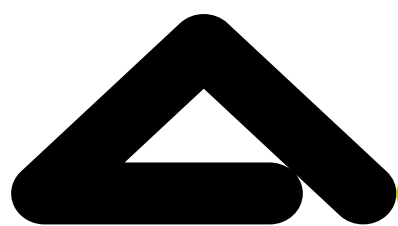




"Siamo nati per dare valore alle cose buone"

 **antiga.**
Dalla natura alla tavola

CATALOGO 2024





Una linea di formati pensati per
la ristorazione e a tutte le situazioni creative
che vi possono venire in mente !

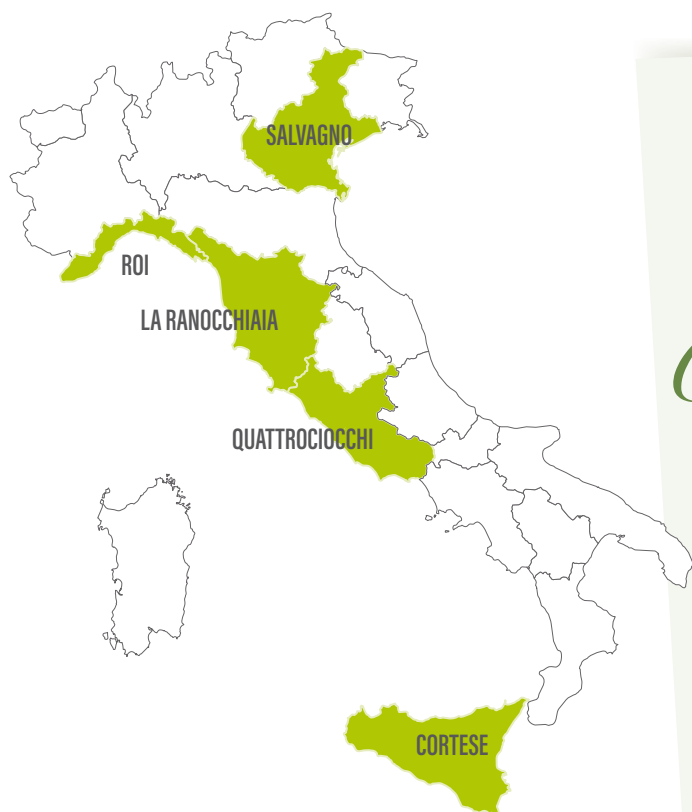
Li troverai evidenziati con questo logo

oppure nel nostro sito
nella pagina HO.RE.CA.



C'è olio e olio
il prezzo è espressione del suo valore, scegli il tuo!

L'olio extravergine non è solo un condimento, è un ingrediente fondamentale nella nostra alimentazione quotidiana e merita la giusta attenzione, sia in casa che al ristorante. Per dare valore all'olio extravergine di oliva, abbiamo selezionato 5 aziende, di 5 grandi territori olivicoli italiani, piccole produzioni frutto della passione di grandi olivicoltori. Con la nostra esperienza e la garanzia assoluta del nostro servizio, mettiamo questa "carta degli oli" a disposizione di tutti coloro che vogliono dare la giusta attenzione ad un prodotto fondamentale per la nostra alimentazione quotidiana.



La tua

Carta degli oli 500 ml

UN SERVIZIO ESCLUSIVO E GARANTITO,
PENSATO PER LA RISTORAZIONE

UN SERVIZIO SU MISURA
DALLA BOTTIGLIA,
FINO ALLA FORMAZIONE,
PERCHÈ È UN PIACERE CONOSCERE L'OLIO



SALVAGNO pagina
57



ROI pagina
58



LA RANOCCHIAIA pagina
56



QUATTROCIOCCHI pagina
61



CORTESE pagina
56

INDICE PRODUTTORI



Pasta

Pastificio Soldati	12
Pastai Gragnanesi	13
Cirigliano	14
Marilungo	15
Granoro	16

Prodotti da forno

Ricette Antiga	11
Petramarè	25
Sunalle	26
Grissinificio Bo	28
Orlando	30
Dolomais	30
Il convento	35



Liquori Bibite Succhi Tisane

Il convento	35
Valverbe	37
Punto Verde bio	39
Tomarchio	40
Melchiori	42

Conserve di frutta



Punto Verde bio	38
Quattrociocchi	65
Senga	66
Fonterosa	67
I sapori di Corbara	72

Farine e Cereali

Granoro	17
Acquerello	18
Morgante	19
De Tacchi	20
L'olmo	20
La Valletta	22

Frutta secca a guscio

Corilù	31
Evergreen	32

Creme spalmabili



Corilù	31
Evergreen	33
Zabà	34
Quattrociocchi	65



Aceti

Melchiori	42
Fattorie Giacobazzi	43
Varvello	43
Antica Fonte S. Geminiano	44

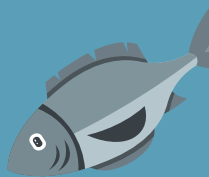
Legumi

La Valletta	22
Andolfo	73

Miele

Giacomo Acerbi	36
----------------	----

Pesce



Ricette Antiga	9
Pesce Azzurro Cefalù	46
FhishDifferente	49
Oro Azzurro	50
Orbe	51
Revuelta	51

Olio



Cortese	56
La Ranocchiaia	56
Bartolini	56
Salvagno	57
Roi	58
Quattrociocchi	61

Pomodoro



Ricette Antiga	8
Quattrociocchi	64
I Sapori di Corbara	70
Andolfo	74
Sapuri	75

Sali, spezie e erbe aromatiche

La Valletta	24
Etimo	54
Riserva di Mare	80
Mercante di Spezie	81
Salina di Cervia	84

Olive



La Bella di Cerignola	55
Anolive	55
Salvagno	57
Roi	59
Quattrociocchi	62

Ortaggi

Sott'olio, in agrodolce, al naturale, farciti, e patè



Ricette Antiga	10
Roi	60
Quattrociocchi	63
Fonterosa	68
Ortoledda	69
I Sapori di Corbara	72

Salse e Condimenti

Ricette Antiga	9
Fishdifferent	49
Etimo	54
Roi	60
Fonterosa	68
Naturabio	79
Mercante di Spezie	81

Funghi e tartufo



Piemontfungo	76
Terre Nobili	78

Capperi

Etimo	52
-------	-----------



antica.
Dalla natura alla tavola

CATALOGO 2024



TABELLA SHELF LIFE

* dalla data di
confezionamento

PRODOTTI		DURATA*	
RISO		12 MESI	(Morgante)
		24 MESI	sottovuoto
		60 MESI	(Acquerello)
		36 MESI	(Acquerello 2,5 Kg)
PASTA		36 MESI	di grano duro
		24 MESI	all'uovo
FARINE		12 MESI	
CERALI		18 MESI	
LEGUMI SECCHI		24 MESI	
PRODOTTI DA FORNO		5 - 12 MESI	
ACETO DI VINO		NO DATA DI SCADENZA	
ACETO BALSAMICO DI MODENA		5 ANNI	
CREMA ALL'ACETO BALS.		24 MESI	
CONDIMENTO BIANCO		24 MESI	
OLIO E.V.O.		18 MESI	
CAPPERI		36 MESI	al sale
		24 MESI	sott'olio
OLIVE		24 MESI	in salamoia
		36 MESI	in salamoia (Cerignola)
		24 MESI	sott'olio
CONSERVE DI VERDURE		24 MESI	in agrodolce
		36 MESI	sott'olio
CONSERVE DI LEGUMI		24 MESI	in acqua e sale
CONSERVE DI POMODORO		36 MESI	
SUGHI PRONTI		24 MESI	
SALSE E PESTI DI VERDURA		24 MESI	
SALSE AL TARTUFO		48 MESI	
SALSE E MAIONESE		12 MESI	
CONDIBURRO AL TARTUFO		36 MESI	
TARTUFO IN OLIO A FETTE		48 MESI	
CONSERVE DI PESCE	TONNO	60 MESI	sott'olio
		60 MESI	al naturale
	SGOMBRO	60 MESI	sott'olio
	ACCIUGHE/ALACCE	18 MESI	sott'olio
	ACCIUGHE	10-12 MESI	sott'olio (Revuelta)
	VONGOLE	24 MESI	al naturale
	BOTTARGA	24 MESI	
MOSTARDE		24 MESI	
CONFETTURE/COMPOSTE		36 MESI	
COMPOSTE SOLO FRUTTA		30 MESI	
SUCCHI DI FRUTTA		36 MESI	
		24 MESI	(Val di Non)
MIELE		18 MESI	
CREME DI CIOCCOLATO		24 MESI	
BIBITE		12 MESI	
LIQUORI		NO DATA DI SCADENZA	
SPEZIE		24 MESI	
SALE		60 MESI	
SALI AROMATICI		36 MESI	



RICETTE

Antiga



www.ricetteantiga.it



Dalla nostra passione per i prodotti di qualità in sinergia con selezionati produttori con cui collaboriamo da anni, nasce una linea di prodotti originali; ricette inedite che vantano radici antiche e collaudate. Si tratta di un vero e proprio paniere di eccellenze che spazia dalle conserve ai prodotti da forno, una carellata di ricette preziose **firmate Antiga!**



Ricette ANTIGA CONSERVE DI POMODORO DAL FRESCO BIO

Articoli prodotti solamente durante la campagna del pomodoro fresco con l'utilizzo di materie prime fresche.

