODORINI CILIEGINI DI PACHINO.

PASSATA EXTRA Densa CON BASILICO

101 314 ml

12 pezzi Emilia Romagna



PASSATA EXTRA Densa CON BASILICO

100 720 ml

12 pezzi Emilia Romagna

Conserve di pomodoro

La passata di pomodoro Datterino Giallo calabrese, recupera una cultivar perduta di pomodoro dal sapore dolce e molto vegetale, perfetto per primi piatti a base di pesce, bruschette e pizza gourmet dando colore e gusto a ricette innovative.

Completano la gamma degli splendidi POMODORI PERINI raccolti e pelati a mano e riposti nella loro acqua, il gusto pieno dell'estate durante tutto l'anno.

PASSATA DI POMODORINO DATTERINO GIALLO

104 360 ml

12 pezzi Calabria



PASSATA DI CILIEGINI DI PACHINO

102.5 330 ml

12 pezzi Sicilia

POMODORI PELATI AL NATURALE

103 580 ml

12 pezzi Puglia






Sughi pronti

I grandi classici della cucina italiana, POMODORO PUGLIESE soffritto in 5 declinazioni diverse, il massimo della praticità in un formato molto generoso adeguato a condire i nostri primi con pienezza e gusto. Il sugo dev'essere abbondante!

SUGHI PRONTI

- AL BASILICO  150
- ALL'ARRABBIATA  151
- ALLE MELANZANE  152
- ALLA PUTTANESCA  153
- ALL'ORTOLANA  154

 450 ml  12 pezzi  Puglia



Sughi pronti

SUGO CACIO & PEPE

 157  212 ml
 12 pezzi  Lazio



SUGO ALLA CARBONARA

 158  212 ml
 12 pezzi  Lazio



SUGO AMATRICIANA

 156  212 ml
 12 pezzi  Lazio



SUGO AI FUNGHI PORCINI

 155  212 ml
 12 pezzi  Lazio



Ragù pronti

Abbiamo completamente rinnovato la linea ragù di carne con un nuovo processo di cottura sottovuoto anaerobico, per non avere ossidazione delle carni ed aumentarne naturalmente il gusto umami. **Solo da macinato scelto:** il primo, il classico RAGÙ ALLA BOLOGNESE, con la ricetta fedele all'originale ed un contenuto di carne elevato per conferire pienezza al condimento; il secondo: il RAGÙ DI CINGHIALE, con la più classica delle selvaggine italiane, seguita dal nobile RAGÙ DI CARNE DI CERVO. Per concludere il più rinomato tra le selvaggine pennute, il FAGIANO dalla carne bianca e decisamente aromatica.

RAGÙ BOLOGNESE



RAGÙ BIANCO DI CINGHIALE



RAGÙ BIANCO DI CERVO



RAGÙ BIANCO DI FAGIANO



Ragù pronti

La ricerca assidua delle ricette tradizionali e di ingredienti sempre più locali ci ha dato questa gamma di prodotti toscanissimi: come il RAGÙ DI CHIANTINA certificata "Vitellone Bianco dell'appennino centrale IGP". Oppure il delicatissimo RAGÙ DI CARNI BIANCHE DI CORTILE a base di pollo ruspante, coniglio e tacchino. In contrapposizione abbiamo un robusto RAGÙ DI SALSICCIA TOSCANA CON FUNGHI per condire in modo gustosissimo i primi piatti.



RAGÙ DI CHIANTINA



RAGÙ DI CORTILE DI CARNI BIANCHE



SALSICCIA E FUNGHI



Basi per primi

Dalla tradizione del Nord Ovest, uno squisito SUGO D'ARROSTO prelevato dalla cottura dei brasati al vino rosso, sontuoso condimento per paste all'uovo o meglio ancora paste ripiene.

CONCENTRATO DI POMODORO, solo dai migliori pomodori italiani, un ingrediente versatissimo nella cucina italiana.

SOFFRITTO PRONTO, il classico sedano carote cipolle, già soffritte, per chi non vuole odori sgradevoli in casa e necessita di ottimizzare il tempo.



SUGO D'ARROSTO PER PASTE ALL'UOVO O RIPIENE

170 212 ml
6 pezzi Piemonte

DOPPIO CONCENTRATO DI POMODORO

110 140 gr
6 pezzi Piemonte



SOFFRITTO PRONTO

111 90 gr
12 pezzi Piemonte



I regionali: Sicilia



I POMODORINI CILIEGINI CONFIT con olio E.V.O.: cotti a bassa temperatura per sei ore, risultano teneri e dalla superba dolcezza.

Sono un asso nella manica per un'enorme quantità di preparazioni: pizze gourmet, nella pasta, crudi di pesce, cartocci al forno, carpacci ecc...

POMODORINI CILIEGINI CONFIT

220 212 ml
12 pezzi Sicilia



CAPONATA SICILIANA TRADIZIONALE DI MELANZANE

223 314 ml
6 pezzi Sicilia

NOCELLARA DEL BELICE

211 314 ml
12 pezzi Sicilia



I regionali: Calabria



Un territorio tanto impervio quanto generoso e ricco di tradizione, dalla Calabria 3 preparazioni iconiche, il peperoncino più aromatico d'Italia macinato fresco con olio per una sferzata di sapore, la tipica 'Nduja di Spilinga riposta sapientemente in vaso e pronta da spalmare e da ricettare e i superlativi peperoni della Sila arrostiti a fiamma, pelato a mano e messi a falde intere in acqua in modo che si possano condire a piacere senza che abbiano già la componente oleosa.

PEPERONI CALABRESI ALLA BRACE PELATI AL NATURALE

205 314 ml
 12 pezzi Calabria



CHILI CALABRESE

263 156 ml
 6 pezzi Calabria

NDUJA DI SPILINGA

264 156 ml
 6 pezzi Calabria



I regionali: Puglia



MELANZANE affettate a mano, scottate e farcite con pomodori secchi salentini e una farcia di tonno battuto al coltello. Arrotolati e fermati con uno stecco a mano come in casa. La linea non poteva chiudersi senza La BELLA DI CERIGNOLA, l'oliva verde da tavola per antonomasia, che deve il suo pregio al crescere del calibro. Noi abbiamo scelto le "3G giganti".

Il classico e sfizioso PEPERONCINO FARCITO DI TONNO E CAPPERI, dal gusto deciso ma mai aggressivo, scenografico anche come vaso da vetrina. E per terminare la variante FARCITA CON FORMAGGIO.

INVOLTINI DI MELANZANE RIPIENI DI TONNO E POMODORI SECCHI

209.5 314 ml
 12 pezzi Puglia



BELLE DI CERIGNOLA CALIBRO EXTRA

213 314 ml
 12 pezzi Puglia

PEPERONCINI RIPIENI TONNO E CAPPERI

212.5 314 ml
 12 pezzi Puglia



PEPERONCINI RIPIENI CON FORMAGGIO

232 314 ml
 12 pezzi Puglia



I regionali: Campania



Dalle migliori cime di rapa, teneri e veraci FRIARIELLI IN DELICATO OLIO, ottimi per arricchire Pizze e crostoni gourmet, primi piatti o come base per carni e pesci cotti. Aggiungeranno una gradevole nota amarognola ai vostri impiattamenti. Nuova originale ricetta, il PESTO DI LIMONI SORRENTINI racchiude tutta la fragranza agrumata delle scorze dei migliori limoni al mondo su una base di pecorino e olio evo per dei primi piatti decisamente insoliti.

FRIARIELLI CAMPANI NON ACIDIFICATI

233 580 ml

12 pezzi Campania



I regionali: Piemonte



L'ANTIPASTO PIEMONTESE, squisito antipasto della tradizione, verdure cotte in pentola aggiunte in progressione per mantenere la naturale consistenza ed infine addizionate di sugo di pomodoro per donare un intenso piacere al palato ottimo con il tonno.



