



# 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 35 laboratori sparsi in tutta Italia possiamo garantire la massima specializzazione per ogni tipologia di prodotto: il tonno dalle tonnare siciliane, la pasta dai pastifici campani, 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 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

 E02

 38x28 h 65 cm



### ESPOSITORE DA TERRA

 E01

 52x33 h 180 cm



**LOGISTICA INTEGRATA PER CATENE DI RISTORAZIONE**

GASTRONOMIE  
ITALIANE



## — INDICE

### LINEA SCAFFALE

Conserve di pomodoro	9	Bottarga	54
Sughi pronti	12	Ittici sardi	55
Ragù pronti	14	Salse artigianali	57
Basi per primi	16	Accompagnamenti carni e formaggi	60
I regionali: Sicilia	17	Linea mostarde	62
I regionali: Calabria	19	Lenticchie	66
I regionali: Puglia	20	Legumi secchi e zuppe	68
I regionali: Campania	22	Legumi al naturale	69
I regionali: Piemonte	22	Farine per polenta	70
I regionali: Valle d'Aosta	22	Risi e risotti	71
I regionali: Veneto	23	Drogheria	73
I regionali: Toscana	25	Rub	75
I regionali: Umbria	26	Olio extra vergine	76
I regionali: Trentino Alto Adige	26	Aceti	77
Linea funghi	28	Pasta artigianale dalla Campania	80
Linea tartufi	30	Pasta artigianale dalla Calabria	82
Linea carciofi	32	Pasta all'uovo artigianale Marchigiana	83
Le giardiniere	34	Linea forno - salato	85
Pinzimoni	38	Linea aperitivo secco	90
Dalla brace	40	Linea pasticceria	92
Linea olive	41	Le spalmabili	96
Conserve in aceto	42	Mieli	98
Conserve in olio	44	Assoli di frutta	100
I condimenti estivi	45	A tutta frutta	102
Linea capperi	46		
Olive taggiasche	47		
I pesti	49		
Linea tonni	50		
Ittici pregiati	51		
Linea alici	53		
Colatura di alici	54		

### LINEA HORECA

<b>LINEA "HORECA"</b>	105	<b>LINEA "MILANO DA BERE"</b>	118
Linea pomodori	106	Olive da tavola	119
Linea olive	108	La giardiniera	120
Linea carciofi	109	Giardiniera in olio E.V.O.	121
Linea funghi	111	Patè di olive nere	122
Melanzane	114	Peperoncini semipiccanti ripieni di tonno e capperi	122
Linea capperi	115	Confit di cipolle rosse	122
Ittici	116	Baccalà	123
Olio	117	Aperitivo	124
La mostarda	117		



## 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% EMILIANI, 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.

## 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

Dalla Calabria una cultivar di Datterino Giallo dal sapore dolce perfetto per dare colore e gusto a ricette innovative a base di pesce, bruschette e pizze gourmet.  
Dalla Sicilia la dolcissima passata di Pomodori Ciliegini di Pachino.  
Dalla Puglia, i 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

Utilizziamo pomodori italiani freschi per preparare 8 classiche ricette che condiscono la pasta con pienezza e gusto.

## SUGO POMODORO FRESCO E BASILICO

 145  212 ml

 12 pezzi  Piemonte



## SUGO ALL'ARRABBIATA

 146  212 ml

 12 pezzi  Piemonte

## SUGO ALLE OLIVE TAGGIASCHE

 147  212 ml

 12 pezzi  Piemonte



## SUGO ALLE VERDURE

 148  212 ml

 12 pezzi  Piemonte

# Sughi pronti

Completano la gamma dei sughi pronti altre 3 varianti con declinazioni tipicamente territoriali

## SUGO CACIO & PEPE

 157  212 ml

 12 pezzi  Lazio



## SUGO AMATRICIANA

 156  212 ml

 12 pezzi  Lazio



## SUGO AI FUNGHI PORCINI

 155  212 ml

 12 pezzi  Piemonte



## SUGO CON TONNO

 149  212 ml

 12 pezzi  Piemonte



# 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 aumentare naturalmente il gusto umami. **Solo da macinato scelto:** il classico RAGÙ ALLA BOLOGNESE, con la ricetta fedele all'originale ed un contenuto di carne elevato per conferire pienezza al condimento. Versioni alternative sono i ragù di selvaggina, che proponiamo senza pomodoro: il RAGÙ DI CINGHIALE e i nobili ragù di CERVO E DI FAGIANO. Per concludere il più rinomato tra le selvaggine pennute, il FAGIANO dalla carne bianca e decisamente aromatica.

## RAGÙ BOLOGNESE

 160.5  225 ml

 6 pezzi  Emilia Romagna



## RAGÙ BIANCO DI CINGHIALE

 161.5  225 ml

 6 pezzi  Emilia Romagna



## RAGÙ BIANCO DI CERVO

 164  225 ml

 6 pezzi  Emilia Romagna



## RAGÙ BIANCO DI FAGIANO

 165  225 ml

 6 pezzi  Emilia Romagna



# 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 CHIANINA certificata "Vitellone Bianco dell'appennino centrale IGP".

Oppure il delizioso 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 CHIANINA

166 212 ml

6 pezzi Toscana

## RAGÙ DI CORTILE DI CARNI BIANCHE

167 212 ml

6 pezzi Toscana



## SALSICCIA E FUNGHI

168 212 ml

6 pezzi Toscana



# 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 versatilissimo 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	 156 ml
 6 pezzi	 Piemonte



## SOFFRITTO PRONTO

 111	 212 ml
 12 pezzi	 Piemonte

# I regionali: Sicilia



Una selezione di conserve tipicamente siciliane sempre presenti sulle tavole della tradizione come I LUPINI IN SALAMOIA legumi dalle umili origini ideali da sgranocchiare come aperitivo assieme a qualche OLIVA NOCELLARA tipica tonda verde brillante croccante da pasto. Celebre preparazine casalinga è la CAPONATA DI MELANZANE fatto a mano ancora seguendo la ricetta tradizionale che prevede frittura delle melanzane e poi ripassate in padella con pomodoro, sedano, olive.