Cod.	Nome	Cont	Pz
ATPAS340	PASSATA DI POMODORO Per la preparazione di sughi di carne o altre salse, è particolarmente densa.	340 gr	6
ATPAS690		690 gr	
ATPOL340	POLPA DI POMODORO Più delicata della Passata, si adatta ad una cucina leggera in cui il pomodoro esalti il sapore degli ingredienti principali senza nasconderli.	340 gr	6
ATPOL690		690 gr	
ATCP340	CUBETTATO DI POMODORO Pomodoro a pezzi e semplice polpa di pomodoro a piccoli pezzetti.	340 g	



Ricette ANTIGA CONSERVE DI POMODORO BIO lavorazione artigianale

Cod.	Nome	Cont	Pz
ATPDAT370	POMODORINO DATTERININO BIOLOGICO intero in succo	370 gr	12
ATPPEBIO	POMODORI PELATI BIO	550 gr	6

Ricette ANTIGA SALSE PRONTE DI POMODORO DAL FRESCO BIO

Articoli prodotti solamente durante la campagna del pomodoro fresco con l'utilizzo di materie prime fresche.

Cod.	Nome	Cont	Pz
ATPBIO	POMODORO & BASILICO Semplice polpa di pomodoro con l'aggiunta di qualche foglia di basilico	340 gr	6
ATSPOM340	SALSA POMAROLA Salsa di pomodoro con verdure (carote, cipolle e sedano) e basilico.		



Ricette ANTIGA SALSE PRONTE BIO

Cod.	Nome	Cont	Pz
ATSP280	SALSA AI FUNGHI PORCINI Ideale condimento per tagliolini o tagliatelle all'uovo aggiungendo un filo di olio a crudo e, infine, leggere scaglie di parmigiano.	280 gr	6
ATSARR280	SALSA ARRABBIATA Il peperoncino con cui è prodotta la rende particolarmente adatta come base di condimento a cui aggiungere tocchetti di pancetta o gota rosolati leggermente.		
ATS0280	SALSA ORTOLANA Col 50% di un battuto di zucchini, cipolle, melanzane, carote e il 50% di pomodoro in olio E.V.O, aglio e sale è il condimento ideale per un piacevole risotto vegetariano.		



Ricette ANTIGA PESTO BIO

Cod.	Nome	Cont	Pz
ATPBAS130	PESTO DI BASILICO È composto da basilico italiano ricco di aroma, che viene sapientemente unito ad ingredienti di prima scelta tutti biologici.	130 gr	6



RICETTE ANTIGA FILETTI DI TONNO PINNA GIALLA IN OLIO D'OLIVA

Cod.	Nome	Cont	Pz
ANFT1800	FILETTI DI TONNO PINNA GIALLA IN OLIO D'OLIVA	1800 g sgocc. 1350 g	4



NEW



Ricette ANTIGA DAL TRENTINO

Cod.	Nome	Cont	Pz
ATRAR0210	RADICCHIO ROSSO SOTT'OLIO ideale per i vostri antipasti, aperitivi, stuzzichini, in accompagnamento a carni e formaggi o focacce, pizze e panini	210 gr	6
ATCRV500	CRAUTI DELLA VALSUGANA Realizzati tramite fermentazione lattica dei cavoli cappucci con la sola aggiunta di sale. ideali per accompagnare cotechini, costine e polenta, si possono consumare anche freddi, conditi o nelle vostre insalate.	500 gr	
ATCE520	CETRIOLINI SOTT'ACETO	530 gr	
ATP490	POMODORINI PELATI IN OLIO DI GIRASOLE ottimi come aperitivo o guarnizione su pizza e focaccia	490 gr 45 pezzi	

NEW



Ricette ANTIGA VERDURE TREVIGIANE IN AGRODOLCE

Cod.	Nome	Cont	Pz
ATRAR270	RADICCHIO ROSSO TARDIVO IN AGRODOLCE	270 gr	8
ATASPB530	ASPARAGI BIANCHI INTERI IN AGRODOLCE	530 gr	6

Antiga

RICETTE DALLA TERRA DEL PROSECCO

Dalle Colline del Prosecco, patrimonio Unesco, un ingrediente prezioso da un vitigno antico; Glera è l'uva da cui si ottiene il Prosecco. Il vitigno diffuso in Veneto e Friuli Venezia Giulia, ha tra le colline trevigiane la sua zona di elezione e proprio nei borghi di quelle colline questo vino rappresenta anche l'ingrediente speciale nelle ricette delle feste.

Ricette ANTIGA GIARDIGLERA

Cod.	Nome	Cont	Pz
GIAGL540	GIARDIGLERA Verdure lavorate dal fresco in agrodolce di vino Glera	540 gr	6/12
GIAGL3050		3,05 Kg	1-2



RICETTE ANTIGA PANGLERA

Cod.	Cont	Pz
PG	PANETTONE AL GLERA, GLASSATO E SENZA SCORZE DI AGRUMI	750 gr 6

PanGlera

il Panettone al Glera

Il Panettone classico, arricchito dal sapore delicato del Glera, il vitigno del Prosecco.

[FRIULI VENEZIA GIULIA] Una storia che comincia al confine tra Austria e Veneto, in Carnia dove si respira un'atmosfera davvero speciale. Le montagne e la relativa vicinanza al mare Adriatico contribuiscono ad un clima senza sbalzi termici evidenti. L'acqua per l'impasto della pasta proviene dalle sorgenti di questo territorio. Una pasta che nasce dal connubio tra clima, acqua, grano duro 100% italiano e trafile in bronzo.



CALAMARATA



CASARECCI



FUSILLI



MEZZE MANICHE RIGATE



PENNONI

PASTIFICIO SOLDATI PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

Cod.	Nome	Cont.	Pz
SOCAL	CALAMARATA	500 gr	8
SOCAS	CASARECCI		10
SOFU	FUSILLI		
SOMMRI	MEZZE MANICHE RIGATE		
SOMPAC	MEZZI PACCHERI		
SOLIN	LINGUINE		12
SOPAC	PACCHERI		8
SOPEN	PENNONI RIGATI		10
SOPI	PIPE		
SORI	RIGATONI		12
SOSPAAR	SPAGHETTI AD ARCHETTO		
SOSPAG	SPAGHETTINI AD ARCHETTO		
SOSTRO	STROZZAPRETI		10
SOTUR	TUBETTI RIGATI		



MEZZI PACCHERI



PACCHERI



PIPE



STROZZAPRETI



SPAGHETTI AD ARCHETTO

PASTAI GRAGNANESI PASTA DI GRAGNANO I.G.P.

[CAMPANIA] Solo grani duri di primissima qualità a basso contenuto di ceneri e ad alta qualità proteica, trafile di bronzo di piccole dimensioni per assicurare alla pasta una trafilatura lenta e a bassa pressione, garantiscono un'essiccazione naturale, lenta e statica, salvaguardando al meglio le proteine della pasta e quindi il suo sapore e le sue capacità nutritive.



PASTA DI GRAGNANO I.G.P.