ANTIPASTO PIEMONTESE CON TONNO

218.5 314 ml

12 pezzi Piemonte

I regionali: Valle d'Aosta



Ricetta tipica alpina pronta da scaldare con all'interno il 33% di Fontina DOP

FONDUTA TRADIZIONALE CON FONTINA DELLA VALLE D'AOSTA DOP

265 314 ml

6 pezzi Valle d'Aosta



I regionali: Veneto



IL BACCALÀ MANTECATO ALLA VENEZIANA è una ricetta tipica delicata e raffinata, si prepara con lo stoccafisso, cioè un merluzzo artico di origine norvegese. Ridotto in una morbida e bianca crema, è una ricetta davvero gustosa, ideale per essere servita come antipasto, se spalmato su crostini di pane o polenta o come piatto unico. ASPARAGI BIANCHI VENETI SOTT'OLIO E.V.O., il più delicato degli asparagi bianchi Veneti, pelato a mano, e riposto in una bagna agrodolce che ne valorizza il sapore e la consistenza. Ottimo compagno di salumi di alta qualità. RADICCHIO ROSSO VENETO TARDIVO IN AGRODOLCE, il migliore radicchio al mondo, quello trevigiano tardivo, dall'inconfondibile nota amarognola, prima cotto alla piastra poi riposto in una delicata bagna agrodolce per un antipasto/contorno di grande effetto.

BACCALÀ MANTECATO

226 225 ml

6 pezzi Veneto



PUNTE DI ASPARAGI BIANCHI IN OLIO

227 314 ml

6 pezzi Veneto

RADICCHIO ROSSO TARDIVO IN AGRODOLCE

228 314 ml

6 pezzi Veneto



I regionali: Toscana



Il PATÈ PER CROSTINO TOSCANO è a base di fegatini di pollo e vitello, lavorati con acciughe capperi e cipolla appassita, per una preparazione tipica della tradizione toscana.

Immaneabile nella preparazione di crostoni e voulevant.

Il "TONNO" DEL CHIANTI è una ricetta antica tipica della tradizione toscana che, a dispetto del nome, si realizza con il maiale. Si tratta di una preparazione laboriosa: i bocconcini vengono spurgati a lungo nel sale cotti lentamente con vino e aromi, quindi sfilacciati con le mani e conservati sotto olio extra vergine. Delicato antipasto da accompagnare con le bruschette.

Il PEPOSO è un tradizionale spezzatino stracotto dalle note speziate.

PATÈ PER CROSTINO TOSCANO

225 225 ml

6 pezzi Toscana



"TONNO" DEL CHIANTI

240 330 ml

12 pezzi Toscana

SPEZZATINO "PEPOSO" TOSCANO

239 330 ml

6 pezzi Toscana



I regionali: Toscana



La RIBOLLITA è una delle minestre povere di verdure più famose d'Italia, un piatto invernale tipico ed oggi simbolo della cucina toscana. Composta da pane raffermo, cavolo nero, cavolo verza e fagioli cannellini. Gustosissima!

Una minestra dalle origini umili, ma molto saporita, la ZUPPA TOSCANA ALL'ANTICA rappresenta, quindi, un piatto di fortuna e antispreco che si compone di ortaggi diversi - a seconda delle disponibilità e stagionalità -, ma con alcuni punti fermi: pomodori, sedano, cipolle ed erbe aromatiche.

RIBOLLITA FIORENTINA

241 680 ml

6 pezzi Toscana



ZUPPA TOSCANA ALL'ANTICA

242 680 ml

12 pezzi Toscana

Linea funghi

Il Re dei Funghi, il PORCINO, si evolve nella tecnica e nel gusto, con un innovativo procedimento di lavorazione, che elimina la consuetudinaria sbianchitura in aceto (la quale sostituisce il 90% dell'aroma di fungo con quello di acido) con una nuova lavorazione la quale impiega forni a vapore. Tale processo preserva intatto tutto l'aroma naturale presente in origine nel prelibato fungo. Una volta provati non tornerete più indietro!

PORCINI TAGLIATI "SENZA ACETO"

 206.5  314 ml
 6 pezzi  Piemonte



PORCINI INTERI "SENZA ACETO"

 207.5  314 ml
 6 pezzi  Piemonte



PORCINI TAGLIATI TESTA NERA "SENZA ACETO"

 211.5  314 ml
 6 pezzi  Piemonte



PORCINI INTERI TESTA NERA "SENZA ACETO"

 213.5  314 ml
 6 pezzi  Piemonte

Linea funghi

Per un antipasto gustoso, un MIX SOTTOBOSCO CON PORCINI che comprende anche funghi chiodini, galletti e prataioli.

Per chiudere la gamma un must di ogni assortimento sott'olio sono gli CHAMPIGNON, rigorosamente coltivati in Italia con una tecnica agronomica che conferisce un gusto ricchissimo. Provare per sentire la differenza!

Novità assoluta nel panorama gastronomico è la COLATURA DI PORCINI, ricca di tutti gli aromi naturali del porcino, utilizzabile per profumare delicatamente carni, sughi, risotti, etc.. Del porcino non poteva mancare che la VERSIONE SECCA, di cui noi abbiamo selezionato solo la parte più nobile del fungo, ovvero la testina. Per veri intenditori!

MISTO FUNGHI CON PORCINI

 216.5  314 ml
 6 pezzi  Piemonte



FUNGHI CHAMPIGNON INTERI

 234  314 ml
 12 pezzi  Lombardia

COLATURA DI PORCINI

 235  100 ml
 6 pezzi  Piemonte



PORCINI SECCHI

 820.5  20 gr
 12 pezzi  Lombardia

Linea tartufi

Un'intera gamma TARTUFI ad impreziosire la nostra offerta, con la tradizionale e versatilissima SALSA TARTUFATA a base di tartufo nero estivo, che ritroviamo in versione CARPACCIO SOTT'OLIO per completare e decorare le più prelibate preparazioni gastronomiche. Un delizioso BURROCHEF con il pregiatissimi Tartufo Bianco per arricchire crstini e paste all'uovo.

LA TARTUFATA

 270  106 ml
 6 pezzi  Marche



CARPACCIO DI TARTUFO NERO ESTIVO IN OLIO

 271  106 ml
 6 pezzi  Marche

BURROCHEF CON TARTUFO BIANCO

 272  106 ml
 6 pezzi  Marche



Linea tartufi

Il NETTARE D'API, a base di miele di acacia con fette di tartufo nero che ne conferiscono un aroma unico perfetto per accompagnare i migliori formaggi a pasta dura. E infine i FILETTI DI ALICI CON FETTE DI TARTUFO per un abbinamento inusuale ma davvero squisito.

NETTARE D'API AL TARTUFO

 273  106 ml
 6 pezzi  Marche



FILETTI DI ALICI AL TARTUFO

 274  106 ml
 6 pezzi  Marche



Linea carciofi

Non c'è gastronomia che si rispetti senza CARCIOFINI. Questi sono piccoli e lavorati con il classico metodo della sbianchitura. Riposti in olio di Oliva di qualità. Sia interi che tagliati, più indicati per arricchire panini, toast o insalate di riso.

Una referenza per estimatori che ricercano l'estrema qualità non solo nel prodotto ma anche nel calibro. In 120 gr ci stanno 50 carciofi, mondati singolarmente a mano con l'utilizzo di una pinzetta e riposti con cura da orefice.