## LUPINI IN SALAMOIA



## CAPONATA SICILIANA TRADIZIONALE DI MELANZANE



## NOCELLARA DEL BELICE



# I regionali: Sicilia



## CAPONATA DI CARCIOFI

 224  314 ml

 6 pezzi  Sicilia



## PEPERONATA PALERMITANA

 222  314 ml

 6 pezzi  Sicilia

# I regionali: Calabria



Un territorio tanto impervio quanto generoso e ricco di tradizione, dalla Calabria il peperoncino più aromatico d'Italia: intero o 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, pelati 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



## PEPERONCINO INTERO CALABRESE IN OLIO

 266  314 ml

 12 pezzi  Calabria

# I regionali: Puglia



La BELLA DI CERIGNOLA, l'oliva verde da tavola per antonomasia, che deve il suo pregio al crescere del calibro. Noi abbiamo scelto le giganti "3G".

Per un saporito antipasto il classico e sfizioso PEPERONCINO FARCITO DI TONNO E CAPPERI, mondati a cucchiaino, dal gusto deciso ma mai aggressivo, scenografico anche come vaso da vetrina.

Presentiamo la variante la variante FARCITA CON FORMAGGIO anche per aperitivo!



## 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: Puglia

Il POMODORINO CILIEGINO CONFIT è il più dolce dei ciliegini di Sicilia cotto a bassa temperatura per ore e ore fino a renderlo un concentrato di dolcezza.



## POMODORINI CILIEGINI CONFIT ROSSI

 220  212 ml

 12 pezzi  Puglia



# I regionali: Campania



Dalle migliori cime di rapa, teneri e veraci FRIARELLI 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.

## FRIARELLI CAMPANI NON ACIDIFICATI

233.5	425 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



Una ricetta che fonde 5 varietà di formaggi per una preparazione pronta in pochi istanti ottima come fonduta ma anche come farcia

## FONDUTA AI 5 FORMAGGI

387	225 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, merluzzo essiccato che in Veneto chiamano comunemente baccalà. 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. Gli ASPARAGI BIANCHI veneti sono di gusto molto delicato: pelati a mano, e riposti in una bagna agrodolce che ne valorizza il sapore e risultano croccanti. Ottimi compagni di salumi di alta qualità.

Il RADICCHIO ROSSO TARDIVO, tipico dell'area trevigiana, è il migliore radicchio al mondo, dall'inconfondibile nota amarognola, viene 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.

## PATÈ PER CROSTINO TOSCANO



225



225 ml



6 pezzi



Toscana



## "TONNO" DEL CHIANTI



240



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



6 pezzi



Toscana



# I regionali: Umbria

Il cardo gobbo in conserva è un delizioso prodotto tipico piemontese ma noi lo coltiviamo e lavoriamo dal fresco in Umbria. Questo ortaggio, con i suoi fusti nodosi, viene sbollentato e conservato in salamoia aromatizzata. La sua consistenza è tenera e croccante, con un sapore delicato e leggermente amaro. Ideale come antipasto o per arricchire insalate e piatti caldi.

## CARDI GOBBI



209



314 ml



6 pezzi



Umbria



# I regionali: Trentino A.G.

Crauti della Valsugana sono un piatto tradizionale preparato con cavolo cappuccio fermentato in acqua e sale. Hanno un gusto leggermente acidulo e una consistenza croccante, perfetti come contorno per carne, cotechini o in insalate. Oltre al sapore delizioso, sono ricchi di probiotici, rappresentando un'autentica specialità della cucina montana.



## CRAUTI DELLA VALSUGANA



208



580 ml



6 pezzi



Trentino



# 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 g

 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



## CARPACCIO DI TARTUFO NERO ESTIVO IN OLIO



## BURROCHEF CON TARTUFO BIANCO



# 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.

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 IN OLIO DI OLIVA

 200  212 ml

 12 pezzi  Lazio



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

 203  212 ml

 12 pezzi  Toscana



## MICRO CARCIOFINI 50 PEZZI

 231  120 g

 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.

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

 2021  314 ml

 12 pezzi  Puglia



## CARCIOFO INTERO ALLA ROMANA

 230  314 ml

 12 pezzi  Lazio



# Le giardiniere

La SPACCATA DI VERDURE, tagliate grossolanamente, messe in vaso crude con una bagna leggera profumata con pepe e foglie di alloro, cotte con la sola pastorizzazione per una giardiniera piuttosto rustica.

IN AGRODOLCE si differenzia dalla precedente da una bagna più dolce e un taglio più fine delle verdure, che oltre a peperone rosso e giallo, carota, e cavolfiore e zucchine, vede l'aggiunta di finocchi sedano e fagiolini verdi.

## SPACCATA DI VERDURE



249



580 ml



12 pezzi



Piemonte



## GIARDINIERA IN AGRODOLCE



290



314 ml



12 pezzi



Lombardia

# Le giardiniere

Due assolute novità nel panorama delle Giardiniere. Quella ALL'ORIENTALE, vede un'inedita composizione di verdure tra cui, DAIKON emiliano, Zenzero fresco, Cavolo verza e una bagna con salsa di soia per una giardiniera dal gusto agrumato e umami. Mentre quella DEL KAISER deve il suo nome alla presenza della croccante Pera Kaiser e del Sedano Rapa in combinazione ad una bagna tipicamente mitteleuropea a base di Aneto e Semi di senape dolce, la stessa usata per i mitici cetrioloni sud tirolesi. Da abbinare a salumi cotti!

