



GASTRONOMIE ITALIANE

Preserviamo la bontà

— CHI SIAMO

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

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

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

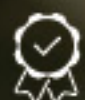


GASTRONOMIE ITALIANE è l'arte del saper fare italiano, che si condensa in prodotti veraci dal gusto autentico.

L'AZIENDA



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



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



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



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

I VALORI

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

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

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

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



I LABORATORI



I SERVIZI



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


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


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



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


ESPOSITORE DA BANCO


 E02

 31x22,5 h 65 cm



ESPOSITORE DA TERRA

 E01

 40x30 h 60 cm



LOGISTICA INTEGRATA PER CATENE DI RISTORAZIONE

GASTRONOMIE
ITALIANE



— INDICE

LINEA SCAFFALE

Conserve di pomodoro	9	Bottarga	53
Sughi pronti	12	Colatura di gambero rosso	54
Ragù pronti	14	Garum acquapazza	54
Basi per primi	16	Salse artigianali	56
I regionali: Sicilia	17	Accompagnamenti carni e formaggi	59
I regionali: Calabria	18	Linea mostarde	61
I regionali: Puglia	19	Lenticchie	65
I regionali: Campania	21	Legumi secchi e zuppe	66
I regionali: Piemonte	21	Legumi al naturale	68
I regionali: Valle d'Aosta	21	Farine per polenta	69
I regionali: Veneto	22	Risi e risotti	70
I regionali: Toscana	23	Sale	72
I regionali: Umbria	25	Drogheria	74
I regionali: Trentino Alto Adige	25	Rub	76
Linea funghi	26	Olio extra vergine	77
Linea tartufi	27	Aceti	78
Linea carciofi	30	Pasta artigianale dalla Campania	80
Le giardinieri	32	Pasta artigianale dalla Calabria	82
Pinzimoni	36	Pasta all'uovo artigianale Marchigiana	84
Dalla brace	38	Linea forno - salato	86
Linea olive	39	Chips di verdure	89
Conserve in aceto	40	Linea forno - dolce	90
Gli estivi	43	Le spalmabili	91
Linea capperi	45	Mieli	93
Olive taggiasche	46	Confetture extra	94
I pesti	47		
Linea tonni	48		
Ittici pregiati	49		
Linea alici	51		
Ittici sardi	52		
Colatura di alici	53		

LINEA HORECA

LINEA "PIZZA GOURMET"	96	LINEA "MILANO DA BERE"	113
Linea pomodori	97	Olive da tavola	114
Linea olive	100	La giardiniera	115
Linea carciofi	101	Giardiniera in olio E.V.O.	116
Linea porcini	103	Peperoncini	118
Friarielli	106	Forno	119
Peperoni	107	Aperitivo	120
Melanzane	108		
Linea capperi	109		
Ittici	110		
Olio	111		
La mostarda	111		



LINEA RETAIL

Una gamma di prodotti gourmet e artigianali, per rifornire gli scaffali della tua Bottega del Gusto con un ampissimo assortimento. In tal modo, con un unico ordine minimo, vengono garantite molte referenze di categorie diverse, senza dover gestire minimi d'ordine da molti fornitori e riunendo consegne e scadenze su un unico partner di fiducia. Un risparmio di tempo e un magazzino mai sovraccaricato, con agenti professionisti sempre pronti ad ascoltare le vostre esigenze.

Conserve di pomodoro

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

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

PASSATA EXTRA Densa Lenta Lavorazione a Bagnomaria

 101.5  314 ml

 12 pezzi  Emilia Romagna



PASSATA EXTRA Densa Lenta Lavorazione a Bagnomaria

 100.5  720 ml

 12 pezzi  Emilia Romagna



Conserve di pomodoro

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

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

PASSATA EXTRA Densa CON BASILICO



101



314 ml



12 pezzi



Emilia Romagna



PASSATA EXTRA Densa CON BASILICO



100



720 ml



12 pezzi





Emilia Romagna

Conserve di pomodoro

La passata di pomodoro Datterino Giallo calabrese, recupera una cultivar perduta di pomodoro dal sapore dolce e molto vegetale, perfetto per primi piatti a base di pesce, bruschette e pizza gourmet dando colore e gusto a ricette innovative. Completano la gamma degli splendidi POMODORI PERINI raccolti e pelati a mano e riposti nella loro acqua, il gusto pieno dell'estate durante tutto l'anno.

PASSATA DI POMODORINO DATTERINO GIALLO

 104  360 ml

 12 pezzi  Calabria





PASSATA DI CILIEGINI DI PACHINO

 102.5  330 ml

 12 pezzi  Sicilia

POMODORI PELATI AL NATURALE

 103  580 ml

 12 pezzi  Puglia





Sughi pronti

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

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

Cinque declinazioni di sughi pronti fatti con pomodori italiani, in un nuovo formato più contenuto che ne facilita la rotazione e l'assortimento.

SUGHI PRONTI

- **POMODORO FRESCO E BASILICO**  145
- **ALL'ARRABBIATA**  146
- **ALLE OLIVE TAGGIASCHE**  147
- **ALLE VERDURE**  148
- **CON TONNO**  149



212 ml



12 pezzi



Piemonte



Sughi pronti

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


SUGO CACIO & PEPE



 157  212 ml

 12 pezzi  Lazio



SUGO AMATRICIANA



 156  212 ml

 12 pezzi  Lazio



SUGO AI FUNGHI PORCINI

 155  212 ml

 12 pezzi  Piemonte



Ragù pronti

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

RAGÙ BOLOGNESE

 160.5  225 ml

 6 pezzi  Emilia Romagna



RAGÙ BIANCO DI CINGHIALE

 161.5  225 ml

 6 pezzi  Emilia Romagna



RAGÙ BIANCO DI CERVO

 164  225 ml

 6 pezzi  Emilia Romagna



RAGÙ BIANCO DI FAGIANO

 165  225 ml

 6 pezzi  Emilia Romagna



Ragù pronti

La ricerca assidua delle ricette tradizionali e di ingredienti sempre più locali ci ha dato questa gamma di prodotti toscanissimi: come il RAGÙ DI CHIANINA certificata "Vitellone Bianco dell'appennino centrale IGP".