CARCIOFINI INTERI SBIANCHITI OLIO OLIVA

201 212 ml

12 pezzi Lazio



CARCIOFINI TAGLIATI SBIANCHITI OLIO OLIVA

200 212 ml

12 pezzi Lazio



MICRO CARCIOFINI 50 PEZZI

231 120 gr

1 pezzo Campania

Linea carciofi

Il nostro carciofo alla Brace è un vanto aziendale, utilizziamo solo carciofi della Murgia, di media dimensione, torniti a mano e grigliati sulle braci e poi messi in olio E.V.O. per un sapore rustico e deciso.

Quelli ALLA ROMANA, vengono invece rosolati con erbe aromatiche come mentuccia e rosmarino come da tradizione laziale.

I MINI CARCIOFINI sono la selezione della selezione delle primizie di carciofo, lavorati alla crudaiola e riposti in olio e.v.o. per farne un prodotto di grande pregio gastronomico.

CARCIOFO INTERO ALLA BRACE IN OLIO E.V.O.

202.1 314 ml

12 pezzi Puglia



CARCIOFO INTERO ALLA ROMANA

230 314 ml

12 pezzi Lazio

MINI CARCIOFINO ALLA CRUDAIOLA IN OLIO E.V.O.

203 212 ml

12 pezzi Toscana



Giardiniera



La SPACCATA DI VERDURE, tagliate grossolanamente, messe in vaso crude con una bagna ad alta percentuale di vino Arneis, e cotte con la sola pastorizzazione, mentre la taglio fine è caratterizzata da una bagna profumata con alloro e chiodi garofano ed un taglio più fine delle verdure. Il risultato è una dolcezza naturale intensa data dal vino e una croccantezza senza eguali. Provare per credere!

La tradizione contadina vuole che la GIARDINIERA venga preparata con verdure fresche dalla consistenza solida e croccante.

Il sapore è unico e ben equilibrato tra l'aroma dell'aceto di mele, delle spezie e la dolcezza dello zucchero.



SPACCATA DI VERDURE IN AGRODOLCE



 249  580 ml

 12 pezzi  Piemonte



GIARDINIERA IN BAGNA AROMATICA

 251  580 ml

 12 pezzi  Toscana



Giardiniera

Due novità queste particolarissime GIARDINIERE IN OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA in quanto adottano un metodo di preparazione unico, dopo un breve sbianchitura delle verdure distinte per tipologia, la cottura, viene ultimata direttamente in vaso con ottimo E.V.O., tramite il metodo della vasocottura anaerobica. Questo ultimo passaggio garantisce una preservazione eccezionale dei sapori delle verdure mantenendo un'ottima croccantezza e vivacità dei colori.

La manualità delle nostre artigiane porta a creare anche gli spiedi di questo superlativo prodotto, ogni spiedo è infilato pezzo per pezzo e ritagliati tutti completamente a mano.

SPIEDI DI GIARDINIERA IN OLIO 8 PZ



 243  314 ml

 12 pezzi  Toscana



VERDURE CROCCANTI IN VASOCOTTURA IN OLIO EVO

 248  580 ml



 12 pezzi  Toscana

Pinzimoni

Dalla capacità artigiana toscana 4 PINZIMONI MONOVARIETALI che vi faranno scoprire un nuovo e sorprendente sapore delle verdure, oltre alla croccantezza anche un sapore nuovo dato dalla vasocottura anaerobica e dalla bagna delicata che non mancherà di sorprendere i palati più esigenti.

PINZIMONIO CAROTE



 247  314 ml

 12 pezzi  Toscana



PINZIMONIO ZUCCHINE



 245  314 ml

 12 pezzi  Toscana



PINZIMONIO FINOCCHIO



 244  314 ml

 12 pezzi  Toscana



PINZIMONIO CAVOLFIORE CON PEPE ROSA

 246  314 ml

 12 pezzi  Toscana

Dalla brace



Solo i migliori PEPERONI DI STAGIONE lavorati dal fresco tagliati a falde e arrostiti e pelati a mano, salati leggermente per facilitarne il più largo impiego in cucina.

Pronti all'uso, ottimi accompagnati da acciughe prezzemolo, su crostoni o battuti a coltello per farne una salsa rustica.

Si aggiungono delle croccantissime CIPOLLE BORETTANE PASSATE ALLA BRACE per un sapore più deciso.

PEPERONI A FALDE ALLA BRACE

 204  314 gr

 12 pezzi  Puglia



CIPOLLE BORETTANE ALLA BRACE SOTT'OLIO

 237  314 ml

 12 pezzi  Lombardia

Gli estivi

Una selezione di prodotti ad alta rotazione ideali nelle stagioni calde, CONDIRISO IN OLIO D'OLIVA: di qualità, pratico e gustosissimo.
Il FARCITOAST immancabile in accompagnamento agli spuntini rapidi e leggeri.

CONDIRISO

 216  314 ml

 12 pezzi  Lombardia






FARCITOAST

 217  314 ml

 12 pezzi  Lombardia

BRUSCHETTA PRONTA

 310  314 ml

 12 pezzi  Calabria



Gli estivi

La gamma degli estivi è arricchita dai POMODORI SECCHI E DAL LORO PATÈ e dal classico cetriolo bianco tipico lombardo, eccellente accompagnamento di merende a base di nobili salumi.
Per concludere gli immancabili FILETTI DI MELANZANE carnosì e mai banali.

PATÈ DELL'ORTO

 304  314 ml

 12 pezzi  Emilia Romagna



POMODORI SECCHI IN OLIO D'OLIVA

 219  212 ml

 12 pezzi  Sicilia

FILETTI DI MELANZANE

 210  314 ml

 12 pezzi  Puglia



Linea olive

OLIVE NERE TOSTATE in forno: appetitose, invitanti e leggermente amarognole sono immancabili come antipasto, o per condire focacce e arricchire di sapore tante ricette e condimenti per pasta o mozzarelle. Appetitose, invitanti e leggermente amarognole sono immancabili come antipasto.

E, per concludere la gamma, le OLIVE VERDI DENOCCIOLATE da Martini.

OLIVE VERDI SNOCCIOLATE


 259  314 ml

 12 pezzi  Lombardia



OLIVE NERE KALAMATA DENOCCIOLATE



 283  314 ml

 12 pezzi



OLIVE NERE TOSTATE

 282  314 ml

 12 pezzi  Sicilia

Conserve in aceto

VERDURA FRESCA dagli orti lombardi conservata in bagna d'aceto delicato, talvolta addolcita con dell'agrodolce o impreziosita dalla presenza di aceto balsamico di Modena IGP 3 anni.

Compagni perfetti dell'antipasto di salumi insieme ai mitici CETRIOLI MOSCATELLI.

VERDURINE SOTT'ACETO

 250  314 ml

 12 pezzi  Lombardia




CETRIOLINI DA APERITIVO

 254  314 ml

 12 pezzi  Lombardia

CETRIOLI MOSCATELLI

 255  314 ml

 12 pezzi  Lombardia



Conserve in aceto

Le CIPOLLE BORETTANE in tre declinazioni.
La nostra gamma di cipolle con queste perline maggioline, croccanti e dal gusto leggermente pungente. Ideali per preparare la classica salsa giardiniera in accompagnamento a carni al forno o alla grigli o nell'insalata di riso.

CIPOLLE PERLINE

252 314 ml

12 pezzi Lombardia



CIPOLLE BORETTANE IN ACETO GENTILE

253.5 314 ml

12 pezzi Lombardia



CIPOLLE BORETTANE IN AGRODOLCE

253 314 ml

12 pezzi Lombardia



Conserve in aceto

I PEPERONI IN DUE DECLINAZIONI i mitici verdi lombardi dolci ma dal gusto deciso e i classici falde in agrodolce, leggendaria la combinazione con la tipica michetta milanese e il proscitto cotto.