Cod.	Nome	Cont.	Pz
BU	BUCATINI	500 gr	20
CAL	CALAMARI		16
CALOND	CALAMARI ONDULATI		12
CL	CANDELE LUNGHE 50 CM		20
CAN	CANNERONI		16
CAS	CASARECCE		20
CONC	CONCHIGLIONI		16
EL	ELICOIDALI		20
FARF	FARFALLE		16
FETTU	FETTUCCE		20
FOT	FETTUCCIA		12
FET	FETTUCCINE		20
FB	FUSILLI LUNGI BUCATI		16
FU	FUSILLONI		12
FFERR	FUSILLI AL FERRETTO		20
GN	GNOCCHO NAPOLETANO		20
GR	GRAN RICCIOLI		12
LIN	LINGUINE CON CURVA		20
LU	LUMACONI		20
MAC	MACCHERONCELLI		20
MAF	MAFALDINE		20
MP	MEZZE PENNE RIGATE		12
MBON	MEZZI BOMBARDONI		20
MPAC	MEZZI PACCHERI		16
MR	MEZZI RIGATONI		20
MPACO	MEZZI PACCHERI ONDULATI		16
MCO	MISTA CORTA		20
OREG	ORECCHIETTE		20

Cod.	Nome	Cont.	Pz
PAC	PACCHERI	500 gr	16
PACO	PACCHERI ONDULATI		20
PAP	PAPPARDELLE		16
PER	PENNE RIGATE		20
PZ	PENNE ZITE		16
PEG	PENNETTE		20
PEN	PENNONI		20
RI	RIGATONI		20
SCIG	SCIALATIELLI		20
SCHI	SPAGHETTI ALLA CHITARRA		20
SFO	LASAGNE A SFOGLIA	2500 gr	1
SPAC	SPAGHETTI CON CURVA		1
SPA	SPAGHETTI DRITTI		1
SPAGH	SPAGHETTINI		1
SPAGOB	SPAGHETTONI BUCATI CON CURVA		1
SPAGO	SPAGHETTONI		1
TAC	TACCOZZETTE		1
TOR	TORTIGLIONI		1
TRE	TRECCE		1
TRIP	TRIPOLINE		1
TROF	TROFIE		1
TU	TUBETTI RIGATI		1
VES	VESUVIO		1
Z23	ZITI 23 CM		1
ZIL	ZITI LUNGI		1
ZI	ZITI TAGLIATI		1
ZIR	ZITI TAGLIATI RIGATI		1
VF	BOX PASTA VARI FORMATI 5pz da 500gr		1





Pastificio CIRIGLIANO

[BASILICATA] L'azienda a conduzione familiare opera nel campo della produzione di pasta artigianale locale da oltre 20 anni. Lo scopo dell'azienda è quello di garantire ai suoi consumatori il massimo indice di qualità dei suoi prodotti. Per la produzione fa uso di sistemi tradizionali come l'utilizzo di trafilé al bronzo e l'essiccazione naturale. Grazie all'utilizzo di materie prime, come la semola di grano duro, proveniente dal tavoliere di Puglia e le uova fresche la pasta ha quell'elasticità necessaria per renderla gradevole al palato.

CIRIGLIANO PASTA ALL'UOVO ARTIGIANALE

Codice	Nome	Cont.	Pz
GARG	GARGANELLI	500 gr	16
GARGB	GARGANELLI BICOLORE con spinaci		
PAG	PAGLIA E FIENO con spinaci		10
TAG	FETTUCCINE		
TALA	FETTUCCINE LARGHE		
TAGL	TAGLIOLINI		



GARGANELLI



GARGANELLI BICOLORE



PAGLIA E FIENO



FETTUCCINE



FETTUCCINE LARGHE



TAGLIOLINI

CIRIGLIANO PASTA DI GRANO DURO ARTIGIANALE



ORECCHIETTE



TROFIE



STRASCINATI

Codice	Nome	Cont.	Pz
CAV	CAVATELLI DELLA NONNA	500 gr	16
ORE	ORECCHIETTE		
TR	TROFIE	500 gr	16
STRA	STRASCINATI		

Pastificio **MARILUNGO**, CAMPOFILONE

[MARCHE] L'azienda artigianale nasce più di cinquant'anni fa e si specializza nella preparazione di pasta all'uovo facendosi portavoce della tradizione gastronomica plurisecolare di un piccolo borgo medievale divenuta poi una vera e propria eccellenza simbolo identitario di Campofilone e della sua valle. I prodotti Marilungo hanno tracciabilità certificata, le farine provengono esclusivamente dalle regioni Marche, Umbria e Toscana. I Maccheroncini IGP di Campofilone sono la prima pasta all'uovo in Europa ad aver ottenuto la denominazione Indicazione Geografia Protetta nel 2013.



MACCHERONCINI I.G.P.



MARILUNGO PASTA ALL'UOVO DI CAMPOFILONE

Codice	Nome	Contenuto	Pz
CFET	FETTUCCINE ALL'UOVO	250 gr	16
CLA	LASAGNE ALL'UOVO		
MACCHIGP	MACCHERONCINI I.G.P.		
CMT	MALTAGLIATI ALL'UOVO		
CPF	PAGLIA E FIENO ALL'UOVO		
CPA	PAPPARDELLE ALL'UOVO		
CTAG	TAGLIATELLE ALL'UOVO		
CTAGL	TAGLIOLINI ALL'UOVO		
CQUA	QUADRUCCI		

FETTUCCINE



MALTAGLIATI



PAGLIA E FIENO



PAPPARDELLE



TAGLIATELLE



TAGLIOLINI



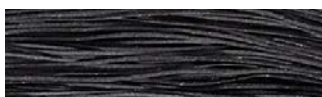
QUADRUCCI



FETTUCCINE
AL FARRO



TAGLIATELLE
AL TARTUFO



TAGLIOLINI AL
NERO DI SEPIA



TAGLIOLINI VERDI

MARILUNGO PASTE SPECIALI

Codice	Nome	Contenuto	Pz
CFF	FETTUCCINE AL FARRO	250 gr	8
CTT	TAGLIATELLE AL TARTUFO		
CTN	TAGLIOLINI AL NERO DI SEPIA		
CTAGLV	TAGLIOLINI VERDI		16

[PUGLIA] Produrre pasta di alta qualità è stato sempre il sogno di Attilio Mastromauro che inizia il suo cammino e la sua "missione" di industriale nel 1930. Si utilizzano esclusivamente semole di grano duro di prima qualità.

GRANORO PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

Cod.	Nome	Cod.	Nome	Cont.	Pz
59G	DITALI RIGATI	24G	SEDANINI	500 gr	24
60G	DITALINI RIGATI	70G	SEMI DI CICORIA		
23G	ELICOIDALI	14G	SPAGHETTI RISTORANTI		
107G	FILINI	13G	SPAGHETTI VERMICELLI		
4G	LINGUINE	12G	SPAGHETTI VERMICELLONI		
106G	MEZZE PENNE RIGATE	15G	SPAGHETTINI		
18G	MEZZI RIGATONI	100G	SPIRALI GRANDI		
26G	PENNE RIGATE	74G	STELLINE		
121G	LASAGNA DI SEMOLA DI GRANO DURO			500 gr	12

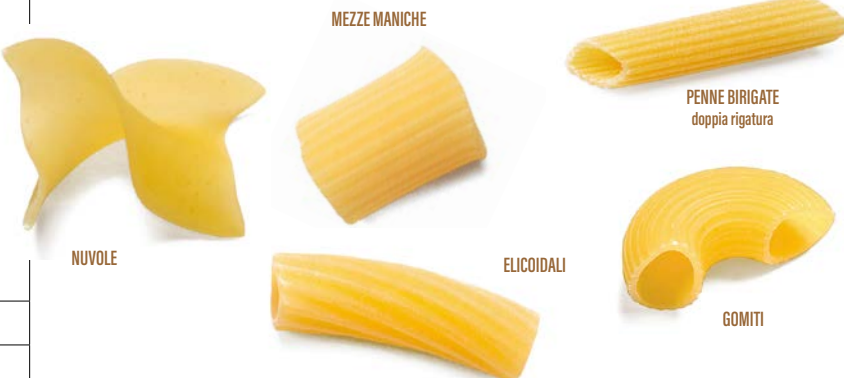


GRANORO PASTA DI GRANO DURO

100% PUGLIA "DEDICATO"

La pasta Granoro Dedicato è ottenuta dalla selezione di varietà di grani duri coltivati esclusivamente in Puglia, il granaio d'Italia. Una materia prima di altissima qualità Certificata: • ASSENZA GLIFOSATO • ASSENZA PESTICIDI • Rintracciabilità lungo tutta la filiera produttiva del prodotto.

Codice	Nome	Cont.	Pz
11D	BUCATINI Trafilatura classica	500 gr	20
88G	CASARECCIA Trafilatura ruvida		
78G	FARFALLINE		
79G	FARFALLONI Trafilatura ruvida		
260D	FUSILLI Trafilatura ruvida		
261D	ELICOIDALI Trafilatura ruvida		
41D	GOMITI Trafilatura classica		
39D	GNOCCHI Trafilatura classica		
182D	LINGUINE Trafilatura ruvida		
91G	ORECCHIETTE Trafilatura ruvida		
186D	MEZZE MANICHE Trafil. ruvida		
266D	MEZZE PENNE BIRIGATE doppia rigatura - Trafilatura ruvida		
259D	PENNE BIRIGATE doppia rigatura - Trafilatura ruvida		
180D	SPAGHETTI Trafilatura ruvida		
110D	SPAGHETTONE Trafilatura ruvida		
45D	TRIVELLA Trafilatura classica		
96G	NUVOLE Trafilatura classica	500 gr	10



"DEDICATO" LE SPECIALITÀ DI ATTILIO

Cod.	Nome
138D	CALAMARI
82G	NIDI DI FETTUCCINE
134G	NIDI DI PAPPARDELLE
81G	NIDI DI TAGLIATELLE
83G	NIDI DI TAGLIOLINI
136D	PACCHERI





GRANORO PASTA SENZA GLUTINE con farina di mais, riso e quinoa

Codice	Nome	Cont.	Pz
SPAGLU	SPAGHETTI	400 gr	12
FUGLU	FUSILLI		
CASGLU	CASERECCHE		
SEGLU	SEDANI		
PENGLU	PENNE RIGATE		

Per la pasta Glutenfree è stato scelto un mix a base di farina di mais (una miscela di mais bianco e giallo), farina di riso e farina di quinoa. Una miscela equilibrata per ottenere un prodotto dal colore, sapore e consistenza molto simili alla pasta convenzionale per il piacere di scegliere una pasta buona e gustosa come quella classica di grano duro.