Oppure il delizioso RAGÙ DI CARNI BIANCHE DI CORTILE a base di pollo ruspante, coniglio e tacchino. In contrapposizione abbiamo un robusto RAGÙ DI SALSICCIA TOSCANA CON FUNGHI per condire in modo gustosissimo i primi piatti.



RAGÙ DI CHIANINA

166 212 ml

6 pezzi Toscana

RAGÙ DI CORTILE DI CARNI BIANCHE

167 212 ml

6 pezzi Toscana



SALSICCIA E FUNGHI

168 212 ml

6 pezzi Toscana



Basi per primi

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

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

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



SUGO D'ARROSTO PER PASTE ALL'UOVO O RIPIENE

 170	 212 ml
 6 pezzi	 Piemonte

DOPPIO CONCENTRATO DI POMODORO

 110	 140 gr
 6 pezzi	 Piemonte



SOFFRITTO PRONTO

 111	 90 gr
 12 pezzi	 Piemonte





I regionali: Sicilia



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

LUPINI IN SALAMOIA



 199  580 ml

 12 pezzi  Sicilia



CAPONATA SICILIANA TRADIZIONALE DI MELANZANE



 223  314 ml

 6 pezzi  Sicilia



NOCELLARA DEL BELICE

 211  314 ml

 12 pezzi  Sicilia





I regionali: Calabria



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


PEPERONI CALABRESI ALLA BRACE PELATI AL NATURALE



 205  314 ml

 12 pezzi  Calabria



CHILI CALABRESE



 263  156 ml

 6 pezzi  Calabria



NDUJA DI SPILINGA



 264  156 ml

 6 pezzi  Calabria



PEPERONCINO INTERO CALABRESE IN OLIO

 266  212 ml

 12 pezzi  Calabria

I regionali: Puglia





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

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





BELLE DI CERIGNOLA CALIBRO EXTRA

 213  314 ml

 12 pezzi  Puglia

PEPERONCINI RIPIENI TONNO E CAPPERI

 212.5  314 ml

 12 pezzi  Puglia



PEPERONCINI RIPIENI CON FORMAGGIO

 232  314 ml

 12 pezzi  Puglia





I regionali: Puglia



MELANZANE affettate a mano, scottate e farcite con pomodori secchi salentini e una farcia di tonno battuto al coltello. Arrotolati e fermati con uno stecco a mano come in casa.

La linea non poteva chiudersi senza

IL POMODORINO CILIEGINOCONFIT è il più dolce dei ciliegini di Sicilia cotto a bassa temperatura per ore e ore fino a renderlo un concentrato di dolcezza anche nella sua variante coi DATTERINI GIALLI CONFIT.

INVOLTINI DI MELANZANE RIPIENI DI TONNO E POMODORI SECCHI



 209.5  314 ml

 12 pezzi  Puglia



POMODORINI CILIEGINI CONFIT ROSSI



 220  314 ml

 12 pezzi  Puglia



POMODORINI DATTERINI CONFIT GIALLI

 198  314 ml

 12 pezzi  Puglia





I regionali: Campania



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

FRIARELLI CAMPANI NON ACIDIFICATI

 233.5  425 ml

 12 pezzi  Campania



I regionali: Piemonte





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



ANTIPASTO PIEMONTESE CON TONNO

 218.5  314 ml

 12 pezzi  Piemonte

I regionali: Valle d'Aosta



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

FONDUTA AI 5 FORMAGGI

 387  225 ml

 6 pezzi  Valle d'Aosta



I regionali: Veneto





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

ASPARAGI BIANCHI VENETI SOTT'OLIO E.V.O., il più delicato degli asparagi bianchi Veneti, pelato a mano, e riposto in una bagna agrodolce che ne valorizza il sapore e la consistenza. Ottimo compagno di salumi di alta qualità.

RADICCHIO ROSSO VENETO TARDIVO IN AGRODOLCE, il migliore radicchio al mondo, quello trevigiano tardivo, dall'inconfondibile nota amarognola, prima cotto alla piastra poi riposto in una delicata bagna agrodolce per un antipasto/contorno di grande effetto.


BACCALÀ MANTECATO



 435  225 ml

 6 pezzi  Veneto





PUNTE DI ASPARAGI BIANCHI IN OLIO

 227  314 ml

 6 pezzi  Veneto

RADICCHIO ROSSO TARDIVO IN AGRODOLCE

 228  314 ml

 6 pezzi  Veneto



I regionali: Toscana



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

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

PATÈ PER CROSTINO TOSCANO



225



225 ml



6 pezzi



Toscana



"TONNO" DEL CHIANTI



240



330 ml



6 pezzi



Toscana

I regionali: Toscana



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

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

RIBOLLITA FIORENTINA



241



680 ml



6 pezzi



Toscana



ZUPPA TOSCANA ALL'ANTICA



242



680 ml



6 pezzi



Toscana



I regionali: Umbria

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

CARDI GOBBI

 209	 314 ml
 6 pezzi	 Umbria



I regionali: Trentino A.G.