PEPERONCINI VERDI LOMBARDI

260 314 ml

12 pezzi Lombardia

PEPERONI IN FALDE

256 314 ml

12 pezzi Lombardia





Linea capperi

CAPPERINI CALIBRO LILLIPUT non più grossi di un grano di pepe, sia sott'aceto che sotto sale, ingrediente per mille preparazioni mediterranee. I CUCUNCICI sono i loro rispettivi frutti, grossi e carnosì ideali per decorare piatti come tartare e in accompagnamento ad un calice di bollicine.



FOGLIE DEL CAPPERO

262 106 ml
6 pezzi Pantelleria

CAPPERI LILLIPUT IN ACETO

257.5 106 ml
12 pezzi Sicilia



FRUTTI DEL CAPPERO CUCUNCICI

258.5 314 ml
12 pezzi Sicilia



CAPPERI LILLIPUT SOTTO SALE

258 106 ml
12 pezzi Sicilia



Olive taggiasche

Risaliamo la penisola fino al ponente ligure per scoprire un'altra cultivar di olive, questa volta piccina e nera ma dal sapore intensissimo, L'OLIVA TAGGIASCA, che abbiamo deciso di proporre in tre varianti: INTERA IN SALAMOIA per un consumo diretto; frantumandone la polpa con dell'olio E.V.O., fino ad ottenerne uno squisito PATÈ per dare colore e sapore ad antipasti, crostini, salse e sughi; oppure nella preziosa variante SNOCCIOLATA IN OLIO E.V.O., creando così perle nere di sapore intenso e dolce al contempo.

N.B Le nostre sono le vere taggiasche e non le riviera come troppo spesso accade...

OLIVE TAGGIASCHE SNOCCIOLATE IN OLIO EXTRA VERGINE

214 212 ml

12 pezzi Liguria



OLIVE TAGGIASCHE IN SALAMOIA

215 314 ml

12 pezzi Liguria

PATÈ DI OLIVE TAGGIASCHE

303 212 ml

12 pezzi Liguria



I pesti

I PESTI TRADIZIONALI GENOVESI fatti con solo basilico Dop del ponente ligure, pinoli, Grana Padano e olio E.V.O. Le due versioni sono "tradizionale" fedele alla ricetta ligure e "senz'aglio" per avvicinarsi a i gusti di coloro che non ne apprezzano l'aroma pungente. Non tutto il PISTACCHIO SICILIANO è di Bronte... ma tutto il nostro pistacchio è siciliano, dalle magnifiche note dolci tostate. Perfetto con le linguine e i gamberi rossi come su una pizza bianca con la mortadella.

PESTO ALLA GENOVESE

305 130 ml

12 pezzi Liguria



PESTO ALLA GENOVESE SENZ'AGLIO

306 130 ml

12 pezzi Liguria

PESTO DI PISTACCHI SICILIANO

307.5 120 gr

12 pezzi Sicilia



Linea tonni

Il più noto dei tonni, il PINNA GIALLA, pescato in oceano aperto, congelato a bordo, e spedito nella tonnara siciliana per una lavorazione e una cottura secondo la più antica delle tradizioni manifatturiere isolana preservato sia in Olio d'oliva che al Naturale. La versione mediterranea del TONNO DETTO "ALLETTERATO" O "STRIATO" è un pesce azzurro di taglia media con carni dal colore nocciolato, un gusto più complesso rispetto al Pinne Gialle con carni sode ma mai stoppose, un prodotto per intenditori.

TRANCETTI DI TONNO PINNE GIALLE IN OLIO D'OLIVA

405 212 ml

12 pezzi Oceanica,
lavorazione Sicilia



TRANCETTI DI TONNO PINNE GIALLE AL NATURALE

411 212 ml

12 pezzi Oceanica,
lavorazione Sicilia



TONNETTO STRIATO DEL MEDITERRANEO

412 212 ml

12 pezzi Sicilia

Ittici pregiati

Dal Re del Mediterraneo, il TONNO ROSSO, noto anche come "blue fin", nome scientifico Thunnus Thynnus, otteniamo solo pregiati filetti dalle succulenti carni e pregiatissimi TRANCI DI VENTRESCA, la parte più nobile dell'intero pesce. Dalla severissima pesca controllata e contingentata dal ministero delle politiche agricole alimentari otteniamo solo piccoli lotti certificati che ne fanno una produzione ad edizione limitata. Dai saporitissimi tagli limitrofi alla lisca centrale dal colore bruno intenso dovuto alla forte irrorazione vascolare, un prodotto per conoscitore dal gusto vibrante e dalla tenera consistenza. Una rivelazione.

TONNO ROSSO SICILIANO LAVORATO A MANO

410 212 ml

12 pezzi Sicilia



VENTRESCA DI TONNO ROSSO

409 212 ml

12 pezzi Sicilia

BUZZONAGLIA DI TONNETTO DEL MEDITERRANEO

413 212 ml

12 pezzi Sicilia





Ittici pregiati

ALICI SICILIANE maturate per mesi prima di essere dissalate e poste in olio d'oliva di qualità. Abbiamo il classico filetto disteso a mano o arrotolato con il capperone. Mentre per quelle salsate, la lavorazione avviene in Piemonte, regione che seppur priva di sbocchi diretti sul mare, vanta un secolare tradizione nella lavorazione di questo piccolo pesce azzurro, tanto da essere il protagonista di diverse ricette tipiche regionali quali la Bagna Caoda e per l'appunto le ACCIUGHE AL BAGNETTO VERDE, ovvero una salsa a base di prezzemolo tritato o nella versione in salsa rossa, dal gusto decisamente saporito.

FILETTI DI ALICI DISTESE

 401.5  106 ml
 12 pezzi  Sicilia



ALICI ARROTOLATE CON CAPPERO

 403.5  106 ml
 12 pezzi  Sicilia



ACCIUGHE AL BAGNETT RÙS

 421  106 ml
 12 pezzi  Piemonte



ACCIUGHE IN SALSA VERDE

 420  106 ml
 12 pezzi  Piemonte



Ittici pregiati

Il DENTICE, grande predatore, è considerato da tutti i pescatori, anche sportivi, uno dei pesci in assoluto più prelibati del mediterraneo. Carni bianche dolci e succose, polpa soda, pochi grassi e quindi molto leggero e digeribile.

Completamente espinato e lessato al vapore, viene sezionato in filetti e ricoperto da olio di oliva di qualità. Prezioso e squisito. Insieme ad una misticanza diventa un piatto a sé. Pesce spada, arcinoto sul banco del fresco ma raro preservato in olio. La maturazione dei tranci sott'olio dona profondità di sapore alle sue carni dalla tipica compattezza. Gusto, gusto e gusto!

Nella gamma abbiamo anche dei teneri FILETTI DI SGOMBRETTO italiano selezionati e posti in vaso uno ad uno a mano.

FILETTI DI DENTICE

408 212 ml

12 pezzi Sicilia



FILETTI DI SGOMBRETTO

404 212 ml

12 pezzi Sicilia



FILETTI DI PESCE SPADA

407 212 ml

12 pezzi Sicilia



Colatura di alici

COLATURA DI ALICI

La COLATURA DI ALICI dalla lavorazione e maturazione delle migliori alici siciliane, una colatura saporita per rendere uniche le linguine cotte senza sale e scolate direttamente in una pirofila con olio evo, aglio crudo e prezzemolo.

432 100 ml 6 pezzi Sicilia



Bottarga

BOTTARGA DI TONNO GRATTUGGIATA

Abbiamo la BOTTARGA DI TONNO siciliana, più ambrata e pungente già comodamente grattugiata. Ideale completamento insieme ad un nostro spaghettono di Gragnano.

