

**IL SARACENO**  
*La Ricerca*

*Eccellenze gastronomiche*



*Foto "Pastificio Del Colle"*

# Indice

● LA CARTA DEGLI OLI	pag	1	● EVERGREEN	pag	70
● LA FRUTTA SECCA 100% ITALIANA	pag	7	● ANTICA DOLCERIA BONAJUTO	pag	71
● PICCOLO FIORE AZIENDA AGRICOLA	pag	8	● DEIA DOLCEZZE ARTIGIANALI	pag	73
● LE TAMERICI	pag	9	● IL CONVENTO	pag	75
● PIANETTA DI BARBIERI	pag	11	● LA FABBRICA DEL PANFORTE	pag	77
● ANDRINI MARMELLATE	pag	12	● FAMIGLIA DESIDERI	pag	78
● MARIO FONGO IL PANATE'	pag	14	● ANTICO FORNO BERTI	pag	80
● TARTUFLANGHE	pag	16	● SCALDAFERRO	pag	81
● IL NATURALE	pag	23	● D. BARBERO	pag	82
● FERRARI SPECIALITA' ALIMENTARI	pag	27	● ANTICA DULCINEA	pag	87
● IL MONGETTO	pag	28	● GIRAUDI	pag	88
● CASCINA REVIGNANO	pag	30	● ALBERTENGO	pag	91
● ACQUERELLO	pag	31	● CLEMENT FAUGIER	pag	93
● ROSSI 1947	pag	32			
● L'ORTO DI LIGURIA	pag	34			
● BAZZA SALUMIFICIO	pag	35			
● HUBER SPECK	pag	36			
● F.LLI BARDINI	pag	37			
● REGNANI	pag	38			
● ACETOMODENA	pag	39			
● LA VECCHIA DISPENSA	pag	41			
● BORGHINI	pag	44			
● MARTELLI PASTIFICIO	pag	46			
● SALUMIFICIO BM BUSINESS	pag	47			
● GIACOMO SANTOLERI Azienda Agricola	pag	48			
● GIUSEPPE COCCO	pag	49			
● ANTICA ENOTRIA	pag	51			
● DE CARLO	pag	52			
● PASTIFICIO DEL COLLE	pag	58			
● PASTIFICIO SVEVO	pag	60			
● LOMBARDO Azienda Agricola	pag	63			
● CAMPISI	pag	64			
● SAPORI DI PANTELLERIA	pag	68			

# La Carta degli Oli



## Lombardia - Valtellina

### OLIO EXTRAVERGINE "LA CONCA"

Zona di Origine	Poggiridenti - Lombardia
Altitudine	ca. 250/300m <i>s.l.m.</i>
Varietà di olive	Frantoio, Leccino e Pendolino
Sistema di raccolta	Brucatura a mano
Estrazione	Tradizionale a freddo
Colore	Verde
Profumo	Netto d'oliva
Sapore	Erbaceo, leggermente amaro e piccante, mediamente intenso e persistente
Grado di acidità	0,08%
Impiego ideale	A crudo su carpaccio di bresaola o di carne in generale, su patate lesse e filetto di trota
Formato	● Bottiglie da 50cl con tappo antirabbocco



## Lombardia - Lago Di Como

### OLIO LAGHI LOMBARDI LARIO DOP - Azienda Agricola Poppo

Zona di Origine	Lago di Como - Lombardia
Altitudine	ca. 250/300m <i>s.l.m.</i>
Varietà di olive	Frantoio, Leccino e Casaliva
Sistema di raccolta	Direttamente dalla pianta a mano o con sistemi meccanici
Estrazione	Tradizionale (macina a pietra e presse) entro tre giorni dalla raccolta
Colore	Verde-giallo
Profumo	Fruttato leggero
Sapore	Fruttato leggero con eventuale presenza di leggera sensazione di amaro e piccante
Grado di acidità	Da 0,5% a 0,55%
Impiego ideale	Antipasti di crostacei, molluschi gratinati, zuppe di funghi, primi piatti di verdure in bianco, secondi di pesce di lago, carni bianche, cacciagione di piccolo taglio
Formato	● Bottiglie da 50cl con tappo antirabbocco



## Lombardia - Lago di Como

### OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA - Oleificio Vanini

Zona di Origine	Italia
Altitudine	ca. 250/300m <i>s.l.m.</i>
Varietà di olive	Leccino, Gentile di Chieti
Sistema di raccolta	Meccanico
Estrazione	Ciclo continuo
Colore	Giallo con riflessi verdi
Profumo	Netto d'oliva
Sapore	Equilibrato con riflessi di mandorla dolce ed erbe di campo
Grado di acidità	Inferiore allo 0,3
Impiego ideale	Pesce, zuppe, carpaccio di carne
Formato	● Bottiglie da 50cl      ● Bottiglie da 75cl



## Lombardia - Lago Di Garda

### OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA "GARDA BRESCIANO DOP" - Olearia Caldera

Zona di Origine	Lago di Garda
Varietà di olive	Casaliva, Leccino e Frantoio
Sistema di raccolta	Meccanico, brucatura a mano
Estrazione	Ciclo continuo
Colore	Verde con riflessi gialli
Profumo	Fresco con netti sentori di carciofo dolce, mela verde, mandorla fresca e vaniglia
Sapore	Elegante con spiccate caratteristiche di cuore di carciofo, mela verde, mandorla acerba e vaniglia. Finale piacevole con note piccanti e amaro equilibrato.
Grado di acidità	0,20%
Impiego ideale	Pesce d'acqua dolce, verdure, carni bianche e pasticceria fine
Formato	● Bottiglie da 50cl con tappo antirabbocco



## Lombardia - Lago Di Garda

### OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA "FRANTO" - *Olearia Caldera*

Zona di Origine	Italia
Altitudine	Ca. 250/300m <i>s.l.m.</i>
Varietà di olive	Casaliva, Leccino e Frantoio
Sistema di raccolta	Meccanico
Estrazione	Ciclo continuo
Colore	Verde con riflessi gialli
Profumo	Fresco con sentori vegetali di oliva matura ed erbe di campo
Sapore	Aroma di olive verdi, gusto erbaceo, piccante con finale amaro.
Grado di acidità	0,27%
Impiego ideale	In cottura su tutti i tipi di piatti
Formato	● Bottiglie da 75cl con tappo antirabbocco



## Liguria

### OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA MOSTO - *Ferrari specialità Alimentari*

Zona di Origine	Italia
Altitudine	Tra i 300m e i 500m <i>s.l.m.</i>
Varietà di olive	Taggiasca, Pignola, Colombaia
Sistema di raccolta	Brucatura a mano
Estrazione	Estrazione a freddo nel rispetto delle caratteristiche organolettiche. Imbottigliamento senza filtrazione e successivo stoccaggio in magazzino interrato.
Colore	Dal giallo verde a giallo dorato a seconda del grado di maturazione delle olive.
Profumo	Delicato di oliva
Sapore	Delicato, leggermente fruttato con sentore di carciofi
Grado di acidità	Inferiore allo 0,4%
Impiego ideale	A crudo su tutti i piatti delicati
Formato	● Bottiglie da 75cl



## Liguria

### OLIO EXTRAVERGINE TAGGIASCO - *Rossi 1947*

Zona di Origine	Liguria
Varietà di olive	Taggiasca
Estrazione	Spremitura a freddo
Colore	Da giallo a giallo-verde
Profumo	Fruttato dolce con leggera sensazione di piccante e amaro.
Sapore	Dolce con la giusta intensità aromatica, fruttato leggero.
Grado di acidità	0,33%
Impiego ideale	Si consiglia l'utilizzo a crudo per condire ogni tipo di preparazione gastronomica
Formato	● Bottiglie da 50cl



## Liguria

### OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA MOSTO Carta Oro - *Rossi 1947*

Zona di Origine	Italia
Varietà di olive	Leccino, Frantoio, Ogliarola e Gentile
Estrazione	Spremitura a freddo, non filtrato
Colore	Verde opaco
Profumo	Fruttato di intensità medio leggera, con note di carciofo e mandorla
Sapore	Aroma erbaceo e delicato
Grado di acidità	0,32%
Impiego ideale	Pietanze di ogni genere, ideale su crudi e piatti delicati
Formato	● Bottiglie da 75cl



## Toscana

### OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA VALDIFALCO - *Loacker Wine Estates*

Zona di Origine	Tenuta Valdifalco - Parco dell'Uccellina - Toscana
Altitudine	417m s.l.m.
Varietà di olive	Frantoio e Moraiolo
Sistema di raccolta	Manuale
Estrazione	A freddo, ciclo continuo con frangitore e gramole
Colore	Verde chiaro brillante
Profumo	Intensamente fruttato con sentori di oliva matura e mandorla dolce.
Sapore	Amaro medio-leggero e piccante ben pronunciato.
Grado di acidità	0,18%
Impiego ideale	A crudo, su carni grigliate e per arricchire ogni pietanza.
Formato	🌿 Bottiglie da 50cl



## Molise

### OLIO EXTRAVERGINE CENTOUNDICI "111" biologico monocultivar Gentile di Larino

#### *Azienda Agricola Andrea Caterina*

Zona di Origine	Molise - Ururi - Campobasso
Altitudine	262m s.l.m.
Varietà di olive	Gentile di Larino
Sistema di raccolta	Manuale con abbacchiatori
Estrazione	A freddo
Lavorazione	Ciclo continuo, in frantoio
Profumo	Fruttato verde che richiama profumo di olive fresche e erbe selvatiche
Sapore	Morbido e fluido alle erbe di campo e mandorla, lieve punta piccante in chiusura
Grado di acidità	0,17%
Impiego ideale	Minestre di ortaggi invernali, carni rosse alla brace, pizz' e foje (piatto tipico molisano)
Formato	🌿 Bottiglie da 50cl con tappo antirabbocco



## Sicilia

### OLIO EXTRVERGINE "FIORE DEL BELICE" - *Azienda Agricola Lombardo*

Zona di Origine	Provincia di Trapani, Comuni di Castelvetrano e Campobello di Mazara
Varietà di olive	Nocellara del Belice da agricoltura biologica
Sistema di raccolta	Brucatura a mano
Estrazione	A freddo, impianto continuo moderno
Colore	Verde intenso
Profumo	Netto d'Oliva
Sapore	Fruttato leggermente piccante
Grado di acidità	Inferiore allo 0,2%
Impiego ideale	Verdure gratinate, crostacei, zuppe di legumi, pesci arrosto e carni rosse ai ferri
Formato	🌿 Bottiglie da 50cl con tappo antirabbocco      🌿 Latta da 5l



## Puglia

### OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA "FELICE GARIBALDI" - *De Carlo*

Zona di Origine	Bitritto e dintorni - Conca Barese - Puglia - Bari
Altitudine	150m s.l.m.
Varietà di olive	Ogliarola e Barese
Sistema di raccolta	A mano
Estrazione	Ciclo continuo misto
Lavorazione	Entro 12 ore dalla raccolta
Colore	Verde naturale
Profumo	Sentori di erbe di campo e pomodoro verde, con predominanza netta dell'oliva
Sapore	Morbido ed equilibrato, toni di erbe fresche e mandorla dolce
Grado di acidità	Maximum 0,3%
Impiego ideale	A crudo su qualsiasi pietanza., ideale su , crostacei e molluschi in antipasto, carni bollite
Formato	🌿 Bottiglia da 50cl con tappo antirabbocco



## Puglia

### OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA "IL CLASSICO" - De Carlo

Zona di Origine	Conca Barese - Puglia - Bari
Altitudine	150m s.l.m.
Varietà di olive	Ogliarola e Coratina
Sistema di raccolta	A mano
Lavorazione	Entro 24 ore dalla raccolta
Estrazione	A ciclo continuo misto
Fruttato	Medio alla raccolta evolve al delicato durante la maturazione
Colore	Verde alla produzione evolve durante la maturazione ad un giallo paglierino con riflessi verdi
Profumo	Netto di oliva con sentori di carciofo e mandorla verde
Sapore	Morbido ed equilibrato, caratterizzato da toni di erbe fresche e mandorla dolce in chiusura
Impiego ideale	Ideale su preparazioni di pesce bollito o arrosto, frittura di mare, sughi e carni arrosto.
Formato	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Bottiglia da 10cl con tappo antirabbocco</li> <li>● Bottiglia in ceramica da 10cl</li> <li>● Bottiglia in ceramica da 25cl</li> <li>● Bottiglie da 50 cl con tappo antirabbocco</li> </ul>



- Lattina da 10cl
- Lattina da 25cl
- Bag in box da 5l

## Puglia

### OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA "IL BIOLOGICO" - De Carlo

Zona di Origine	Conca Barese - Puglia - Bari
Altitudine	150m s.l.m.
Varietà di olive	Ogliarola e Coratina da agricoltura biologica
Sistema di raccolta	A mano
Lavorazione	Entro 24 ore dalla raccolta
Estrazione	Ciclo continuo misto
Fruttato	Medio alla raccolta evolve al delicato durante la maturazione
Colore	Giallo dorato intenso
Profumo	Elegante e fine, con ricchi toni di erbe fresche di campo e note di frutta bianca
Sapore	Morbido ed equilibrato con toni di erbe fresche e mandorla dolce in chiusura
Grado di acidità	Maximum 0,3%
Impiego ideale	Ideale su preparazioni di pesce bollito o arrosto, frittura di mare, sughi e carni arrosto.
Certificazione Bio	BIOS
Formato	● Bottiglia da 50cl con tappo antirabbocco



## Puglia

### EXTRAVERGINE DI OLIVA "TERRE DI BARI DOP" TENUTA TORRE DI MOSSA - De Carlo

Zona di Origine	Bitritto - Tenuta Torre di Mossa - Puglia
Altitudine	150m s.l.m.
Varietà di olive	Coratina
Sistema di raccolta	A mano
Estrazione	Ciclo continuo misto
Lavorazione	Entro 12 ore dalla raccolta
Colore	Verde intenso
Profumo	Ampio ed elegante. Netto il sentore di oliva ed erba falciata oltre a note vegetali di carciofo e mandorla verde
Sapore	Dolce a primo impatto, si rivela dotato di amaro deciso ma contenuto, piccante intenso e persistente, oltre a stuzzicare il palato con una persistente sensazione di vitalità
Grado di acidità	Maximum 0,3%
Impiego ideale	Esprime tutta la sua personalità su pane grigliato semplice ma è anche ideale da utilizzare a crudo su preparazioni a base di carne, zuppe di legumi, grano, carpacci di carne, primi piatti saporiti.
Formato	● Bottiglia da 50cl con tappo antirabbocco



## Puglia

### OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA "TENUTA ARCAMONE" - De Carlo

Zona di origine	Bitritto - Tenuta Arcamone - Conca Barese - Puglia
Altitudine	150m s.l.m.
Varietà di olive	Coratina da agricoltura biologica
Sistema di raccolta	A mano
Lavorazione	Entro 12 ore dalla raccolta
Estrazione	Ciclo continuo misto
Colore	Verde con riflessi dorati, leggermente velato
Profumo	Elegante e complesso, con ampie e armoniche note vegetali di erbe fresche di campo
Sapore	Equilibrato, leggermente amaro con piccante, toni vegetali di carciofo, mandorla verde
Grado di acidità	Maximum 0,3%
Impiego ideale	Verdure alla brace, funghi porcini alla piastra, zuppe di legumi misti
Certificazione Bio	BIOS
Formato	● Bottiglia da 50cl con tappo antirabbocco



## Gli oli aromatizzati

### Puglia

#### ELISIR PER CONDIMENTI - De Carlo

**ELISIR AL MANDARINO** Ottenuto dalla frangitura contemporanea di olive e mandarini freschi interi, è ideale su insalate estive, salmone fresco e affumicato, verdure al vapore e carni bianche, ottimo per la preparazione di dolci

**ELISIR AL LIMONE** Ottenuto dalla frangitura contemporanea di olive e limoni freschi interi, è ideale su verdure crude o cotte, insalate di campo, salmone affumicato, primi piatti delicati, pesci al vapore o arrosto, ottimo per la preparazione di dolci

**ELISIR AL TARTUFO** Ottenuto mediante l'aggiunta di aroma al tartufo bianco in olio extravergine di oliva, è ideale su antipasti, primi piatti, carpaccio di carne, formaggi freschi e arrosti.

**ELISIR AL PEPERONCINO** Ottenuto mediante l'aggiunta di aroma al tartufo bianco in olio extravergine di oliva, è ideale su antipasti, primi piatti, carpaccio di carne, formaggi freschi e arrosti.

**ELISIR AL BASILICO** Ottenuto dalla frangitura contemporanea di olive e basilico fresco, è ideale su insalata "caprese", bruschetta, pizza, paste delicate, verdure al vapore, sughi al pomodoro

**ELISIR ALL'AGLIO** Ottenuto dalla frangitura contemporanea di olive e aglio fresco intero, è ideale bruschette, sughi, carni alla brace, verdure grigliate, zuppe e spaghetti

- Bottiglie da 10cl con tappo antirabbocco
- Bottiglie da 25cl con tappo antirabbocco



### Piemonte

#### OLIO EXTRAVERGINE AL TARTUFO ORO IN CUCINA- Tartuflanghe

L'olio extravergine di oliva proviene da un antico frantoio situato sul lago Trasimeno. La raccolta a mano delle olive e la frangitura a freddo garantiscono un prodotto di altissima qualità. L'olio ottenuto è di colore verde dai riflessi dorati, all'olfatto il sapore dell'oliva si unisce ai sentori delicati di vegetali crudi, di mandorla, di fiori e frutta fresca. Un sapore fruttato, fragrante, delicato e armonico, dalle caratteristiche ideali per un ottimo abbinamento che esalta il sapore e il profumo del tartufo.

- Bottiglia da 10cl





## MANDORLE SGUSCIATE ORIGINE BARI - ITALIA

Prodotto ottenuto da mandorle naturali, selezionate e calibrate. Il prodotto proviene da mandorle sgusciate dell'ultimo raccolto.

- Sacchetto da 1kg

## MANDORLE PELATE ORIGINE BARI - ITALIA

Prodotto ottenuto da mandorle naturali, preventivamente sgusciate, selezionate e calibrate, sottoposte all'azione del vapore e dell'acqua in ebollizione per l'eliminazione del tegumento e quindi asciugate. Il prodotto proviene da mandorle sgusciate dell'ultimo raccolto.

- Sacchetto da 1kg



## NOCI SGUSCIATE

### Varietà LARA - ITALIA

Prodotto ottenuto da Noci, private meccanicamente del guscio e sottoposte a selezione meccanica e manuale. Aspetto tipico del gheriglio di noce diviso in quarti e di colore chiaro. Gusto caratteristico del gheriglio di noci.

- Sacchetto sottovuoto da 1kg
- Sacchetto sottovuoto da 4Kg

## NOCCIOLE TOSTATE INTERE

### Varietà TONDA GENTILE TRILOBATA - ITALIA

Prodotto ottenuto da Nocciola "Tonda Gentile Trilobata". Ottime per un consumo diretto, perfette per la preparazione di prodotti di pasticceria, gelateria e ristorazione

- Sacchetto sottovuoto da 250g



## NOCCIOLE TOSTATE GRANELLONE

### Varietà TONDA GENTILE TRILOBATA ITALIA

Prodotto ottenuto da Nocciola "Tonda Gentile Trilobata". È il taglio più grossolano della nocciola tostata, eccezionale in pasticceria, viene anche utilizzata per la decorazione di gelati e torte.

- Sacchetto sottovuoto da 5Kg

## PISTACCHIO VERDE DI BRONTE D.O.P. SGUSCIATO

Pistacchio Verde di Bronte D.O.P. essiccato al sole, non tostato, sgusciato. Adatto a vegani, senza lattosio e senza glutine

- Sacchetto sottovuoto da 100gr





Azienda Agricola  
**PICCOLO FIORE**



L'azienda agricola PICCOLO FIORE nasce dal legame del proprio territorio con una delle spezie più pregiate e ricercate: lo zafferano. I primi passi verso la coltivazione dello zafferano sono stati mossi per pura passione, ma dopo anni di coltivazione l'azienda agricola PICCOLO FIORE si è affermata realizzando un prodotto di grande qualità.



**ZAFFERANO PURISSIMO IN STIMMI**  
**Lavorato a mano**

Lo zafferano in stimmi va lasciato in ammollo in acqua calda o brodo per almeno 60 minuti coprendo il tutto.

- Vasettino in vetro da 0,50g
- Bustina in carta da 0,10g



**ZAFFERANO PURISSIMO IN POLVERE**  
**Lavorato a mano**

Zafferano in polvere pronto all'uso.