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





CRAUTI DELLA VALSUGANA

 208	 580 ml
 6 pezzi	 Trentino

Linea funghi

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

PORCINI TAGLIATI "SENZA ACETO"

 206.5  314 ml

 6 pezzi  Piemonte



PORCINI INTERI "SENZA ACETO"

 207.5  314 ml

 6 pezzi  Piemonte



PORCINI TAGLIATI TESTA NERA "SENZA ACETO"



 211.5  314 ml

 6 pezzi  Piemonte



PORCINI INTERI TESTA NERA "SENZA ACETO"

 213.5  314 ml

 6 pezzi  Piemonte



Linea funghi

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

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

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

MISTO FUNGHI CON PORCINI

 216.5  314 ml

 6 pezzi  Piemonte



FUNGHI CHAMPIGNON INTERI

 234  314 ml

 12 pezzi  Lombardia



COLATURA DI PORCINI

 235  100 ml

 6 pezzi  Piemonte



PORCINI SECCHI

 820.5  20 gr

 12 pezzi  Lombardia



Linea tartufi

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

LA TARTUFATA



CARPACCIO DI TARTUFO NERO ESTIVO IN OLIO



BURROCHEF CON TARTUFO BIANCO



Linea tartufi

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

NETTARE D'API AL TARTUFO



273



106 ml



6 pezzi



Marche



FILETTI DI ALICI AL TARTUFO



274



106 ml



6 pezzi



Marche




Linea carciofi



Non c'è gastronomia che si rispetti senza CARCIOFINI. Questi sono piccoli e lavorati con il classico metodo della sbianchitura. Riposti in olio di Oliva di qualità.

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





CARCIOFINI INTERI SBIANCHITI OLIO OLIVA

 201  212 ml

 12 pezzi  Lazio

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



 203  212 ml

 12 pezzi  Toscana



MICRO CARCIOFINI 50 PEZZI

 231  120 gr

 1 pezzo  Campania





Linea carciofi

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

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

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



 2021  314 ml

 12 pezzi  Puglia



CARCIOFO INTERO ALLA ROMANA

 230  314 ml

 12 pezzi  Lazio



Le giardiniere

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

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

SPACCATA DI VERDURE



249



580 ml



12 pezzi



Piemonte



GIARDINIERA IN AGRODOLCE



290



330 ml



12 pezzi



Lombardia

Le giardiniere

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

GIARDINIERA DEL KAISER



291



330 ml



12 pezzi



Lombardia



GIARDINIERA ALL'ORIENTALE



292



330 ml



12 pezzi



Lombardia

Le giardiniere



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

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





GIARDINIERA IN OLIO IN VASOCOTTURA

 248  580 ml

 12 pezzi  Toscana

SPIEDI DI GIARDINIERA IN OLIO 8 PZ

 243  314 ml

 12 pezzi  Toscana







GASTRONOMIE
ITALIANE

Pinzimoni

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

PINZIMONIO CAROTE



 247  314 ml

 6 pezzi  Toscana





PINZIMONIO ZUCCHINE

 245  314 ml

 6 pezzi  Toscana

PINZIMONIO FINOCCHIO



 244  314 ml

 6 pezzi  Toscana



PINZIMONIO CAVOLFIIORE CON PEPE ROSA

 246  314 ml

 6 pezzi  Toscana



Pinzimoni

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

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


CAVOLO CAPPuccio IN SAOR



 293  330 gr

 12 pezzi  Veneto



PUNTARELLE IN AGRODOLCE

 229.5  314 ml

 12 pezzi  Puglia

Dalla brace

Solo i migliori PEPERONI DI STAGIONE lavorati dal fresco tagliati a falde e arrostiti e pelati a mano, salati leggermente per facilitarne il più largo impiego in cucina. Pronti all'uso, ottimi accompagnati da acciughe prezzemolo, su crostoni o battuti a coltello per farne una salsa rustica. Si aggiungono delle croccantissime CIPOLLE BORETTANE PASSATE ALLA BRACE per un sapore più deciso.

PEPERONI A FALDE ALLA BRACE IN OLIO



204



314 gr



12 pezzi



Puglia



CIPOLLE BORETTANE ALLA BRACE SOTT'OLIO



237



314 ml



12 pezzi



Lombardia

Linea olive

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

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

OLIVE VERDI SNOCCIOLATE


 259  314 ml

 12 pezzi  Lombardia



OLIVE NERE KALAMATA DENOCCIOLATE



 283  314 ml

 12 pezzi



OLIVE NERE TOSTATE

 282  314 ml

 12 pezzi  Sicilia



Conserve in aceto

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

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

VERDURINE SOTT'ACETO

 250  314 ml

 12 pezzi  Lombardia



CETRIOLINI DA APERITIVO

 254  314 ml

 12 pezzi  Lombardia

CETRIOLI MOSCATELLI

 255  314 ml

 12 pezzi  Lombardia



Conserve in aceto

Le CIPOLLE BORETTANE in tre declinazioni.

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

CIPOLLE PERLINE



 252  314 ml

 12 pezzi  Lombardia



CIPOLLE BORETTANE IN ACETO GENTILE

 253.5  314 ml

 12 pezzi  Lombardia

CIPOLLE BORETTANE IN AGRODOLCE

 253  314 ml

 12 pezzi  Lombardia



Conserve in aceto

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



PEPERONCINI VERDI LOMBARDI

260 314 ml

12 pezzi Lombardia

PEPERONI IN FALDE IN AGRODOLCE

256 314 ml

12 pezzi Lombardia



Gli estivi

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



POMODORI SECCHI IN OLIO D'OLIVA

219 212 ml

12 pezzi Sicilia

FILETTI DI MELANZANE

210 314 ml

12 pezzi Puglia



Gli estivi

Una selezione di prodotti ad alta rotazione ideali nelle stagioni calde, CONDIRISO IN OLIO D'OLIVA: di qualità, pratico e gustosissimo.