## GIARDINIERA DEL KAISER



291



314 ml



12 pezzi



Lombardia



## GIARDINIERA ALL'ORIENTALE



292



314 ml



12 pezzi



Lombardia

# Le giardiniere

Due 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.



## GIARDINIERA IN OLIO IN VASOCOTTURA

 248  314 ml

 12 pezzi  Toscana

## SPIEDI DI GIARDINIERA IN OLIO 8 PZ

 243  314 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

 6 pezzi  Toscana



## PINZIMONIO ZUCCHINE

 245  314 ml

 6 pezzi  Toscana



## PINZIMONIO FINOCCHIO

 244  314 ml

 6 pezzi  Toscana



## PINZIMONIO CAVOLFIORE CON PEPE ROSA

 246  314 ml

 6 pezzi  Toscana



# Pinzimoni

Il CAVOLO CAPPuccio ROSSO IN SAOR è una rivisitazione in chiave veneta di una verdura umile ma molto gustosa. La dolcezza e la croccantezza del cavolo cappuccio sono arricchiti da Uvetta, Capperi di roccia e un tocco di cipolle rosse, in un equilibrio perfetto tra dolce e salato. Servito tiepido o a temperatura ambiente, è un contorno colorato e aromatico, ideale per accompagnare carni arrosto.

Le PUNTARELLE IN AGRODOLCE sono un contorno tipico della cucina romana, preparato con le fragranti germogli di cicoria catalogna. La loro consistenza croccante e il sapore leggermente amarognolo vengono esaltati da una marinatura in un'emulsione di aceto di mele, olio extra vergine d'oliva per un gusto vibrante e fresco. Il contorno che non ti aspetti.

## CAVOLO CAPPuccio IN SAOR

 293  314 ml

 12 pezzi  Veneto



**Nuova  
ricetta**



## PUNTARELLE IN AGRODOLCE

 229.5  410 ml

 12 pezzi  Puglia

# 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 IN OLIO



204



314 ml



12 pezzi



Puglia



## CIPOLLE BORETTANE ALLA BRACE SOTT'OLIO



237



314 ml



12 pezzi



Lombardia

# Linea olive

Qui si arricchisce ulteriormente la gamma delle Olive (in Catalogo ben 7 varietà): le OLIVE VERDI DENOCCIOLATE: saporite e croccanti accompagnano anche il Martini cocktail. Le OLIVE NERE DENOCCIOLATE, varietà KALAMATA, sono considerate tra i migliori tipi di olive da tavola al mondo, leggermente amarognole sono immancabili come antipasto e nelle insalate. Le OLIVE NERE TOSTATE al forno appetitose sono utilizzate per condire focacce, pizze, pasta o mozzarella.

## 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

Le gustosissime conserve in aceto presentano: le VERDURINE SOTT' ACETO, solo fresche verdure degli orti lombardi, in una delicata bagna; i croccanti CETRIOLINI finissimi da sgranocchiare anche nell'aperitivo e i compagni perfetti dell'antipasto di salumi lombardo i 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

La nostra gamma di cipolle sotto aceto è arricchita dalle CIPOLLE PERLINE, o maggioline; dalle CIPOLLE BORETTANE IN ACETO GENTILE, impreziosite dalla presenza di Aceto Balsamico di Modena IGP 3 anni; dalle CIPOLLE BORETTANE IN AGRODOLCE addolcite dall'aggiunta della giusta quantità zucchero all'aceto.

## 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 IN AGRODOLCE

256 314 ml

12 pezzi Lombardia



# Conserve in olio

Classici prodotti mediterranei i POMODORI SECCHI in olio di oliva e i FILETTI MELANZANE: già finito!



## POMODORI SECCHI IN OLIO D'OLIVA

219 212 ml

12 pezzi Sicilia

## FILETTI DI MELANZANE

210 314 ml

12 pezzi Puglia



# I condimenti estivi

**BUONRISO IN OLIO D' OLIVA**, solo verdure fresche e capperi, pratico e gustosissimo accompagna riso, pasta e insalate.

Il **FARCITOAST** immaneabile in accompagnamento agli spuntini rapidi e leggeri. Prodotto tanto semplice quanto buono, il sapore del pomodoro fresco estivo tutto l'anno, pratico e molto apprezzato dalla clientela straniera

La **BRUSCHETTA**, il sapore della polpa di pomodoro fresco: il Mediterraneo tutto l'anno!

## BUONRISO



216



314 ml



12 pezzi



Lombardia



## FARCITOAST



217



314 ml



12 pezzi



Lombardia

## BRUSCHETTA PRONTA



310



314 ml



12 pezzi



Calabria



# Linea capperi

Le FOGLIE DEL CAPPERO in olio d'Oliva, innovative decorazioni o compagne di aperitivi sono un classico del nostro Catalogo: "quelli delle Foglie del Cappero!"

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 carnosi 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 della cucina genovese fatti solo con basilico DOP sono il condimento per pasta secondo, nel mondo solo "al pomodoro". Proponiamo due versioni: PESTO ALLA GENOVESE tradizionale e quello SENZ'AGLIO.

Non tutto il pistacchio siciliano è di Bronte... ma tutto il nostro pistacchio è siciliano, dalle magnifiche note dolci tostate. Il PESTO DI PISTACCHI è perfetto con le linguine e i gamberi rossi come su una pizza bianca con la mortadella.