430 50 gr 12 pezzi Sicilia



Colatura di gambero rosso



COLATURA DI GAMBERO ROSSO DI MAZZARA

La Colatura di Gambero Rosso® di Mazara del Vallo è un nuovo prodotto alimentare realizzato con metodo brevettato che consente di estrarre le uova e i succhi presenti all'interno del carapace del gambero rosso. Nell'usanza dei marinai, è impiegata per dare sapore alle zuppe o ad altre pietanze a base di pesce" ha un sapore delicato che richiama la dolcezza del crostaceo, e non contiene alcuna aggiunta di sale. È un prodotto estremamente versatile. Ha una shelf life di 10 mesi, è un prodotto da scaffale che si mantiene a temperatura ambiente.

434 100 ml 6 pezzi Sicilia

Garum acquapazza

GARUM ACQUAPAZZA

Quanto di più simile esista al GARUM: antico appannaggio dei patrizi dell'impero romano.

Acquapazza è più di una Colatura di alici, è un elisir di mare. Nasce da alici pescate con la "cianciola", imbarcazione specializzata nella pesca del pesce azzurro, tra fine marzo e inizio luglio, lasciate maturare a Cetara per mesi e mesi in tini di legno di rovere e pressate da pesanti sassi. Il liquido ambrato che se ne ricava è estremamente intenso e concentrato. Dotato di contagocce, ne bastano poche per far esplodere il mar in bocca. Per veri Gourmet.



431 50 ml 2 pezzi Campania

Salse artigianali

Tre accompagnamenti classici: la SENAPE DELICATA con zucchero di canna grezzo perfetto per gli Hamburger gourmand, SALSA RUBRA KETCHUP ottima anche per i più piccini e la SALSA BBQ, ideale per le grigliate dal gusto abilmente bilanciato tra il dolce e lo speziato. Tutte rigorosamente artigianali senza conservanti chimici, coloranti e con soli ingredienti italianissimi. Avete detto grigliata?...

SENAPE DOLCE ALL'ITALIANA

352 130 gr
6 pezzi Piemonte



SALSA RUBRA KETCHUP

351 350 ml
12 pezzi Piemonte

SALSA BBQ ARTIGIANALE

353 350 ml
12 pezzi Piemonte



Salse artigianali

Una MAIONESE arricchita da ottimo tonno capperi e acciughe, non solo per il vitello ma ovunque si necessiti una pennellata di sapore.

La SALSA COCKTAIL base maionese, più un tocco di pomodoro e salsa Worchester. "Il rosa" che stuzzica il palato e la Maionese delicata dal gusto tradizionale.

MAIONESE DELICATA

 350  212 ml
 6 pezzi  Piemonte



SALSA COCKTAIL

 355  120 gr
 6 pezzi  Piemonte

SALSA TONNATA

 354  120 gr
 6 pezzi  Piemonte



Salse artigianali

Tre nuove intriganti salse per una sferzata di sapore in più. La CLASSICA TARTARA, una MAIONESE con una fresca piccantezza data dal pepe verde e infine la famosa SALSA AIOLI dal delicato sentore di aglio dolce.

SALSA TARTARA

 356  120 gr
 6 pezzi  Piemonte



SALSA AL PEPE VERDE

 357  120 gr
 6 pezzi  Piemonte

SALSA AIOLI

 358  120 gr
 6 pezzi  Piemonte



Accompagnamenti carni e formaggi

Immaneabile il "BAGNETT VERD", salsa verde per i non piemontesi, la classica a base di prezzemolo: grande accompagnamento al carello dei bolliti.
Il CONFIT DI CIPOLLE ROSSE lentamente appassite in riduzione di Barbera e aceto balsamico di Modena è un accompagnamento perfetto per formaggi a pasta dura. Sorprende oltre che con tutti i formaggi, anche con salumi cotti. Ma l'apoteosi la raggiunge accompagnandola a del Foie Grass. Provare per credere!



BAGNETTO VERDE PIEMONTESE

 360  120 gr
 6 pezzi  Piemonte

CONFIT DI CIPOLLE ROSSE

 954.1  110 gr
 12 pezzi  Piemonte



Linea mostarde

Grande classico lombardo la MOSTARDA TAGLIO CREMONESE, ovvero a frutti interi assortiti e canditi, senapati con essenza naturale di senape, perfetta con carni bollite e formaggi di ogni genere, mentre le mantovane sono di lavorazione monovarietale di frutta o verdura sempre tagliata a pezzi dal gusto meno piccante rispetto a quella cremonese ma comunque balsamico. Le nostre sono prodotte tutte all'interno dello stesso agriturismo in provincia di Mantova.

MOSTARDA TAGLIO CREMONESE

 950  350 gr
 12 pezzi  Lombardia



MOSTARDA MANTOVANA DI MELE COTOGNE

Da un frutto impervio, compatto e profumato una mostarda dal sapore intenso. Ottima con culatello, formaggi morbidi, Mascarpone, Ricotta, Stracchino.

 958  120 gr
 6 pezzi  Lombardia



MOSTARDA MANTOVANA DI ALBICOCCHÉ

Il suo aroma garbato e il colore vivace attirano le preferenze dei golosi di ogni età. Ottima con Formaggi semi stagionati, Asiago, Montasio, Briè.

 959  120 gr
 6 pezzi  Lombardia



Linea mostarde

La MOSTARDA viene accolta come contorno da bolliti, arrostiti e salumi, ma diventa protagonista con i formaggi. Qualsiasi tipo di formaggio, stagionato o fresco, saporito o dolce, vaccino o di capra, trova un appropriato abbinamento tra i diversi gusti piccanti delle mostarde.

MOSTARDA MANTOVANA DI ARANCE

Questa mostarda esalta il dolce-amaro dell'arancia. Gli oli essenziali contenuti nella scorza, combinandosi con la senape, creano un'esplosione piccante.

 960  120 gr
 6 pezzi  Lombardia



MOSTARDA MANTOVANA DI POMODORI VERDI

Realizzata con pomodori acerbi la cui nota erbacea rafforza il sapore di formaggi di media stagionatura.

 961  120 gr
 6 pezzi  Lombardia

MOSTARDA MANTOVANA DI OLIVE TAGGIASCHE

La più eccentrica della mostarde da gustare con Camembert, Formaggi morbidi caprini e ovis, Taleggio o carni bollite.

 962  120 gr
 6 pezzi  Lombardia



Linea mostarde

La SALSA PICCANTE DI CLEMENTINE, abbinamento superbo per gli erborinati. La Salsa piccante di pere fatta con pere candite e rese piccanti da una leggera senapatura, valida compagna di formaggi stagionati a pasta dura. Trova un alleato perfetto nel Parmigiano Reggiano 36 mesi. La SALSA PICCANTE DI FICHI pungente e dolce è da provare con formaggi caprini o formaggi vaccini freschi, anche a pasta molle. Bagnetto verde piemontese, a tipica salsina piemontese a base di prezzemolo e acciughe, perfetta coi bolliti di carne ma anche per tartine.

SALSA PICCANTE DI CLEMENTINE


 953  200 gr

 12 pezzi  Piemonte



SALSA PICCANTE DI FICHI



 956  200 gr

 12 pezzi  Piemonte



SALSA PICCANTE DI PERE

 957  200 gr

 12 pezzi  Piemonte



Lenticchie

LENTICCHIE APPENNINICHE, dal calibro piccolino sia verdi che rosse, queste ultime ideali per arricchire zuppe rustiche.

La LENTICCHIA DI CASTELLUCCIO DI NORCIA IGP si presenta sotto forma di semi molto piccoli, appiattiti e tondeggianti, dalla buccia molto fine e di colore variabile dal verde screziato al marroncino chiaro (alcuni semi possono essere tigrati).