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

BUONRISO



216



314 ml



12 pezzi



Lombardia



FARCITOAST



217



314 ml



12 pezzi



Lombardia

BRUSCHETTA PRONTA



310



314 ml



12 pezzi



Calabria





Linea capperi

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



FOGLIE DEL CAPPERO

262	106 ml
6 pezzi	Pantelleria

CAPPERI LILLIPUT IN ACETO

257.5	106 ml
12 pezzi	Sicilia



FRUTTI DEL CAPPERO CUCUNCICI

258.5	314 ml
12 pezzi	Sicilia



CAPPERI LILLIPUT SOTTO SALE

258	106 ml
12 pezzi	Sicilia




Olive taggiasche

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

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

OLIVE TAGGIASCHE SNOCCIOLATE IN OLIO EXTRA VERGINE



 214  212 ml

 12 pezzi  Liguria



OLIVE TAGGIASCHE IN SALAMOIA

 215  314 ml

 12 pezzi  Liguria

PATÈ DI OLIVE TAGGIASCHE

 303  212 ml

 12 pezzi  Liguria



I pesti

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

PESTO ALLA GENOVESE



 305  130 ml

 12 pezzi  Liguria





PESTO ALLA GENOVESE SENZ'AGLIO

 306  130 ml

 12 pezzi  Liguria

PESTO DI PISTACCHI SICILIANO



 307.5  120 gr

 12 pezzi  Sicilia



SALSA DI NOCI ALLA GENOVESE

 302  130 ml

 12 pezzi  Liguria



Linea tonni

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

TRANCETTI DI TONNO PINNE GIALLE IN OLIO D'OLIVA



405



212 ml



12 pezzi



Oceanica,
lavorazione Sicilia



TRANCETTI DI TONNO PINNE GIALLE AL NATURALE



411



212 ml



12 pezzi



Oceanica,
lavorazione Sicilia

TONNETTO STRIATO DEL MEDITERRANEO



412



212 ml



12 pezzi



Sicilia



FILETTI DI SGOMBRETTO



404



212 ml



12 pezzi



Sicilia

Ittici pregiati


Dal Re del Mediterraneo, il TONNO ROSSO, noto anche come "blue fin", nome scientifico Thunnus Thynnus, otteniamo solo pregiati filetti dalle succulenti carni e pregiatissimi TRANCI DI VENTRESCA, la parte più nobile dell'intero pesce.

Dalla severissima pesca controllata e contingentata dal ministero delle politiche agricole alimentari otteniamo solo piccoli lotti certificati che ne fanno una produzione ad edizione limitata.

Dai saporitissimi tagli limitrofi alla lisca centrale dal colore bruno intenso dovuto alla forte irrorazione vascolare, un prodotto per conoscitore dal gusto vibrante e dalla tenera consistenza. Una rivelazione.

TONNO ROSSO SICILIANO LAVORATO A MANO



 410  212 ml

 12 pezzi  Sicilia





VENTRESCA DI TONNO ROSSO

 409  212 ml

 12 pezzi  Sicilia

BUZZONAGLIA DI TONNETTO DEL MEDITERRANEO

 413  212 ml

 12 pezzi  Sicilia





Linea alici

ALICI SICILIANE maturate per mesi prima di essere dissalate e poste in olio d'oliva di qualità. Abbiamo il classico filetto disteso a mano o arrotolato con il capperone.

Mentre per quelle salsate, la lavorazione avviene in Piemonte, regione che seppur priva di sbocchi diretti sul mare, vanta un secolare tradizione nella lavorazione di questo piccolo pesce azzurro, tanto da essere il protagonista di diverse ricette tipiche regionali quali la Bagna Caoda e per l'appunto le ACCIUGHE AL BAGNETTO VERDE, ovvero una salsa a base di prezzemolo tritato o nella versione in salsa rossa, dal gusto decisamente saporito.