Un altro grande classico ligure, la SALSA DI NOCI, da stemperare con acqua calda è eccellente per accompagnare pansotti, trofie e pasta all'uovo.

## PESTO ALLA GENOVESE

 305  156 ml

 12 pezzi  Liguria



## PESTO ALLA GENOVESE SENZ'AGLIO

 306  156 ml

 12 pezzi  Liguria

## PESTO DI PISTACCHI SICILIANO

 307.5  156 ml

 12 pezzi  Sicilia



## SALSA DI NOCI ALLA GENOVESE

 302  156 ml

 12 pezzi  Liguria



# Linea tonni

I TRANCETTI DI TONNO PINNE GIALLE (*Thunnus albacares*), pescato in Oceano e congelato a bordo, lo lavoriamo a filetti in una tonnara siciliana come insegnano le tradizioni dei veri maestri di questa conserva. Lo preserviamo in OLIO D'OLIVA o AL NATURALE. Al largo della Sicilia e del Mar Ionio si pesca anche il TONNETTO STRIATO (*Katsowunus pelamis*), detto anche ALLETTERATO, 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. Dai saporitissimi tagli limitrofi alla lisca centrale dal colore bruno intenso dovuto alla forte irrorazione vascolare si ottiene la BUZZONAGLIA DI TONNETTO, un prodotto per conoscitore dal gusto vibrante e dalla tenera consistenza. Una rivelazione.

## TRANCETTI DI TONNO PINNE GIALLE IN OLIO D'OLIVA



## TRANCETTI DI TONNO PINNE GIALLE AL NATURALE



## TONNETTO STRIATO DEL MEDITERRANEO



## BUZZONAGLIA DI TONNETTO DEL MEDITERRANEO



# Ittici pregiati

Dal Re del Mediterraneo, il TONNO ROSSO (*Thunnus Thynnus*), 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.

Un altro pesce molto amato in gastronomia è lo SGOMBRETTO DEL MEDITERRANEO, dalla carne morbida e bianca ed il sapore spiccato, ricchissimo di proprietà benefiche per il nostro organismo.

## TONNO ROSSO SICILIANO LAVORATO A MANO

 410       212 ml

 12 pezzi       Sicilia



## VENTRESCA DI TONNO ROSSO

 409       212 ml

 12 pezzi       Sicilia

## FILETTI DI SGOMBRETTO

 404       212 ml

 12 pezzi       Sicilia





# Linea alici

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 capperi.

Mentre per quelle salsate, la lavorazione avviene in Piemonte, regione che seppur priva di sbocchi diretti sul mare, vanta una 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 AL CAPPERO

 403.5  106 ml

 12 pezzi  Piemonte

## ACCIUGHE IN SALSA VERDE

 420  106 ml

 12 pezzi  Piemonte



## ACCIUGHE AL BAGNETT RÙS

 421  106 ml

 12 pezzi  Piemonte

# Colatura di alici

## COLATURA DI ALICI SICILIANA

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 g



12 pezzi



Sicilia



# Ittici sardi

Abbiamo selezionato due grandi classici delle conserve di mare Sarde: BOTTARGA DI MUGGINE e la POLPA DI RICCIO, immancabili ingredienti per squisite spaghettonate. Scopri il sapore unico della nostra POLPA DI GRANCHIO BLU, un prodotto di altissima qualità che cattura l'essenza del mare. Realizzata con granchi blu freschi SARDEI, la nostra polpa è delicatamente cotta e confezionata per preservarne la freschezza e la bontà aiutando a combattere un nemico dei nostri ecosistemi. Si presenta con una consistenza soda, perfetta per arricchire le tue ricette, e prontissima all'uso. Questo ingrediente versatile porta in tavola un gusto particolarmente raffinato.

## POLPA DI RICCI DI MARE



## BOTTARGA DI MUGGINE SARDA



## POLPA DI GRANCHIO BLU





# 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  156 ml

 6 pezzi  Piemonte



## SALSA RUBRA KETCHUP

 351  375 ml

 6 pezzi  Piemonte

## SALSA BBQ ARTIGIANALE

 353  375 ml

 6 pezzi  Piemonte



# Salse artigianali

E ora la più tradizionale delle salse: la MAIONESE DELICATA cremosa e omogenea per accompagnare senza coprire i gusti più delicati. La SALSA COCKTAIL a base di maionese, più un tocco di pomodoro e salsa Worcester. Il rosa che stuzzica il palato. La SALSA TONNATA a base di maionese arricchita da ottimo tonno capperi e acciughe, non solo per il vitello ma ovunque necessiti una pennellata di sapore.

## MAIONESE DELICATA

 350  212 ml

 6 pezzi  Piemonte



## SALSA COCKTAIL

 355  156 ml

 6 pezzi  Piemonte

## SALSA TONNATA

 354  156 ml

 6 pezzi  Piemonte



# Salse artigianali

Tre nuove intriganti salse per una sferzata di sapore in più. La SALSА TARTARA una maionese con cetrioli tritati, cipolle e capperi usata per i piatti a base di pesce. La SALSА AL PEPE VERDE una maionese ideale per accompagnare soprattutto saporiti piatti di carne. La SALSА AIOLI, da qualche anno un nostro best seller, è una tipica salsa provenzale dal delicato sentore di aglio. Usata per accompagnare patate fritte, pesce, verdure lessate, carne alla griglia e uova sode.