GRANORO PASTA INTEGRALE BIOLOGICA 100% grano italiano

Offre un'ampia gamma di prodotti adatti a tutti, adulti e bambini ed è prodotta con materie prime coltivate secondo le metodiche dell'Agricoltura Biologica Italiana, che utilizza il metodo di produzione definito e disciplinato a livello comunitario. La certificazione ICEA, garantisce che tutte le materie prime impiegate siano coltivate con metodiche agricole che non prevedono l'uso né di prodotti chimici né di pesticidi e garantisce il controllo di tutta la filiera.



Codice	Nome	Cont.	Pz
ELINT	ELICOIDALI INTEGRALI BIO	500 gr	20
FUSINT	FUSILLI INTEGRALI BIO		
MPINT	MEZZE PENNE RIGATE INTEGRALI BIO		
PINT	PENNE RIGATE INTEGRALI BIO		
SPAIN	SPAGHETTI INTEGRALI BIO		

GRANORO FARINE

Codice	Nome	Cont.	Pz
30G	FARINA "00" Ideale per pane, pasta, dolci, torte e consigliata per impanature. Prodotta e appositamente studiata per l'uso domestico.	1 Kg	10
20G	SEMOLA DI GRANO DURO RIMACINATA Ottima per frittture dorate e croccanti. Si caratterizza per il suo colore giallo oro e per la grana fine. Ha un elevato contenuto di proteine e glutine.		



[PIEMONTE] Il riso Acquerello è coltivato, raffinato e confezionato in Italia nella Tenuta Colombara della famiglia Rondolino. La sua unicità è dovuta alla lavorazione: ancora grezzo viene invecchiato almeno un anno, poi raffinato lentamente con un metodo esclusivo, infine reintegrato con la sua preziosa gemma.

Acquerello unisce la semplicità in cottura del riso bianco con gli elementi nutrizionali più importanti contenuti solo nel riso integrale.

Codice	Nome	Contenuto	Pz
RON250	RISO INVECCHIATO 1 ANNO in lattina	250 gr	1-20
RON5		500 gr	6/12
RON		1 kg	6
R2	RISO INVECCHIATO 1 ANNO in sacchetto sottovuoto	2,5 kg	4
RON7A	LATTINA RISO INVECCHIATO 7 ANNI in lattina Un riso veramente unico al mondo che viene fatto invecchiare da grezzo per 7 anni e poi raffinato lentamente. Tale lavorazione esclusiva stabilizza al meglio l'amido, il quale non si disperde durante la cottura, evitando che i chicchi si attacchino tra loro. La sua lavorazione garantisce risultati impeccabili con sughi di qualsiasi genere, grazie alla capacità superiore di assorbimento dei sapori.	500 gr	6/12



Acquerello è più **BUONO** perché l'unico lavorato con l'elica, un delicato procedimento che conserva intatto ogni chicco.

È più **RICCO**, perché viene invecchiato per almeno un anno in silos refrigerati, rendendo l'amido contenuto nei chicchi più stabile.

È più **SANO**, perché grazie ad un procedimento brevettato, la gemma viene riassorbita nel chicco mantenendo i più preziosi valori nutrizionali del riso integrale.

[PIEMONTE] Da oltre sessant'anni questa azienda è specializzata nella lavorazione dei risi classici della Baraggia dell'Alto Vercellese. La bontà particolare ed esclusiva della nostra terra, l'amore e la cura nella lavorazione tradizionale, abbinate alle più moderne tecnologie, ci permettono di offrire un riso sempre più buono e perfetto.



MORGANTE RISO CARNAROLI

Cod.	Nome	Cont.	Pz
RC	RISO CARNAROLI	1 kg	10
RCS	RISO CARNAROLI sottovuoto		6

MORGANTE RISI CLASSICI

Cod.	Nome	Cont.	Pz
RA	RISO ARBORIO	1 kg	10
RAS	RISO ARBORIO sottovuoto		6
RV	RISO VIALONE NANO		20
RPR	RISO PARBOILED		20



Cod.	Nome	Cont.	Pz
BASM05	RISO BASMATI PROFUMATO sottovuoto Si tratta di un riso dal chicco allungato. I chicchi di riso Basmati sono molto più lunghi che larghi e si allungano ulteriormente durante la cottura (origine Pakistan)	0,5 kg	10/20
RIL	RISO INTEGRALE sottovuoto Nel riso integrale sono presenti fibre, oli (contenuti nel germe) ricchi di acidi grassi insaturi, vitamine (B, PP, K, E), Potassio, Ferro, Calcio e Fosforo. La maggior parte di tali elementi sono invece assenti nel riso raffinato bianco che è composto principalmente da amido ed una parte di proteine.	1 kg	6/12
RNV	RISO NERONE ITALIANO sottovuoto La sua "pelle" nera dipende dal fatto che si tratta di un riso integrale. È un riso profumato, caratteristica tipica dei risi orientali come il Basmati o il Siam Parma. Nasce dalla pianura padana, ma ha una doppia origine esotica, infatti è stato messo a punto da un ibridatore cinese, Wang Xue Ren, ottenuto da una razza sperimentale messa a disposizione dall'Irri che ha sede nelle Filippine.	500 gr	1-20
RRE	RISO INTEGRALE ROSSO sottovuoto Il Riso Rosso è un riso integrale, ha un eccellente valore nutrizionale. Supera per ricchezza di vitamine, oligoelementi e sali minerali ogni altro riso. Ha chicchi medio lunghi, cristallini, di colore rosso rubino, preziosi per il loro contenuto di antiossidanti e per l'alta digeribilità.		1-20





Azienda Agricola DE TACCHI

[VENETO] La tenuta dell'azienda è ancora oggi un territorio intatto, perché trattato con rispetto, nutrito con concimi organici e non invaso dall'urbanizzazione. Non è quindi un caso che due dei prodotti De Tacchi abbiano ottenuto il Presidio Slowfood, come la farina di mais Biancoperla, tipico alimento veneziano settecentesco diventato oggi una rarità.

DE TACCHI FARINE DI MAIS

Codice	Nome	Contenuto	Pz
FBT5	FARINA DI MAIS BIANCOPERLA PRESIDIO SLOW FOOD Biancoperla: Una farina elegante, ottenuta da una selezione di dolce e pregevole mais bianco, coltivato con tecniche a basso impatto ambientale. La lavorazione a grana fine, eseguita in un antico mulino, secondo la tradizione vicentina, conferisce una morbidezza che si presta ad abbinamenti con molti piatti in umido, formaggi o pesce fritto. Ottima anche in fetta abbrustolita o frita, accompagna arrostiti e sughi.	500 gr	9/18
FMT5	FARINA DI MAIS MARANELLO Una farina dall'aroma intenso, ottenuta da una selezione di pregevole mais arancio caratteristico per la sua puntinatura, che viene coltivato con tecniche a basso impatto ambientale. Un gusto pieno di farina cotta, che preannuncia il deciso sapore di polenta. Da gustarsi morbida con molti piatti in umido, formaggi o pesce fritto. Eccellente anche in fetta abbrustolita o frita, accompagnando arrostiti e sughi, ma anche per preparare torte, frittelle, biscotti, pane, pasta, grissini e impanature.	500 gr	9/18



L'OLMO

[PIEMONTE] L'Azienda L'Olmo è situata nel cuore del Monferrato, si contraddistingue per la continua ricerca ed il mantenimento dell'elevato standard qualitativo dei suoi prodotti, utilizzando esclusivamente riso Carnaroli; i prodotti sono senza coloranti e conservanti chimici ed inoltre non contengono glutine, e sono senza O.G.M.