LENTICCHIE DI CASTELLUCCIO DI NORCIA IGP

757 500 gr
12 pezzi Umbria

LENTICCHIE SECHE PICCOLE VERDI

754 500 gr
12 pezzi Umbria



LENTICCHIE SECHE PICCOLE ROSSE DI MONTAGNA

755 500 gr
12 pezzi Umbria



Legumi secchi e zuppe

Una selezione dei migliori LEGUMI E CEREALI SECCHI, le basi dell'alimentazione mediterranea e indispensabile fonte di nutrimento e proteine nobili.

CECI SECCHI

710 500 gr
12 pezzi Umbria



FAGIOLI CANNELLINI

711 500 gr
12 pezzi Umbria



FAGIOLI BORLOTTI

712 500 gr
12 pezzi Umbria



Legumi secchi e zuppe

Una selezione dei migliori LEGUMI E CEREALI SECCHI, le basi dell'alimentazione mediterranea e indispensabile fonte di nutrimento e proteine nobili.

FARRO PERLATO

 713  500 gr
 12 pezzi  Umbria



ZUPPA DI LEGUMI E CEREALI

 714  500 gr
 12 pezzi  Umbria

Legumi al naturale

LEGUMI ITALIANI LESSATI e riposti in vaso, comodi e pratici per chi non ha tempo di lasciarli in ammollo. Hai mai provato l'hummus di ceci, frullandoli con olio evo sale e pepe? L'insalata di tonno cipolle e fagioli Borlotti? I cannellini coi nervetti? Le seppioline in umido coi pisellini? Ecco, la praticità è servita.

CECI AL NATURALE

 700  314 ml
 12 pezzi  Emilia Romagna



FAGIOLI BORLOTTI

 702  314 ml
 12 pezzi  Emilia Romagna

FAGIOLI CANNELLINI

 701  314 ml
 12 pezzi  Emilia Romagna



PISELLI EXTRAFINI

 703  314 ml
 12 pezzi  Emilia Romagna

Farine per polenta

La POLENTA BRAMATA DI MAIS "OTTOFILE", un cultivar di mais recuperato, dal brillante color oro-rossastro, macinata a pietra grossolanamente e dall'intenso profumo di pane giallo. La TARAGNA Istantanea, per chi ha fretta ma non vuole rinunciare al sapore intenso del grano saraceno, e infine la POLENTA BIANCA tipica del terriorio triveneto.

POLENTA TARAGNA Istantanea

753 0,5 kg
12 pezzi Lombardia



POLENTA GIALLA Istantanea

756 0,5 kg
12 pezzi Lombardia

POLENTA BRAMATA MAIS "OTTOFILE"

751 0,5 kg
12 pezzi Lombardia



POLENTA BIANCA

759 500 gr
18 pezzi Veneto



Risi

Il CARNAROLI NOVARESE extrafino delle risaie novaresi (e non ibridi come il Carnise e altri spesso commercializzati sotto il nome di Carnaroli). L'ottima tenuta alla cottura e la piena presenza di amido ne fanno il re dei risotti. Imbattibile. Il Carnaroli è una varietà molto pregiata di riso. L'eccezionale compattezza dei suoi chicchi, grossi e allungati con piccola perla centrale, l'alto contenuto di amilosio, l'ottimo equilibrio tra buona capacità di assorbimento dei liquidi e bassa perdita di amido insieme all'eccezionale tenuta di cottura ne fanno il "Re dei risi" italiani.

Due versioni di Risi, ovvero il Nero tipo Venere e il Rosso tipo Hermes, entrambi integrali perciò ricchi di fibre, vitamine, sali minerali e proteine e antociani. Entrambi dal piacevole aroma delicato, sono un alimento sano e nutriente, ideale da gustare con filo d'olio extravergine di oliva, ma anche in insalata con verdure o crostacei.

RISO CARNAROLI NOVARESE

750 1 kg
12 pezzi Piemonte



RISO NERO TIPO VENERE

747 500 gr
12 pezzi Piemonte

RISO ROSSO TIPO HERMES

746 500 gr
12 pezzi Piemonte



Risotti pronti da cuocere

Una nuova linea di risotti pronti da cuocere, completi di verdure e brodo granulare in 3 classiche declinazioni. Occorre solo aggiungervi dell'acqua e, a piacere, una eventuale mantecatura a fine cottura.

RISOTTO CARNAROLI AGLI ASPARAGI

743 314 ml
12 pezzi Piemonte



RISOTTO CARNAROLI AI FUNGHI PORCINI

744 314 ml
12 pezzi Piemonte



RISOTTO CARNAROLI AL TARTUFO NERO

745 314 ml
12 pezzi Piemonte

Gli insaporitori



Ingredienti 100% naturali per un brodo granulare biologico capace di rendere i tuoi piatti ancora più saporiti e armoniosi. Un preparato granulare per brodo e condimento, ricco di verdure, estratti naturali, dal sapore pieno ed armonioso. Tre diverse salamoie per tre differenti impieghi. Affianchiamo alla classica per carne e pesce quella dalle note fresche e agrumate e quella per gli amanti del Barbeque con una gradevolissima nota affumicata.



DADO 100% GRANULARE VEG

904 212 ml
12 pezzi veneto

INSAPORITORE CARNE E PESCE

910 200 gr
12 pezzi veneto



INSAPORITORE AGRUMI E CAPPERI

907 200 gr
12 pezzi veneto



INSAPORITORE AFFUMICATO

906 200 gr
12 pezzi veneto



Sali

Preziosi e rari cristalli di Fior di Sale sardo che affiorano sulla superficie delle saline dell'isola di Sant'Antioco e vengono raccolti dai Salinai locali con antichi strumenti.

Fragrante, puro, naturalmente umido e sapido è un prodotto ottimo per cotture di carne e pesce alla griglia e in padella, ideale anche a crudo in tempura e fritture e per la preparazione di marinature e salse.

Sacchetto 1 kg di sale integrale di Sardegna gemma di mare

Nella Salina di Sant'Antioco vengono raccolti dai contadini del mare questi granelli di sale grossolani e irregolari dal gusto sapido e deciso.

Il sale integrale, integro e non trattato, è superlativo da macinare a crudo su verdure e insalate, indicato per preparazioni sotto sale e con pesto di aromi e di spezie.

FIOR DI SALE DI SANT'ANTIOCO

909 350 gr

15 pezzi Sardegna



SALE SEMIGROSSO INTEGRALE DI SARDEGNA

908 1 Kg

12 pezzi Sardegna

Drogheria

Dalla Sardegna, San Gavino Monreale una lavorazione dello Zafferano sia in buste che in stimmi per un prodotto dal colore rosso brillante e un aroma intenso e deciso.

Dalla Campania i migliori Pinoli italiani di 1° scelta in comode bustine da 20g raccolte in cartelle da 12 buste da appendere.

Un comodo e pratico preparato per purè istantaneo in fiocchi di Patate, basta aggiungervi del latte caldo e del burro per ottenere un contorno vellutato e nutriente.

PURÈ Istantaneo

752 200 gr

12 pezzi Lombardia



ZAFFERANO ROSSO IN POLVERE BUSTE TRIDOSE

822.5 0,375 gr cad (3 dosi da 0,125 gr)

50 pezzi Sardegna

ZAFFERANO ROSSO IN STIMMI

823.5 1 gr

12 pezzi Sardegna



PINOLI ITALIANI IN BUSTINE

824 20 gr

12 pezzi Campania



Rub (marinature a secco per carne)

Con RUB si intende un mix di spezie e aromi ampiamente utilizzato, soprattutto nella cucina americana, per marinare a secco la carne prima della cottura, che avviene generalmente sul barbecue o comunque alla griglia. Il termine deriva dall'espressione dry rub, ossia "strofinata, massaggio a secco", proprio perché il rub per carne non prevede ingredienti liquidi (olio, succo di limone, yogurt etc.). Nonostante nasca come condimento per la carne alla griglia, il rub si può utilizzare anche per altri tipi di cottura – al forno, in padella, alla piastra.