- Bustina in carta da 0,10g





Le Tamerici è il luogo dove la tradizione gastronomica incontra la ricerca e la sperimentazione, un microcosmo dedicato alla passione per il territorio e alla cultura del cibo, in ogni sua espressione. Nata nel 1991 dalla passione di Paola Calciolari, produce conserve alimentari di qualità, in particolare confetture e mostarde. Riscopre materie prime tipiche del territorio mantovano ormai dimenticate, come la mela campanina o l'anguria bianca, utilizza verdura e frutta insolita da candire, come pomodori verdi e zucca. Ogni materia prima è selezionata e lavorata fresca, rispettando tempi e metodologie particolari, che consentono di preservare colori e profumi senza far ricorso a conservanti, additivi, addensanti o antiossidanti.



#### COMPOSTA DI CIPOLLE ROSSE

*Ingredienti: cipolle rosse 66%, zucchero, scorza d'arancia 1,5%, uvetta, succo di limone*

Caratterizzata dal colore rosso rubino e dall'intenso gusto della cipolla, questa composta è adatta a essere servita con formaggi stagionati e saporiti, ma si abbina bene anche con carni arrosto, come petto d'anatra o costolette d'agnello, o ancora con carpacci di pesce come il tonno. Si presta anche per essere utilizzata in cucina come ingrediente, ad esempio con un'insalata di fegatini.

- Vasetto da 220g



### CONFETTURA EXTRA DI POMODORI ROSSI

*Ingredienti: pomodori rossi, zucchero, succo di limone*

Questa particolare confettura è ottenuta utilizzando solo pomodori San Marzano colti al giusto grado di maturazione in modo da ottenere un prodotto dal caratteristico sapore dolce/acido e dal colore rosso squillante.

- Vasetto da 220g

### MOSTARDA DI FICHI

*Ingredienti: fichi 65%, zucchero, aroma di senape*

Prodotta con fichi neri biologici (fico Turco) coltivati nel centro Italia da un'azienda specializzata. È caratterizzata da un sapore molto intenso, erbaceo e ricco. Si presenta in una crema che ben si accompagna con tutti i formaggi dalla decisa nota piccante, come Gorgonzola, Roquefort e Stilton, ma risulta molto apprezzabile anche se servita con paté o terrine di fegato.

- Vasetto da 220g



### MOSTARDA DI MELE CAMPANINE

*Ingredienti: mele campanine 52%, zucchero, limone, aroma di senape*

Si utilizza una varietà antica di mela tipica dell'Oltre Po di piccole dimensioni, dal caratteristico colore verde rosso e dalla polpa soda e leggermente asprigna. L'astringenza di questa mela si sposa bene con carni grasse come bolliti e insaccati, oltre ad essere consigliata con formaggi stagionati. È il simbolo della mostarda Mantovana, poiché ingrediente dei classici tortelli di zucca.

- Vasetto da 220g

### MOSTARDA MANTOVANA DI PERE

*Ingredienti: pere 54%, zucchero, aroma di senape*

Prodotta con una pera Williams proveniente dalla zona I.G.P. di Mantova, è una tipica mostarda da sempre utilizzata in accompagnamento al bollito, al Salame Mantovano e al Grana Padano. Per la sua calibrata piccantezza e per la giusta consistenza, si accompagna non solo con tutti i formaggi a pasta dura e stagionati, ma anche con insaccati oltre al classico bollito.

- Vasetto da 220g





La ditta Pianetta di Barbieri nasce nel 1977, quando Bruno Barbieri dopo una lunga esperienza lavorativa nel campo della frutta candita, prima a Milano e poi a Cuneo, ritorna in Oltrepò, di cui è originario, per dare frutto alla esperienza e competenza acquisite nei vent' anni precedenti. E' la passione per i valori della tradizione, e la cura in ogni fase della lavorazione, che spinge Bruno a raccogliere l'eredità della ditta di Gianni Pianetta e a rilevarla per dare origine alla Pianetta di Barbieri & C, perpetuando in questo modo l'antica ricetta della mostarda di Voghera.



#### LA MOSTARDA ASSORTITA DI VOGHERA

La mostarda di Voghera è una specialità di frutta intera candita (pere, fichi, ciliegie, albicocche, zucca bianca, prugne, mandaranci, pesche) immersa in sciroppo aromatizzato alla senape, tipologia che si affianca a quelle tradizionali del nord Italia, dal Mantovano (fette di mela candite in sciroppo senapato), fino al Vicentino e al Veneto in generale (confettura di mele cotogne aromatizzata alla senape e impreziosita a volte da frutti canditi, interi o a pezzi).

- Vaso da 380g
- Vaso Orcio da 750g
- Vaso da 1000g
- Latta da 5600g

#### MOSTARDA DI CILIEGIE ROSSE

La mostarda di ciliegie rosse è immersa in sciroppo aromatizzato alla senape, tipologia che si affianca a quelle tradizionali del nord Italia, dal Mantovano (fette di mela candite in sciroppo senapato), fino al Vicentino e al Veneto in generale (confettura di mele cotogne aromatizzata alla senape e impreziosita a volte da frutti canditi, interi o a pezzi).

- Vaso da 380g





*ANDRINI dal 1937*  
**MARMELLATE**

Risale al 1937 l'inizio dell'attività di Battista Andrini e la produzione della tradizionale marronata e crema di marroni che ancora oggi ne rappresenta il fiore all'occhiello. A portare avanti l'azienda di famiglia oggi è la nipote del fondatore, Maria Luisa Andrini che, insieme ai figli e al marito, prosegue la produzione con le stesse tradizioni di allora seguendo le ricette lasciate in eredità dal nonno e ponendo particolare attenzione a selezionare frutta e verdura di eccellente qualità. Tutti i prodotti sono gluten-free, OGM free, senza aggiunta di conservanti e coloranti.



**MOSTARDA ASSORTITA**

La mostarda si ottiene da frutta scelta, candita e messa in sciroppo di glucosio con l'aggiunta di essenza di senape in dose tale da rendere il prodotto senapato. Viene servita con carni lesse, bolliti e formaggi.

- Vaso da 400g
- Vaso da 1000g
- Vaso da 700g
- Vaso da 2200g

**MOSTARDA DI CILIEGIE**

La mostarda monofrutto si ottiene da frutta scelta, candita e messa in sciroppo di glucosio con l'aggiunta di essenza di senape in dose tale da rendere il prodotto senapato. Viene servita con carni lesse, bolliti e formaggi.

- Vaso da 400g





#### GIARDINIERA ASSORTITA IN OLIO

La giardiniera è un antipasto fresco e profumato, un agrodolce delicato dai colori brillanti dovuti alla lavorazione delle materie prime fresche e di qualità. Ideale per accompagnare salumi e formaggi, delizioso con le carni sia bollite che alla griglia.

● Vaso da 1100g

#### PUNTARELLE

Questo è un prodotto perfetto come antipasto ma anche per accompagnare salumi e formaggi. Delizioso con le carni sia bollite che alla griglia. Fresco e profumato, un agrodolce delicato, i colori brillanti sono dovuti alla lavorazione di materie prime di qualità.

● Vaso da 550g



#### CONCENTRATO VEGETALE

Una nuova idea di insaporitore vegetale, adatto a tutti i vostri piatti. Per il brodo si consiglia l'utilizzo di 20g (un cucchiaino circa) ogni mezzo litro di acqua oppure come insaporitore di sughi, carni, pesce e verdure aggiungete a piccole dosi fino al raggiungimento del gusto desiderato.

● Vaso da 440g

#### COTOGNATA DOLCE in cassetta di legno

Confettura solida di mele cotogne. La Cotogna è un prodotto tipico bresciano, risultato dell'accurata lavorazione delle mele cotogne; si consuma generalmente a fine pasto o accompagnata ai formaggi.

● Cassetta in legno da 360g



#### CREMA DI MARRONI RHUM E CACAO

La crema spalmabile di marroni con rhum e cacao è ottenuta dalla lavorazione di castagne esclusivamente italiane con l'aggiunta di cacao e di rhum. Ideale per la creazione di dolci.

● Vaso da 360g



# Mario Fongo

"Il Panatè"



La storia della famiglia Fongo è legata alla nascita del primo forno di Rocchetta Tanaro nel 1945. Una struttura artigianale che fonde l'esperienza e la conoscenza di prodotti specifici da forno con le tecnologie più moderne, riuscendo a mantenere i prodotti genuini e di altissima qualità come lo erano allora. L'accurata scelta di materie prime della migliore qualità, provenienti da filiere controllate e di origine esclusivamente italiana, è il punto di partenza per ottenere prodotti di qualità. La lista degli ingredienti è breve: farina, acqua, olio (o strutto), sale e lievito. Niente conservanti o altri additivi. L'utilizzo di miscele di farine rinforzate garantisce una lievitazione ottimale dell'impasto senza che questo perda elasticità. La combinazione di farine differenti, selezionate in collaborazione con mugnai di fiducia, conferisce ai prodotti Fongo un gusto unico a seconda della miscela, che sia farina tipo 0, farina tipo 00, integrale, di mais. Infine l'olio: Mario Fongo utilizza solo olio extravergine di oliva biologico 100% italiano, non filtrato.





#### LE LINGUE DI SUOCERA

Devono la loro bontà alla semplicità degli ingredienti: un impasto di farina, acqua, sale ed olio extravergine di oliva, stirato e cotto al forno. Rimangono particolarmente croccanti ed appetitose.

- Tradizionali in sacchetto da 200g
- Corte in sacchetto da 150g

#### I GRISSINI RUBATÀ

I grissini Rubatà, antica ed inimitabile ricetta della Famiglia Fongo, sono a base di farina, acqua, sale, strutto, malto, lievito naturale ed una goccia di olio extravergine di oliva, e solo la sapiente lavorazione li rende così straordinariamente saporiti e gustosi, delicati compagni di antipasti e secondi piatti.

- In sacchetto da 200g nelle varianti:  
CLASSICI - OLIVE - ROSMARINO -  
SESAMO



#### I GRISSINI STIRATI CLASSICI

I classici grissini stirati a mano realizzati solo con acqua, farina, sale, lievito, un po' di strutto e olio extra vergine di oliva 100% italiano. Con la loro inconfondibile fragranza si abbinano perfettamente con tutto.

- In sacchetto da 200g



#### I GRISSINI INTEGRALI

I grissini stirati integrali sorprendono per la loro croccantezza decisa e per il gusto intenso, ricco di sfumature aromatiche che piace a tutti.

- In sacchetto da 200g



#### I GRISSINI STIRATI H2O

I grissini stirati H2O completano la ricca gamma di grissini stirati Mario Fongo. L'utilizzo dell'acqua anziché di materie grasse conferisce a questo prodotto una leggerezza unica.

- In sacchetto da 200g



La storia di Tartuflanghe inizia ad Alba nel 1968, quando Beppe Montanaro apre un ristorante specializzato in funghi e tartufi che lo porterà dopo pochi anni a decidere di sviluppare un'idea imprenditoriale nuova: fondare Tartuflanghe nel 1975 a Piobesi d'Alba, insieme alla moglie Domenica Bertolusso. La passione per un prodotto simbolo del territorio, il Tartufo Bianco d'Alba, li ha spinti a creare moltissimi altri prodotti rimanendo però fedeli alla tradizione. Tartuflanghe coltiva più di 20 ettari di tartufo tra Langhe, Roero e Monferrato e da questo patrimonio boschivo i trifolai raccolgono ogni giorno i tartufi che, una volta arrivati in azienda, vengono controllati uno a uno, selezionati e catalogati in base alle loro caratteristiche sensoriali ed estetiche. I migliori tartufi freschi vengono spediti in tutto il mondo, e parte di essi, grazie alle lavorazioni ideate dal team Tartuflanghe, danno vita a prodotti nuovi ed innovativi. I prodotti di Tartuflanghe, dal salato al dolce, sono stati premiati nei principali concorsi internazionali.



#### TAGLIOLINI AL TARTUFO n.18

Pasta artigianale, matassata e confezionata a mano, dopo una lenta essiccazione. La pasta è estrusa al bronzo, laminata e tagliata al coltello. L'alta percentuale di uova e di tartufo (7%) esaltano il sapore straordinario di questa pasta.

- Confezione in scatola da 250g



#### TAGLIATELLE AL TARTUFO n.19

Pasta artigianale, matassata e confezionata a mano, dopo una lenta essiccazione. La pasta è estrusa al bronzo, laminata e tagliata al coltello. L'alta percentuale di uova e di tartufo (7%) esaltano il sapore straordinario di questa pasta.

- Confezione in scatola da 250g



#### TAGLIOLINI ALL'UOVO

I tagliolini all'uovo sono prodotti con metodo artigianale, matassati e confezionati a mano. La pasta è estrusa al bronzo, laminata e tagliata al coltello.

- Confezione in scatola da 250g
- Confezione in sacchetto 250g



### RISOTTO AL TARTUFO Ori di Langa

Risotto superfino Carnaroli arricchito con tartufo e condimento vegetale senza glutammato.

- Confezione da 175g



### TAGLIOLINI PASTA ALL'UOVO CON TARTUFO Ori di Langa

Tagliolini di semola di grano duro con il 30% di uova e tartufo d'estate.

- Confezione da 250g



### RISOTTO AL TARTUFO BIANCO

250g di riso Carnaroli + 60g di condimento in polvere e poche e semplici istruzioni per cucinare un risotto cremoso per 4 persone. Pronto in 15 minuti, basta aggiungere acqua e sale in cottura

- Box con 250g riso Carnaroli + 60g condimento in polvere per risotto al tartufo bianco

### TARTUFI NERI

100% Tartufo d'estate Italiano, selezionato manualmente, senza imperfezioni estetiche né scalfitture. Da affettare a lamelle sottili su piatti caldi e freddi. Il succo di tartufo contenuto nel vasetto, ottenuto per estrazione diretta dal tartufo durante la cottura, può essere utilizzato come gustoso condimento.

- Vasetto da 20g con astuccio



### CREMA AL TARTUFO BIANCO

Condimento d'eccellenza, con autentico Tartufo Bianco Italiano (Tuber magnatum Pico). Ottima crema per piatti caldi: paste, risotti, gnocchi, ravioli, tortelli, piatti a base di uova e di carne.

- Vasetto da 90g con astuccio

### CREMA CON PARMIGGIANO REGGIANO E TARTUFO

Delicata e gustosa, condisce paste corte, paste all'uovo, risotti, gnocchi, ravioli, tortelli e verdure. Ottima per gustose canapè, per farcire omelette e vol-au-vent. Da servire sia calda che fredda.

- Vasetto da 90g con astuccio



### PURE- CREMA AL TARTUFO NERO D'ESTATE

Crema concentrata ideale per impreziosire i piatti caldi. Si consiglia di utilizzare 1 cucchiaino a porzione e di diluire la crema con olio, panna o burro a piacere.

- Tubetto da 30g con astuccio

### CREMA DI BURRO, ACCIUGHE E TARTUFO

Un classico dell'aperitivo piemontese arricchito di tartufo, in un formato inedito, con tartufo estivo italiano

- Tubetto da 30g con astuccio



### CREMA DI PESTO E TARTUFO

Cremosa e versatile, da provare sia su piatti caldi che freddi: sulle uova, sulla pasta, sui risotti e sul filetto di carne.

- Tubetto da 27g con astuccio

### CREMA DI TUORLO D'UOVO E TARTUFO BIANCO

Il classico in una crema spalmabile e dalla piacevole consistenza di tuorlo d'uovo e tartufo. Ideale sugli asparagi, come farcitura per una versione tartufata delle uova alla diavola, per condire la tartare di carne o nel club sandwich.

- Tubetto da 27g con astuccio



### MIELE AL TARTUFO

Il miele di acacia con tartufo bianco è un accostamento tanto originale quanto straordinario: da provare con formaggi stagionati quali Grana Padano, Parmigiano Reggiano, Pecorino, Castelmagno o sui formaggi erborinati.

- Vasetto da 40g con astuccio

### SALSA OLIVE E TARTUFO

Deliziosa salsa con tartufo Italiano, ottima da spalmare su crostini. Può essere anche utilizzata come condimento per pasta, piatti a base di carne e di pesce o come ingrediente per le insalate. Deliziosa sia calda che fredda.

- Vasetto da 90g



### SALSA TARTUFATA NERA

Una salsa gustosa e versatile, ideale per tartine, panini, focacce, pizza ma anche per condire pasta e filetti di carne e di pesce, verdure e uova. Con il 5% di tartufo estivo italiano. Ideale per condire tartine, pasta, filetti di carne e di pesce, verdura, pizza.

- Vasetto da 40g con astuccio

### PESTO DI PISTACCHI E TARTUFI

Pesto da gustare sia caldo che freddo, arricchito con tartufo estivo italiano. Ottimo per condire paste, gnocchi, minestrone o per creare gustosi crostini, panini e bruschette.

- Vasetto da 90g con astuccio



### OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA AL TARTUFO - ORO IN CUCINA

Olio extravergine di oliva 100% Italiano arricchito con fettine di tartufo Tartufo Bianco Italiano crio-essiccate, selezionate manualmente e ben visibili nella bottiglia. Fruttato e delicato è ideale per condire tartare, filetti di carne e di pesce, primi piatti, uova, formaggi, insalate, verdure e patate.

- Bottiglia da 10cl con astuccio

### SALE CON TARTUFO

Il sale di Guérande viene raccolto ancora secondo l'antico metodo celtico utilizzando strumenti di legno per non contaminare la purezza di questo sale. Si aggiungono piccole scaglie di tartufo Italiano crio-essiccato per creare un condimento d'eccellenza. Ideale per insaporire tutti i vostri piatti caldi e freddi: paste, filetti di carne, uova, tartare e carpaccio di pesce e di carne, formaggio, insalate, patate e verdure in genere. Eccellente con sushi e foie gras.

● Vasetto da 90g



### BOUQUET - BURRO AL TARTUFO

Questo burro contiene ben l'8% di tartufo, e può essere conservato fuori frigo fino al momento dell'apertura. Questo burro ben amalgamato e omogeneo è indicato per condire paste, risotti, filetti di carne, uova e patate.

● Vasetto da 30g

### DALBOSCO POLVERE DI TARTUFO BIANCO

Condimento in polvere con autentico Tartufo Bianco Italiano crio-essiccato (Tuber magnatum Pico). Insaporitore unico, prodotto molto versatile, da usare in finitura, come una spezia, direttamente sui piatti. Ottimo sulla pasta, risotto, carni e pesce, zuppe, verdure, uova. Eccellente su patatine e pop corn.

● Vasetto da 60g



### TARTUFI NERI FETTINE IN OLIO

Le fettine di tartufo in olio d'oliva sono un prodotto pratico e pronto all'uso. Ottime per impreziosire e guarnire i vostri piatti caldi e freddi, da adagiare direttamente sul piatto a fine preparazione. Anche l'olio di governo può essere utilizzato per insaporire le vostre ricette.

● Vasetto da 35g

### PERLAGE DI TARTUFO - PERLE DI SUCCO DI TARTUFO NERO PREGIATO

Squisito succo di tartufo in perle, ottenuto per estrazione diretta del tartufo durante la sua cottura. Primo al mondo: creato nel 2010, Premio Tendences et Innovation al Sial di Parigi. E' un prodotto simbolo della continua ricerca e innovazione di Tartuflanghe. Ideale per arricchire piatti caldi e freddi. Ottimo su finger food, sushi, sashimi, salmone, formaggi freschi, primi piatti, filetti, carpacci e tartare di carne e di pesce, uova, foie gras.



- Vasetto da 60g



### SUGO ALLA CARBONARA - BISTROT 75

La ricetta romana conosciuta in tutto il mondo, firmata dallo Chef Luciano Monosilio. Con guanciale di suino 30%, tuorlo d'uovo 20% e formaggi. Prodotto con uova di galline allevate a terra e rigorosamente senza latte aggiunto né panna.

- Vasetto da 170g

### SUGO SALSICCIA E BAROLO - BISTROT 75

Una ricetta classica della tradizione piemontese. Un sugo ricco e squisito su tutti i primi piatti, ma da provare anche con la polenta o su un risotto.

- Vasetto da 180g



### TRUFFLE CHIPS

Le Truffle Chips sono croccanti patatine condite con autentico Tartufo crio-essiccato italiano. Più spesse delle normali patatine, sono fritte solo in olio di oliva e olio di semi di girasole. Il particolare spessore le rende meno soggette ad assorbire l'olio.

- Mini sacchetto da 25g
- Sacchetto da 45g

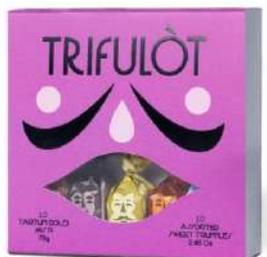
### PESTO CHIPS

Croccanti patatine preparate con il pesto in polvere di Tartuflanghe, condimento crio-essiccato, che mantiene tutto il sapore degli ingredienti freschi, senza alterazioni di gusto o di colore rispetto alla ricetta classica. Sono fritte solo in olio di oliva e olio di semi di girasole e il particolare spessore le rende meno soggette ad assorbire l'olio.