## SALSА TARTARA

 356  156 ml

 6 pezzi  Piemonte



## SALSА AL PEPE VERDE

 357  156 ml

 6 pezzi  Piemonte

## SALSА AIOLI

 358  156 ml

 6 pezzi  Piemonte



# Accompagnamenti carni e formaggi

Il BAGNETTO VERDE PIEMONTESE, a base di prezzemolo e acciughe è il "bagnett verd" o salsa verde per i non piemontesi. Grande accompagnamento al carrello dei bolliti trova ottimo impiego nel condire tommini freschi e tartine.

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  156 ml

 6 pezzi  Piemonte

## CONFIT DI CIPOLLE ROSSE

 954.1  110 g

 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 MOSTARDE 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 g



12 pezzi



Lombardia



## MOSTARDA DI SOLE CILIEGIE ROSSE

A grande richiesta la MOSTARDA DI SOLE CILIEGIE ROSSE.



951



350 g



12 pezzi



Lombardia



## MOSTARDA MANTOVANA DI ALBICOCCHES

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 g



6 pezzi



Lombardia



# Linea 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 g



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 g



6 pezzi



Lombardia



## MOSTARDA MANTOVANA DI OLIVE TAGGIASCHE

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



962



120 g



6 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 g



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.

## SALSA PICCANTE DI CLEMENTINE

 953  200 g

 6 pezzi  Piemonte



## SALSA PICCANTE DI FICHI

 956  200 g

 6 pezzi  Piemonte

## SALSA PICCANTE DI PERE

 957  200 g

 6 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).

Vanno lavate accuratamente, non messe a mollo, prima della cottura. Tempo di cottura 20 minuti dopo l'inizio dell'ebollizione, aggiungere il sale solo a fine cottura.



## LENTICCHIE DI CASTELLUCCIO DI NORCIA IGP

 757	 500 g
 12 pezzi	 Umbria

## LENTICCHIE DI COLFIORITO

 760	 500 g
 12 pezzi	 Toscana



## LENTICCHIE ROSSE TOSCANE

 761	 500 g
 12 pezzi	 Toscana



# 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 TOSCANI



710



500 g



12 pezzi



Toscana



## FAGIOLI CANNELLINI ITALIANI



711



500 g



12 pezzi



Umbria

## FAGIOLI BORLOTTI ITALIANI



712



500 g



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.

Le LENTICCHIE AL NATURALE per una rapida preparazione del più tipico dei contorni delle festività natalizie ma non solo.



## ZUPPA DI LEGUMI E CEREALI

 714  500 g

 12 pezzi  Umbria

## FARRO PERLATO ITALIANO

 713  500 g

 12 pezzi  Umbria



## LENTICCHIE AL NATURALE

 704  370 ml

 12 pezzi  Piemonte



# 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  370 ml

 12 pezzi  Puglia



## FAGIOLI BORLOTTI

 702  370 ml

 12 pezzi  Puglia

## FAGIOLI CANNELLINI

 701  370 ml

 12 pezzi  Puglia



## PISELLI EXTRA FINI

 703  314 ml

 12 pezzi  Emilia Romagna

# Farine per polenta

Abbiamo selezionato le 3 varianti di polenta tipiche della cultura padana

## POLENTA TARAGNA Istantanea

-  753
-  500 g
-  12 pezzi
-  Lombardia



## POLENTA BRAMATA

-  751
-  500 g
-  12 pezzi
-  Lombardia

## POLENTA GIALLA Istantanea

-  756
-  500 g
-  12 pezzi
-  Lombardia



# Risi e risotti

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.

Una nuova linea di risotti pronti da cuocere, completi di verdure e brodo granulare in 5 classiche declinazioni. Occorre solo aggiungervi dell'acqua e, a piacere, una eventuale mantecatura a fine cottura.

## RISO CARNAROLI NOVARESE

 750  1 kg

 12 pezzi  Piemonte



## RISOTTO CARNAROLI ALLO ZAFFERANO

 742  314 ml

 12 pezzi  Piemonte

## RISOTTO CARNAROLI CACIO E PEPE

 741  314 ml

 12 pezzi  Piemonte



## 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



# 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. Un comodo e pratico preparato per PURÈ Istantaneo in fiocchi di Patate, basta aggiungervi del latte caldo e del burro per ottenere un contomo vellutato e nutriente. Due classici mix di erbe della cucina italiana il PREPARATO PER PASTA AGLIO OLIO e PEPERONCINO e un bilanciato INSAPORITORE PER CARNE E PESCE.

## PURÈ Istantaneo

 752  200 g

 12 pezzi  Lombardia

Referenza soggetto a variazione continua di origine e cultivar. Vedi listino corrente



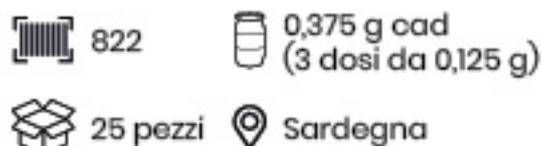
## PREPARATO PER AGLIO, OLIO, PEPERONCINO

 510  60 g

 6 pezzi  Piemonte



## ZAFFERANO ROSSO IN POLVERE BUSTE TRIDOSE



## ZAFFERANO ROSSO IN STIMMI



## INSAPORITORE CARNE E PESCE



## POMODORI SECCHI IN BUSTA



# 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 CARNI BIANCHE

515 156 ml

6 pezzi Piemonte



## RUB PER CARNI ROSSE

516 156 ml

6 pezzi Piemonte

## RUB PER CARNI SPICY

517 156 ml

6 pezzi Piemonte



# Olio extra vergine

OLII EXTRA VERGINI DI OLIVA di Categoria Superiore 100% ITALIANI, da olive spremute a freddo mediante soli procedimenti meccanici direttamente dal coltivatore. IL BLEND SICILIANO si distingue per il suo colore verde brillante e per il suo sapore equilibrato, con note di pomodoro, erbe fresche e mandorla ma soprattutto riccamente fruttato.