RUB PER MAIALE

Il vostro pulled pork sarà ricco di sfumature di gusto inimitabile.

 901  280 ml



 12 pezzi  Toscana



RUB PER MANZO

L'abbinamento insolito fra curry e pepe nero è la forza espressiva del sapore di questo rub.

 902  280 ml



 12 pezzi  Toscana



RUB PER CARNI BIANCHE

Una miscela dal profumo inconfondibile di timo e rosmarino, dal sapore forte e indimenticabile.

 903  280 ml



 12 pezzi  Toscana



RUB COWBOY

Miscela dal profumo energetico, specialmente quando si incontrano le note piccanti del pepe e del peperoncino con quelle del caffè.

 904  280 ml

 12 pezzi  Toscana



Olio extra vergine

OLI EXTRA VERGINE DI OLIVA di Categoria Superiore 100% ITALIANO, da olive spremute a freddo mediante soli procedimenti meccanici direttamente dal coltivatore.

Il pugliese è un MONOCULTIVAR 100% CORATINA di buon corpo, ideale per carni, primi piatti o insalate. Piacevole retrogusto di carciofo crudo e leggermente piccante in gola.

Il ligure è un MONOCULTIVAR 100% TAGGIASCO con olive taggiasche del ponente Ligure.

Ne risulta un olio di grande purezza a bassa acidità, che ha nella delicatezza il suo punto di forza.

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA MONOCULTIVAR CORATINA

 560  500 ml

 12 pezzi  Puglia



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA MONOCULTIVAR TAGGIASCO

 561  500 ml

 12 pezzi  Liguria

Aceti

Una SELEZIONE DI ACETI per tutti i gusti: CLASSICO DI VINO BIANCO, DELICATO DI MELE ideale per chi vuole stare in linea e intenso da VINO CHIANTI DOCG, per cucinare a tutto tondo.

ACETO DI VINO CHIANTI D.O.C.G.

572 250 ml

6 pezzi Emilia Romagna



ACETO DI MELE

571 500 ml

6 pezzi Emilia Romagna



ACETO DI VINO BIANCO

570 500 ml

6 pezzi Emilia Romagna

Aceti

Una SELEZIONE DI ACETI per tutti i gusti: CLASSICO DI VINO BIANCO, DELICATO DI MELE ideale per chi vuole stare in linea e intenso da VINO CHIANTI DOCG, per cucinare a tutto tondo.

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

573 250 ml

6 pezzi Emilia Romagna



ACETO DI VINO ROSSO

574 500 ml

6 pezzi Emilia Romagna

Pasta artigianale dalla Campania



Prodotta nel comprensorio di Gragnano, con semole extra di grano duro miscelata ad acqua di sorgente e tramite trafilatura al bronzo, segue un lento processo di asciugatura con metodo a bassa temperatura. Ne deriva una pasta dall'eccezionale consistenza e ruvidezza e dal profondo sapore. Disponibile nei formati SPAGHETTONE N. 7, PENNE RIGATE, TORTIGLIONI RIGATI, LINGUINE, FUSILLI E CALAMARATA.

Abbiamo incluso un formato speciale, il PACCHERO LISCIO ideale per primi piatti di grande effetto.

TORTIGLIONI RIGATI

653.5 500 gr
12 pezzi Gragnano



CALAMARATA

655.5 500 gr
12 pezzi Gragnano



PACCHERI LISCI

660.5 500 gr
12 pezzi Gragnano

Pasta artigianale dalla Campania



PENNE RIGATE

651.5 500 gr
12 pezzi Gragnano



FUSILLI

652.5 500 gr
12 pezzi Gragnano

SPAGHETTONE N.7

650.5 500 gr
12 pezzi Gragnano



LINGUINE

654.5 500 gr
12 pezzi Gragnano

Pasta all'uovo sfogliata

Fatta con sole uova fresche allevate a terra in Italia, la loro caratteristica è di essere laminate (antica pratica recuperata) esattamente come facevano una volta. La PASTA ALL'UOVO SFOGLIATA ha un incremento di peso eccezionale, una porosità ineguagliabile e la corposità è assicurata.

TAGLIOLINI

670 250 gr

18 pezzi Lombardia



TAGLIATELLE

671 250 gr

18 pezzi Lombardia



TAGLIATELLE ALL'UOVO AL NERO DI SEPIA

673 250 gr

18 pezzi Lombardia



Linea forno - salato

Seguendo il vecchio disciplinare della produzione dei migliori GRISSINI PIEMONTESI stirati a mano, otteniamo dei lunghissimi grissini dalla fragranza ineguagliabile, uno diverso dall'altro, e resi ruvidi e rustici da una spolverata di farina di Mais. Salumi dove siete? SCHIACCIATE ACQUESI: non è una focaccia ma una schiacciata, ha dei grossi bubboni dovuti al lievito naturale e dei profondi crateri dati dalle ditate dei fornai che le stendono. Cosparse di grossi grani di sale grezzo che croccano in bocca. Da sole o nel cestino del pane resistergli sarà assai dura.

SCHIACCIATE ACQUESI

771.1 150 gr

18 pezzi Piemonte



GRISSINI PIEMONTESI STIRATI A MANO IN VASCHETTA PROTETTIVA

770.1 200 gr

10 pezzi Piemonte



Linea forno - salato

I migliori prodotti da forno pugliesi fatti a mano come una volta, con un goccio di olio extra vergine d'oliva. Friabilissimi!

I TARALLINI piccini e fatti a mano sono declinati in 3 classici gusti del territorio:

- all'olio evo;
- al finocchietto selvatico;
- alla cipolla tostata.

TARALLINI

- **CON OLIO E.V.O.**  773
- **CON CIPOLLA FATTI A MANO**  776
- **CON FINOCCHIETTO FATTI A MANO**  775

 400 gr  12 pezzi  Puglia



SCALDATELLI DI GRANO DURO CON OLIO E.V.O.

 774  400 gr
 12 pezzi  Puglia

Chips di verdure

Deliziose e croccantissime VERDURE DISIDRATATE e leggermente saline.
Un mix per rendere originalissimo il vostro aperitivo.

CHIPS DI VERDURE CROCCANTI

834 190 gr

12 pezzi



Linea forno - dolce

I nostri BISCOTTI vengono fatti ancora artigianalmente in un laboratorio del vercellese, niente margarine, niente olii di palma o grassi idrogenati, ma solo del buon burro fresco e in abbondanza. Cotti ancora a teglie in forni ventilati evitando i cuocitori a nastro tipici delle produzioni industriali. I Biscotti, quelli di una volta, quelli delle colazioni o della pausa caffè. Il gusto è quello delle frolle fatte in casa i formati invece sono i grandi classici di tutti i giorni.