- Sacchetto da 45g

### TRIFULOT - TARTUFI DOLCI RICOPERTI DI CIOCCOLATO

Materie prime d'eccellenza e la miglior tradizione dolciaria piemontese sono racchiuse in queste praline con "Nocciola Piemonte IGP" coltivata sulle colline dell'Alta Langa,



#### TRIFULOT - TARTUFI ASSORTITI

Un'elegante scatola di cioccolatini assortiti, con cinque gusti: i tartufi dolci bianchi e neri, cappuccino, caramello e sale e pistacchio. Un tour di piacere in piccoli attimi di gusto, adatti ad ogni momento del giorno, da assaporare e condividere.

- Scatola da 70g
- Scatola da 145g



#### TRIFULOT - TARTUFO DOLCE BIANCO

Questa morbida pralina al cioccolato bianco, con la sua cialda croccante, è perfetta come accompagnamento a un caffè, un cappuccino o un tè nero.

- Sacchetto da 180g

#### TRIFULOT - TARTUFO DOLCE NERO

Deliziosa pralina al cioccolato fondente dal gusto distintivo, ideale per una pausa di dolcezza o per un caffè.

- Sacchetto da 180g





## il naturale



L'azienda, situata ai piedi dell'arco alpino, nasce nel 1990 con la profonda convinzione che un'alimentazione corretta e sana sia il primo passo verso il miglioramento della vita. Tutti i prodotti vengono lavorati artigianalmente rispettando la materia prima rigorosamente biologica.



### LEGUMI AL NATURALE

I legumi sono, tra gli alimenti vegetali, i più ricchi di sostanze proteiche e l'azienda ne offre una gamma di ottima qualità, tutti provenienti da coltivazioni biologiche italiane. Ceci, fagioli borlotti, fagioli cannellini e piselli vengono solo lessati, si possono utilizzare per arricchire insalate, come contorno o in svariati modi per ogni vostra ricetta



#### CECI

Ceci 73%, acqua, sale marino. Una volta sgocciolati, possono arricchire un insalatona, o si possono aggiungere ad un minestrone di verdura. Possono anche essere cucinati per realizzare in 10 minuti un'ottima minestra di ceci: soffriggere un po' di cipolla, versarvi i ceci privi del loro liquido di governo, aggiungere del brodo q.b. e una volta caldo frullarne una parte.

🌱 Vaso da 300g

#### FAGIOLI CANNELLINI

Fagioli cannellini 75%, acqua, sale marino. Deliziosi in insalata con tonno, cipolla di tropea tagliata fine, una spolverata di prezzemolo, sale, olio e aceto balsamico.

🌱 Vaso da 300g



#### PISELLI

Piselli 62%, acqua, sale marino. I piselli sono legumi con poche calorie, ricchi di nutrienti con proprietà antiossidanti. Si possono utilizzare come contorno, per arricchire un'insalatona o cucinati per realizzare una crema di piselli con l'aggiunta di cipolla soffritta.

🌱 Vaso da 300g

### FAGIOLI BORLOTTI

Fagioli 67%, acqua, sale marino, succo di limone.

Perfetti per arricchire piatti di verdure e minestre. Sono già cotti e conservati al naturale, in acqua e sale

- Vaso da 300g



### LENTICCHIE AL POMODORO

Lenticchie 46%, polpa di pomodoro 30%, cipolla, acqua, olio extravergine di oliva, sale marino, pepe.

Ottime riscaldate con aggiunta di pasta, cereali o carne.

- Vaso da 300g

### SUGO POMODORO E BASILICO

Pomodori 86%, cipolle, basilico 2%, olio extravergine di oliva, sale marino, zucchero di canna.

Sugo a base di pomodoro e basilico, ideale per condire la pasta

- Vaso da 300g

### BRUSCHETTA

Pomodoro 92%, olio extravergine di oliva, origano 0,47%, sale marino, aglio, zucchero di canna.

Sugo a base di pomodoro e origano. Ottimo sui crostini di pane, ideale per condire la pasta.

- Vaso da 300g



Bruschetta

Foto

in arrivo



### PESTO VEGETALE SENZ'AGLIO

Olio extravergine di oliva 37%, basilico genovese D.O.P. 28%, anacardi, sale marino, pinoli.

Più delicato come sapore rispetto al tradizionale ligure, è ottimo per condire la pasta o per le lasagne.

- Vasetto da 120g

### PESTO ROSSO

Olio extravergine di oliva, doppio concentrato di polpa di pomodoro 22%, pomodori secchi 20%, anacardi, pecorino (latte di pecora, caglio, sale), basilico genovese D.O.P. parmigiano reggiano D.O.P. (latte, caglio, sale), aglio, pinoli, sale marino, aceto di vino.

- Vasetto da 120g



### PASTA DI PEPERONCINO

Peperoncino 72%, olio extravergine di oliva, aceto di vino, sale marino. Ottima per rinvigorire qualunque tipo di pasta o contorno.

- Vasetto da 120g



### MAIONESE CLASSICA

Olio di semi di girasole 76%, uovo pastorizzato 12,5%, acqua, aceto di mele, aceto di vino, zucchero di canna, olio extravergine di oliva, sale marino, succo di limone.

- Vasetto da 185g

### MAIONESE DI SOIA

Olio di semi di girasole, bevanda di soia 18% (acqua, soia italiana 8%, sale marino), aceto di mele, zucchero di canna, succo di limone, olio extravergine di oliva, sale marino, senape in polvere.

- Vasetto da 185g



### KETCHUP CLASSICA

Doppio concentrato di polpa di pomodoro 42%, zucchero di canna, acqua, aceto di mele, sale marino, spezie.

Ottima salsa ideale per il bollito, carni in generale, hamburger o patatine fritte.

- Bottiglia da 340g

### SALSA BBQ

Doppio concentrato di polpa di pomodoro 30%, zucchero di canna, acqua, aceto di mele, sedano, cipolla, peperoni, salsa di soia (acqua, soia, frumento) sale marino, aroma di affumicatura, senape, aglio, succo di limone, aceto di vino, prezzemolo, spezie.

Salsa barbecue ideale per bolliti e carni in genere.

- Bottiglia da 340g

### SENAPE

Acqua, senape in polvere 20%, zucchero di canna, aceto di vino, sale marino, spezie

- Vasetto da 120g



### SALSA TARTARA

Olio di semi di girasole 69%, uovo pastorizzato 11,2%, cetrioli 6%, olio extravergine di oliva 3%, acqua, aceto di mele, aceto di vino, zucchero di canna, sale marino, succo di limone, erba cipollina, prezzemolo, pepe nero.

- Vasetto da 120g

### SALSA AIOLI

Olio di semi di girasole 71%, uovo pastorizzato 12%, aglio 4%, olio extravergine di oliva 3%, acqua, aceto di mele, aceto di vino, zucchero di canna, sale marino, succo di limone.

● Vasetto da 120g



### SALSA AL PEPE VERDE

Olio di semi di girasole 73%, uovo pastorizzato 12,2%, olio extravergine di oliva 3%, pepe verde 2%, acqua, aceto di mele, aceto di vino, zucchero di canna, sale marino, succo di limone, pepe nero.

● Vasetto da 120g

### SALSA TONNATA

Olio di semi di girasole 60%, tonno 15%, uovo pastorizzato 13%, capperi 3%, olio extravergine di oliva 3%, acciughe 1%, aceto di vino, succo di limone, zucchero di canna, sale marino.

● Vasetto da 120g



### SALSA AL BAGNETTO VERDE

Olio extravergine di oliva, prezzemolo 27%, aceto di mele, pangrattato (farina di frumento, acqua, lievito, sale), sale marino, aglio, peperoncino. Ottimo sui tommini e sul bollito.

● Vasetto da 120g

### SALSA DI NOCI

Noci 61%, olio extra vergine di oliva, capperi, sale marino. Ottima su crostini di pane oppure per condire la pasta.

● Vasetto da 120g

Salsa di Noci

Foto  
in arrivo



### SALSA COCKTAIL

Olio di semi di girasole, uovo pastorizzato, concentrato di pomodoro 8%, aceto di mele, zucchero di canna, aceto di vino, acqua, olio extra vergine di oliva, sale marino, succo di limone 1%, spezie.

● Vasetto da 120g





L'azienda Ferrari nasce intorno agli anni '40 con la produzione ed il commercio dell'olio extravergine di oliva, ad opera di Giovanni Ferrari. Negli anni '60 passa al figlio Mariano, che ne sposta la sede negli attuali locali, dotandoli di moderne attrezzature. L'azienda è proprietaria di appezzamenti di terreno siti in una tra le migliori zone di produzione della regione Liguria, alle spalle di Albenga, a circa 15 km dal mare e ad una altitudine di circa 300 mt. Ora la conduzione è affidata alla terza generazione che da alcuni anni ha allargato la produzione, raccogliendo le tipicità locali e proponendole seguendo le ricette tradizionali.

### OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA MOSTO

Zona di Origine	Nazionale
Altitudine	Tra i 300m e i 500m s.l.m
Varietà di olive	Taggiasca, Pignola, Colombaia
Sistema di raccolta	Brucatura a mano
Estrazione	Estrazione a freddo. Imbottigliamento senza filtrazione e successivo stoccaggio in magazzino interrato.
Colore	Dal giallo verde a giallo dorato a seconda del grado di maturazione delle olive.
Profumo	Delicato di oliva
Sapore	Delicato, leggermente fruttato con sentore di carciofi
Grado di acidità	Inferiore allo 0,4%
Impiego ideale	A crudo su tutti i piatti delicati
Formato	● Bottiglie da 75cl



### PEPEROLIO - OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA AROMATIZZATO AL PEPERONCINO

Il profumo e l'aroma di questo olio sono ottenuti per lenta macerazione a freddo in olio di oliva di erbe, spezie, funghi o tartufi, ne è testimonianza la delicatezza dei sapori che si sprigionano al momento dell'apertura della confezione e che ritroverete sulle vostre pietanze.

- Bottiglia da 10cl
- Bottiglia da 20cl

### OLIVE TAGGIASCHE IN OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Le olive Taggiasche vengono snocciolate e messe in olio extravergine di oliva.

- Vaso da 620g
- Vaso da 3750g





Agli inizi degli anni ottanta a Vignale Monferrato Roberto Santopietro e sua moglie Margherita, dopo un'attenta e golosa lettura del famoso libro nero di ricette di nonna Palmira, nel suo piccolo laboratorio decidono di provarne alcune. Oltre alla Mostarda d'Uva nascono così le prugne, le albicocche, le pesche sotto sciroppo e le relative confetture. Nel 1998 Roberto non riuscendo più da solo a gestire produzione e vendita propone ad alcune delle sue più fidate collaboratrici di fondare insieme la Cooperativa MONGETTO: nasce così uno staff di persone unite ed affiatate che credono nella genuinità e nella tipicità. La ricerca delle tradizioni legate al territorio, la selezione delle materie prime, le ricette e la lavorazione artigianale diventano così la filosofia del Mongetto, che è diventato portavoce del Piemonte in Italia e nel mondo.



#### PEPERONCINI FARCITI PICCANTI ACCIUGHE E CAPPERI

I peperoncini trovano la loro morte, come si dice allegramente, con la farcia di un capperone e una acciuga. Ottimi in aperitivo e come antipasto. Ideali per condire un bel piatto di spaghetti fumanti con il proprio olio di governo, rigorosamente extravergine.

*Ingredienti: peperoncini piccanti a ciliegia (42,96%), olio extravergine di oliva, acciughe sotto sale, capperi sotto sale, aceto di vino*

● Vasetto da 230g

#### MOSTARDA D'UVA

La Cugnà, 24 ore di cottura, è il tradizionale accompagnamento al sontuoso Gran Bollito Piemontese. Ottima anche abbinata a formaggi. Mescolata alla neve fresca, era il Sorbetto di una volta. Prima di assaggiarla, mi raccomando, annusatela.

*Ingredienti: mosto di uva Barbera (53,53%), frutta mista (42,85%), mele cotogne, zucche, pere, mele, arance, fichi secchi, noci, nocciole tostate, spezie, scorza di arancia*

● Vasetto da 230g



#### CONFETTURA DI FICHI PICCANTE

In abbinamento a formaggi come Gorgonzola piccante, Castelmagno, Monte Veronese. Ideale anche come accompagnamento a carni bollite e grigliate.

*Ingredienti: fichi (71,33%), zucchero, limone, peperoncino (0,05%)*

● Vasetto da 40g

● Vasetto da 230g

#### CONFETTURA DI POMODORO VERDE PICCANTE

In abbinamento a formaggi come Taleggio, Fontina, Asiago pressato. Ideale anche come accompagnamento a carni bollite e grigliate.

*Ingredienti: pomodori verdi (66,52%), zucchero, cannella, limone, peperoncino (0,05%)*

● Vasetto da 40g



#### CONFETTURA DI PEPERONI PICCANTE

In abbinamento a formaggi, carni bollite e grigliate.

*Ingredienti: peperoni (60,23%), zucchero, miele, peperoncino (0,05%)*

● Vasetto da 40g

### CONFETTURA DI COTOGNE E PERE

Oltre che per la prima colazione è un ottimo ingrediente per torte, gelati, biscotti, omelletes, crepes. Indicata anche in abbinamento a formaggi.

*Ingredienti: mele cotogne (35,65%), pere (35,65%), zucchero, limone, cannella.*

- Vasetto da 40g
- Vasetto da 230g



### MARMELLATA DI ARANCIA PICCANTE

In abbinamento a formaggi come Gorgonzola piccante, caprini freschi e mascarpone. Ideale anche come accompagnamento a carni bollite e grigliate.

*Ingredienti: arance (58,80%), zucchero, peperoncino (0,05%)*

- Vasetto da 40g
- Vasetto da 230g

### CONFETTURA DI ZUCCA PICCANTE

In abbinamento a formaggi come Quartirolo, Montasio e formaggi Ubriachi (stagionati in vinacce). Ideale anche come accompagnamento a carni bollite e grigliate.

*Ingredienti: zucca (58,63%), zucchero, limone, peperoncino (0,05%)*

- Vasetto da 40g
- Vasetto da 230g



### SET PER FORMAGGI

Confetture piccanti di:

- arancia - cotogne e pere - fichi - mostarda uva
- Confezione da 4 vasetti da 40g cadauno

### CAPPERI SOTTO SALE

Principi dei sughi, insalate e delle pietanze mediterranee; sono usati come guarnizione di molti piatti come il vitello tonnato.

*Ingredienti: Capperi (82%) Sale marino*

- Vasetto da 230g



### ACCIUGHE DEL CATABRICO

*Ingredienti: Acciughe, Olio di oliva, Sale marino*

- Lattina da 50g
- Latta da 78g



### ZABAIONE AL MARSALA

Servito caldo o freddo è ideale per aggiungere quel tocco in più; quella nota leggermente alcolica, che delizia il palato. Può essere gustato come dolce al cucchiaino oppure per farcire panettoni, pandori e colombe.

*Ingredienti:*

- Vasetto da 230g





Alla Cascina Revignano da anni lavorano per valorizzare il patrimonio gastronomico piemontese attraverso la ricerca attenta della tradizione, dei suoi segreti e dei suoi tesori. Antiche ricette si sposano con i frutti stagionali del territorio: i loro prodotti nascono dalla cura dei particolari, dall'amore per la regione e dalla passione per la sua cucina.



#### I PEPEROCINICINI PICCANTI FARCITI TONNO ACCIUGHE E CAPPERI

La più sfiziosa specialità della Cascina Revignano: peperoncini tondi, rossi e piccanti, tipici della zona di Carmagnola, ripieni di una farcia di tonno, acciughe e capperi. Un equilibrio perfetto di sapore dolce e vivace, di consistenza morbida e croccante. La loro preparazione richiede molta pazienza, dedizione e pochi ma buoni ingredienti che serviranno per la farcitura di questi piccoli e gustosi peperoncini conservati sott'olio.

- Vaso da 200g





# ACQUERELLO®

Coltivato e confezionato alla Tenuta Colombara, nel cuore delle risaie vercellesi, Riso Acquerello è il primo riso Carnaroli invecchiato in Italia. E' l'unico riso reintegrato con la sua gemma, che è la parte più nutriente e vitale del riso e che contiene la maggioranza delle vitamine e dei microelementi. Durante la lavorazione la gemma viene separata dal chicco, ma grazie ad un procedimento brevettato in Acquerello viene reintegrata.

Sono necessari 20 delicati passaggi per arrivare ad ottenere riso Acquerello; a partire dall'elica, ancora oggi considerata il miglior metodo per sbiancare il riso attraverso lo sfregamento dei chicchi. Il riso grezzo viene fatto invecchiare almeno un anno in silos a temperatura controllata inferiore ai 15°. L'amido si stabilizza e durante la cottura si disperde meno, ogni singolo chicco aumenta la capacità di assorbimento dei condimenti. Acquerello unisce la semplicità in cottura del riso bianco con gli elementi nutrizionali più importanti contenuti solo nel riso integrale.



## RISO ACQUERELLO

- Latta da 250g
- Latta da 500g
- Latta da 1000g



## RISO ACQUERELLO

- Confezione sottovuoto da 2.5Kg



## RISO ACQUERELLO INVECCHIATO 7 ANNI

Solo l'1% della produzione della tenuta Colombara diventa Acquerello invecchiato 7 anni. Riso ricercato e prezioso, per i veri intenditori.

- Latta da 500g





## IL PESTO

Rossi opera a Genova dal 1947 ed è specializzato nella produzione e vendita di prodotti gastronomici di alta qualità. Da tre generazioni la famiglia Panizza gestisce questa azienda, dedicandosi in particolare alla valorizzazione del territorio genovese e regionale, attraverso la ricerca dei suoi prodotti di eccellenza e alla promozione della cucina tipica ligure. La selezione dei prodotti proposti è frutto di un lavoro costante e sempre aggiornato. Il Pesto Rossi 1947 rappresenta il desiderio di Roberto Panizza di alzare l'asticella della qualità di questo prodotto simbolo della tradizione genovese, proponendo sul mercato italiano e internazionale la ricetta di famiglia fino a quel momento disponibile soltanto presso i negozi e i ristoranti di proprietà.



● Vasetto da 85g

### PESTO a lunga conservazione

Ricetta tradizionale del Pesto Genovese fresco con l'intervento di alcuni ingredienti che ne favoriscono la conservazione. Pinoli, olio extravergine di oliva italiano, basilico genovese DOP, parmigiano reggiano, Fiore Sardo DOP, sale di Trapani, aglio di Vessalico (nella versione tradizionale con aglio)

● Vasetto da 85g senza aglio





#### OLIVE TAGGIASCHE IN SALAMOIA

Olive Taggiasche, acqua, sale. Aromatizzate con alloro rosmarino timo.

- Vaso da 125g

#### OLIVE TAGGIASCHE SNOCCIOLATE

Olive nere denocciolate, olio extravergine d'oliva, sale marino, aceto di vino.

- Vaso da 180g
- Vaso da 980g



#### OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA TAGGIASCA

Zona di Origine	Liguria
Varietà di olive	Taggiasca
Estrazione	Spremitura a freddo
Colore	Da giallo a giallo-verde
Profumo	Fruttato dolce con leggera sensazione di piccante e amaro.
Sapore	Dolce con la giusta intensità aromatica, fruttato leggero.
Grado di acidità	0,33%
Impiego ideale	Si consiglia l'utilizzo a crudo per condire ogni tipo di preparazione gastronomica
Formato	● Bottiglie da 50cl



#### OLIO EXTRAVERGINE CARTA ORO

Zona di Origine	Italia
Varietà di olive	Leccino, Frantoio, Ogliarola e Gentile
Estrazione	Spremitura a freddo, non filtrato
Colore	Verde opaco
Profumo	Fruttato di intensità medio leggera, con note di carciofo e mandorla
Sapore	Aroma erbaceo e delicato
Grado di acidità	0,32%
Impiego ideale	Pietanze di ogni genere, ideale su crudi e piatti delicati
Formato	● Bottiglie da 75cl





L'azienda agricola Anfossi nasce nel 1919 a Bastia, una piccola frazione di Albenga. Inizia così una lunga storia di passione per la coltivazione del basilico nel pieno rispetto del suo ciclo di vita e delle pratiche ereditate dalla sapienza contadina tramandata da generazioni. Il territorio Ligure conferisce a questa piantina un aroma davvero unico grazie ad un microclima creato dall'incontro tra le Alpi e il Mediterraneo: profumo intenso e gradevole, colorazione delle foglie verde tenue e assoluta assenza di sentore di menta.