Il secondo invece è un olio evo che cambierà al cambiare delle stagioni e delle disponibilità, verrà riportato di volta in volta sul listino, ora Sardo, ora Toscano, piuttosto che pugliese, monocultivar o blend.

## OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BLEND SICILIANO

 560  500 ml

 12 pezzi  Sicilia



## OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA TAGGIASCO

 562  500 ml

 12 pezzi  Liguria



## OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA FRUTTATO SARDO

 563  500 ml

 12 pezzi  Sardegna

# 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 g

 12 pezzi  Gragnano



## CALAMARATA

 655.5  500 g

 12 pezzi  Gragnano



## PACCHERI LISCI

 660.5  500 g

 12 pezzi  Gragnano



# Pasta artigianale dalla *Campania*



## PENNE RIGATE

 651.5  500 g

 12 pezzi  Gragnano



## FUSILLI

 652.5  500 g

 12 pezzi  Gragnano

## SPAGHETTONE N.7

 650.5  500 g

 12 pezzi  Gragnano



## LINGUINE

 654.5  500 g

 12 pezzi  Gragnano

# Pasta artigianale dalla Calabria



Dalla Calabria una selezione di formati speciali lavorati con metodi tradizionali, come la trafilatura al bronzo, che conferisce una superficie ruvida ideale per esaltare ogni condimento. La lenta essiccazione a basse temperature preserva il profilo nutrizionale e aromatico del grano.

## TROFIE



## ORECCHIETTE



## BUSIATE



## FOGLIE D'ULIVO



# Pasta all'uovo artigianale Marchigiana

CON IL 35% DI UOVA FRESCHE ITALIANE DA GALLINE ALLEVATE A TERRA.  
SOLO GRANO 100% ITALIANO.  
24 ORE DI ESSICCAZIONE NATURALE.

## TAGLIOLINI



## TAGLIATELLE



## PAPPARDELLE



## FETTUCCINE PAGLIA E FIEÑO



# Linea forno - *salato*



# Linea forno - salato

CRACKERONE AI 5 CEREALI una croccantissima sfoglia di pane con la rusticità del sapore di 5 differenti cereali. Siete pronti a fare crack?

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?

CROCCANTELLI ONDULATI la loro caratteristica forma ondulata con l'impasto dei tarallini, regala una consistenza irresistibilmente croccante: l'ideale per un aperitivo sfizioso.

## CRACKRONE AI 5 CEREALI

 772  200 g

 12 pezzi  Puglia



Nuovo  
prodotto



## GRISSINI PIEMONTESI STIRATI A MANO IN VASCHETTA PROTETTIVA

 770.1  200 g

 10 pezzi  Piemonte

## CROCCANTELLI ONDULATI

 771  300 g

 12 pezzi  Puglia



Nuovo  
prodotto

# Linea forno - salato

LA CRESCIA D'URBINO è un pane piatto marchigiano, morbido e saporito, cotto su pietra. Perfetta da gustare sola o farcita con salumi e formaggi, rappresenta un simbolo della tradizione locale. E alternativa superiore alla classica piadina. LE FRISELLE PUGLIESI sono un tipico prodotto da forno, croccanti e a forma di ciambella, realizzate con farina di grano duro. Ideali da bagnare in acqua e condire con pomodoro, olio d'oliva e origano, sono un simbolo della cucina pugliese. Il PANE GUTTAU è un tipico prodotto sardo, simile al pane carasau, ha l'aggiunta di olio sardo. Caratterizzato da una consistenza croccante e leggera. Viene cotto in forno e condito con olio e.v.o. e sale.

## CRESCIA DI URBINO



## FRISELLE PUGLIESI



## PANE GUTTAU FINISSIMO ALL'OLIO DI OLIVA





CRESCIA SFOGLIATA

L.25.00729  
CAD.01/09/25



# 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 g  12 pezzi  Puglia



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

 774  400 g

 12 pezzi  Puglia

# Linea forno - *salato*

La focaccia, il grande classico ligure steso ancora a mano, che una volta ripassata in forno risulta irresistibilmente friabile.

Nuovo  
prodotto

## FOCACCIA GENOVESE BISCOTTATA FATTA A MANO



770



250 g



12 pezzi



Liguria



# Linea aperitivo secco

Deliziose e croccantissime disidratate a freddo e leggermente saline.  
Un mix per rendere originalissimo il vostro aperitivo.

## CHIPS DI VERDURE CROCCANTI

 834  190 g

 12 pezzi



**Nuovo  
prodotto**



## BISCOTTINI SALATI

- AL ROSMARINO  766

- AL POMODORO  767

- AL CACIO E PEPE  768

 170 g

 6 pezzi

 Lombardia



# Linea pasticceria

I nostri BISCOTTI vengono fatti ancora artigianalmente, 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.