FILETTI DI ALICI DISTESE



 401.5  106 ml

 12 pezzi  Sicilia






ALICI ARROTOLATE CON CAPPERO

 403.5  106 ml

 12 pezzi  Sicilia

ACCIUGHE AL BAGNETT RÙS



 421  106 ml

 12 pezzi  Piemonte



ACCIUGHE IN SALSA VERDE

 420  106 ml

 12 pezzi  Piemonte

Ittici sardi

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

POLPA DI RICCI DI MARE



BOTTARGA DI MUGGINE SARDA



POLPA DI GRANCHIO BLU



Colatura di alici

COLATURA DI ALICI SICILIANA

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

432 100 ml 6 pezzi Sicilia



Bottarga

BOTTARGA DI TONNO GRATTUGGIATA

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

430 50 gr 12 pezzi Sicilia



Colatura di gambero rosso



COLATURA DI GAMBERO ROSSO DI MAZZARA

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



434



100 ml



2 pezzi



Sicilia

Garum acquapazza

GARUM ACQUAPAZZA

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

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



431



50 ml



2 pezzi



Campania



Salse artigianali

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

SENAPE DOLCE ALL'ITALIANA



352



130 gr



6 pezzi



Piemonte



SALSA RUBRA KETCHUP



351



350 ml



6 pezzi



Piemonte

SALSA BBQ ARTIGIANALE



353



350 ml



6 pezzi



Piemonte





Salse artigianali

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

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

MAIONESE DELICATA



 350  212 ml

 6 pezzi  Piemonte



SALSA COCKTAIL

 355  120 gr

 6 pezzi  Piemonte

SALSA TONNATA

 354  120 gr

 6 pezzi  Piemonte





Salse artigianali

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

SALSA TARTARA



 356  120 gr

 6 pezzi  Piemonte





SALSA AL PEPE VERDE

 357  120 gr

 6 pezzi  Piemonte

SALSA AIOLI

 358  120 gr

 6 pezzi  Piemonte



Accompagnamenti carni e formaggi

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



BAGNETTO VERDE PIEMONTESE

 360	 120 gr
 6 pezzi	 Piemonte

CONFIT DI CIPOLLE ROSSE

 954.1	 110 gr
 12 pezzi	 Piemonte





Linea mostarde

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

MOSTARDA TAGLIO CREMONESE



950



350 gr



12 pezzi



Lombardia



MOSTARDA DI SOLE CILIEGIE ROSSE

Il frutto più amato all'interno della mostarda cremonese si sa è la ciliegia.



951



350 gr



12 pezzi



Lombardia



MOSTARDA MANTOVANA DI ALBICOCCHES

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



959



120 gr



6 pezzi



Lombardia



Linea mostarde

MOSTARDA MANTOVANA DI ARANCE

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



960



120 gr



6 pezzi



Lombardia



MOSTARDA MANTOVANA DI POMODORI VERDI

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



961



120 gr



6 pezzi



Lombardia



MOSTARDA MANTOVANA DI OLIVE TAGGIASCHE

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



962



120 gr



6 pezzi



Lombardia



MOSTARDA MANTOVANA DI MELE COTOGNE

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



958



120 gr



6 pezzi



Lombardia




Linea mostarde

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

SALSA PICCANTE DI CLEMENTINE



 953  200 gr

 6 pezzi  Piemonte





SALSA PICCANTE DI FICHI

 956  200 gr

 6 pezzi  Piemonte

SALSA PICCANTE DI PERE

 957  200 gr

 6 pezzi  Piemonte





Lenticchie

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

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



LENTICCHIE DI CASTELLUCCIO DI NORCIA IGP



LENTICCHIE SECCHIE PICCOLE VERDI



LENTICCHIE SECCHIE PICCOLE ROSSE DI MONTAGNA



Legumi secchi e zuppe

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

CECI SECCHI



710



500 gr



12 pezzi



Umbria



FAGIOLI CANNELLINI



711



500 gr



12 pezzi



Umbria

FAGIOLI BORLOTTI



712



500 gr



12 pezzi



Umbria



Legumi secchi e zuppe

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



ZUPPA DI LEGUMI E CEREALI

 714	 500 gr
 12 pezzi	 Umbria

FARRO PERLATO

 713	 500 gr
 12 pezzi	 Umbria



LENTICCHIE AL POMODORO

 704	 314 ml
 12 pezzi	 Piemonte




Legumi al naturale

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

CECI AL NATURALE

 700  314 ml

 12 pezzi  Emilia Romagna





FAGIOLI BORLOTTI

 702  314 ml

 12 pezzi  Emilia Romagna


FAGIOLI CANNELLINI



 701  314 ml

 12 pezzi  Emilia Romagna



PISELLI EXTRAFINI

 703  314 ml

 12 pezzi  Emilia Romagna

Farine per polenta

Abbiamo selezionato le 4 varianti di polenta tipiche della cultura padana

POLENTA TARAGNA Istantanea

-  753
-  500 gr
-  12 pezzi
-  Lombardia



POLENTA BRAMATA

-  751
-  500 gr
-  12 pezzi
-  Lombardia

POLENTA GIALLA Istantanea

-  756
-  500 gr
-  12 pezzi
-  Lombardia



POLENTA BIANCA


-  759
-  500 gr
-  12 pezzi
-  Veneto

Risi e risotti

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

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

RISO CARNAROLI NOVARESE



 750  1 kg

 12 pezzi  Piemonte



RISOTTO CARNAROLI ALLO ZAFFERANO

 742  314 ml

 12 pezzi  Piemonte

RISOTTO CARNAROLI CACIO E PEPE

 741  314 ml

 12 pezzi  Piemonte



RISOTTO CARNAROLI AGLI ASPARAGI



743



314 ml



12 pezzi



Piemonte



RISOTTO CARNAROLI AI FUNGHI PORCINI



744



314 ml



12 pezzi



Piemonte

RISOTTO CARNAROLI AL TARTUFO NERO



745



314 ml



12 pezzi



Piemonte





Sale

Dalla salina più piccola e a nord d'Italia, raccolto esclusivamente a mano con metodi artigianali antichissimi, il SALE DOLCE è solubilissimo perché mantiene la sua naturale umidità, "integrale" grazie ad una lavorazione meticolosa che esclude qualsiasi tipo di additivo chimico si mantiene particolarmente ricco di tutti gli oligoelementi presenti nell'acqua di mare come iodio, zinco, rame, manganese, ferro, calcio, magnesio e potassio. Nella versione SALEFIORE DI ROMAGNA integrale a grana medio fine, SALE MARINO integrale grosso e ALLE ERBE AROMATICHE DI ROMAGNA (erba cipollina e timo) esclusivamente fresche, accuratamente dosate e abbinate con aglio e peperoncino secondo la tradizione salinara. Particolarmente indicato per pesci, carni, verdure fresche.