#### PESTO ALLA GENOVESE IN OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA Anfossi

Il pesto Selezione Anfossi racchiude tutte le caratteristiche del basilico DOP proveniente esclusivamente dalle coltivazioni Anfossi: sostenibilità, tracciabilità, filiera corta.

Un pesto davvero speciale con tutto il sapore e il profumo del basilico appena colto.

- Vasetto da 185g





Bazza, sinonimo di garanzia e genuinità, utilizza solo carni di suini italiani allevati nel territorio, cresciuti naturalmente attraverso una sana e corretta alimentazione, sottoposti a controlli sanitari secondo normativa. I salumi vengono prodotti utilizzando le più moderne tecnologie ed impianti di stagionatura, seguendo il protocollo H.A.C.C.P. per la sicurezza e la salubrità alimentare. Da sempre i prodotti Bazza mantengono inalterati nel tempo il concetto di gusto distinguendosi soprattutto nell'attuale mercato alimentare. Oggi, come allora, rimane costante l'impegno a mantenere altissimo il livello di qualità, nel totale rispetto della più radicata tradizione Veneta. La costante selezione della materia prima, rigorosamente da suini allevati nel territorio, la difficile sintesi di esperienza ed intuito al servizio dell'antica tradizione, creano sublimi salumi d'altri tempi.



#### COPPA

Prodotta con quel particolare muscolo del suino, nel quale la carne magra è elegantemente infiltrata dal grasso. Speziata e salata dalle mani dei nostri artigiani, per poi esser insaccata e legata una ad una, per dargli quell'inconfondibile aspetto affusolato. Un'eccellenza del Salumificio Bazza, risultato dall'evoluzione di un ottimo taglio di carne, sapientemente lavorato secondo tradizione artigianale e rispettando le antiche ricette, dal gusto e profumo inconfondibili, facente parte di un patrimonio enogastronomico unico e inimitabile.

#### PANCETTA ARROTOLATA

Bazza utilizza solo il cuore della pancetta, prima scotennata, poi mondata e massaggiata a mano con una miscela di sale, spezie e aromi naturali tramandata da generazione in generazione. Rimane a riposo in apposite vasche per il tempo necessario, viene poi arrotolata a mano, insaccata e legata. Segue una lunga stagionatura, almeno 120 giorni. Ne risulta un prodotto in cui le note speziate dei semi di garofano, del pepe e delle bacche di ginepro vengono incorniciate dalla dolcezza e morbidezza delle carni. Un prodotto nato da cura e passione uniche, per recuperare la genuinità di antichi sapori.



Spedizione refrigerata



La macelleria Huber è stata fondata nel 1969 da Huber Ottone e sua moglie Berta ed è ora gestita dalla seconda generazione. L'azienda familiare attribuisce grande importanza all'elevata qualità della carne: per la produzione di questo speck privo di conservanti l'azienda utilizza solo sale marino e non sale nitrato.



#### Preparazione dello speck:

- Le cosce di suino vengono accuratamente cosparse di sale e spezie.
- Lo speck viene preparato secondo la tradizione vecchia con sale marino e non con "sale nitrato".
- Prima di essere affumicato, il prodotto viene salmistrato a secco per 10-14 giorni.
- Poi il tutto viene affumicato per 3-4 settimane con poco fumo utilizzando legno di faggio.
- Più lento e freddo sarà questo processo, migliore e delicato sarà il suo gusto.
- Dopo l'affumicatura, lo speck viene stagionato per almeno 23 settimane.  
In questa fase lo speck perde circa un terzo del suo peso.



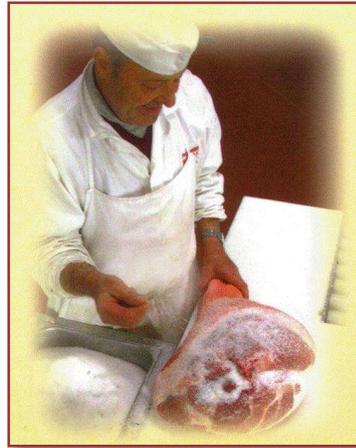
#### SPECK

Prodotto artigianalmente con carne di suino,  
pepe, sale e spezie varie  
Senza conservanti, stagionato 6 mesi

Spedizione refrigerata



## *F.lli BARDINI e C. s.n.c.*



Il prosciuttificio "F.lli Bardini", associato al Consorzio del Prosciutto di Parma dal 1977, si trova ai piedi delle colline di Langhirano proprio sotto al castello di Torrechiara. Il prosciuttificio, immerso nel verde di una campagna rigogliosa, gode di un clima particolarmente temperato, non troppo umido, né troppo secco, molto importante per la stagionatura lenta e naturale del Prosciutto di Parma.

Le cosce di suino, provenienti da allevamenti e macelli autorizzati dal Consorzio di Parma, vengono ritirate dopo un'attenta e scrupolosa selezione dei due fratelli Bardini, fondatori e titolari dell'azienda. Le cosce migliori vengono poi lavorate con il sale marino, unico ingrediente usato per la conservazione del prodotto: solo la grande esperienza può determinare la giusta quantità di sale in rapporto al peso della carne e garantire così la dolcezza inconfondibile del Prosciutto di Parma "F.lli Bardini".

La stagionatura avviene in grandi cantine dalle caratteristiche finestre che permettono di regolare, giorno per giorno, l'aerazione dei locali e sfruttare così le condizioni atmosferiche più favorevoli in relazione al grado di maturazione delle carni. L'esperienza delle persone, la stagionatura di 18 mesi, l'aria e il sole di queste colline hanno fatto del Prosciutto di Parma "F.lli Bardini" un prodotto di altissima qualità.



### PROSCIUTTO DI PARMA RISERVA 18 MESI

- Con osso - 10 kg circa
- Disossato - 8 kg circa
- Trancio - 2/3 kg circa

Spedizione refrigerata



Nel 1955 Sisto Regnani, dopo aver lavorato come garzone nel caseificio di famiglia, rileva una piccola bottega di generi alimentari. Da sempre affascinato dall'arte salumiera, inizia nel retrobottega a produrre i primi salumi: salsiccia, coppe, salami, zamponi e cotechini. I salumi di Regnani oggi sono il frutto di un lavoro appassionato fatto da gesti metodici ed energici uniti ad una accurata scelta delle materie prime di ottima qualità. Tradizione, passione e qualità sono gli ingredienti base con i quali da più di mezzo secolo la Salumeria Regnani trasforma l'amore per la lavorazione della carne di maiale in prodotti unici creati artigianalmente.



#### COTECHINO PRECOTTO

Prodotto solo con carni appena macellate; i tagli usati sono: spalla, testa, gola, cotenna. L'impasto viene insaccato in un budello naturale. Il Cotechino precotto viene cotto a vapore sottovuoto per conferirgli una maggiore durata; al momento del consumo finale basta solamente scaldarlo in acqua bollente per circa 30 minuti.

● Confezione da circa 600g

#### STINCO COTTO AL FORNO

Vengono usati solamente stinchi posteriori freschi, massaggiati a mano, con solo sale, aglio e rosmarino. Lasciato a riposare per alcuni giorni, in seguito viene cotto al forno, posto sottovuoto e sterilizzato a vapore per conferirgli una maggiore durata. Al momento del consumo finale basta solamente scaldarlo in acqua bollente per circa 30 minuti, oppure togliendolo dal suo involucro metterlo al forno con il suo liquido per 30 minuti circa.

● Confezione da circa 900g



#### ZAMPONE PRECOTTO

Prodotto solo con carni appena macellate. I tagli usati sono: spalla, testa, gola e cotenna. L'impasto viene insaccato nella zampa anteriore del maiale ed è disponibile sia crudo che precotto. Lo Zampone precotto viene cotto a vapore sottovuoto per conferirgli una maggiore durata; al momento del consumo finale basta solamente scaldarlo in acqua bollente per circa 30 minuti.

● Confezione da circa 1Kg





## SOCIETÀ AGRICOLA ACETOMODENA



L'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena D.O.P. ACETOMODENA deriva dalla tradizione familiare, ormai più che centenaria, di cuocere lentamente su una fiamma diretta a cielo aperto il succo di uve non ancora fermentato, dopo averle separate dalle vinacce, detto mosto. Questo processo avviene immediatamente, dopo il raccolto tardivo di uve autoctone quali trebbiano e lambrusco, verso la fine di settembre. Con la cottura evapora una quantità d'acqua variabile e si devitalizza la carica microbica presente in partenza nel mosto, che tenderebbe altrimenti a trasformarsi in vino. Il mosto cotto, ridotto ad arte secondo la ricetta di famiglia, viene poi fatto decantare in un grande tino di legno di rovere sino a primavera, quando entrerà nella cosiddetta "botte madre" o "badessa", il laboratorio naturale dove preziose e selezionate colture di lieviti, fermenti ed acetobatteri daranno vita a lunghi processi di fermentazione e ossidazione acetica.

All'acetaia ACETOMODENA i mosti in via di acetificazione vengono conservati per almeno cinque anni in tonneau e barriques di rovere francese e botti siciliane in castagno per un ottimale completamento di processi ossidativi. Solo allora il processo di maturazione passa ad una fase successiva: il mosto ormai acetificato viene finalmente trasferito in quella che a Modena è chiamata la "batteria", cioè una serie di botticelle di legni preziosi quali castagno, rovere, gelso, robinia, ciliegio, di capacità decrescenti (da 75 litri a 10 litri) ciascuna delle quali è capace di conferire al balsamico aromi, sapori e fragranze uniche. Tutti gli aceti balsamici ACETOMODENA sono imbottigliati senza l'aggiunta di caramello o coloranti.



### ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP ROSSA

Densità 1.06

- Bottiglia da 250ml con astuccio
- Bottiglie da 250ml Bordelese
- Bottiglia da 500ml Bordelese
- Tanica da 2lt



**ACETO BALSAMICO  
DI MODENA  
IGP NERA**

Densità 1.18

- Bottiglia da 250ml  
con astuccio



**ACETO BALSAMICO  
DI MODENA  
IGP ORO**

Densità 1.34

- Bottiglia da 250ml  
con astuccio



**ACETO BALSAMICO  
DI MODENA  
IGP ARGENTO**

Densità 1.26

- Bottiglia da 250ml  
con astuccio



**CONDIMENTI BALSAMICO  
"ORO SUPREMO"**  
Collezione classica

Densità 1.34

- Bottiglia da 200ml  
con astuccio



**ACETO BALSAMICO  
TRADIZIONALE DI MODENA**  
Affinato DOP 12 anni  
Capsula Avorio

Densità 1.32

- Bottiglia da 100ml  
con astuccio



**ACETO BALSAMICO  
TRADIZIONALE DI MODENA**  
Affinato DOP 25 anni  
Capsula Oro

Densità 1.37

- Bottiglia da 100ml  
con astuccio



**ACETO DI VINO BIANCO**  
Affinato in botti di legni pregiati  
Acidità 6%

- Bottiglia da 500ml



**ACETO DI VINO ROSSO**  
Affinato in botti di legni pregiati  
Acidità 7,2%

- Bottiglia da 500ml

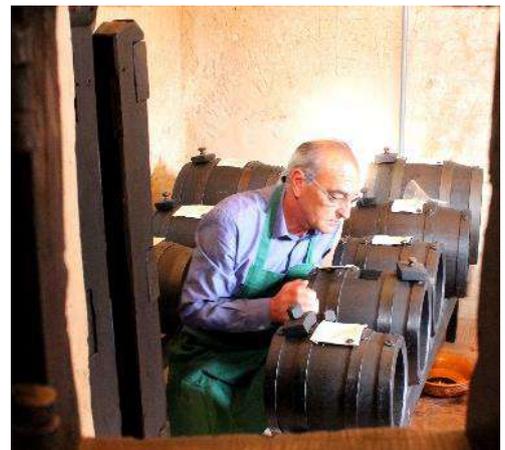


In una palazzina antica nella piazza Dama a Castelvetro di Modena nasce "La Vecchia Dispensa". L'Aceto Balsamico viene prodotto ancora con metodo tradizionale: mosto cotto di uve Trebbiano della provincia di Modena, aggiunta di colonie batteriche acetiche dette "matri", invecchiamento in botticelle di legno pregiato che avviene per travasi successivi in botti di differenti dimensioni e tipi di legno (rovere, gelso, castagno, ciliegio, ginepro), collocati in unità produttive dette "batterie". L'invecchiamento permette all'Aceto Balsamico di raggiungere quelle caratteristiche che ne fanno un prodotto unico.

Il termine "balsamico" viene dato a questo prodotto perché si dice abbia proprietà medicinali; solo negli ultimi 200 anni è passato anche ad uso gastronomico. L'Aceto Balsamico si presenta di colore bruno scuro, profumo penetrante con una gradevole acidità e raggiunge una densità maggiore con il passare degli anni.

Quando la sua anzianità comincia a superare i 20 anni diventa più denso, si arricchisce di profumi e sapori. A questo punto può essere utilizzato su scaglie di formaggio Parmigiano Reggiano, sulle fragole, sul gelato, o sorvegliato a fine pasto.

Tutti gli aceti balsamici LA VECCHIA DISPENSA sono imbottigliati senza l'aggiunta di caramello o coloranti.





**ACETO BALSAMICO IGP NOBILI SAPORI**

Aceto di giovane affinamento dal marcato sentore agrodolce. Al palato rivela intense note fruttate di mosto fresco ed una decisa acidità volatile. Il Nobili Sapori è un prodotto di uso quotidiano, apprezzato per la sua flessibilità in cucina.

Densità 1.17

- Bottiglia da 250ml

**ACETO BALSAMICO IGP ETICHETTA VERDE**

*DUCA*

Caratterizzato da una fine struttura aromatica ingentilita dalle note del legno di rovere e castagno, presenta una marcata acidità volatile iniziale e note di mosto fresco al palato.

Densità 1.20

- Bottiglia da 250ml
- Bottiglia da 1000ml



**ACETO BALSAMICO IGP ETICHETTA ROSSA**

*WILMA*

Caratterizzato da un'acidità frontale fresca e intensa che esalta a palato le note di legni di rovere, ciliegio e castagno.

Densità 1.22

- Bottiglia da 250ml con astuccio

**ACETO BALSAMICO IGP ETICHETTA ORO**

*TRENTENNALE*

La struttura di questo aceto è caratterizzata da un'alta densità e piana morbidezza al palato. L'acidità finale bilancia le note mielate del prodotto che termina con un retrogusto aromatico marcato di legno e di ciliegio.

Densità 1.35

- Bottiglia da 100ml



**ACETO BALSAMICO IGP ETICHETTA VIOLA**

*LULU*

Ha una consistenza mediamente sciropposa con un elegante bouquet aromatico di legni pregiati su cui spicca il ciliegio, il rovere, il gelso e l'acacia. Acidità finale al palato.

Densità 1.27

- Bottiglia da 250ml con astuccio



**ACETO BALSAMICO IGP BIOLOGICO**  
**Etichetta Verde**

Questo aceto balsamico biologico di giovane affinamento presenta un fresco sentore agrodolce. Al palato intense note fruttate di mosto fresco e frutta rossa. Questo aceto balsamico ha un deciso sentore agrodolce che lo rende perfetto come condimento di tutti i giorni per verdure e insalate.

Densità 1.20

- Bottiglia da 250ml

**ACETO BALSAMICO IGP BIOLOGICO**  
**Etichetta Oro**

Aceto Balsamico Biologico dalla consistenza densa e morbida. Al palato è dolce anche se mantiene una buona acidità finale che sgrassa e bilancia la dolcezza iniziale. Possiamo segnalare inoltre le note di mosto cotto e legno di rovere particolarmente accentuate.

Densità 1.32

- Bottiglia da 250ml



**CONDIMENTO BALSAMICO BIANCO**

Viene realizzato da mosti di uve bianche selezionate e non viene affinato in legno ma solo un passaggio in acciaio: questo per non ossidare il prodotto e mantenere il colore bianco. Presenta un'acidità finale molto bassa, che al palato esalta le note del mosto. Questo condimento ha un delicato gusto agrodolce che lo rendono perfetto per l'utilizzo di tutti i giorni.

- Bottiglia da 250ml

**CREMA BIOLOGICA ALL'ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP**

Crema delicata e avvolgente con una leggera acidità finale ottenuta dalla miscelazione di mosto d'uva cotto biologico e aceto balsamico di vino biologico.

- Bottiglia da 250ml





Borghini è un'azienda specializzata nella creazione di piatti pronti disidratati. Nati come importatori di erbe aromatiche, spezie e frutta secca, l'azienda, in oltre trenta anni di attività, ha sviluppato il suo lato creativo miscelando, abbinando e trasformando delle semplici materie prime in ingredienti fondamentali per la creazione di preparati e condimenti di altissima qualità.



#### SPAGHETTATA PICCANTE

Miscela di erbe e spezie per condire la pasta.

Ingredienti: peperoncino, sale, prezzemolo, aglio, cerfoglio.

● Confezione da 80g



#### SPAGHETTATA ITALIANA

Miscela di erbe e spezie per condire la pasta.

Ingredienti: cipolla, prezzemolo, pomodoro, capperi, aglio, olive, origano.

● Confezione da 80g



#### SPAGHETTATA FLOREALE

Miscela di erbe, spezie e fiori eduli per condire la pasta.

Ingredienti: peperoncino, aglio, prezzemolo, rosa, rosolaccio, fiordaliso, calendula, sale.

● Confezione da 70g



#### BRUSCHETTA TRADIZIONALE

Miscela di erbe e spezie per la preparazione della classica bruschetta toscana.

Ingredienti: aglio, sale, origano, peperoncino, pepe nero.

● Confezione da 150g



#### PENNE ALL'ARRABIATA

Miscela di erbe e spezie per la preparazione del sugo all'arrabiata.

Ingredienti: peperoncino, aglio, prezzemolo, basilico

● Confezione da 100g



#### PENNE ALLA PUTTANESCA

Miscela di erbe, spezie per la preparazione del sugo alla puttanesca.

Ingredienti: peperoncino, aglio, pomodoro, sale, olive nere, zucchini, origano

● Confezione da 80g



**RIGATONI ALLA AMATRICIANA**

Miscela di erbe e spezie per la preparazione del sugo all'amatriciana.

Ingredienti: pomodoro, carota, peperoncino, cipolla, sedano, aglio

● Confezione da 75g



**PEPERONCINI FRANTUMATI**

Ingredienti: peperoncini piccanti essiccati frantumati

● Confezione da 80g



**PEPERONCINI INTERI PICCANTI**

Ingredienti: peperoncini piccanti essiccati

● Confezione da 50g



**GRIGLIATA DI PESCE**

Miscela di erbe e spezie per condire piatti a base di pesce.

Ingredienti: sale, prezzemolo, aglio, origano, rosmarino, lauro.

● Confezione da 150g



**FANTASIA PICCANTE**

Confezione composta da 3 buste di condimenti diversi:

**AGLIONE** Ingredienti: peperoncino, aglio, sale, prezzemolo, cerfoglio.

**BRUSCHETTA** Ingredienti: aglio, sale, peperoncino, origano, pepe nero.

**AGLIONE e OLIO** Ingredienti: peperoncino, prezzemolo, aglio, sale, cerfoglio.

● Confezione contenente 3 buste da 30g cad. (90g totali)



**COUS COUS**

Semola di grano duro precotta, facile da cucinare e pronta in 5 minuti. Utilizzare un bicchiere d'acqua e un cucchiaio d'olio per ogni bicchiere di cous cous. Ottimo per accompagnare spezzatino, carne in umido e verdure miste saltate in padella.

● Confezione da 500g



**GINGER DISIDRATATO**

Fettine di zenzero disidratate e zuccherate.

● Confezione da 100g



A Lari, nascosto tra le alte mura del vecchio borgo medioevale, c'è il piccolo Pastificio Famiglia Martelli. In controtendenza rispetto ai grandi impianti industriali, questo è ancora un pastificio artigiano tradizionale. Artigiano perché accoglie in tutto 8 persone, tutti componenti della famiglia Martelli, e tradizionale perché dietro ogni lavorazione, dall'impasto al confezionamento, c'è la sapiente mano di un Mastro Pastaio. La pasta artigianale Martelli è ottenuta impastando lentamente le migliori semole di grano duro italiano con acqua fredda, mediante la trafilatura in bronzo che la rende ruvida viene successivamente essiccata a bassa temperatura tradizionale (33°-36°) per circa 50 ore.



#### PENNE CLASSICHE

Le penne classiche Martelli non hanno bisogno della rigatura per trattenere i condimenti.

Questa caratteristica esalta l'uniformità di spessore della penna rendendola delicata.