## KRUMIRI

 782	 180 g
 12 pezzi	 Piemonte

## PASTE DI MÈLIGA

 783	 180 g
 12 pezzi	 Piemonte



Nuovo prodotto

## PASTE FROLLE

 787	 180 g
 6 pezzi	 Lombardia

## CUOR DI FRUTTA

 788	 200 g
 6 pezzi	 Lombardia



Nuovo prodotto

# Linea pasticceria

Nuovo  
prodotto

## CIOCCO FROLLI

 789  180 g

 6 pezzi  Lombardia



## LINGUE DI GATTO

 792  150 g

 6 pezzi  Lombardia

## BACETTI

 793  140 g

 12 pezzi  Lombardia



## PASTICCERIA ASSORTITA

 794  200 g

 6 pezzi  Lombardia

# Linea pasticceria

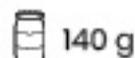
Nuovo  
prodotto



## CROSTATINE ALL'ALBICOCCA



795



140 g



6 pezzi



Lombardia

## CROSTATINE MELE E CANNELLA



796



140 g



6 pezzi



Lombardia



## CROSTATINE CON CREMA DI GIANDUJA



797



140 g



6 pezzi



Lombardia



## SBRISOLONA MANTOVANA TRADIZIONALE



798



300 g



10 pezzi



Veneto



# Linea pasticceria

Nuovo  
prodotto



## DISCO DI PASTAFROLLA (BASE PER CROSTATA)



799



350 g



10 pezzi



Veneto

## CROSTATA ALL'ALBICOCCA



800



400 g



10 pezzi



Lombardia



# Le spalmabili



## CREMA DI MARRONI RHUM E CACAO



818



212 ml



6 pezzi



Lombardia

## ZABAIONE SABAUDO AL MARSALA



819



212 ml



6 pezzi



Piemonte



# 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



# Mieli

Selezione di quattro MIELI 100% ITALIANI.

## MIELE MILLEFIORI



810



250 g



6 pezzi



Toscana



## MIELE DI ARANCIO



811



250 g



6 pezzi



Toscana

## MIELE DI CASTAGNO



812



250 g



6 pezzi



Toscana



## MIELE DI ACACIA



813



250 g



6 pezzi



Toscana



ASSOLO DI FRUTTA - FRAGOLE

Nuovo  
prodotto

# Assoli di frutta

Fino a 180 g di frutta per 100 g prodotto finito

Stufi delle solite confetture? Noi abbiamo scelto di rompere gli schemi: è nato così ASSOLO DI FRUTTA, un'alternativa innovativa, salutare e gourmet.

Cosa rende ASSOLO DI FRUTTA davvero unici? 100% frutta concentrata, fino a 180 g di frutta per 100 g di prodotto finito.

## ASSOLO DI FRUTTA ARANCE



862



240 g



12 pezzi



Veneto



## ASSOLO DI FRUTTA ALBICOCCHES



863



240 g



12 pezzi



Veneto

## ASSOLO DI FRUTTA FRAGOLE



864



240 g



12 pezzi



Veneto



Nuovo  
prodotto

# Assoli di frutta

Fino a 180 g di frutta per 100 g prodotto finito

100% frutta, senza pectina aggiunta, senza saccarosio aggiunto, senza conservanti e senza coloranti. Solo zuccheri naturali della frutta.



## ASSOLO DI FRUTTA FRUTTI DI BOSCO

865 240 g

12 pezzi Veneto

## ASSOLO DI FRUTTA PESCHE

866 240 g

12 pezzi Veneto



## ASSOLO DI FRUTTA MIRTILLI

867 240 g

12 pezzi Veneto



# A tutta frutta

Nuovo  
prodotto

I nostri NETTARE DI FRUTTA non il solito succo zuccherato, ma il nettare della migliore frutta italiana colta al culmine della sua maturazione lavorata dal fresco per rendervi un nettare che ne racchiude tutte le proprietà organolettiche.

## PESCHE PERCOCHE SCIROPATE



## NETTARE DI MIRTILLO 100% ITALIANI



## NETTARE DI FRAGOLE 100% ITALIANI



# A tutta frutta

Nuovo  
prodotto



## NETTARE DI ALBICOCCHE 100% ITALIANI



## NETTARE DI PESCHE 100% ITALIANI



## NETTARE DI PERE 100% ITALIANI



## NETTARE DI MELE 100% ITALIANI







LINEA "HORECA"  
FORMATI HO.RE.CA

# Linea pomodori

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

La polpa fine di pomodoro giallo calabrese è un prodotto gastronomico di alta qualità, realizzato con pomodori gialli freschi e maturi. Caratterizzata da un sapore dolce, presenta una consistenza liscia e vellutata e mai acquosa



## POLPA FINE AI 3 POMODORI GRAN SELEZIONE



H100



3100 ml



2 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



## POMODORI PERINI ESSICCATI AL SOLE

 H219  3100 ml

 2 vasi  Puglia

# Linea olive

Piocina 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 DENOCCIOLATE IN SALAMOIA

 H215.1  3100 ml

 2 vasi  Liguria



## OLIVE TAGGIASCHE DENOCCIOLATE IN OLIO E.V.O.

 H214  3100 ml

 2 vasi  Liguria

# 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 romanesca in cui nella cottura si valorizza anche il gambo che risulta consistente e delicato.

Non un semplice pat , ma un battuto dei migliori cuori di CARCIOFO ROMANO, cos  da mantenere una texture morbida ma non liscia. La ricetta prevede una leggera trifolatura 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

# 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 fomi 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 IN OLIO DI OLIVA

 H208.5  1600 g

 1 vaso  Piemonte



## PORCINI BIANCHI INTERI IN OLIO DI OLIVA

 H210.5  1600 g

 1 vaso  Piemonte

# Linea funghi

---

## PORCINI TESTA NERA TAGLIATI IN OLIO DI OLIVA

 H214.5  1600 g

 1 vaso  Piemonte



## PORCINI TESTA NERA INTERI IN OLIO DI OLIVA

 H215.5  1600 g

 1 vaso  Piemonte

# Linea funghi

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.

## MISTO FUNGHI CON PORCINI



PG16.5



1700 ml



1 vaso



Lombardia



# Melanzane

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.

Le MELANZANE A FILETTI sott'olio si possono servire accompagnate a crostini di pane per aperitivo, ma sono anche ideali per arricchire antipasti o come contorno per secondi piatti di carne.