SALE DOLCE DI CERVIA ALLE ERBE AROMATICHE

 PG9  1 kg

 12 pezzi  Emilia Romagna





SALEFIORE DI ROMAGNA GRANA MEDIOFINE

 PG8  1 kg

 12 pezzi  Emilia Romagna

SALE DI CERVIA INTEGRALE GRANA GROSSA

 PG7  1 kg

 12 pezzi  Emilia Romagna



Drogheria

Dalla Sardegna, San Gavino Monreale una lavorazione dello Zafferano sia in buste che in stimmi per un prodotto dal colore rosso brillante e un aroma intenso e deciso. Un comodo e pratico preparato per purè istantaneo in fiocchi di Patate, basta aggiungervi del latte caldo e del burro per ottenere un contomo vellutato e nutriente.

PURÈ ISTANTANEO

 752  200 gr

 12 pezzi  Lombardia

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



PANATURA DI GRISSINI

 769  200 gr

 6 pezzi  Piemonte

PREPARATO PER AGLIO, OLIO, PEPERONCINO

 510  60 ml

 6 pezzi  Piemonte





ZAFFERANO ROSSO IN POLVERE BUSTE TRIDOSE

 822	 0,375 gr cad (3 dosi da 0,125 gr)
 25 pezzi	 Sardegna

ZAFFERANO ROSSO IN STIMMI

 823	 0,5 gr
 12 pezzi	 Sardegna



INSAPORITORE CARNE E PESCE

 904	 150 gr
 12 pezzi	 Marche





Rub (marinature a secco per carne)

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

RUB PER CARNI BIANCHE



 515  156 ml

 6 pezzi  Piemonte



RUB PER CARNI ROSSE

 516  156 ml

 6 pezzi  Piemonte

RUB PER CARNI SPICY

 517  156 ml

 6 pezzi  Piemonte



Olio extra vergine

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

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

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BLEND SICILIANO



560



500 ml



12 pezzi



Sicilia



PURÈ ISTANTANEO



562



500 ml



12 pezzi



//

Aceti

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

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



572



250 ml



6 pezzi



Emilia Romagna



ACETO DI MELE



571



500 ml



6 pezzi



Emilia Romagna

ACETO DI VINO BIANCO



570



500 ml



6 pezzi



Emilia Romagna



Aceti

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

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP



573



250 ml



6 pezzi



Emilia Romagna



ACETO DI VINO ROSSO



574



500 ml



6 pezzi



Emilia Romagna



Pasta artigianale dalla *Campania*



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

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

TORTIGLIONI RIGATI



CALAMARATA



PACCHERI LISCI



Pasta artigianale dalla *Campania*



PENNE RIGATE



FUSILLI



SPAGHETTONE N.7



LINGUINE



Pasta artigianale dalla Calabria



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

TROFIE



661



500 gr



12 pezzi



Calabria



ORECCHIETTE



662



500 gr



12 pezzi



Calabria

BUSIATE



663



500 gr



12 pezzi



Calabria



FOGLIE D'ULIVO



664



500 gr



12 pezzi



Calabria





Pasta all'uovo artigianale Marchigiana

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

TAGLIOLINI



 620  250 gr

 12 pezzi  Marche





TAGLIATELLE

 621  250 gr

 12 pezzi  Marche

PAPPARDELLE

 622  250 gr

 12 pezzi  Marche



Pasta all'uovo artigianale Marchigiana

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

FETTUCCINE PAGLIA E FIENO



623



250 gr



12 pezzi



Marche



LASAGNE



624



250 gr



14 pezzi



Marche

QUADRUCCI



625



250 gr



14 pezzi



Marche





Linea forno - salato

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

SCHIACCIATE ACQUESI



 771.1  150 gr

 18 pezzi  Piemonte



GRISSINI PIEMONTESI STIRATI A MANO IN VASCHETTA PROTETTIVA

 770.1  200 gr



 10 pezzi  Piemonte

Linea forno - salato

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


CRESCIA DI URBINO

 778  450 gr

 10 pezzi  Marche



FRISELLE PUGLIESI

 777  400 gr

 12 pezzi  Puglia

PANE GUTTIAU

 779  250 gr

 12 pezzi  Sardegna



Linea forno - salato

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

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




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

TARALLINI

- CON OLIO E.V.O.  773

- CON CIPOLLA
FATTI A MANO  776



- CON FINOCCHIETTO
FATTI A MANO  775

 400 gr  12 pezzi  Puglia



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

 774  400 gr

 12 pezzi  Puglia

Chips di verdure

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

CHIPS DI VERDURE CROCCANTI



834



190 gr



12 pezzi





Linea forno - dolce

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



PASTE DI MÈLIGA

 783  180 gr

 12 pezzi  Piemonte



BACI DI DAMA GIANDUIA



 781  150 gr

 12 pezzi  Piemonte



KRUMIRI



 782  180 gr

 12 pezzi  Piemonte



MARGHERITE AL CIOCCOLATO



 784  180 gr

 12 pezzi  Piemonte



GRANELLA

 786  180 gr

 12 pezzi  Piemonte

Linea forno - dolce

La SBRISOLONA MANTOVANA è un dolce tradizionale, caratterizzato da una consistenza friabile e croccante. Preparata con farina di mais, mandorle e burro, è spesso servita a pezzi e spolverata di zucchero a velo, rappresentando un simbolo della pasticceria mantovana. Ora in una nuova ricetta più bilanciata. La CREMA DI MARRONI E RHUM E CACAO è un delizioso prodotto dolciario, caratterizzato da una consistenza vellutata e un intenso sapore di castagne. Realizzata con marroni selezionati e un tocco di rhum, offre un perfetto equilibrio tra dolcezza e aromaticità. Ideale per farcire dolci, crostate o da gustare semplicemente spalmata su pane e fette biscottate, è un vero e proprio comfort food che celebra i sapori autunnali

SBRISOLONA MANTOVANA TRADIZIONALE

 790	 400 gr
 12 pezzi	 Lombardia



Le spalmabili



CREMA DI MARRONI RHUM E CACAO

 818	 212 ml
 6 pezzi	 Lombardia

Le spalmabili

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



816



212 ml



6 pezzi



Sicilia



CREMA DI PISTACCHIO SICILIANO AL **50%**



817



212 ml



6 pezzi



Sicilia



Mieli

Selezione di quattro MIELI 100% ITALIANI.