● Confezione da 1000g



#### MACCHERONI DI TOSCANA

Caratterizzati dalla curva leggera e dalla rigatura appena accennata sono ideali per accompagnarsi a sughi robusti (caccagione e ragù)

● Confezione da 1000g



#### FUSILLI DI PISA

Ispirati alla storia di Peciolo, fornaio pisano che nel 1284 assunse un operaio, "Famulus Salvius" per fare la pasta. Nasce il fusillo Martelli a 7 spirali, come gli anelli della Torre di Pisa, con ai bordi una leggera rigatura a indicare il camminamento verso la sommità della Torre.

● Confezione da 1000g



#### SPAGHETTI

Grazie al buon sapore di grano duro e all'ottimo assorbimento dei condimenti, questi spaghetti sono indicati per qualunque tipo di sugo, ideali con l'amatriciana e il ragù.

● Confezione da 1000g



#### SPAGHETTINI

La porosità, la delicatezza e la consistenza degli Spaghettini Martelli si accompagnano perfettamente ai sughi di pesce esaltandone tutto il sapore.

● Confezione da 1000g

Dedicata alla ristorazione



## Salumificio B.M. Business

Situato in Lavoria, piccola località pisana in mezzo alla campagna Toscana, si trova il laboratorio artigianale della BM Salumificio. Qui nel rispetto delle tradizioni di famiglia e alimentando la passione per l'arte culinaria, si lavorano le carni pregiate nazionali e tipiche Maremmane utilizzando ingredienti locali come il sale e l'olio extravergine d'oliva. Nascono così salumi freschi e stagionati senza glutine, senza lattosio e il più possibile senza conservanti.

### I SUGHI



**RAGÙ DI CHIANINA:** carne di bovino adulto razza Chianina 55%, carne di suino 36%, pomodoro, olio extravergine di oliva, aglio, cipolla, piante aromatiche, sale, pepe.

**RAGÙ DI CERVO:** carne di cervo 55%, carne di suino, pomodoro, olio extravergine di oliva, aglio, cipolla, piante aromatiche, sale, pepe.

**RAGÙ DI LEPRE:** carne di lepre 55%, carne di suino 36%, pomodoro, olio extravergine di oliva, aglio, cipolla, piante aromatiche, sale, pepe.

**RAGÙ DI CAPRIOLO:** carne di capriolo 55%, carne di suino 18%, carne di bovino adulto 18%, pomodoro, olio extravergine di oliva, aglio, cipolla, piante aromatiche, sale, pepe.

**RAGÙ DI CINGHIALE:** carne di cinghiale 55%, carne di suino 18%, carne di bovino adulto 18%, pomodoro, olio extravergine di oliva, aglio, cipolla, piante aromatiche, sale, pepe.

● Vasetti da 180G



**LARDO ALLE ERBETTE**  
Grasso di suino, sale, pepe, spezie, rosmarino, aglio.

● Vasetto da 180g



**PATE' DI FEGATO**  
Fegato di pollo 80%, olio extravergine di oliva, olio di semi di girasole, cipolla, aglio, piante aromatiche

● Vasetto da 180g



## CASINO DI CAPRAFICO

Azienda Agricola Giacomo Santoleri



L'azienda di Giacomo Santoleri si estende sui terreni collinari di Guardiagrele ed è costituita da un 'Casino', costruito nel secolo scorso, sito sulle Piane di Caprafico. Casinò di Caprafico dagli anni '90 produce pasta artigianale, utilizzando e valorizzando l'integralità di cereali minori quali farro e le altre loro proprietà nutrizionali, come la buona tollerabilità del farro per chi soffre di intolleranze minori al glutine. Le qualità di integralità del farro macinato a pietra e non abburattato conferiscono alla pastificazione del farro qualità di raro equilibrio organolettico. Queste possono essere opportunamente assaporate in cottura solo se si usa l'accortezza di scolare la pasta molto al dente senza arrivare alla cottura totale dell'intera sezione.



### TAGLIATELLE AL FARRO

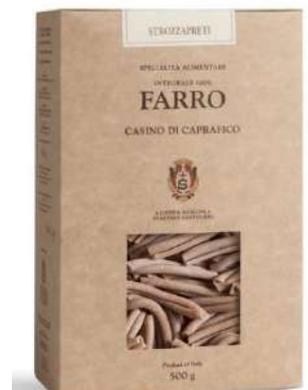
Le tagliatelle, ruvide e consistenti, sono frutto di lavorazione tramite trafile al bronzo ed essiccazione lenta a basse temperature. Il Farro ha una buona quantità di vitamine, sali minerali, antiossidanti e beta-glucani. Grazie al suo glutine e al maggior contenuto in fibre insolubili, è facilmente digeribile. Un alimento prelibato e sano ideale per tutte le età.

- Scatola da 500gr

### STROZZAPRETI AL FARRO

Anche questi strozzapreti, come le tagliatelle, sono frutto di lavorazione tramite trafile al bronzo ed essiccazione lenta a basse temperature. Il Farro ha una buona quantità di vitamine, sali minerali, antiossidanti e beta-glucani. Grazie al suo glutine e al maggior contenuto in fibre insolubili, è facilmente digeribile. Un alimento prelibato e sano ideale per tutte le età.

- Scatola da 500gr





Era il 1916 quando Domenico Cocco entrò a lavorare in un Pastificio e aveva solo 14 anni. Il lavoro, con gli anni, si trasformò in passione. Il giovane apprese velocemente le tecniche e gli accorgimenti di quest'arte dagli antichi "mastri pastai" e venne chiamato dopo poco tempo, anche lui, "Mastro Domenico". Dedicò la sua vita a questo affascinante mestiere, ne custodì tutti i segreti, che avrebbe svelato in seguito a suo figlio Giuseppe, così come gli anziani avevano fatto con lui. Le ottime caratteristiche organolettiche dell'acqua del fiume Verde, alimentato esclusivamente da sorgenti naturali, ed il particolare clima asciutto e ventilato, che permette una perfetta essiccazione della pasta, sono i due ingredienti che la natura ha donato a Fara San Martino e che rendono unica la pasta qui prodotta.



#### FUSILLI

Fusilli di semola di grano duro con trafilatura ruvida al bronzo con le tradizionali trafile di Cocco circolari e monoforo.

- Sacchetto da 500g

#### FARFALLE

Farfalle di semola di grano duro con trafilatura ruvida al bronzo con le tradizionali trafile di Cocco circolari e monoforo.

- Sacchetto da 500g



#### PENNE RIGATE

Penne rigate di semola di grano duro con trafilatura ruvida al bronzo con le tradizionali trafile di Cocco circolari e monoforo.

- Sacchetto da 500g

### MEZZE PENNE RIGATE

Mezze penne di semola di grano duro trafilata ruvida al bronzo con le tradizionali trafile di Cocco circolari e monoforo.

- Sacchetto da 500g



### RIGATONI

Pasta di semola di grano duro trafilata ruvida al bronzo con le tradizionali trafile di Cocco circolari e monoforo.

- Sacchetto da 500g



### SPAGHETTI

Spaghetti con trafilatura ruvida al bronzo con le tradizionali trafile di Cocco circolari e monoforo, che assicurano alla pasta tutta la ruvidezza necessaria ad esaltare il sapore dei sughi.

- Sacchetto da 500g



### BUCATINI - CASERECCI DI SEMOLA

La pregiata semola di grano duro e l'acqua fredda di sorgente si legano nella gramola, che gira lenta, per creare un impasto sodo ed omogeneo. Poi la vite e la madre vite spingono l'impasto contro la trafile ruvida di bronzo per realizzare le diverse forme di pasta.

- Sacchetto da 500g

### TAGLIATELLE ALL'UOVO

La buona semola di grano duro e le uova di galline allevate all'aperto si legano lentamente nella gramola per creare l'impasto, che prima attraversa la trafile circolare in bronzo dove diventa sfoglia e poi viene laminata e tagliata nella torica Matassatrice Cocco del 1930.

- Sacchetto da 500g





## ANTICA ENOTRIA

Antica Enotria si trova a Cerignola, in Puglia, nella storica masseria Contessa Staffa. I vitigni e i campi si estendono dall'interno verso il mare, in un mix di paesaggi fatti di sole e vento che regala un *Terroir* unico al mondo. E' in questi terreni vergini che la famiglia Di Tuccio prende la decisione di coltivare 40 ettari di vigna e ortaggi senza l'utilizzo di prodotti di sintesi e organismi geneticamente modificati. Nasce così l'idea dell'azienda agricola agrobiologica. Antica Enotria coltiva solo con metodi naturali utilizzando unicamente sostanze organiche compostate. Mantiene ed aumenta la fertilità del terreno grazie al sovescio, aggiungendo al terreno piante appositamente seminate come trifoglio, senape e leguminose.



### POMODORI PELATI AL NATURALE

Polposi e consistenti, colpiscono per il rosso intenso. I pomodori pelati biologici vengono raccolti durante i mesi estivi, quando questi frutti sono al loro massimo, e conservati in vetro in poche ore dopo essere stati pelati a mano finemente. Questo permette di mantenere intatto il gusto genuino del pomodoro. Ottimi per preparare sughi, pizze gourmet, sughi a base di carne e condimenti per il pesce.

Ingredienti: pomodori freschi, acqua, basilico, sale marino.

- Vaso da 530g

### PASSATA DI POMODORO

La passata di pomodoro Antica Enotria è ottenuta esclusivamente da pomodori da agricoltura biologica a chilometro zero coltivati nei campi dell'azienda. Il gusto dolce e delicato è dato dall'attenta selezione della materia prima, raccolta a mano durante il mese di luglio al giusto grado di maturazione. La lavorazione immediata permette di preservare sapori, profumi e proprietà nutrizionali. Ottimo per sughi e salse a base di pomodoro.

Ingredienti: pomodoro fresco, sale marino.

- Bottiglia da 700g





Tradizione e innovazione: nasce così l'olio De Carlo, da una storia di famiglia secolare e da terre coltivate secondo le tradizioni più antiche. Dal 1980 lo storico frantoio pugliese è nelle mani abili e appassionate dei coniugi Saverio e Grazia De Carlo, affiancati da pochi anni dai figli Marina e Francesco, insieme al genero Arturo. Le nuove generazioni hanno ereditato l'amore per gli alberi sostenendo con vigore una politica aziendale basata sui vantaggi della filiera corta e sulla produzione a impatto zero, in armonia con l'ambiente.



La famiglia De Carlo ha sempre creduto nel valore dell'unione tra innovazione e tradizione, facendone un punto di forza e successo. Nel rispetto dei rituali tipici della produzione artigiana e contadina e continuando ad usare la tipica macina in pietra, l'azienda si rinnova continuamente e con costanza acquistando impianti tecnologicamente avanzati. Gli oli, le conserve e tutti i prodotti De Carlo nascono da un'esperienza che ha radici profonde e dall'attenzione scrupolosa per i processi e per le varie fasi di lavorazione.

L'Azienda Agricola De Carlo conta 100 ettari e quasi 25.000 alberi di ulivo. Tra l'autunno e l'inverno le olive vengono raccolte a mano in un processo che sa di sacralità, per poi essere molite nel frantoio entro 24 ore.

Questi tempi ristretti, scanditi da dedizione e competenza, garantiscono la bontà del prodotto finale. Così nasce il vero olio extravergine di oliva. Da sempre i De Carlo accostano l'alta tecnologia alla tradizione, l'uso di macchine olearie alle insostituibili ruote in pietra, che assicurano il gusto delicato tipico del vero olio italiano. Le conserve, le verdure e i piatti conditi con l'olio De Carlo esaltano la genuinità della gastronomia contadina pugliese.



**OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA  
"IL CLASSICO"**



<b>Zona di Origine</b>	Conca Barese Puglia	<b>Altitudine</b>	150m s.l.m.
<b>Sistema di raccolta</b>	A mano	<b>Varietà di olive</b>	Ogliarola e Coratina
<b>Lavorazione e Estrazione</b>	Entro 24 ore dalla raccolta A ciclo continuo misto		
<b>Fruttato</b>	Medio alla raccolta evolve al delicato durante la maturazione		
<b>Colore</b>	Verde alla produzione evolve durante la maturazione ad un giallo paglierino con riflessi verdi		
<b>Profumo</b>	Netto di oliva con sentori di carciofo e mandorla verde		
<b>Sapore</b>	Morbido ed equilibrato, caratterizzato da toni di erbe fresche e mandorla dolce in chiusura		
<b>Impiego ideale</b>	Indicato l'utilizzo per qualunque pietanza, ideale su preparazioni di pesce bollito o arrosto, frittura di mare, sughi e carni arrosto		
<b>Formato</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Bottiglia da 10cl tappo antirabbocco</li> <li>● Bottiglia in ceramica da 10cl</li> <li>● Bottiglia in ceramica da 25cl</li> <li>● Bottiglie da 50 cl con tappo antirabbocco</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Lattina da 10cl</li> <li>● Latta da 1lt</li> <li>● Bag in box da 5lt</li> </ul>	

**OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA "TORRE DI MOSSA"**

<b>Zona di Origine</b>	Bitritto - Tenuta Torre di Mossa - Puglia	<b>Altitudine</b>	150m s.l.m.
<b>Varietà di olive</b>	Coratina	<b>Sistema di raccolta</b>	A mano
<b>Estrazione</b>	Ciclo continuo misto	<b>Lavorazione</b>	Entro 12 ore dalla raccolta
<b>Colore</b>	Verde intenso	<b>Grado di acidità</b>	Maximum 0,3%
<b>Profumo</b>	Ampio ed elegante. Netto il sentore di oliva ed erba falciato oltre a note vegetali di carciofo e mandorla verde		
<b>Sapore</b>	Dolce a primo impatto, si rivela dotato di amaro deciso ma contenuto, piccante intenso e persistente, oltre a stuzzicare il palato con una persistente sensazione di vitalità		
<b>Impiego ideale</b>	Esprime tutta la sua personalità su pane grigliato semplice ma è anche ideale da utilizzare a crudo su preparazioni a base di carne, zuppe di legumi, grano, carpacci di carne, primi piatti saporiti.		
<b>Formato</b>	● Bottiglia da 50cl con tappo antirabbocco		



**OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA "FELICE GARIBALDI"**



<b>Zona di Origine</b>	Bitritto e dintorni - Conca Barese - Puglia	<b>Altitudine</b>	150m s.l.m.
<b>Varietà di olive</b>	Ogliarola	<b>Sistema di raccolta</b>	A mano
<b>Estrazione</b>	Ciclo continuo misto	<b>Lavorazione</b>	Entro 12 ore dalla raccolta
<b>Colore</b>	Verde naturale	<b>Grado di acidità</b>	Maximum 0,3%
<b>Profumo</b>	Presenta sentori di erbe di campo e pomodoro verde, con predominanza netta dell'oliva		
<b>Sapore</b>	Morbido ed equilibrato, caratterizzato da toni di erbe fresche e mandorla dolce in chiusura stimola il palato con piccante morbido e vivace		
<b>Impiego ideale</b>	Da utilizzarsi preferibilmente a crudo per esaltare il gusto ed il profumo di qualsiasi tipo di pietanza. E' ideale su preparazioni di pesce crudo, arrosto o al vapore, crostacei e molluschi in antipasto, primi piatti delicati, carpacci e verdure bollite		
<b>Formato</b>	● Bottiglia da 50cl con tappo antirabbocco		

**OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA "TENUTA ARCAMONE" - Biologico**

Zona di Origine	Bitritto -Tenuta Arcamone Conca Barese	Altitudine	150m s.l.m.
Varietà di olive	Coratina da agricoltura biologica	Sistema di raccolta	A mano
Lavorazione	Entro 12 ore dalla raccolta	Estrazione	Ciclo continuo misto
Colore	Verde con riflessi dorati, leggermente velato		
Profumo	Elegante e complesso, caratterizzato da ampie e armoniche note vegetali di erbe fresche di campo		
Sapore	Equilibrato, leggermente amaro con piccante deciso e persistente, ricco di toni vegetali di carciofo, mandorla verde		
Grado di acidità	Maximum 0,3%		
Impiego ideale	Verdure alla brace, funghi porcini alla piastra, zuppe di legumi misti, pomodori in insalata, minestrone di verdure		
Certificazione Bio	BIOS		
Formato	● Bottiglia da 50cl		



**OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA "IL BIOLOGICO"**



Zona di Origine	Conca Barese - Puglia - Bari	Altitudine	150m s.l.m.
Varietà di olive	Ogliarola e Coratina da agricoltura biologica	Sistema di raccolta	A mano
Lavorazione	Entro 24 ore dalla raccolta	Estrazione	Ciclo continuo misto
Fruttato	Medio alla raccolta evolve al delicato durante la maturazione		
Colore	Giallo dorato intenso		
Profumo	Elegante e fine, caratterizzato da ricchi toni di erbe fresche di campo e note di frutta bianca		
Sapore	Morbido ed equilibrato, caratterizzato da toni di erbe fresche e mandorla dolce in chiusura		
Grado di acidità	Maximum 0,3%		
Impiego ideale	Primi e secondi piatti a base di pesce		
Certificazione Bio	BIOS		
Formato	● Bottiglia da 50cl		

**OLI  
EXTRAVERGINI  
AROMATIZZATI**



<b>AL MANDARINO</b>	Ottenuto dalla frangitura contemporanea di olive e mandarini freschi interi, è ideale su insalate estive, salmone fresco e affumicato, verdure al vapore e carni bianche, ottimo per la preparazione di dolci
<b>AL LIMONE</b>	Ottenuto dalla frangitura contemporanea di olive e limoni freschi interi, è ideale su verdure crude o cotte, insalate di campo, salmone affumicato, primi piatti delicati, pesci al vapore o arrosto, ottimo per la preparazione di dolci
<b>AL TARTUFO</b>	Ottenuto mediante l'aggiunta di aroma al tartufo bianco in olio extravergine di oliva, è ideale su antipasti, primi piatti, carpaccio di carne, formaggi freschi e arrosti.
<b>AL PEPERONCINO</b>	Il peperoncino fresco messo in infusione con l'olio extravergine di oliva di propria produzione, un classico
<b>AL BASILICO</b>	Ottenuto dalla frangitura contemporanea di olive e basilico fresco, è ideale su insalata "caprese", bruschetta, pizza, paste delicate, verdure al vapore, sughi al pomodoro
<b>ALL'AGLIO</b>	Ottenuto dalla frangitura contemporanea di olive e aglio fresco intero, è ideale bruschette, sughi, carni alla brace, verdure grigliate, zuppe e spaghetti
Formato	● Bottiglie da 10cl      ● Bottiglie da 25cl



#### OLIVE BELLA di CERIGNOLA IN SALAMOIA

Olive verdi grandi, gustose e dalla polpa croccante, lavorate in acqua e sale; sono ottime per aperitivi ed antipasti.

- Vaso da 190g
- Vaso da 350g
- Vaso cilindro da 2kg

#### OLIVE TERMITE di BITETTO IN SALAMOIA

Queste olive carnose vengono messe in acqua e sale, ottime sia come aperitivo che per cucinare.

- Vaso da 190g



#### OLIVE LECCINA DENOCCIOLATA

Dal gusto morbido ma intenso, queste olive sono ideali per primi e secondi al forno, perfette sia con la carne che con il pesce, per gustose insalate e per un aperitivo.

- Vaso da 180g
- Vaso da 950g

#### OLIVE DENOCCIOLATE CONDITE ALLA PUGLIESE

Saporite olive in olio extra vergine di oliva condite con aglio, origano, peperoncino e sale.

- Vaso da 200g
- Vaso da 950g



#### CREME

- Crema pomodorini red passion da 130g e 550g
- Crema olive nere da 130g
- Crema cuor di carciofini da 130g
- Crema olive verdi e agrumi da 130g



#### POMODORINI IN OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Pomodori "Sun kissed" ciliegino di Pachino, di prima scelta, essiccati per disidratazione, lavorati con sale, erbe mediterranee ed olio extravergine di oliva, senza aggiunta di conservanti. Sono ideali nella preparazione di primi piatti gustosi, pizze, insalate, antipasti.

- Vaso da 200g
- Vaso da 1kg



#### CIME DI RAPA

Le cime di rapa De Carlo vengono coltivate secondo il metodo dell'agricoltura biologica nei campi dell'azienda di famiglia. Ideali con le orecchiette, negli antipasti, come contorno a carni rosse, nei panzerotti, nelle frittelle, a crudo sulla pizza.

- Vaso da 200g
- Vaso da 1kg



#### MELANZANE

Le melanzane De Carlo provengono dai campi dell'azienda agricola di famiglia e sono coltivate secondo il metodo dell'agricoltura biologica. Ideali con le bruschette e nelle insalate, con bolliti, hamburger o per gustosi aperitivi.

- Vaso da 200g
- Vaso da 1kg

#### LAMPASCIONI

Simili alle cipolline, crescono spontaneamente nelle campagne pugliesi; vengono puliti, lessati e messi in olio extravergine di oliva con capperi e peperoncino. Ideali per gli aperitivi, perfetti come contorno per carni alla brace e ottimi per insaporire le frittate.