L'OLMO FARINA DI MAIS

Codice	Nome	Cont.	Pz
MGPI500	FARINA DI POLENTA INSTANTANEA	500 gr	6





L'OLMO RISOTTI PRONTI IN 18 MINUTI

Codice	Nome	Cont.	Pz
MGRA	RISOTTO AGLI ASPARAGI	300 gr	6
MGR CZ	RISOTTO ALLE CAROTE E ZUCCHINE		
MGR F	RISOTTO AI FUNGHI PORCINI		
MGR R	RISOTTO AL RADICCHIO		
MGR ZF	RISOTTO ALLO ZAFFERANO		
MGR ZU	RISOTTO ALLA ZUCCA		



L'OLMO BRODO VEGETALE

Codice	Nome	Cont.	Pz
MGBV180	BRODO VEGETALE sale, estratto brodo vegetale, farina di riso, verdure disidratate, erbe aromatiche e spezie	180 gr	6



[UMBRIA] Azienda Agricola La Valletta nasce nel 1985 per iniziativa di Antonio e Adriana Cappelletti, a seguito della trasformazione della loro già avviata azienda agricola e provenienti da una lunga tradizione, alla quale collaborano i figli Alessandro e Rosalba. Dopo quasi venti anni è un'azienda apprezzata e rinnovata nel settore della produzione e commercializzazione dei legumi e dei cereali stando attenti a saper scegliere quello che il mercato stesso richiedeva, e soprattutto nel saper proporre e far riscoprire alcuni sapori umbri ormai scomparsi, quali la cicerchia e il farro.

LA VALLETTA ZUPPE DI LEGUMI E CEREALI

Cod.	Nome	Cont.	Pz
LVMD400	MINISTRA DE A CUPRA Ingredienti: LENTICCHIE DECORTICATE, FARRO PERLATO, ORZO PERLATO E PISELLI	400 gr	12
LVZC400	ZUPPA CONTADINA Ingredienti: FAGIOLI CANNELLINI, FAGIOLI BORLOTTI, FARRO PERLATO		
LVZR400	ZUPPA RUSTICA (senza amollo) Ingredienti: LENTICCHIE, FARRO PERLATO, ORZO PERLATO		
LVZE400	ZUPPA ETRUSCA Ingredienti: FAVE SPEZZATE, FAGIOLI DEL PURGATORIO, PISELLI E LENTICCHE ROSSE		
LVZF400	ZUPPA FANTASIA Ingredienti: lenticchie, fave, piselli, ceci, fagioli borlotti, fagioli cannellini, orzo perlato, lenticche decorticate		
LVZCF400	ZUPPA COLFIORITO Ingredienti: CECI DECORTICATI, LENTICCHIE DI COLFIORITO, PISELLI DECORTICATI, LENTICCHE ROSSE		
LVZLC400	ZUPPA LEGUMI E CEREALI Ingredienti: CECI DECORTICATI, PISELLI DECORTICATI, ORZO PERLATO		



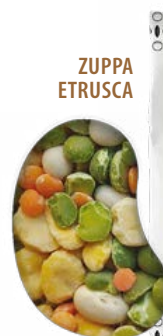
MINISTRA DE A CUPRA



ZUPPA CONTADINA



ZUPPA RUSTICA (senza amollo)



ZUPPA ETRUSCA



ZUPPA FANTASIA



ZUPPA COLFIORITO



ZUPPA LEGUMI E CEREALI

LA VALLETTA LEGUMI

Cod.	Nome	Cont.	Pz
LVCE400	CECI DI COLFIORITO	400 gr	12
LVCIC400	CICERCHIE DI COLFIORITO		
LVBOR400	FAGIOLI BORLOTTI		
LVCAN400	FAGIOLI CANNELLINI		
LVPUR400	FAGIOLI TONDINI		
LVFAV400	FAVE SECCHIE SPEZZATE		
LVLEN400	LENTICCHIE DI COLFIORITO		
LVPIS400	PISELLI VERDI SPEZZATI		
LENIGP250	LENTICCHIE DI CASTELLUCCIO I.G.P.	250 gr	
00006	LENTICCHIE DI COLFIORITO - JUTA	400 gr	



CECI DI COLFIORITO



CICERCHIE DI COLFIORITO



FAGIOLI BORLOTTI



FAGIOLI CANNELLINI



FAGIOLI TONDINI



FAVE SECCHIE SPEZZATE



LENTICCHIE DI COLFIORITO



PISELLI VERDI SPEZZATI



LENTICCHIE DI CASTELLUCCIO I.G.P.



LENTICCHIE DI COLFIORITO

FARRO PERLATO DI COLFIORITO



ORZO PERLATO DI COLFIORITO



LA VALLETTA CEREALI

Cod.	Nome	Cont.	Pz
LVFA400	FARRO PERLATO DI COLFIORITO	400 gr	12
LVOR400	ORZO PERLATO DI COLFIORITO		



LA VALLETTA GALLETTE

Codice	Nome	Contenuto	Pz
700008	GALLETTE DI FARRO	50 gr	12

LA VALLETTA ZAFFERANO DI COLFIORITO

Cod.	Nome	Cont	Pz
001	ZAFFERANO IN FILI Lo zafferano purissimo in fili de La Valletta gode di un valore aggiunto unico, il micro-clima dell'altopiano di Colfiorito, che lo pone tra i migliori coltivati in Italia.	0,5 g	6/12



[PUGLIA] è un marchio italiano che sviluppa e propone prodotti da forno ad alto contenuto innovativo destinati sia al consumatore attento all'aspetto salutistico che agli addetti della ristorazione. La fragrante materia del gusto Italiano.

FRISCOUS®

Friscous® è un alimento innovativo che unisce la velocità e la semplicità di preparazione alla possibilità di abbinamento di qualsiasi condimento. Grano duro italiano, lievito madre, curcuma, lavorazione artigianale e la cottura in antichi forni a legna d'ulivo, oltre ad esaltare il sapore e il gusto Friscous®, lo rendono un prezioso alleato per la nostra salute. Adatto anche per chi segue una dieta vegetariana o vegana.

Cod.	Nome	Cont	Pz
FRI200	FRISCOUS® classico	200 gr	15
FRI500		500 gr	10



CROSTELLE®

Le uniche ed originali: solo con farina, acqua, sale, lievito madre e olio extra vergine di oliva, miscelati insieme per un gusto inconfondibile. Versatili e fragranti, profumano di tradizione e calore domestico per accompagnarvi in ogni momento della giornata.

Cod.	Nome	Cont	Pz
GACRO200	CROSTELLE® classiche Classiche: farina, acqua, sale, lievito madre e olio extra vergine di oliva 100% italiano,	200 gr	20
GACRO500		500 gr	8
GACROINT200	CROSTELLE® Integrali, fragranti e salutari, poiché realizzate solo con farina integrale. Appreziate per il gusto semplice e rustico.	200 gr	20





SUNALLE

[SARDEGNA] Il pane più moderno è quello antico: questo il motto di Sunalle. Fonni è il paese più alto della Sardegna dove il Vecchio Forno e la lavorazione del pane tipico sono legati da molto tempo. Nel 2001 Il Vecchio Forno ha scelto una sede più grande, per accogliere gli attuali oltre 30 dipendenti, e ha cambiato anche nome in Sunalle. La scelta accurata degli ingredienti dà vita a prodotti di alta qualità frutto dell'utilizzo di antiche ricette locali, del lavoro di personale qualificato e del controllo sul processo produttivo. Le materie prime vengono acquistate principalmente in Sardegna da fornitori selezionati.



SUNALLE PANE CARASAU

Cod.	Nome	Cont	Pz
VFCAR250	PANE CARASAU ASTUCCIO	250 gr	10
VFCART250	PANE CARASAU TERMORETRAIBILE		

SUNALLE PASTA TIPICA

Cod.	Nome	Cont	Pz
VFFRETO500	FREGULA SARDA TOSTATA	500 gr	12
VFGNO500	GNOCCHETTI SARDI		16





SUNALLE GUTTAU

Cod.	Nome	Cont	Pz
VFGUT250	PANE GUTTAU CLASSICO ASTUCCIO	250 gr	10

SUNALLE DELICATEZZE DI GUTTAU

Strisce di pane guttiau

Cod.	Nome	Cont	Pz
VFSG180	DELICATEZZE DI GUTTAU Vaschetta	180 gr	12
VFSG300		300 gr	1-16



SUNALLE SCRICCHIOLE DI GUTTAU

Le SCRICCHIOLE sono un ottimo sfizio per accompagnare l'aperitivo

Cod.	Nome	Cont	Pz
VFSCP500	SCRICCHIOLE DI GUTTAU ALLA PAPRIKA Secchiello	500 gr	1-6
VFSCR500	SCRICCHIOLE DI GUTTAU AL ROSMARINO Secchiello		



SUNALLE SAVOIARDONE

Cod.	Nome	Cont	Pz
VFSA350	SAVOIARDO SARDO	350 gr	12





GRISSINIFICIO BO

NEW

Il Panificio Bo ha una lunga storia. Fu fondato nel 1820 a Rocchetta Tanaro, un piccolo paese in Piemonte nel cuore del Monferrato. Da una piccola panetteria di paese, l'azienda Bo in pochi decenni si è trasformata in una moderna struttura artigianale in grado di soddisfare le molteplici richieste di mercato conservando il rispetto delle tradizioni. L'amore per il buon cibo e per i prodotti artigianali "Fatti a mano" ha fatto sì che le ricette tramandate di generazione in generazione possano essere riconosciute per la loro "Qualità e genuinità"

GRISSINIFICIO BO GRISSINI STIRATI A MANO

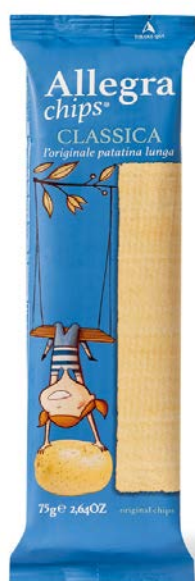
Cod.	Nome	Cont	Pz
BO121CAST	CLASSICI Grissini stirati a mano senza strutto con olio di riso	120 gr	8
BO181AST		180 gr	10
BO185AST	ALL'ACQUA Grissini stirati a mano senza grassi aggiunti	180 gr	
BO184AST	INTEGRALI Grissini stirati a mano 100% integrali senza strutto con olio di riso	180 gr	



GRISSINIFICIO BO LA FOCACCINA BO

Striscia di focaccia artigianale classica
senza strutto con olio di riso.