MIELE MILLEFIORI



810



250 gr



6 pezzi



Toscana



MIELE DI ARANCIO



811



250 gr



6 pezzi



Toscana

MIELE DI CASTAGNO



812



250 gr



6 pezzi



Toscana



MIELE DI ACACIA



813



250 gr



6 pezzi



Toscana

Confetture extra

100g di Frutta per 100g di prodotto

Nuova
ricetta

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

CONFETTURA EXTRA DI ALBICOCCHÉ



857



212 ml



12 pezzi



Lombardia



CONFETTURA EXTRA DI MIRTILLI



861



212 ml



12 pezzi



Lombardia

CONFETTURA EXTRA DI ARANCE



856



212 ml



12 pezzi



Lombardia



Confetture extra

100g di Frutta per 100g di prodotto

Nuova
ricetta



CONFETTURA EXTRA DI PESCHE



860



212 ml



12 pezzi



Lombardia

CONFETTURA EXTRA DI FRUTTI DI BOSCO



859



212 ml



12 pezzi



Lombardia



CONFETTURA EXTRA DI FRAGOLE



858



212 ml



12 pezzi



Lombardia



LINEA "PIZZA GOURMET"
FORMATI HO.RE.CA



Linea pomodori

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

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



POLPA FINE AI 3 POMODORI GRAN SELEZIONE

 H100	 3100
 2 vasi	 Calabria

POLPA FINE DI POMODORO GIALLO CALABRESE

 H106.5	 1062
 6 vasi	 Calabria



Linea pomodori

La passata rustica in latta è ottenuta da pomodori freschi e maturi, lavorati con metodi tradizionali per preservarne il sapore genuino sin dalla raccolta. Caratterizzata da una consistenza densa e corposa presenta un gusto ricco. I POMODORI PELATI ALLA FIAMMA hanno un sapore intenso e leggermente affumicato, grazie alla lavorazione su fiamma viva. Per un tocco unico a ogni preparazione. La praticità della confezione in latta le rende pratiche ed economiche nel canale h.o.r.e.c.a.

PASSATA RUSTICA IN LATTA



H101



2650 ml



6 pezzi



Calabria



PELATI ALLA FIAMMA SALSATI IN LATTA



H103



2650 ml



6 pezzi



Calabria



Linea pomodori


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

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

Un grande classico delle lavorazioni mediterranee.

POMODORINI CILIEGINI CONFIT

 H220.6  3100 ml

 2 vasi  Sicilia



POMODORI PERINI ESSICCATI AL SOLE

 H219  3100 ml

 2 vasi  Puglia

Linea olive

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

OLIVE TAGGIASCHE IN SALAMOIA

 H215.1  3100 ml

 2 vasi  Liguria



OLIVE TAGGIASCHE SNOCCIOLATE IN OLIO E.V.O.

 H214  3100 ml

 2 vasi  Liguria

Linea carciofi

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

CARCIOFI INTERI ALLA BRACE



 H2021  1062 ml

 2 vasi  Puglia



CARCIOFI A SPICCHI ALLA BRACE

 H198  3100 ml

 2 vasi  Puglia

Linea carciofi

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

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

CARCIOFI CON GAMBO ALLA ROMANA

 H199  1062 ml

 2 vasi  Puglia



BATTUTO DI CUORI DI CARCIOFO

 PG6  1062 ml

 2 vasi  Lazio



Funghi porcini

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

Tale processo preserva intatto tutto l'aroma naturale presente in origine nel prelibato fungo.

Una volta provati non tornerete più indietro.

PORCINI BIANCHI TAGLIATI IN OLIO DI OLIVA

 H208.5  1600 gr

 1 vaso  Piemonte





PORCINI BIANCHI INTERI IN OLIO DI OLIVA

 H210.5  1600 gr

 1 vaso  Piemonte

Funghi porcini

PORCINI TESTA NERA TAGLIATI IN OLIO DI OLIVA



 H214.5  1600 gr

 1 vaso  Piemonte



PORCINI TESTA NERA INTERI IN OLIO DI OLIVA

 H215.5  1600 gr

 1 vaso  Piemonte

Funghi porcini

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

PORCINI BIANCHI MATERIA PRIMA AL NATURALE



H280



1700 ml



1 vaso



Piemonte



Friarielli

FRIARIELLI CAMPANI NON ACIDIFICATI

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

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



H223



1062 ml



2 vasi



Campania



Asparagi

ASPARAGINI SELVATICI CROCCANTI

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



H224



1062 ml



2 vasi



Basilicata



Peperoni



PEPERONI A FALDE ALLA BRACE AL NATURALE



H205



850 ml



6 pezzi



Calabria



Melanzane

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

CAPONATA SICILIANA TRADIZIONALE

Un grande classico della cucina siciliana, la tradizionale CAPONATA DI MELANZANE prima fritte in olio, poi ripassate in padella con pomodoro, sedano e olive.

Ottima come contorno ma anche come piatto principale o in accompagnamento ad un Pacchero di Gragnano o perché no, su una pizza gourmet.