- Vaso da 200g



#### CARCIOFINI

Ideali nella preparazione di pizze gustose, sandwich, antipasti, come contorno a carne o pesce. Il gusto netto di carciofo fresco ne consente l'utilizzo nella preparazione di risotti, paste e sughi per paste

- Vasi da 200g e da 1kg

#### CARCIOFINI TAGLIATI

Ideali per la preparazione di gustosi primi piatti, saporite insalate di riso, pizze, tramezzini o come antipasto

- Vaso da 200g



#### CUOR DI CARCIOFINI

Piccoli e compatti, ottenuti dalla parte più tenera e pregiata del carciofo, sono ideali nella preparazione di esclusivi antipasti, come contorno a carne o pesce, o in gustosi aperitivi

- Vasi da 200gr

#### CARCIOFI GRIGLIATI

Ideali come contorno per piatti a base di carne arrosto, alla griglia e bolliti, come aperitivo o nella preparazione di pizze gustose e sandwich.

- Vasi da 200gr e da 1Kg



### SUGO ALL'ARRABBIATA

Deciso, piccante, stuzzicante. Prodotto con peperoncino coltivato dall'azienda agricola De Carlo. Da provare non solo sulla pasta, ma anche sulla pizza, sui crostini caldi e sulle verdure.

- Vaso da 300g

### SUGO ALLE OLIVE

Il sugo alle olive è prodotto con polpa di pomodoro tipico pugliese in alta percentuale, olive, verdure miste, sale e aglio. Ideale per portare a tavola un primo gustoso in pochissimo tempo.

- Vaso da 300gr

### SUGO RICOTTA E CARCIOFI

L'espressione autentica della cultura contadina pugliese. Realizzato con polpa di pomodoro, carciofi, ricotta di mucca e ricotta di pecora della Murgia Barese. La bontà di un sugo tradizionale pronto in pochi minuti

- Vaso da 300g

### ORIGANO

Tipico condimento mediterraneo, consigliato l'utilizzo su caprese di mozzarella, insalata di pomodori, pizza margherita, sughi al pomodoro, carni alla brace e verdure in genere.

- Sacchetto da 20g
- Vasetto da 20g
- Secchiello da



### POMODORI SECCHI

Il pomodoro secco si ottiene dalla naturale essiccazione al sole del pomodoro pugliese lungo. Ideali nella preparazione di antipasti, gustosi tramezzini, come contorno a carni rosse alla griglia, sui crostini e sul pane abbrustolito, meglio se accompagnati dalle tipiche mozzarelle pugliesi.

- Sacchetto da 200g

### TARALLINI

Questi fragranti tarallini biologici sono prodotti con i grani antichi coltivati nei campi che circondano il Parco dell'Alta Murgia e conditi con olio extra vergine ottenuto da olive della varietà Coratina, lavorate nello storico Frantoio De Carlo.

- Sacchetto da 250g
- Scatola da 250g





La Puglia, soleggiata regione a sud dell'Italia, offre il luogo ideale per la produzione di pasta eccellente. Qui il "Pastificio del Colle", grazie alla combinazione vincente della tradizione e di una tecnologia sviluppata, ha raggiunto una posizione leader tra i migliori produttori di pasta in Italia. Vito Nettis, attuale proprietario del "Pastificio del Colle", è il nipote di Vito Nettis senior, che, agli inizi degli anni '20, svolse varie attività nel campo alimentare: produzione di ghiaccio, mulino per grano tenero, forno e pastificio. Per il "Pastificio del Colle", il passato, il presente e il futuro costituiscono una perfetta fusione per raggiungere l'eccellenza.



Il "Pastificio del Colle" predilige tecniche di produzione artigianali, impiegando solo semola di grano duro selezionato di altissima qualità e lavorando gli impasti manualmente o utilizzando trafile di bronzo che rendono la pasta rugosa, quindi idonea a trattenere i sughi.

Le materie prime (la semola di grano duro e l'acqua) vengono impastate in quantità che variano a seconda del formato da produrre e vengono lavorate assieme all'aggiunta di polveri naturali colorate. Terminata questa fase, l'impasto viene spinto tramite coclea attraverso le trafile di bronzo, le quali danno il formato finale alla pasta. Mentre, per i formati multicolore lavorati a mano, c'è una lunga procedura manuale di lavorazione della pasta fino ad ottenere i formati speciali.

La fase della lenta essiccazione a bassa temperatura serve ad asciugare il prodotto facendogli conservare tutto il contenuto organolettico della semola. L'essiccazione avviene ad una temperatura di circa 38°, in modo tale da ridurre la quantità di umidità fino al 12,50%. Dopo un certo periodo di stabilizzazione sui telai la pasta è pronta per essere confezionata.



#### LINGUE DI SUOCERA

Pasta lavorata a mano

Ingredienti: semola di grano duro, acqua, spinaci (3%), paprica (2%), barbabietola (2%), curcuma (1%)

Confezione da 500g



**FARFALLINE ARCOBALENO**

Pasta Trafilata Naif

Ingredienti: semola di grano duro, acqua, spinaci (3%), spirulina (3%), paprica (2%), barbabietola (2%), curcuma (1%)

Confezione da 500g



**FARFALLINE FANTASIA**

Pasta lavorata a mano

Ingredienti: semola di grano duro, acqua, spinaci (3%), paprica (2%), barbabietola (2%), curcuma (1%)

Confezione da 500g



**SOMBRERINI**

Pasta lavorata a mano

Ingredienti: semola di grano duro, acqua, spinaci (3%), paprica (2%), barbabietola (2%), curcuma (1%)

Confezione da 250g



**SOMBRERONI**

Pasta lavorata a mano

Ingredienti: semola di grano duro, acqua, spinaci (3%), paprica (2%), barbabietola (2%), curcuma (1%)

Confezione da 250g



**TAGLIOLINI PICASSO**

Pasta lavorata a mano

Ingredienti: semola di grano duro, acqua, spinaci (3%), paprica (2%), barbabietola (2%), curcuma (1%) nero di seppia (1%)

Confezione da 250g



**TAGLIOLINI ARCOBALENO**

Pasta lavorata a mano

Ingredienti: semola di grano duro, acqua, spinaci (3%), paprica (2%), barbabietola (2%), curcuma (1%)

Confezione da 250g



**SPIGHE NAIF**

Pasta Trafilata Naif

Ingredienti: semola di grano duro, acqua, spinaci (3%), paprica (2%), barbabietola (2%), curcuma (1%)

Confezione da 500g



**ABETI NAIF**

Pasta Trafilata Naif

Ingredienti: semola di grano duro, acqua, spinaci (3%), paprica (2%), barbabietola (2%), curcuma (1%)

Confezione da 500g



Una pasta prodotta artigianalmente da solo grano italiano, controllata, assaggiata e confezionata secondo le regole antiche della scuola pugliese, una delle migliori al mondo. Il segreto di questa pasta di qualità superiore è nella lavorazione a filiera corta che conosce e rispetta i tempi e i modi dettati dall'esperienza e dalla tradizione. L'essiccazione è ciò che fa la differenza: un processo che dura dalle 36 alle 52 ore con temperature molto basse, circa 37 gradi, per raggiungere la soglia ottimale di umidità. Il risultato è quello di una pasta ruvida, porosa e tenace dal colore uniforme e brillante.



#### SPAGHETTI

Classico formato di pasta lunga dalle caratteristiche uniche per gusto e tenuta di cottura.

- Confezione da 500g



#### LINGUINE

Il formato tipico della cucina ligure dall'inconfondibile forma piatta, vengono appese per la tradizionale essiccazione a bassa temperatura.

- Confezione da 500g



#### CALAMARATA

Il formato di questa pasta corta e larga, che ricorda un calamaro, si presta bene a ricette ricche di condimenti.

- Confezione da 500g



#### FUSILLONI

Un classico della cucina italiana con una misura fuori all'ordinario.

- Confezione da 500g



#### PICI

Nata nella campagna toscana, questa pasta eredita dalla sua terra un gusto schietto e genuino.

- Confezione da 500g



#### PACCHERI RIGATI

La sua origine campana si evince anche dal curioso nome, che indica lo "schiaffo". Ideali con condimenti saporiti o farciti.

- Confezione da 500g



#### RIGATONI

La pasta della tradizione italiana riconosciuta in tutto il mondo.

- Confezione da 500g



#### TROFIE

Pasta dalla forma attorcigliata e molto sottile. E tradizione condirle con il classico pesto al basilico.

- Confezione da 500g



#### CAVATELLI

La pasta pugliese per eccellenza

- Confezione da 500g



#### ORECCHIETTE

Pasta lavorata trascinando l'impasto su un piano, ha una superficie rugosa per meglio trattenere il gusto del condimento.

- Confezione da 500g



#### SPAGHETTI INTEGRALI

Gli spaghetti Svevo in formato integrale, grazie alle farine integrali di prima qualità utilizzate.

- Confezione da 500g



#### FUSILLONI INTEGRALI

Uno dei formati classici di pasta della tradizione italiana ma di misura più grande, più sana grazie alle farine integrali di prima qualità utilizzate.

- Confezione da 500g



**TAGLIATELLE ALL'UOVO**

Pasta all'uovo semplice e genuina.

- Confezione da 500g



**PAPPARDELLE ALL'UOVO**

Pasta all'uovo semplice e genuina.

- Confezione da 500g



**CUORICINI MIX**

Pasta alle verdure con spinacio, barbabietola e curcuma.

- Confezione da 500g



**MONNEZZA**

Mix di formati di pasta di semola di grano duro, dai gusti diversi. E' colorata utilizzando spinacio, barbabietola, curcuma, alga spirulina e nero di seppia.

- Confezione da 500gr



**CURNUCOPIE MIX**

Pasta alle verdure con spinacio, barbabietola e curcuma.

- Confezione da 500g



**LINGUINE AL NERO DI SEPPIA**

Linguine aromatizzate al nero di seppia: l'eleganza del nero unita al gusto unico della tradizione italiana.

- Confezione da 250g



**LINGUINE AL PEPERONCINO**

Linguine aromatizzate al peperoncino.

- Confezione da 250g



## AZIENDA AGRICOLA LOMBARDO

La famiglia Lombardo da sempre si dedica all'agricoltura. L'azienda si estende in prossimità del Parco Archeologico di Selinunte dove la coltivazione prevalente è l'olivo con la varietà Nocellara del Belice. Oliveti di proprietà nei Comuni di Castelvetrano e Campobello di Mazara, tra Trapani e Agrigento. Vocazione agricola, belle contrade, terreni fertili, posti incantevoli con un panorama splendido sulle vallate del fiume Modione e vista sul Mare Mediterraneo. Un luogo unico dove il presente è giunto da lontano. Olivicoltura millenaria integrata a vigneti e agrumeti, grandiosi esempi di biodiversità. L'amore e il rispetto per la natura hanno portato l'azienda ad essere oggi certificata biologica.

### OLIO EXTRAVERGINE "FIORE DEL BELICE"

#### Biologico

Zona di Origine	Provincia di Trapani, Comuni di Castelvetrano e Campobello di Mazara
Varietà di olive	Nocellara del Belice da agricoltura biologica
Sistema di raccolta	Brucatura a mano
Estrazione	A freddo, impianto continuo moderno
Colore	Verde intenso
Profumo	Netto d'oliva
Sapore	Fruttato leggermente piccante
Grado di acidità	Inferiore allo 0,2%
Impiego ideale	Su antipasti di verdure gratinate e di olive al naturale, su primi piatti con crostacei, zuppe di legumi, pesci arrosto e carni rosse ai ferri
Formato	<ul style="list-style-type: none"><li>● Bottiglie da 50cl con tappo antirabbocco</li><li>● Latta da 5l</li></ul>



#### OLIVE VERDI DENOCCIOLATE IN SALAMOIA

Varietà: Nocellara del Belice

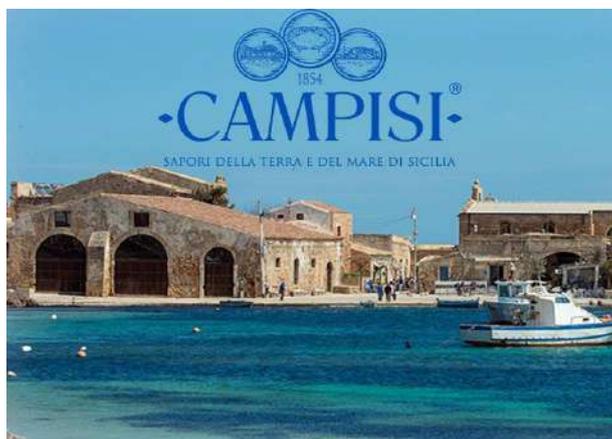
- Busta da 450g

#### OLIVE VERDI SCHIACCIATE IN SALAMOIA

Varietà: Nocellara del Belice

- Secchiello da 5kg





L'azienda familiare Campisi nasce nel 1854 e da allora si dedica artigianalmente alla lavorazione e conservazione del pesce fresco selezionato nel Mar Ionio e Mediterraneo. Legata al mare da oltre un secolo, l'azienda Campisi produce e trasforma una vastissima gamma di prodotti ittici, dal Tonno Rosso al Pesce spada, dalle Ricciole alla pregiatissima bottarga, fino alla lavorazione del pescato in pesti e paté. L'utilizzo di antiche tecniche, risalenti al periodo arabo e affinate nel tempo nel piccolo borgo di Marzamemi, quali l'essiccazione e la stagionatura dei prodotti di tonnara in una fascia climatica particolarmente adatta, permette di garantire la massima qualità e genuinità dei suoi prodotti.



#### FILETTI DI ACCIUGHE (ENGRAULIS ENCRASICHOLUS)

Stagionate non meno di 5/6 mesi, successivamente pulite, sfilettate e invasettate a mano.

- Vasetto da 100g
- Vaso ermetico da 200g
- Latta da 500g



#### TONNO DEL MEDITERRANEO (EUTHYNNUS ALLETTERRATUS)

Viene pescato esclusivamente all'amo e lavorato a mano nel rispetto delle più antiche tradizioni artigiane. È una specie pelagica che frequenta acque aperte e costiere.

- Vasetto da 220g
- Latta da 500g





### TONNO ROSSO (THUNNUS THYNNUS)

Proveniente dal Mar Mediterraneo, il pregiato tonno rosso abita le acque pelagiche e costiere, spingendosi a volte nelle lagune salmastre. La sua carne è molto ricercata specialmente per preparare il Sashimi.

- Vasetto da 220g
- Latta 340g



### TONNO ROSSO VENTRESCA

La ventresca è il pezzo più pregiato del tonno rosso ed è ottenuto dalla parte più grassa dell'animale, quella che avvolge la cavità addominale. E' ottima abbinata a insalate, condita con pomodori e cipolle.

- Latta da 340g

### TONNO

Tonno in olio lavorato a mano con passione e attenzione secondo le più antiche tradizioni. Contiene solo un pizzico di sale marino. Conservato in delicato olio di oliva che ne esalta il sapore.

- Latta da 340g



### BUZZONAGLIA DI TONNO ROSSO (EUTHYNNUS ALLETTERATUS)

Con il termine buzzonaglia di tonno si indica la parte del filetto che si trova a ridosso della lisca centrale, la spina dorsale del pesce. Ha un sapore intenso e un colore scuro ed è apprezzata soprattutto per la sua morbidezza.

- Vasetto da 220g
- Latta da 340g



### TONNO AL NATURALE IN ACQUA DI MARE

Prodotto di primissima qualità, il tonno al naturale in acqua di mare è ideale come gustoso antipasto o come secondo. L'acqua di mare per il consumo umano è sottoposta a vari trattamenti di sanificazione, rendendola perfetta come conservante o come ingrediente.

- Vasetto da 220g

#### RICCIOLA IN OLIO D'OLIVA

La ricciola è un pesce che rientra nella categoria dei pesci pregiati, si trova nel Mar Mediterraneo, nell'Oceano Pacifico vicino l'India e nell'Atlantico.

● Vasetto da 220g



#### BUZZONAGLIA DI RICCIOLA

Con il termine buzzonaglia di Ricciola si indica la parte del filetto che si trova a ridosso della lisca centrale, la spina dorsale del pesce. Ha un sapore intenso e un colore scuro ed è apprezzata soprattutto per la sua morbidezza.

● Vasetto da 220g

#### FILETTO DI SGOMBRO IN OLIO DI OLIVA (SCOMBER SCOMBRUS)

Lo sgombro è uno dei pesci più utilizzati ed apprezzati della dieta mediterranea: è raccomandato dai medici per il suo apporto in grassi omega 3 particolarmente adatti per chi è affetto da ipercolesterolemia.

● Vasetto da 300g



#### CERNIA CON CAPPERI IN OLIO D'OLIVA

Cernia con capperi in olio di oliva, prodotta artigianalmente e lavorata a mano. Ottima come secondo freddo, accostato a insalate, patate lesse, verdure crude. Ha un sapore naturale e genuino che conferisce ai piatti un tocco mediterraneo.

● Vasetto da 220g

#### PESCE SPADA IN OLIO D'OLIVA

Prelibati e delicati filetti di pesce spada in olio di oliva, genuini, lavorati a mano e senza conservanti, cotti al vapore per non alterarne le peculiarità organolettiche.

● Vasetto da 220g



#### BOTTARGA DI TONNO

La bottarga di tonno viene preparata utilizzando uova di tonno pulite a fondo, salate, pressate e stagionate per almeno 90gg, periodo di tempo indispensabile per dare alla bottarga il tipico colore oro-ambrato e il sapore intenso che la caratterizza. Utilizzata per la pasta con la bottarga ma anche per insaporire crostini per un aperitivo ai sapori di mare.

● Vasetto da 220g

#### SALSA PRONTA DI POMODORO DI PACHINO I.G.P.

Il pomodoro ciliegino di Pachino è conosciuto nel mondo per la sua infinita dolcezza e fragranza oltre che per essere ricco di vitamina C, sali minerali, licopene e betacarotene. Il gusto inimitabile di questo pomodoro, che si fregia della Indicazione Geografica Protetta, lo si può trovare solo nel luogo in cui questo viene coltivato e trasformato.

● Bottiglia da 33cl



### SUGO PRONTO ALLA PESCATORA

Sugo ottimo per condire spaghetti, linguine e tagliolini o per preparare uno squisito risotto. Per ottenere questo sugo si utilizzano gli ingredienti migliori: pomodori di Pachino, polpi, calamari, acciughe, totani e seppie della zona

● Vasetto da 220g



### SUGO DI POMODORO PACHINO E BASILICO

Un perfetto equilibrio di ingredienti base di alta qualità: il pomodoro ciliegino di pachino IGP e un basilico profumato.

● Vasetto da 220g

### CREMA DI PEPERONCINO

Ottima per condire i primi piatti a base di pasta calda o fredda, ma anche per piatti unici a base di pesce e fresche insalate. La crema di peperoncino viene fatta con peperoncini di ottima qualità, olio d'oliva, olio di semi di girasole, aglio, aceto di vino bianco e sale.

● Vasetto da 190g



### PEPERONCINI LUNGHETTI FARCITI CON ACCIUGA

I peperoncini utilizzati per questa conserva sono lunghi, e piccanti quel che basta per stuzzicare l'appetito, realizzati rigorosamente secondo le tecniche tradizionali con prodotti locali, così da trasmettere sulle vostre tavole, la cultura, le tradizioni ed il calore della Sicilia. Questa conserva è perfetta per realizzare antipasti stuzzicanti e gustosi che ricordano le tradizioni Siciliane. Ideali da gustare accompagnati da affettati, olive, carciofi e funghi in olio.

● Vaso da 650g

### PESTO DI TONNO AL PISTACCHIO

Ideale per esaltare il sapore dei vostri piatti o per la realizzazioni di sfiziose bruschette. Ha un gusto forte ma allo stesso tempo equilibrato nel profumo e nella dolcezza: con questa golosa salsa si possono preparare dei piatti prelibati con estrema facilità.

● Vasetto da 190g



### CAPONATA DI MELANZANE

Nella caponata trovate il meglio delle verdure di stagione (pomodori, melanzane, cipolla), il tutto condito con olio d'oliva e aceto balsamico. Questo piatto, nato dalla creatività siciliana, è un versatile trionfo di sapori: si può servire come piatto unico oppure come contorno.

● Vasetto da 290g



L'azienda "Sapori di Pantelleria" nasce per valorizzare i prodotti che l'isola offre attraverso la riscoperta di antiche ricette contadine. Infatti, contrariamente a quanto si pensa, l'isola fa dell'agricoltura un perno trainante dell'economia, relegando alla pesca un ruolo marginale. Il pantesco, eccellente contadino, ha strappato alla roccia strisce di terreno fertilissimo impiantando alcune colture fondamentali.