Cod.	Nome	Cont	Pz
B0101FOAS	CLASSICA		
B0102FOAS	AL ROSMARINO	100 gr	10
B0106FOAS	ALLE OLIVE TAGGIASCHE		



GRISSINIFICIO BO ALLEGRA CHIPS CLASSICA

Cod.	Nome	Cont	Pz
ALCH75	Lo stuzzicante snack leggero e croccante di patata	75gr	20

[PUGLIA] L'azienda Orlando ha origine dal sogno di un bambino: condividere la gioia contenuta nella bontà di un alimento semplice e genuino. Così dalle mani sapienti e dalle antiche ricette, sono giunti ad una realtà moderna che rivolge grande attenzione ad ogni processo di produzione, attraverso l'accurato controllo di ogni singolo passaggio e con la stessa accuratezza nella ricerca delle materie prime, solo ingredienti di altissima qualità, genuini e locali.

ORLANDO TARALLI AL VAPORE

Cod.	Nome	Cont	Pz
ORTACL250	TARALLI COTTI AL VAPORE CLASSICI	250 g	20
ORTACL5		5 Kg	1
ORTAINT250	TARALLI COTTI AL VAPORE INTEGRALI	250 g	20



La cottura **a vapore** rappresenta **l'innovazione**.

Questa infatti consente di non perdere le qualità nutritive di ciascun ingrediente e soprattutto ci permette di ottenere un prodotto molto più friabile, croccante ed estremamente leggero.



DOLOMAIS

[VENETO] 100% farina di mais integrale proveniente dall'arco alpino e italiano, un ciclo di produzione che rispecchia l'arte artigianale, concede il tempo necessario per creare prodotti autentici e di alta qualità.



SENZA
ADDITIVI



SENZA
OGM



SENZA
OLIO

DOLOMAIS CLASSICHE BIO

Codice	Nome	Cont.	Pz
BTCRPO80	DOLOMAIS Ali di granturco delle Dolomiti	80 gr	12
BTCRPO250		250 gr	6



AZ. AGR. CORILÙ

[PIEMONTE] Lu è un piccolo paese nel cuore del Monferrato.

Nel 1996 un gruppo di coltivatori decise di convertire tutti i propri terreni in noccioleti. Da questo connubio di risorse, credendo fortemente in un progetto per i nostri territori assolutamente innovativo e all'avanguardia, nel 2005 prende vita la Corilù che ancora oggi è gestita e condotta dalle famiglie dei soci fondatori che portano avanti i valori aziendali di generazione in generazione. Corilù oggi si può definire una realtà importante per la coltivazione e la produzione della Nocciola Piemonte IGP. Alla base del successo della cooperativa, oltre ad un gruppo di lavoro altamente specializzato, vi è l'utilizzo di macchinari e tecnologie all'avanguardia ed in costante aggiornamento.

Tutta la produzione è sotto lo stretto disciplinare del Consorzio per la Tutela e la Valorizzazione della Nocciola Piemonte IGP.



CORILÙ NOCCIOLE PIEMONTE IGP

Cod.	Nome	Cont	Pz
CORNPS200	NOCCIOLE PIEMONTE IGP SGUSCIATE	200 gr	8
CORNPT200	NOCCIOLE PIEMONTE IGP TOSTATE		



CORILÙ CREMA DI NOCCIOLA 60%

Cod.	Nome	Cont	Pz
CORCRNOC	CREMA DI NOCCIOLA CLASSICA 60%	212 gr	6
CORCRNOG	CREMA DI NOCCIOLA GIANDUIA 60%		
CORCRNOF	CREMA DI NOCCIOLA FONDENTE 60%		



EVERGREEN
di Pietro Bonaccorso

EVERGREEN

[SICILIA] Una famiglia di artigiani che dal lontano 1960 si tramanda la passione di coltivare il Pistacchio Verde di Bronte D.O.P. Nel 1970 Pietro decise di concretizzare il progetto del padre, fondando Evergreen che oggi conta circa 10 ettari di pistacchieti che garantiscono grandi quantità di prodotto ogni due anni. **Non si limitiamo a coltivarlo** ma sono in grado di offrire circa venti varianti di prodotto, dal dolce al salato, tutte a base di pistacchio **grazie ai due stabilimenti di trasformazione.**



EVERGREEN PISTACCHIO VERDE DI BRONTE D.O.P.

essiccato al sole non tostato.

Cod.	Nome	Cont	Pz
EVPIBRS100	PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP SGUSCIATO	100 gr	10/20
EVPIBRS1		1 Kg	1-10



EVERGREEN PISTACCHIO

Cod.	Nome	Cont	Pz
EVPIIRS100	PISTACCHIO IRAN SGUSCIATO	100 g	10/20
EVPIIS1		1 Kg	1-10



EVERGREEN MANDORLA SICILIANA TUONO

Cod.	Nome	Cont	Pz
EVMAP100	MANDORLA SICILIANA TUONO PELATA Chicchi di forma piatta e leggermente tonda, calibrate e sottoposte al processo di pelatura, completamente dolci.	100 g	10/20
EVMA5100	MANDORLA SICILIANA TUONO SGUSCIATA	100 gr	10/20





EVERGREEN GRANELLA DI PISTACCHIO

Cod.	Nome	Cont	Pz
EVGRP100	GRANELLA 100% "PISTACCHIO VERDE DI BRONTE D.O.P."	100 gr	6/12
EVGRPIM100	GRANELLA DI PISTACCHIO MEDITERRANEO		10



EVERGREEN PESTO DI PISTACCHIO



Cod.	Nome	Cont	Pz
EVPEPI90	PESTO DI PISTACCHIO MEDITERRANEO Il pesto di pistacchi è un condimento di origine completamente vegetale. Ideale per la pasta fresca, ottimo anche su croccanti crostini da servire come stuzzicanti antipasti. Consigliato anche su cibi cotti. (carne, pesce)	90 gr	14
EVPEPI1	Ingredienti: 60% Pistacchio (Iran) ottenuto dal processo di sgusciatura, olio di semi di girasole, sale iodato. PRODOTTO NON PASTORIZZATO.	1 Kg	1-8



EVERGREEN CREMA DOLCE



Cod.	Nome	Cont	Pz
EVCRI190	CREMA DI PISTACCHIO MEDITERRANEO L'inconfondibile gusto del Pistacchio racchiuso in una finissima crema dolce da gustare su pane, biscotti e all'interno di pan di spagna. Ingredienti: Pistacchio (Or. Iran) lievemente tostato min. 40%, Zucchero, Olio di girasole, Grassi vegetali (cocco, cacao), latte scremato in polvere, siero del latte in polvere, emulsionante: E322 lecitina di girasole, aroma vaniglia	190 gr	12



VEDI IL
RICETTARIO
ZABAUDO



ZABÀ

[PIEMONTE] Zabà: lo zabaione di **Alberto Marchetti**. La ricetta è quella di Langa, con il marsala, e la tradizione è torinese. **I migliori ingredienti:** le uova sono fresche da galline allevate a terra e lo zucchero è italiano al 100%. Il progetto Zabà nasce nella Torre dell'Eremo di Pecetto (TO), **insieme ad un gruppo di ragazzi diversamente abili.**



CONFEZIONE ZABÀ

Cod.	Nome	Cont	Pz
ZAB02	ZABÀ CLASSICO	500 gr	6
ZAB01		200 gr	12
ZABPU01	ZABÀ CLASSICO PORTAUOVA 4x40 gr	160 gr	6



Azienda Agricola IL CONVENTO

[CAMPANIA] L'amore ed il rispetto verso la natura ha portato la famiglia Pollio a gestire il fondo Annunziata dove nel 2014 ha dato inizio al nuovo progetto di agricoltura biologica mirato alla produzione di olio e di limoncello bio. Dedica particolari attenzioni alla qualità e alla cura del terreno al fine di preservare la massima genuinità dei suoi prodotti.