CANESTRINI

787 200 gr

12 pezzi Piemonte



PASTE DI MÈLIGA

783 200 gr

12 pezzi Piemonte

GLI INTEGRALI

788 200 gr

12 pezzi Piemonte



KRUMIRI

782 200 gr

12 pezzi Piemonte



Linea forno - dolce

BASTONCINI CON GOCCE DI CIOCCOLATO

789 200 gr

12 pezzi Piemonte



MARGHERITE AL CIOCCOLATO

784 200 gr

12 pezzi Piemonte



GRANELLA

786 200 gr

12 pezzi Piemonte



ROSE DEL DESERTO

791 150 gr

12 pezzi Piemonte



BACI DI DAMA GIANDUIA

781 150 gr

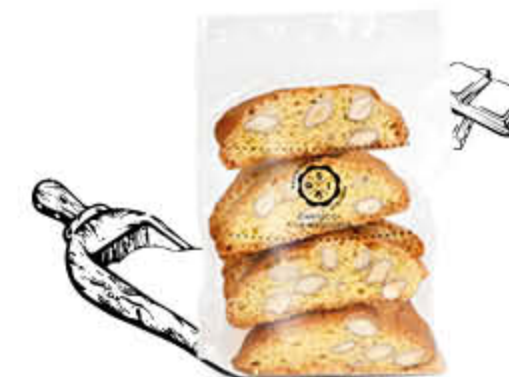
12 pezzi Piemonte

Linea forno - dolce

CANTUCCI TOSCANI ALLA MANDORLA

792 200 gr

12 pezzi Toscana



CANTUCCI TOSCANI ARANCIA E CIOCCOLATO

793 200 gr

12 pezzi Toscana

SBRISOLONA MANTOVANA TRADIZIONALE


790 400 gr

12 pezzi Lombardia



Le spalmabili

CREMA DI CACAO E NOCCIOLE AL **50%**

 816  212 ml

 6 pezzi  Sicilia



CREMA DI PISTACCHIO SICILIANO AL **50%**

 817  212 ml

 6 pezzi  Sicilia




Frutta

Gustose PESCHE SCIROPATE di origine Marchigiana

PESCHE PERCOCHE SCIROPATE

 801  580 ml

 12 pezzi  Marche



Mieli

Selezione di quattro MIELI 100% ITALIANI.

MIELE MILLEFIORI

810 212 ml

6 pezzi Toscana



MIELE DI ARANCIO

811 212 ml

6 pezzi Toscana



MIELE DI CASTAGNO

812 212 ml

6 pezzi Toscana



MIELE DI ACACIA

813 212 ml

6 pezzi Toscana

Confetture extra

Non si può completare la gamma delle conserve senza una selezione di italianissime CONFETTURE EXTRA nei gusti classici per colazioni ancora e merende ancora più dolci.

CONFETTURA EXTRA DI ALBICOCCHES

851 340 gr

12 pezzi Puglia



CONFETTURA EXTRA DI FICHI

855 340 gr

12 pezzi Puglia

CONFETTURA EXTRA DI ARANCE

850 340 gr

12 pezzi Puglia



Confetture extra

CONFETTURA EXTRA DI AMARENE

854 340 gr

12 pezzi Puglia



CONFETTURA EXTRA DI FRUTTI DI BOSCO

853 340 gr

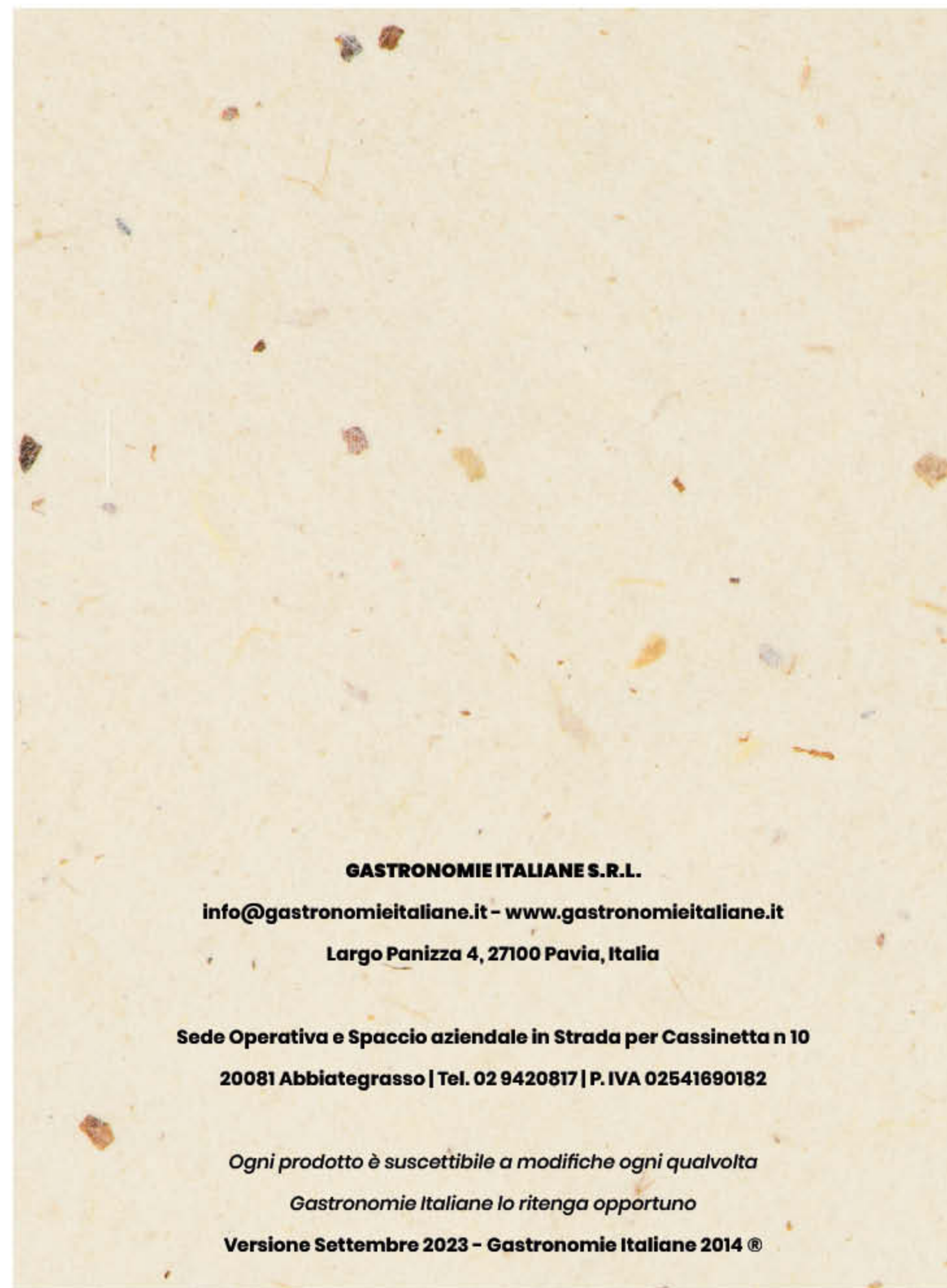
12 pezzi Puglia



CONFETTURA EXTRA DI FRAGOLE

852 340 gr

12 pezzi Puglia



GASTRONOMIE ITALIANE S.R.L.

info@gastronomieitaliane.it - www.gastronomieitaliane.it

Largo Panizza 4, 27100 Pavia, Italia

Sede Operativa e Spaccio aziendale in Strada per Cassinetta n 10

20081 Abbiategrasso | Tel. 02 9420817 | P. IVA 02541690182

Ogni prodotto è suscettibile a modifiche ogni qualvolta

Gastronomie Italiane lo ritenga opportuno

Versione Settembre 2023 - Gastronomie Italiane 2014 ®



GASTRONOMIE ITALIANE S.R.L.

info@gastronomieitaliane.it - www.gastronomieitaliane.it

Largo Panizza 4, 27100 Pavia, Italia

Sede Operativa e Spaccio aziendale in Strada per Cassinetta n 10

20081 Abbiategrasso | Tel. 02 9420817 | P. IVA 02541690182

Ogni prodotto è suscettibile a modifiche ogni qualvolta

Gastronomie Italiane lo ritenga opportuno

Versione settembre 2023 - Gastronomie Italiane 2014®