Da secoli regina dell'agricoltura pantasca è la vite di zibibbo dal quale si ricava il famoso "Vino passito di Pantelleria". Vino dolce ricavato da uve opportunamente appassite al sole, e che infuse in mosto giovane conferisce un sapore dolce e aromatico. All'uva si affianca, la coltivazione del capperi. Nelle terre di Bukkuram si raccolgono sapientemente uno a uno come la tradizione contadina pantasca impone. Da qui la definizione di "agricoltura eroica" perché con i terrazzamenti non è possibile meccanizzare il raccolto.



**CAPPERI AL SALE**

Grande vanto dell'agricoltura di Sapori di Pantelleria sono i capperi coltivati e raccolti nelle terre di Bukkuram e Bugeber, dove l'azienda ha circa 300 piante.

- Sacchetto da 200g
- Vasetto da 165g

**CAPPERI CUCUNCINI AL SALE**

Frutto del capperi sotto sale, ha un sapore forte e delicato. Si utilizza nelle insalate e con gli aperitivi. In siciliano vengono chiamati anche "cucuncini".

- Sacchetto da 200g



**CAPPERI IN OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA**

Capperi in olio extravergine di oliva pronti per essere utilizzati su tutte le pietanze.

- Vasetto da 160g



#### FRUTTI O FIORE DI CAPPERO IN OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Frutto del capero desalinato e selezionato dal sapore forte e caratteristico. Si utilizza nelle insalate e con gli aperitivi. In siciliano vengono chiamati anche "cucunci".

● Vasetto da 170g

#### PATE' DI CAPPERI E MANDORLE

*Ingredienti: capperi, mandorle e olio extravergine di oliva.*

Ottimo sulle bruschette e tartine come antipasto, gustoso come condimento nei primi piatti di pasta.

● Vasetto da 195g

#### PATE' DI CAPPERI E PISTACCHI

*Ingredienti: capperi, pistacchi e olio extravergine di oliva.*

Ottimo sulle bruschette e tartine come antipasto, gustoso come condimento nei primi piatti di pasta.

● Vasetto da 195g

#### PATE' DI CAPPERI E OLIVE

*Ingredienti: capperi, olive verdi e olio extravergine di oliva.*

Ottimo sulle bruschette e tartine come antipasto, gustoso come condimento nei primi piatti di pasta.

● Vasetto da 195g



#### ZIBIBBO DI PANTELLERIA - AZIZ

Il vino bianco di zibibbo di Pantelleria è un vino invitante: appena aperto sprigiona i profumi mediterranei. Piacevolmente speziato e strutturato, si accompagna bene a secondi di pesce e crostacei e, per la sua intensità, anche a formaggi freschi.

*Vigneto: il vitigno coltivato a conca bassa, riesce a sprigionare in questo vino la sua personalità la sua dolcezza al palato il suo inteso profumo di frutta matura tipica dello zibibbo.*

*Tenore alcolico: 13 % vol.*

*Temperatura di Servizio: 8 - 10 c°*

● Bottiglia da 75cl

#### PASSITO DI PANTELLERIA - SANT'ANNA

Ottenuto dalle uve di zibibbo che appassite al sale danno intensità e personalità a questo vino da dessert, dal colore giallo paglierino con riflessi dorati.

*Tenore alcolico: 12 % vol.*

*Temperatura di Servizio: 10 - 12 c°*

● Bottiglia da 50cl





Pietro Bonaccorso, fondatore di Evergreen, da sempre ha avuto a cuore il rinomato frutto del suo territorio tanto da essere parte attiva nel riconoscimento della denominazione di origine protetta del Pistacchio Verde di Bronte D.O.P. Dal 1960 la famiglia Bonaccorso si tramanda la passione di coltivare il pistacchio e oggi Evergreen conta circa 10 ettari di pistacchieti che garantiscono grandi quantità di prodotto. Evergreen non si limita a coltivarlo ma offre varianti del prodotto dal dolce al salato, tutte a base di pistacchio preparata nei propri stabilimenti di trasformazione di Bronte.



#### PISTACCHIO VERDE DI BRONTE D.O.P. sgusciato

Pistacchio Verde di Bronte D.O.P. essiccato al sole, non tostato, sgusciato. Adatto a vegani, senza lattosio e senza glutine

- Sacchetto sottovuoto da 100g

#### PESTO DI PISTACCHIO

Condimento di origine completamente vegetale prodotto con i migliori Pistacchi, ideale per condire la pasta fresca, ottimo da gustare su croccanti crostini e consigliato sui cibi cotti come carne e pesce.

- Vasetto da 90g



#### CREMA DI PISTACCHIO

L'inconfondibile gusto dei migliori Pistacchi racchiuso in una finissima crema dolce da gustare su pane, biscotti, crepes, cornetti e all'interno di un pan di spagna.

- Vasetto da 190g

#### CREMA DI MANDORLE

Una finissima crema dolce a base di vere Mandorle di Sicilia da gustare su pane, biscotti e all'interno del pan di spagna. Ottima per variegare il gelato, è ideale per farciture a freddo di crostate, brioches e di prodotti da forno.

- Vasetto da 190g





L'Antica Dolceria Bonajuto da più di 150 anni produce artigianalmente cioccolato. Inoltre tramanda dolci e torroni della tradizione modicana e siciliana, per lo più d'origine araba o spagnola. Nel 2008 è stata inserita dall'Eurispes tra le 100 eccellenze d'Italia. Era il 1880 quando Francesco Bonajuto, seguendo le orme del padre Federico apriva la sua piccola bottega dolciaria immersa nel meraviglioso barocco di Modica. Oggi la Dolceria è ancora lì dove lui l'ha fondata, segnando un legame forte con la storia della città. Dai biscotti alle cialde per i cannoli, dalle cassatine al Gelato di campagna, ogni giorno nel laboratorio dell'Antica Dolceria Bonajuto si compie il rito quotidiano della creazione, un gesto che si ripete con la naturale imperfezione di ogni opera tipicamente artigianale. Una sinfonia di sapori e profumi con la massima freschezza.



**MASSA DI CACAO 100%**  
Massa di cacao 100% pura senza aggiunta di zuccheri o altri ingredienti. Ideale in abbinamento a distillati come whiskey e rum.  
● Tavoletta da 50g



**CIOCCOLATO 80%**  
Tavoletta di cioccolato con bassissima presenza di zuccheri  
*Massa di cacao, zucchero*  
● Tavoletta da 50g



**TAVOLETTA di CIOCCOLATO AL SALE SALINAE**  
Il sale incontra lo zucchero creando una tavoletta di cioccolato dalla personalità robusta.  
*Massa di cacao, zucchero, sale 0,025%*  
● Tavoletta da 50g



**CIOCCOLATO ALL'ARANCIA**  
Preparato con scorze di arance siciliane, macinate ed essiccate.  
*Massa di cacao, zucchero, scorza d'arancia 1%*  
● Tavoletta da 50g



**CIOCCOLATO AL PEPE BIANCO**  
Tavoletta dal profumo intenso e dal gusto delicatamente piccante.  
*Massa di cacao, zucchero, pepe bianco 0,3%*  
● Tavoletta da 50g



**TAVOLETTA di CIOCCOLATO ALLA CANNELLA**

*Massa di cacao, zucchero, cannella 0,06%*

● Tavoletta da 100g



**TORRONE ARANCIATA**

Torrone preparato con scorze di arance siciliane cotte nel miele. Molto aromatico, si può usare al posto dello zucchero in bevande calde come tè o tisane.

*Scorza di arancia, miele, zucchero*

● Confezione da 200g



**TORRONE BIANCO**

Preparato con mandorle intere siciliane, ha una consistenza morbida grazie alla presenza dell'albume nella ricetta e il gusto dei torroni di una volta.

*Mandorle, zucchero, miele, albume, aromi naturali*

● Confezione da 100g





Deia è un'azienda di Sorrento che da diversi anni commercializza prodotti dolciari artigianali e frutta secca. Artigianalità, genuinità e tradizione sono i tre pilastri su cui si fonda la filosofia di questa azienda. Dal 1984 produce dolcezze con materie prime locali. Il punto di forza dell'azienda è l'abbinamento frutta secca-cioccolato, quindi fichi secchi al naturale o farciti con mandorle, noci e nocciole, rivestiti poi di cioccolato bianco o fondente e arricchiti con ciliegia, o, ancora, cotti in forno e spennellati con le spezie. Ai fichi secchi ammorbiditi e lavorati a mano si aggiunge poi la lavorazione della frutta esotica disidratata. dei datteri e delle prugne secche farcite analogamente ai fichi.



#### SCORZETTE D'ARANCIA CANDITE RICOPERTE AL CIOCCOLATO FONDENTE

- Scatolina da 230g
- Scatola da 300g

#### ZENZERO A FETTE RICOPERTO DI CIOCCOLATO

- Scatolina da 180g

Zenzero a fette  
Ricop. cioccolato

Foto in arrivo



#### SCORZETTA DI LIMONE RICOPERTA AL CIOCCOLATO FONDENTE

- Scatolina da 230g

#### FRUTTA ESOTICA ASSORTITA

- Cassetta in legno da 400g



#### FRUTTA ESOTICA ASSORTITA

- Cesto in vimini da 650g

#### FICHI RICOPERTI CON CIOCCOLATO FONDENTE CON MANDORLA

Fichi privi di picciolo, schiacciati, cotti al forno e aromatizzati con uno sciroppo all'anice, ricoperte di cioccolato fondente e guarniti con mandorle pelate.

- Confezione in astuccio da 300g





**PRUGNE RICOPERTE ASSORTITE**

- Cassetta in legno da 400g

**DATTERI AL RHUM RICOPERTI DI CIOCCOLATO**

Datteri denocciolati e aromatizzati al rhum ricoperti di cioccolato fondente e guarniti con un tondino di arancio candito.

- Scatolina da 150g



**DATTERI FARCITI CON MANDORLA PELATA**

Datteri denocciolati nella cui apertura viene inserita una mandorla sgusciata e pelata.

- Cassetta in legno da 250g

**DATTERI RICOPERTI ASSORTITI**

- Cassetta in legno da 300g



**MANDORLE TARTUFATE**

- Scatolina da 250g

**NOCI GHERIGLI RICOPERTI DI CIOCCOLATO**

- Scatolina da 200g

**NOCCIOLE TARTUFATE**

- Scatolina da 250g

**MARRON GLACES RICOPERTI DI CIOCCOLATO FONDENTE**

- Cassetta in legno da 200g



**CIOCCOLATINI ASSORTITI**

- Cassetta in legno da 400g



Sulle verdi colline di Massa Lubrense, nel cuore della penisola Sorrentina, a 220 metri sul livello del mare, tra limoneti, uliveti, vigneti e frutteti, sorge l'Azienda Agricola "IL CONVENTO". Da tre generazioni la famiglia Pollio conduce con passione l'attività agricola, lasciando inalterati i criteri di lavorazione appresi dai loro predecessori. Essi sono principalmente rivolti al rispetto dell'ambiente. Infatti, un ridottissimo uso di sostanze chimiche, abbinato allo stallatico del proprio allevamento per la fertilizzazione dei campi, permette di ottenere frutti sani e genuini pronti ad essere trasformati in prodotti di altissima qualità.

#### LIMONCELLO di Sorrento

Dal Limone di Sorrento IGP nasce questo squisitissimo liquore agro-dolce dal sapore genuino. I limoni coltivati dalla famiglia Pollio sono la varietà "ovale di Sorrento", un succulento agrume di grande pregio. Il perfetto equilibrio tra acidità e zuccheri, accompagnato da un'importante quantità di oli essenziali contenuti nella buccia che donano al frutto un aromatico profumo.



- Bottiglia da 10cl e 100cl
- Bottiglia con astuccio da 50cl e 70cl



- Bottiglia ceramica 50cl

- Bottiglia Cubo 20cl
- Bottiglia Genny 20cl





#### CIOCCOLATINI FONDENTI AL LIMONCELLO

Piccole delizie al cioccolato fondente che racchiudono tutto il gusto della Penisola Sorrentina. Le praline "Il Convento", una reale esplosione di gusto.

- Sacchetto da 250g

#### BABA' AL LIMONCELLO

Il babà, popolare emblema della pasticceria napoletana, viene lasciato lievitare in uno stampo a forma di tronco di cono e cotto in forno ad alte temperature; assume il colore ambrato e la caratteristica forma a "fungo" dove gli alimenti tipici della Penisola Sorrentina si uniscono per creare l'unione perfetta: il babà e il limoncello, il dolce doppiamente napoletano.

- Vaso da 300g



#### CREMA DI LIMONI

Ad una base di crema neutra composta da panna e latte scremato, viene aggiunta una percentuale di infuso di limoni. Ottimo come liquore a minor gradazione, viene anche utilizzato per arricchire diversi dolci.

- Bottiglia con astuccio da 50cl

#### LIQUORE DI LIQUIRIZIA

La migliore liquirizia calabrese viene impiegata per creare questo liquore dal gusto deciso e adatto a tutte le occasioni.

- Bottiglia con astuccio da 50cl

#### ARANCELLO

L'arancia di Sorrento è un prodotto tipico della tradizione risalente al 1300 quando, esportata, costituiva una notevole fonte di reddito. Il frutto è caratterizzato da una buccia spessa e profumatissima, che racchiude una ricca polpa leggermente acre ma ricca di vitamine, dal quale nasce quest'ottimo liquore dal sapore unico ed inconfondibile.

Ingredienti: Alcool idrato, zucchero, bucce di arance.

- Bottiglia da 50cl

#### MIRTO

Dalla macerazione alcolica delle bacche di mirto, usate come spezie per condire i prodotti della cacciagione, si produce questo antico liquore, ottimo digestivo da gustare freddo. Le caratteristiche organolettiche si devono: ad alcuni elementi presenti nella buccia che gli conferiscono la scura colorazione e ai tannini presenti nella polpa, responsabili del gusto astringente.

Ingredienti: alcool idrato, zucchero, mirto selvatico.

- Bottiglia da 50cl





La Fabbrica del Panforte è nata con lo scopo di riproporre e far conoscere al mondo i dolci tradizionali senesi nella loro massima espressione. Per la fabbricazione dei propri dolci, la Fabbrica del Panforte attinge dal passato le ricette originali della tradizione dolciaria senese, ereditate dai Mastri panfortai. Con la consapevolezza che i prodotti della tavola sono parte essenziale della cultura e dello stile di vita di una comunità, anche i dolci senesi rappresentano i segni distintivi dell'indole della gente di Siena: semplice, schietta e originale.



#### PANFORTE MARGHERITA Panforte di Siena IGP

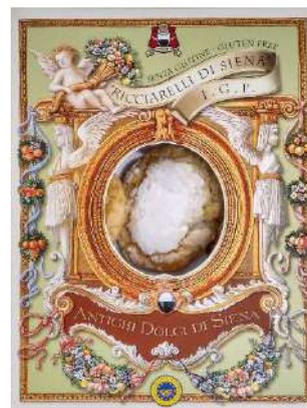
E' un antico dolce speziato della tradizione senese. La denominazione IGP garantisce un controllo rigoroso della produzione e ingredienti di primissima scelta. Un prodotto pieno di energia fatto con un impasto di farina, frutta candita, mandorle, zucchero, miele e spezie.

● Confezione da 250g

#### RICCIARELLI DI SIENA (gluten free)

I ricciarelli sono dolci tipici senesi e vengono prodotti secondo l'originale ricetta con un impasto a base di mandorle, albume, zucchero e miele. Per questo sono molto apprezzati anche da chi è intollerante al glutine. Gli ingredienti sono sempre freschi e provengono dalle migliori aziende agricole. Le mandorle, di sola provenienza italiana, prevalentemente pugliesi, sono morbide, saporite e ricche di oli essenziali che ne caratterizzano il profumo.

● Scatola da 250g





La Famiglia Desideri produce artigianalmente dolci della tradizione Toscana fin dai primi del '900. La sua storia inizia con il sapiente lavoro del bisnonno Stefano Desideri che girava i borghi della Toscana come ambulante vendendo "chicchi" in fiere e mercati rionali. In pochi anni la passione e un pizzico di ambizione portano all'apertura di un punto vendita a Montecatini Terme dove inizia la produzione delle Cialde di Montecatini, dolce a base di mandorle tipico della cittadina termale toscana. L'attività si ingrandisce e vede impegnata tutta la Famiglia Desideri in questa fiorente attività. I prodotti della Famiglia Desideri - Cialde di Montecatini, Brigidini di Lamporecchio, Cantucci di Prato - si distinguono per la genuinità degli ingredienti, per la totale assenza di coloranti e conservanti, per l'artigianalità della lavorazione: tutte caratteristiche che fanno di questa piccola azienda a conduzione familiare un'eccellenza.

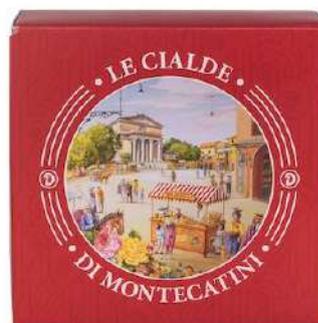
#### CIALDE DI MONTECATINI

Wafer naturale composto da due sfoglie sottilissime e fragranti che contengono una delicata granella di mandorle, zucchero e un pizzico di vaniglia. Pochi ingredienti e un processo di lavorazione molto articolato per la Cialda, che prevede 20 giorni di stagionatura e che viene curata dall'inizio alla fine da parte di mani sapienti e attente.

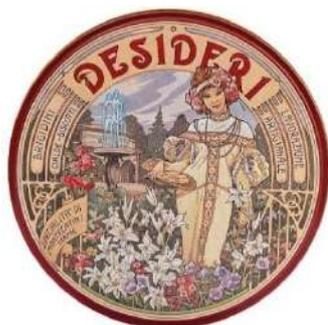
Per assaporarla al meglio si consiglia di consumarla da sola oppure con un tè o un caffè. Ottima abbinata a gelato e panna montata, ma anche a frutta e cioccolato spalmabile.



● Cofanetto in cartoncino da 220g



● Cofanetto in cartoncino stile liberty da 150g



● Scatola rotonda in latta vintage da 220g





### BRIGIDINI LAMPORECCHIO

Piccolo dolce sottile-sottile, fragrante e al profumo di anice: ha la caratteristica forma rotonda, dai bordi irregolari, un colore giallo dorato e al centro riporta stampigliato un fiore stilizzato, quello che si ritrova negli antichi stampi con i quali veniva prodotto in origine. La ricetta del Brigidino di Lamporecchio è semplice, costituita da soli quattro ingredienti: uova (quelle dei Desideri sono fresche e a km 0), farina (tipo 1), zucchero (italiano) e anice

- Sacchetto da 200g



### CROCCANTE DI MANDORLE

Mandorle amalgamate con estrema sapienza allo zucchero per dare vita a questo croccante, ideale come spuntino energetico e genuino.

- Astuccio in cartoncino con finestra da 160g

### CROCCANTE DI NOCCIOLE

Stessa lavorazione del croccante alle mandorle, ma con la variante delle nocciole. Croccante da gustare come spuntino energetico e genuino.

- Astuccio in cartoncino con finestra da 160g





In un piccolo paesino dell'Appennino toscano, sulla strada che da Lucca porta al passo dell'Abetone, nasce all'inizio degli anni '50 il forno Berti, riprendendo le tradizioni dell'antico forno nato ai primi del '900, ma chiuso in tempo di guerra.

La ricetta dei biscotti ha una storia originale, Lorenzo Nesti racconta di aver ereditato la ricetta della nonna Enedina che verso il 1950 pare l'abbia ricevuta da una suora. Sembra che l'invenzione risalga a metà - fine ottocento e la curiosità è che le briciole del tagliere sul quale erano stati tagliati velocemente i dolci appena sfornati per dar loro la forma voluta, erano mescolati alle briciole delle ostie avanzate prima della consacrazione, e poi donati in piccoli sacchetti, alla fine della messa, ai chierichetti.



### CANTUCCI

Come la tradizione vuole, farina, uova, burro, mandorle e zucchero vengono impastati lentamente; viene quindi formato un filone poi infornato a circa 200°. Una volta cotto, viene tagliato e rimesso in forno per altri 5 minuti circa, affinché si asciughi ed acquisti la friabilità voluta.

- Cantucci artigianali in confezione da 250g
- Cantucci ai frutti di bosco in confezione da 250g
- Cantucci ai mirtillo in confezione da 250g



Il Torronificio Scaldaferro è un laboratorio artigianale dell'entroterra veneziano specializzato nella produzione di torrone ed altri prodotti dolciari di qualità. Vanta una lunga tradizione alimentare che risale ai primi anni del 1900, quando a Mira Porte (Venezia) il bisnonno Marco Scaldaferro aprì una piccola pasticceria che produceva focacce, mostarde, biscotti, wafer, caramelle e torroni.