IL CONVENTO LIQUORI

Cod.	Nome	Cont	Pz	
L05	 LIMONCELLO DI SORRENTO I.G.P. 34° Senza Conservanti e aromi artificiali Dal limone "ovale di Sorrento" un succulento agrume di grande pregio, nasce questo squisitissimo liquore agro-dolce dal sapore genuino.	500 ml	6	
L7A		700 ml		
L1		 1000 ml		
M05	MANDARINETTO PRODUZIONE LIMITATA 30° (LIQUORE AI MANDARINI) Il segreto di quest'ottimo liquore, ancora una volta, è la genuinità del frutto: il mandarino della Penisola Sorrentina. Il liquore è ottenuto dall'infusione delle sue bucce: Si distingue per il suo gusto delicato e deciso.	500 ml		
A05	ARANCELLO PRODUZIONE LIMITATA 30° (LIQUORE ALLE ARANCE) Anche l'arancia di Sorrento è un prodotto tipico. Il frutto è caratterizzato da una buccia spessa e profumatissima, che racchiude una ricca polpa leggermente acre ma ricca di vitamine, dal quale nasce questo ottimo liquore dal sapore unico ed inconfondibile.			
LIQ05	LIQUIRIZIA PRODUZIONE LIMITATA 25° (LIQUORE ALLA LIQUIRIZIA) Pianta erbacea che cresce spontaneamente nei terreni del Meridione. Le si riconoscono fin dall'antichità numerose proprietà benefiche; dalla sua radice si ricava "l'anima nera" la materia prima per creare questo liquore dal gusto deciso e tipico della nostra terra.			
LIQ1	 1000 ml			



IL CONVENTO BABÀ

Cod.	Nome	Cont	Pz
B1L	BABÀ AL LIMONCELLO Gli alimenti tipici della Penisola Sorrentina si uniscono per creare l'unione perfetta: il babà e il limoncello, il dolce doppiamente napoletano.	300 gr	12
B1R	BABÀ AL RHUM Questa bontà della pasticceria napoletana incontra l'acquavite ottenuta dalla distillazione della melassa. Infatti dopo la cottura il babà viene fatto asciugare in modo da far evaporare l'umidità e, poi, posto in contenitori pieni di rum.		



IL MONTE La produzione dei mieli è certificata e controllata in ogni sua fase, dai campi di raccolta fino all'invasettamento. Il miele raccolto è lavorato e confezionato presso l'azienda apistica Tenuta Ritiro di Giacomo Acerbi, situata nel cuore dei colli tortonesi in Piemonte, leader in Europa nella selezione e allevamento delle api regine. Qui la lavorazione del miele è effettuata in una struttura all'avanguardia, dotata dei più moderni e specializzati impianti di estrazione e confezionamento, in grado di garantire altissimi standard qualitativi, una tracciabilità completa e una lavorazione che rispetta ed esalta le proprietà nutritive e le caratteristiche dei vari mieli. **Tutti i mieli sono estratti a freddo, mai pastorizzati, biologici certificati ed esclusivamente italiani da filiera controllata. Sono l'espressione della varietà botanica che le api custodiscono e difendono grazie alla loro preziosa e costante opera di impollinazione.**

MIELEGIACOMOACERBI MONOFLORA BIO

Cod.	Nome	Cont	Pz
GIAC250	MIELE ACACIA BIO Un miele liquido, cristallino e con sentori di confetto, vaniglia, mandorla e note floreali. È il miele più dolce ed il più ricco di fruttosio. È prodotto nei mesi di aprile e maggio tra le colline e le pianure di Piemonte, Lombardia ed Emilia-Romagna.	250 gr	6/12
GICA250	MIELE CASTAGNO BIO Un miele liquido, aromatico, leggermente amarognolo ed astringente al palato. È prodotto tra giugno e luglio sull'Appennino ligure-piemontese. A cavallo tra il mare e la pianura		
GILAV250	MIELE LAVANDA BIO <i>Orig. Francia - Provenza</i> Dal tipico profumo intenso, floreale, di piante officinali, ha un sapore delicato aromatico e fruttato che ricorda il fico maturo e la cannella. Naturalmente ricco di minerali, ferro e manganese, è particolarmente indicato nella dieta sportiva. Raro e prezioso questo miele è un piccolo tesoro da assaporare, almeno una volta nella vita.		
GITI250	MIELE TIGLIO BIO Miele dall'aroma intenso, mentolato, fresco e persistente al palato. Il Miele di Tiglio è lavorato con il processo della cristallizzazione guidata. È prodotto nel mese di giugno nella pianura lombarda ed emiliana e nella fascia prealpina piemontese.		



MIELEGIACOMOACERBI MILLEFIORI BIO

Cod.	Nome	Cont	Pz
GIMILC250	MIELE MILLEFIORI CREMOSO BIO Cremoso, lavorato con il processo della cristallizzazione guidata, ha sentori di uva moscato con note vegetali e fruttate persistenti al palato. È il miele più ricco e completo dal punto di vista organolettico. È prodotto nel periodo estivo, sulle colline piemontesi e nelle pianure lombarde fra le fioriture di cespugli di rovo, filari di ailanto e tiglio, medicinali e campi di girasole.	250 gr	6/12
GIMILN250	MIELE MILLEFIORI "NOVELLO" BIO È il primo miele della stagione, delicato ed intenso. Nei prati, nei campi, sulle colline del Piemonte e della Lombardia dove sbocciano i primi fiori.		
GIALP250	MIELE MILLEFIORI "FIORI DELLE ALPI" BIO di colore ambrato o giallo paglierino. Al palato è persistente con note di erbe aromatiche. È prodotto durante i mesi di giugno e luglio nelle praterie alpine piemontesi costituite da pascoli dalla biodiversità unica e delicata: come trifogli, orchidee acetosella, achillea, timo, asfodelo, genziane, fiordalisi, rododendri, giacinti e mirtilli.		
GIMED250	MIELE MILLEFIORI "MACCHIA MEDITERRANEA" BIO Ambrato tendente alla nocciola, al palato è dolce e persistente con note fresche di salvia e di erbe officinali. È prodotto dalla primavera all'estate in un crescendo di profumi e sentori che rispecchiano in pieno l'ecosistema delle fasce costiere mediterranee: rosmarino, timo, origano, menta, finocchio selvatico, mirto, meliloto.		
GIEMI250	MIELE MILLEFIORI "PRATI DELL'EMILIA" BIO Biondo con sfumature arancio, è un miele particolarmente leggero al palato ed ha un gusto fresco con note di erba tagliata e floreali. È prodotto da giugno ad agosto, nelle pianure emiliane, fra le fioriture di erba medica, trifogli, ravanella, carota, mentuccia, girasole, melone, anguria, rafano, bietole ed occasionalmente melate di bosco.		
GITOS250	MIELE MILLEFIORI "MAREMMA TOSCANA" BIO Dal color giallo scuro con riflessi ramati. Al palato è persistente con note di fieno e liquirizia. È prodotto da aprile a settembre nei comuni di Grosseto, Capalbio e nel parco naturale della penisola dell'Argentario. Le fioriture si susseguono partendo da quelle tipiche della macchia mediterranea (rosmarino, erica), passando a quelle estive di sulla e girasole, fino ad arrivare a quelle autunnali di inula, corbezzolo ed edera.		



VALVERBE



[PIEMONTE] Valverbe è uno splendido connubio tra l'antica tradizione erboristica e la ricerca avanzata di nuove tecnologie di produzione. Nasce nel 1985 a Bellino (1500 mslm) in alta Val Varaita un luogo incontaminato, particolarmente conosciuta per le sue apprezzate "tisane di montagna" opera secondo una logica di filiera che, unica nel settore, va dalla coltivazione al prodotto finito confezionato in filtri.

Le erbe, **biologiche, senza OGM e fresche di raccolto, vengono essiccate con un innovativo sistema "a cellula aperta"** che le priva dell'acqua ma ne conserva integra la membrana cellulare e con essa i principi attivi, l'aroma ed il profumo: **una rivoluzione rispetto al sistema tradizionale, con risultati che si vedono e si sentono!** Le erbe così essiccate, infatti, quando vengono reidratate, rigonfiano e tendono a riprendere il turgore della pianta fresca.