## CAPONATA SICILIANA TRADIZIONALE

 H270  1700 ml

 2 vasi  Sicilia



## MELANZANE A FILETTI

 H271  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 carnosi ideali per decorare piatti come tartare e in accompagnamento ad un calice di bollicine. Direttamente da Pantelleria le FOGLIE accuratamente selezionate della pianta del capperone, 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  580 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  1500 ml

 2 vasi  Sicilia



# Olio

OLIO EXTRA VERGINI DI OLIVA di Categoria Superiore 100% ITALIANI, da olive spremute a freddo mediante soli procedimenti meccanici direttamente dal coltivatore. IL BLEND SICILIANO si distingue per il suo colore verde brillante e per il suo sapore equilibrato, con note di pomodoro, erbe fresche e mandorla ma soprattutto riccamente fruttato. Nella pratica BAG-IN-BOX che ne evita il contatto con l'aria una volta aperto evitando il fenomeno dell'ossidazione e ne facilita la spillatura con il pratico rubinetto a valvola.

## OLIO E.V.O. BLEND SICILIANO BAG-IN-BOX



# La mostarda

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”



## MOSTARDA TAGLIO CREMONESE MISTO FRUTTA





## LINEA "MILANO DA BERE"

FORMATI HO.RE.CA

Una linea di prodotti di alta qualità ma soprattutto **ORIGINALI** per fare la differenza nei locali specializzati in aperitivi, fingers e tapas. non solo arricchiscono l'offerta, ma creano un'esperienza gustativa indimenticabile per gli ospiti.

# 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 BELLE DI CERIGNOLA CALIBRO EXTRA

 H213.1	 3100 ml
 2 vasi	 Puglia



## OLIVE NOCELLARA

 H216	 3100 ml
 2 vasi	 Puglia

# La giardiniera

La SPACCATA DI VERDURE, tagliate grossolanamente, messe in vaso crude con una bagna leggera profumata con pepe e foglie di alloro, cotte con la sola pastorizzazione per una giardiniera piuttosto rustica. mentre la GIARDINIERA IN AGRODOLCE SEMPLICE\* oltre ad avere una bagna più agrodolce, le verdure vengono tagliate meccanicamente, questo si traduce in un notevole risparmio di tempo e in un costo decisamente contenuto rispetto alle sorelle puramente artigianali. Questo processo meno nobile non inficia però sul sapore che rimane di ottimo livello.

## SPACCATA DI VERDURE

 H249  3100 ml

 2 pezzi  Piemonte



## GIARDINIERA IN AGRODOLCE "LA SEMPLICE"

 H250  1062 ml

 6 pezzi  Veneto

## GIARDINIERA IN AGRODOLCE

 H251  3100 ml

 2 pezzi  Lombardia



# 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

SOLO SU PRENOTAZIONE



## 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

## 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



## 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 g
 12 vasi	 Piemonte



# 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



# Aperitivo



## SFOGLIETTE DI PIADINE CROCCANTI

E se la piadina venisse tagliata a pezzi e fritta? Eccola, una soluzione gustosissima adatta da mangiare sola o come base per topping come i nostri patè di olive nere o baccalà mantecato.



H778



1 kg



2 pezzi



Marche

## TARALLINI

- CON OLIO E.V.O.  773

- CON CIPOLLA FATTI A MANO  776

- CON FINOCCHIETTO FATTI A MANO  775



400 g



12 pezzi



Puglia



# Aperitivo

---

## CHIPS DI VERDURE CROCCANTI

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

 H835.5  1,4 kg

 1 pezzo



## CIALDINE SALATE AL SESAMO

scrocchiarelle e sfiziose cialdine di farina di riso e sesamo. Un' alternativa sapida alle solite patatine, da sgranocchiare o intingere in qualche salsina. Una tira l'altra.

 H903  1 kg

 1 pezzo

# Aperitivo

Abbiamo voluto dare maggior personalità alle nostre mandorle tostate e salate affumicandole un po' per dare un tocco di originalità al vostro aperitivo. Toste! "un mix mai visto: Noci di MACADAMIA, Noci PECAN, Anacardi, 2 cultivar diverse di Mandorle dolci Pelate e Brune.

E se le noccioline sono noiosissime, provate queste arachidi in pastella leggermente speziata alle erbe e poi fritte, da non crederci!

## MANDORLE TOSTATE SALATE AFFUMICATE

 H900  1,5 kg

 1 pezzo



## SUPERMIX FRUTTA SECCA TOSTATA E SALATA

 H901  1,4 kg

 1 pezzo

## ARACHIDI IN CROSTA DI SPEZIE

 H902  1 kg

 1 pezzo



# Dove trovarci

---



**GASTRONOMIE ITALIANE S.R.L.**

P. IVA 02541690182

Strada per Cassinetta 10

20081 Abbiategrasso



**Contatti**

Tel. 02 9420817

[info@gastronomieitaliane.it](mailto:info@gastronomieitaliane.it)

[www.gastronomieitaliane.it](http://www.gastronomieitaliane.it)

*Ogni prodotto è soggetto a modifiche ogni qualvolta  
Gastronomie Italiane lo ritenga opportuno*

**Versione Settembre 2025 - Gastronomie Italiane 2014®**

**GASTRONOMIE ITALIANE S.R.L.**

**commerciale@gastronomieitaliane.it - [www.gastronomieitaliane.it](http://www.gastronomieitaliane.it)**

**Largo Panizza 4, 27100 Pavia, Italia**

**Sede Operativa e 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 2025 - Gastronomie Italiane 2014®**