H270



1700 ml



2 vasi



Sicilia



MELANZANE A FILETTI



H271



1062 ml



2 vasi




Puglia

Linea capperi

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



CAPPERI LILLIPUT SOTTO SALE



 H258  1062 ml

 2 vasi  Sicilia



CUCUNCI / FRUTTI DEL CAPPERO

 H258.5  1062 ml

 2 vasi  Sicilia

FOGLIE DEL CAPPERO IN OLIO E.V.O.

 261  314 ml

 6 vasi  Pantelleria





Ittici

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

TONNO DI TONNARA A TRANCI*



 H405  1062 ml


 2 vasi  Sicilia

*su richiesta anche in latta di alluminio



FILETTI DI ALICI DISTESE SOTT'OLIO

 H400.1  1,5 kg

 2 vasi  Sicilia





Olio

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

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

 H560.5  5 lt

 1 pezzo  Sicilia





La mostarda

Grande classico lombardo la MOSTARDA TAGLIO CREMONESE, ovvero a frutti interi assortiti e canditi, senapati con essenza naturale di senape, perfetta con carni bollite e formaggi di ogni genere



MOSTARDA TAGLIO CREMONESE MISTO FRUTTA

 H950  5,6 kg

 1 pezzo  Lombardia

**Siamo concessionari del Molino Fagioli e
della loro linea di grani OIRZ.**

MOLINI FAGIOLI

FARINE ARTIGIANALI DI QUALITÀ

Molini Fagioli è un'azienda italiana rinomata per la produzione di farine di alta qualità ARTIGIANALI, ottenute da grani selezionati e macinati con metodi tradizionali. La loro gamma include farine per pane, pasta e dolci, tutte caratterizzate da un sapore autentico e una consistenza ideale per ogni preparazione. Con un forte impegno per la sostenibilità e l'innovazione, Molini Fagioli rappresenta l'eccellenza della panificazione italiana.

La storia di OIRZ inizia nel 2020 dalla volontà di generare una filiera virtuosa per la produzione di farina di grano tenero a residuo zero a tutela del consumatore e del territorio. Le verdi colline umbre, cuore verde d'Italia, sono il luogo ideale dove sviluppare questo progetto.



Vedi catalogo separato



LINEA "MILANO DA BERE"

FORMATI HO.RE.CA

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

Olive da tavola

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

OLIVE BELLE DI CERIGNOLA CALIBRO EXTRA

 H213.1	 3100 ml
 2 vasi	 Puglia



OLIVE NOCELLARA

 H216	 3100 ml
 2 vasi	 Puglia

La giardiniera

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

SPACCATA DI VERDURE


 H249  3100 ml

 2 pezzi  Piemonte



GIARDINIERA IN AGRODOLCE "LA SEMPLICE"

 H250  1062 ml


 6 pezzi  Veneto

Giardiniera in olio E.V.O.

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



GIARDINIERA IN OLIO E.V.O. VASOCOTTURA

 H252  1700 ml

 2 vasi  Toscana



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

 H253  1700 ml

 2 vasi  Toscana

SOLO SU PRENOTAZIONE



PATÉ DI OLIVE NERE

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

 H304	 1062 ml
 2 vasi	 Puglia

BACCALÀ MANTECATO ALLA VENEZIANA

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

 H433	 580 ml
 6 vasi	 Veneto



CONFIT DI CIPOLLE ROSSE

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



 H954	 350 gr
 12 vasi	 Piemonte

Peperoncini



PEPERONCINI SEMIPICCANTI RIPIENI DI TONNO E CAPPERI

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



H2121



1062 ml



2 vasi



Puglia

INVOLTINI DI MELANZANE RIPIENI DI POMODORI SECCHI E TONNO

Melanzane affettate a mano, scottate e farcite con pomodori secchi salentini e una farcia di tonno battuto al coltello. Arrotolati e fermati con uno stecco a mano come in casa.



H209



3100 ml



2 vasi



Puglia



Forno



SFOGLIETTE DI PIADINE CROCCANTI

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



H778



1 kg



2 pezzi



Marche

TARALLINI

- CON OLIO E.V.O.  773

- CON CIPOLLA FATTI A MANO  776

- CON FINOCCHIETTO FATTI A MANO  775



400 gr



12 pezzi



Puglia



Aperitivo

CHIPS DI VERDURE CROCCANTI

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



 H835.5  1,4 kg

 1 pezzo



CIALDINE SALATE AL SESAMO

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

 H903  1 kg

 1 pezzo

Aperitivo

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

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

MANDORLE TOSTATE SALATE AFFUMICATE

 H900



SUPERMIX FRUTTA SECCA TOSTATA E SALATA

 H901

ARACHIDI IN CROSTA DI SPEZIE

 H902



GASTRONOMIE ITALIANE S.R.L.

commerciale@gastronomieitaliane.it - www.gastronomieitaliane.it

Largo Panizza 4, 27100 Pavia, Italia

Sede Operativa e Aziendale in Strada per Cassinetta n 10

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

Ogni prodotto è suscettibile a modifiche ogni qualvolta

Gastronomie Italiane lo ritenga opportuno

Versione Ottobre 2024 - Gastronomie Italiane 2014®



GASTRONOMIE ITALIANE S.R.L.

commerciale@gastronomieitaliane.it - www.gastronomieitaliane.it

Largo Panizza 4, 27100 Pavia, Italia

Sede Operativa e Aziendale in Strada per Cassinetta n 10

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

Ogni prodotto è suscettibile a modifiche ogni qualvolta

Gastronomie Italiane lo ritenga opportuno

Versione Ottobre 2024 - Gastronomie Italiane 2014®