La tradizionale ricetta con cui si realizza il torrone che in dialetto veneziano viene chiamato "mandorlato" (ricco di mandorle), ed il susseguirsi ininterrotto della produzione aziendale dal 1919, ha fatto sì che questo dolce dolcime sia stato inserito tra i prodotti agroalimentari tipici del Veneto. Le materie prime sono tutte selezionate accuratamente e prive di coloranti, conservanti o altri additivi: frutta secca italiana, miele italiano, albume ad alta montabilità, vaniglia in bacca, zucchero.



#### MANDORLATO FRIABILE In astuccio ovale gondola

E' composto da mandorle italiane tostate amalgamate a miele, zucchero e albume d'uovo montato a neve. Il composto bianco, cremoso e soffice viene fatto cuocere lentamente a bagnomaria, poi lavorato e posato a mano e infine incartato a caldo: in questo modo è possibile conservare l'aroma e la fragranza di tutti gli ingredienti.

🌱 Confezione in astuccio a gondola da 150g



L'azienda Davide Barbero ha una storia gloriosa e longeva. E' dal lontano 1838 che l'azienda segna positivamente la storia astigiana attraverso l'accurata produzione delle sue specialità. Tra le varie ghiottonerie da veri intenditori di torrone, spicca la ricetta tradizionale Astigiana del "Friabile Piemontese". La lavorazione artigianale di questo torrone, mantenuta inalterata negli anni, prevede il solo utilizzo di albume fresco d'uovo e una lunga cottura in caldaie a vapore per 7 ore e conferisce al torrone stesso quella grande friabilità che lo rende unico. Tutti i torroni Barbero sono privi di gelatina alimentare.



#### TORRONE MORBIDO CON MANDORLE

Torrone morbido artigianale con mandorle (51%). Il torrone è privo di gelatina alimentare, prodotto ancora con albume d'uovo. Viene cotto in caldaie a vapore per circa due ore, modellato e tagliato manualmente.

● Confezione da 200g

#### TORRONE MORBIDO CON NOCCIOLA

Torrone morbido artigianale prodotto con Nocciola Piemonte I.G.P (51%), albume d'uovo, miele selezionato, privo di gelatina alimentare. Cotto in caldaie a vapore per circa due ore, modellato e tagliato manualmente

● Confezione da 200g



#### TORRONE MORBIDO CON PISTACCHIO

Torrone morbido artigianale con pistacchi (60%) cotto in caldaie a vapore per circa due ore, modellato e tagliato manualmente.

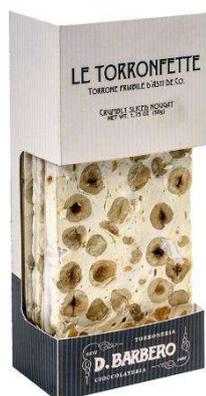
● Confezione da 150g

#### TORRONE FRIABILE NOCCIOLA PIEMONTE IGP

Il torrone friabile con nocciole Piemonte I.G.P. (51%) e miele millefiori selezionato e' realizzato con un'antica ricetta che risale al 1883: è privo di gelatina alimentare, prodotto con albume d'uovo, cotto in caldaie a vapore per sette ore, modellato e tagliato manualmente.

● Confezione da 200g

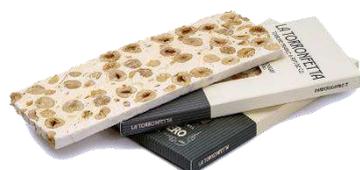




### TORRONFETTE IN SCATOLA CON NOCCIOLA PIEMONTE I.G.P

Fetta di torrone friabile artigianale in con nocciola Piemonte I.G.P. (51%) scelte a mano, prodotto con una ricetta che risale al lontano 1883: privo di gelatina alimentare, prodotto ancora con albume d'uovo. Viene cotto in caldaie a vapore per circa sette ore, modellato e tagliato manualmente; viene poi lasciato raffreddare e riposare su tavoli di marmo fino al giorno successivo.

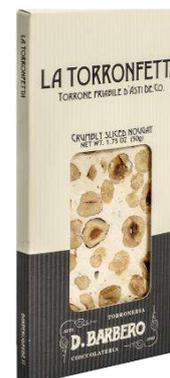
● Scatola da 200g



### TORRONFETTA CON NOCCIOLA PIEMONTE I.G.P

Fetta di torrone friabile artigianale con nocciola Piemonte I.G.P. (51%) in confezione singola.

● Confezione astucciata da 50g



### TORRONFETTA AL PISTACCHIO

Fetta di torrone in confezione singola con pistacchio (60%). Nato negli anni '50 come sfrido di lavorazione dal taglio delle stecche di torrone e presto nobilitato a prodotto di punta. Una singola fetta sottilissima e friabile, lavorato ancora secondo l'antica ricetta del torrone d'Asti: privo di gelatina alimentare, prodotto ancora con albume d'uovo. Viene cotto in caldaie a vapore per circa sette ore, modellato e tagliato manualmente.

● Confezione astucciata da 50g

### TORRONE AL RHUM E CIOCCOLATO

Il torrone friabile prodotto secondo l'antica ricetta di famiglia, viene inserito in un alveolo di cioccolato insieme ad una crema al rum, al miele e all'uvetta sultanina che ne mantiene l'umidità.

● Confezione astucciata da 270g



### TRPOLINO CON NOCCIOLA PIEMONTE I.G.P RICOPERTO DI CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE

Il tradizionale torrone bianco friabile con Nocciola Piemonte I.G.P (51%), reso ancor più goloso da una ricca copertura di cioccolato extra fondente. Il torrone, cotto i caldaie a vapore per circa sette ore, è privo di gelatina alimentare, prodotto ancora con albume d'uovo.

● Confezione incartata da 100g



### TORRONCINI MONOPORZIONE IN SCATOLA - TORRONCINI FRIABILI

Il tradizionale e genuino torrone friabile d'Asti con Nocciola Piemonte I.G.P (51%) in un taglio pratico e innovativo. Sottile, piccolo, quadrato: il gusto del torrone Barbero sempre a portata di mano.

● Sacchetto da 130g



### TORRONCINI MORBIDI CON NOCCIOLA PIEMONTE I.G.P.

Torrone morbido artigianale con Nocciola Piemonte I.G.P. (51%) scelte a mano, prodotto con una ricetta che risale al lontano 1883. Il torrone è privo di gelatina alimentare, prodotto ancora con albume d'uovo. Viene cotto in caldaie a vapore per circa due ore, modellato e tagliato in piccole porzioni; i torroncini vengono poi lasciati raffreddare e incartati singolarmente.

● Sacchetto da 200g



### TORRONCINI FRIABILE CON PISTACCHIO

Torrone friabile artigianale con pistacchi (60%) privo di gelatina alimentare e prodotto ancora con albume d'uovo. Il torrone viene cotto in caldaie a vapore per circa sette ore, modellato e tagliato manualmente in piccole porzioni. I torroncini vengono poi lasciati raffreddare e incartati singolarmente.

● Sacchetto da 200g

### TORRONCINI RICOPERTI DI CIOCCOLATO

Il gusto tradizionale del torrone con nocciole ricoperto al cioccolato, confezionato in pratiche porzioni monodosate incartate singolarmente. Il torrone viene cotto in caldaie a vapore per circa sette ore, modellato, tagliato manualmente in piccole porzioni e fatto raffreddare. I torroncini ottenuti vengono ricoperti in superficie con finissimo cioccolato fondente.

● Sacchetto da 200g



### I GIANDUIOTTI FONDENTI

I gianduiotti, prodotti tipici della regione Piemonte, sono composti da una morbida crema di gianduia. Barbero rivisita la ricetta tradizionale prevedendo una maggiore concentrazione di nocciola Piemonte I.G.P. e cacao, conferendo così un gusto più intenso e aromatico.

● Scatola in latta da 150g



### I GIANDUIOTTI

I gianduiotti, prodotti tipici della regione Piemonte, sono composti da una morbida crema di gianduia. Barbero rivisita la ricetta tradizionale prevedendo una maggiore concentrazione di nocciola Piemonte I.G.P. e cacao, conferendo così un gusto più intenso e aromatico.

- Sacchetto da 200g



### PISTACCHIOTTO

Il tradizionale gianduiotto viene rivisitato: si aggiunge il pistacchio siciliano della rinomata ditta Pariani e il gianduiotto diviene irresistibile.

- Latta da 150g



### CIOCCOLATINI CRI CRI

Pralina di forma sferica composta da una nocciola Piemonte I.G.P. tostata ricoperta di cioccolato extra fondente rivestita da piccole perline di zucchero bianco. Gustosa e croccante!

- Sacchetto da 200g

### DRAGEES

Prodotto composto da nocciole, mandorle, chicchi di caffè, scorze di arancia, tutti ricoperti di cioccolato al latte, fondente o bianco.

- Sacchetto da 200g



### I BOERI

Gustose e golose praline con ciliegia al maraschino.

- Sacchetto da 200g

### GRISSINI RUBATA' RICOPERTI DI CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE

I tipici grissini Rubatà, specialità piemontese, vengono ricoperti di cioccolato extra fondente Barbero: due eccellenze del territorio si uniscono in un prodotto tanto semplice quanto gustoso.

- Confezione in astuccio da 200g



### BACI DI DAMA CLASSICI F.LLI PANZINI

Tenere sfere golose, i baci di dama sono tipici delle Langhe e del Monferrato, due saporiti biscotti al burro uniti da una morbida farcitura al cioccolato fondente.

- Sacchetto da 150g



### PANETTONE CLASSICO

La genuinità di un panettone che nasce dalle migliori materie prime e dall'utilizzo del lievito madre naturale legato in un telo e rinfrescato tre volte al giorno come vuole la vera tradizione. Germe di grano macinato a pietra, scorze d'arance calabresi raccolte e sbucciate a mano, vaniglia del Madagascar, miele ricavato dal nettare dei fiori d'acacia raccolto esclusivamente dalle api nei boschi spontanei delle colline toscane, sale marino integrale, uvetta australiana "5 Corone", pregiata varietà di uvetta coltivata nel sud dell'Australia.

- Latta da 750g
- Incartato da 750g





L'Antica Dulcinea produce amaretti morbidi e prelibatezze della pasticceria piemontese secondo la tradizione. L'alta percentuale di mandorle e di armelline di qualità donano al prodotto un profumo inconfondibile, un gusto pieno e delicato, mantenendo fragranza e freschezza spiccate. La ricetta degli amaretti morbidi risale al 1850, ereditata da un'antica famiglia di pasticceri: sono creati a mano, dall'impasto alla cottura, dalla farcitura all'incartamento. Una scrupolosa attenzione alla selezione delle materie prime e l'assenza di contaminazioni farinacee rendono questi amaretti sani, golosi e gluten free.



#### AMARETTI MORBIDI CLASSICI (gluten free)

Amaretti morbidi artigianali prodotti secondo una ricetta risalente a metà dell'800. Prodotti con il 22% di mandorla ed il 22% di armellina hanno un sapore unico: un grande e intramontabile classico che ha fatto la storia della pasticceria piemontese. Deliziosi come merenda energetica o snack di fine pasto accompagnati da un buon caffè o un bicchiere di passito. Gli amaretti classici sono ottimi abbinati a una crema di liquore alla mandorla, a un nocino o a un Sauternes.

● Sacchetto da 250g



#### AMARETTI MORBIDI ALLA FRUTTA (gluten free)

Il sapore della frutta, la dolcezza delle confetture artigianali, l'aroma unico della mandorla dolce. Gli amaretti alla frutta di Antica Dulcinea sono un concentrato di amore per la frutta e tecnica artigiana. Gustosi come merenda energetica o snack di fine pasto. Ideali in abbinamento a un bicchiere di Moscato d'Asti o di Brachetto d'Acqui che ne esaltano le note di frutta e confettura. Gli amaretti alla frutta si possono anche accompagnare con creme di mascarpone, gelato o zabaione.

*Gusti assortiti:* Limone, Cedro, Arancia, Fragola, Ciliegia, Mirtillo, Pera, Mela, Pesca, Albicocca, Prugna, Cocco, Castagna.

● Sacchetto da 250g





#### TARTUFI MIX (gluten free)

Specialità artigianale tipica del cuneese. Un dolce impasto, tutto fatto a mano, che unisce il cioccolato fondente o il cioccolato bianco al gusto inconfondibile della nocciola tostata. I tartufi bianchi dell'Antica Dulcinea sono speciali: contengono una parte di mandorla che li fa spiccare per sapore, consistenza e delicatezza.

- Sacchetto da 200g



#### LE CHICCHE (gluten free)

Meringhe farcite con morbida crema aromatizzata e ricoperte di puro cioccolato fondente. Prodotto lavorato esclusivamente a mano in tutte le sue parti: vengono farcite utilizzando la sac à poche e ricoperte con un procedimento tradizionale di lavorazione del cioccolato.

*Gusti assortiti:* rhum, panna e rhum, zabaione, torrone, nocciola, cappuccino.

- Sacchetto da 200g





Giraudi è un esempio di creatività, artigianalità e passione, quelle che possiamo definire vere caratteristiche del Made in Italy. Nata in Piemonte, in un piccolo centro vicino ad Alessandria agli inizi del Novecento, grazie alla passione e alla fatica di uomini determinati e creativi, Giraudi è diventata negli ultimi venti anni una realtà rinomata e apprezzata per la produzione di cioccolato artigianale di alta qualità.



#### CREMINI IN SCATOLA

Classico ed intramontabile cioccolatino piemontese prodotto con pregiati tipi di cacao e Nocciole Tonde e Gentili trilobate.

*Cremino classico, cremino con pralinato al pistacchio, cremino al caffè, cremino con nocciola intera*

● Confezione in scatola da 160g

#### CARES e RONDO'

Cioccolatini tagliati a mano, ricoperti e decorati uno ad uno, in oltre 15 gusti che spaziano dalla tradizione all'innovazione. La leggerissima ricopertura di cioccolato fondente, al latte o biondo lascia immediatamente spazio all'avvolgente ripieno. Premiati agli International Chocolate Awards del 2017 e 2018.

● Confezione in scatola da 160g



#### PENTAGONI

I cioccolatini sono per Giraudi la perfetta sintesi della propria idea di cioccolato. Tanti piccoli capolavori dalla forma esclusiva Giraudi il cui aroma si espande in bocca, grazie al giusto rapporto tra il guscio e il ripieno: una creazione unica nella forma e nel gusto. I 5 triangoli superiori accolgono differenti decorazioni fatte unicamente a mano. Tantissimi gusti in un guscio di cioccolato fondente, al latte o bianco.

● Confezione in scatola da 160g

### GIANDUIOTTI CLASSICI

Racchiuso in una raffinata latta da collezione, un assortimento di Gianduiotti realizzati esclusivamente con Nocciola Tonda Gentile Trilobta di collina miscelata a pregiato cacao di origine classico, fondente e 4.3

- Scatola in latta da 250g



### NAPOLITAN - Gusti assortiti

Un'attenta selezione dei migliori cacao del mondo lavorati con originalità e maestria. Lente tostature, miscelazione e raffinazione accurate ed un concaggio lungo e delicato rendono questi Napolitan ricchi di aroma e adatti ad attente degustazioni. (Fondente 65% Guatemala - Fondente 70% Mirabel Repubblica Dominicana - Fondente 71% Madagascar - Fondente 74 % Rio Bamba Nacional Equadro - Fondente 81% Awcjun Nativo del Perù)

- Scatola da 250g



### CUCCHIAINI

Golosi cucchiaini di cioccolato fondente, per arricchire il momento della pausa caffè con una piccola prelibatezza.

- Scatola in latta da 110g



### GIACOMETTA - CREMA GIANDUIA

Finissima crema di nocciola dal gusto deciso e delicato nel formato da 200 grammi, caratterizzata da un'elevata percentuale di Nocciole Tonde Gentili Trilobate di collina e cacao pregiati. Il suo nome è un omaggio a Giacometta, la dolce e genuina sposa di Gianduia. Prodotto privo di glutine.

- Vasetto 230g

### AMARETTI AL CIOCCOLATO

Friabili e leggerissimi amaretti meringati. La semplice genuinità degli amaretti viene esaltata dalla copertura di cioccolato extra fondente, tra i più pregiati cacao di origine.

- Confezione in scatola da 250g





Erano i primi del '900 e in un piccolo paese della provincia di Cuneo, ai piedi del Monviso, sorgeva un modesto forno dove quotidianamente veniva sfornato un pane dorato dalla crosta croccante e saporita. Questo ritmo di lavoro rimase invariato per anni finché un giorno, si decise timidamente di provare ad usare l'arte della lievitazione naturale (essa si usava già per il pane) nella produzione di dolci. In questo preciso istante nacque il primo "Panettone Albertengo". Il suo impasto, realizzato con uno speciale lievito madre che è necessario "far rinascere" ogni giorno, riposa per ben quarantott'ore prima di essere lavorato. Tutti gli altri ingredienti vengono scelti tra le più esclusive eccellenze gastronomiche del Piemonte, tra cui il delicato Vino Piemonte DOC Moscato, le piccole e preziose albicocche di Costigliole Saluzzo (CN) e le nocciole, prodotte nel nocciolo della Famiglia Albertengo nella zona di Cortemilia, nel cuore dell'Alta Langa. Questi e molti altri piccoli dettagli fanno del panettone Albertengo una garanzia di qualità e di tutela della tradizione.



#### PANETTONE ANTICA RICETTA

Classico milanese nel rispetto della più antica tradizione, soffice nella lievitazione, delicato nel gusto.

- Confezioni incartate a mano da 1kg
- Confezione in cellophane da 750g

#### PANETTONE AL MOSCATO SENZA CANDITI

Panettone dal gusto inconfondibile che nasce dall'unione della ricetta Albertengo con l'alta qualità del Moscato. Impreziosito di uvetta ma senza canditi.

- Confezioni incartate a mano da 1kg



#### PANETTONE AL CIOCCOLATO - CIOCCOLONE

Ricco di una pioggia di gocce al purissimo cioccolato fondente, glassato alla Nocciola Piemonte.

- Confezioni incartate a mano da 1kg

### PANETTONE CLASSICO ALTO GLASSATO

Panettone alto, soffice, fragrante e glassato, decorato con mandorle e granella di zucchero.

- Confezioni incartate a mano da 1kg
- Confezione in cellophane da 750g



### PANDORO

Soffice specialità senza uvetta e canditi, da gustare e spolverare con zucchero a velo.

- Confezione incartata a mano da 1kg



### COLOMBA ANTICA RICETTA

Una colomba ricca di soli canditi: ideali per gli amanti del sapore e del profumo dell'arancia candita.

- Confezioni incartate a mano da 1kg
- Confezione in cellophane da 750g



### COLOMBA AL MOSCATO SENZA CANDITI

Soffice impasto dal sapore inconfondibile del Moscato e ricca di sola uvetta. Una delizia tutta piemontese.

- Confezioni incartate a mano da 1kg

### COLOMBA AL CIOCCOLATO

Una golosità per gli amanti del cioccolato: una ricca pioggia di gocce di cioccolato fondente nell'impasto.

- Confezioni incartate a mano da 1kg





Nel 1882 ha origine la prima fabbrica di Marrons Glacés artigianali nell'Ardeche. Clement Faugier, giovane appassionato, dopo una crisi economica dovuta ad una epidemia del tempo, decide di aprire la prima fabbrica per lavorare le materie prime locali con tutta la passione per un prodotto artigianale che si potesse esportare fuori dalla propria regione. E' così che generazione dopo generazione la Clement Faugier conquista il mercato di alta qualità facendo conoscere i Marroni dell'Ardeche con tutte le specialità derivanti.



#### CREMA DI MARRONI

La crema di Marroni dell'Ardèche è una ricetta creata da Clément Faugier nel 1885 a Privas. Questa ricetta è rimasta identica, utilizza solo ingredienti naturali: castagne, zucchero, frammenti di marrons glacés, acqua, sciroppo di glucosio, aroma naturale di vaniglia.

- Tubo da 78g
- Tubo da 220g

#### MARRONI AL NATURALE

Le castagne sottovuoto intere vengono pelate e cotte al vapore.

- Latta da 240g



#### MARRONI al NATURALE in VASO

Le castagne sottovuoto intere vengono pelate e cotte al vapore.

- Vaso da 420g

#### MARRONS GLACES

Marrons Glacés in elegante confezione di latta

- Latta da 260g





**SALA CEREALI S.r.l.**  
**Prodotti tipici di Valtellina**  
**Specialità alimentari - Enoteca**  
Viale dello Stadio, 24  
23100 Sondrio (SO) - Italia

Tel. Ufficio: + 39 0342 214068  
Tel Enoteca: +39 0342 571828