VALVERBE TISANE BIO DI MONTAGNA

Cod.	Nome	Cont	Pz
VAINLIQ	INFUSO ALLA LIQUIRIZIA per favorire la funzione digestiva	30 gr 20 filtri	6
VAINFIN	INFUSO DI SEMI DI FINOCCHIO un seme prezioso per tutte le età		
VAINML	MIRTILLO E LAMPONE ricchi di energia		
VASOSER	SONNO SERENO con passiflora per un fisiologico sonno		
VALCZ	LIQUIRIZIA CURCUMA E ZENZERO miscela ayurvedica ideale dopo pasto		
VAMG	MELOGRANO con rosa canina per contrastare i radicali liberi		
VALZ	LIMONE E ZENZERO con limone intero bio di Sicilia		
VADRE	DRENAFORMA		
VADET	DETOX CARCIOFO E LIMONE effetto depurativo		
VAZESTR	ZEROSTRESS con rodiola per la stanchezza fisica e mentale		
VACHAR	CHOCO ARANCIO		
VADEPURA	DEPURA		
VAFRECR	FRUTTI ROSSI E CRAMBERRIES		
VAFRBOSCO	FRAGOLINE DI BOSCO E RIBES		
VACA	CAMOMILLA		
VAINMAT	INFUSO DEL MATTINO	30 gr 22 filtri	6
VAINSERA	INFUSO DELLA SERA		
VALAX	LAXATIVA		
VAREL	RELAX TIGLIO E ARANCIO		
VAMIMUL	MINIMULTIGUSTO		

VALVERBE THE BIO IN FILTRO

Cod.	Nome	Cont	Pz
VAVERDE	THE VERDE	30 gr 20 filtri	6
VATENERO	THE NERO ENGLISH BREAKFAST		



VALVERBE TOTEM

Cod.	Nome	Cont
VAZEPEN78	TOTEM ZERO PENSIERI	72 TISANE + 6 OMAGGIO



- DETOX E • Detox carciofo e curcuma
- DEPURATIVE • Drenaforma
- PER IL SONNO • Sonno sereno
- Relax tiglio e arancio
- ALLA FRUTTA • Mirtillo e lampone
- Melograno
- DIGESTIVE E • Finocchio
- SGONFIANTI • Limone e zenzero
- Curcuma liquirizia e zenzero
- REGOLARITÀ • Laxativa
- TÈ • Tè verde
- CHOCO • Choco Arancio





Azienda Agricola PUNTO VERDE

[EMILIA ROMAGNA] Situata in provincia di Modena, l'azienda agricola si estende su 10 ettari di superficie, coltivati unendo la tradizione alle più evolute tecniche dell'agricoltura biologica. Ciliegie, duroni, susine, albicocche, pere, mele e pesche sono alcune delle specialità prodotte, cui si aggiungono fragole, fichi, zucche, pomodori ed altri ortaggi. La scelta del biologico soddisfa infatti la ricerca di sapori autentici, fragranze spesso dimenticate

PUNTO VERDE COMPOSTE DI FRUTTA CON ZUCCHERO D'UVA BIO



Cod.	Nome	Cont	Pz
C230AL	ALBICOCCHIE	230 gr	8
C230AR	ARANCE		
C230AM	AMARENE		
C230CI	CILIEGIE		
C230FI	FICHI		
C230FR	FRAGOLE		
C230PS	PESCHE		
C230SU	SUSINE		



PUNTO VERDE "SOLO FRUTTA" BIO 100% FRUTTA SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI

Cod.	Nome	Cont	Pz
S230AL	ALBICOCCHIE	230 gr	8
S230CI	CILIEGIE		
S230MI	MIRTILLI		
S230PR	PERE		
S230PS	PESCHE		
S230SU	SUSINE		



PUNTO VERDE FRULLABIO CLASSICO

Cod.	Nome	Cont	Pz
F200AL	Nettare di ALBICOCCA - 80% di frutta	200 ml	12
F500AL		500 ml	6
F200ME	Nettare di MELA - 80% di frutta	200 ml	12
F500ME		500 ml	6
F200PR	Nettare di PERA - 80% di frutta	200 ml	12
F500PR		500 ml	6
F200PS	Nettare di PESCA - 80% di frutta	200 ml	12
F500PS		500 ml	6
F200MI	Nettare di MIRTILLO - 80% di frutta	200 ml	12
F200MO	Succo di MELOGRANO - 100% di frutta		
F200AR	Succo di ARANCIA - 100% di frutta		
F200ACE	ACE Succo di ARANCIA, CAROTA, LIMONE		

PUNTO VERDE FRULLA CLASSICO

Cod.	Nome	Cont	Pz
F200AN	Succo di ANANAS - 100% di frutta	200 ml	12



PUNTO VERDE FRULLABIO PIÙ

Cod.	Nome	Cont	Pz
FP2AZ	Bevanda ARANCIA e ZENZERO	200 ml	12
FP2MC	Bevanda MELA e CANNELLA		
FP2PZ	Bevanda PERA e ZENZERO		



TOMARCHIO

[SICILIA] Era il 1920 quando Filippo Tomarchio avviò la produzione della prima bottiglia artigianale, distribuita porta a porta in cassette di legno: la gassosa con la pallina (la caratteristica bottiglia con la biglia di vetro). Muovevano così i primi passi nel territorio di Acireale in provincia di Catania, all'ombra del più alto vulcano d'Europa, per espandersi 40 anni dopo in tutta la provincia etnea e negli anni 80 in tutto il territorio regionale. Oggi, dopo quasi un secolo, mantenendo ben salde le radici in Sicilia, hanno esteso i confini al resto d'Italia e in 21 paesi all'estero affermandosi quale vera e propria eccellenza made in Sicily.



Deliziosamente rinfrescante, dal tipico retrogusto amaro, la nostra Tonica è aromatizzata con estratti dei migliori limoni di Sicilia, per esaltarne il sapore unico e vivace. Ideale come aperitivo, da servire con una scorza di limone accompagnata da olive, pistacchi o mandorle. Perfetta come base per cocktail made in Sicily.

TOMARCHIO TONICA

Cod.	Nome	Cont	Pz
TOTO20	TONICA l'aperitivo dei Siciliani	200 ml	24

Per il nostro APERITIVO ROSSO abbiamo unito le note inconfondibili delle Arance Rosse di Sicilia al gusto aromatico e dolce del Fico d'India coltivato alle pendici dell'Etna. Un mix inedito capace di svelare delicatamente ad ogni sorso un bouquet di profumi mediterranei unico e inatteso!



TOMARCHIO APERITIVI

Cod.	Nome	Cont	Pz
TOAPRO	APERITIVO ROSSO	200 ml	24
TOAPEBI20	APERITIVO BIONDO		



Il nostro Aperitivo Biondo è impreziosito dalle inedite note fresche e delicate dell'alloro, sapientemente miscelate con l'acqua proveniente dalle pendici dell'Etna e la dolcezza tipica dell'arancia maturata al caldo sole di Sicilia.



TOMARCHIO THE ALLA FRUTTA BIO

Cod.	Nome	Pz	
TOTHELM	THE AL LIMONE MANDARINO BIO	275 ml	24
TOTHEPM	THE ALLA PESCA MELONE BIO		
TOTHEZAME	THE VERDE ZAGARA E MENTA		



- Succo • Acqua dell'Etna
- Senza conservanti
- Zucchero di canna biologico.
- Solo aromi naturali e olii essenziali

**Solo agrumi
da agricoltura
biologica di Sicilia**



TOMARCHIO BIBITE BIO

Cod.	Nome	Pz	
TOC025	BIO COLA con succo limone di Siracusa IGP	275 ml	24
TOGA25	BIO GAZZOSA con succo limone di Siracusa IGP		
TOARR25	BIO ARANCIATA ROSSA 20% arancia rossa di Sicilia IGP		
TOAR25	BIO ARANCIATA 20% arancia di Ribera DOP		
TOCH25	BIO CHINOTTO		
TOLI25	BIO LIMONATA 16% limone di Siracusa IGP		
TOMA25	BIO MANDARINO 16% di mandarino del distretto agrumi Sicilia		

[TRENTINO ALTO ADIGE] Nasce in Val di Non, nel cuore di una zona che produce mele pregiate e gustosissime. Lucia Maria così inventa nel 1994 un'azienda artigiana che come scopo si propone di lavorare le Mele per ottenere prodotti altrettanto gustosi, saporiti ma soprattutto salutari, senza aggiunta di additivi né conservanti, all'insegna del benessere. In breve tempo nasce l'Aceto di Mele che, grazie al suo sapore delicato e aromatico ma anche alla sua pacata acidità, conquista il palato dei più esigenti. Visto il successo dell'aceto di mele, decide di affiancare all'aceto un altro derivato della mela: il Succo di Mele.

MELCHIORI SPREMITA DI MELA

Cod.	Nome	Cont	Pz
SM	SPREMITA DI MELA È ottenuta dalla spremitura delle mele della Val di Non Trentino Alto Adige, coltivate a lotta integrata. Per la sua preparazione vengono usate esclusivamente mele raccolte dalla pianta, e non mele di scarto raccolte da terra. Il prodotto finale è un puro succo di mele al 100%, pastorizzato e imbottigliato a caldo senza alcuna aggiunta di acqua, di zucchero o di altri ingredienti.	750 ml	12



MELCHIORI MIX BIO SPREMITA DI MELA

Cod.	Nome	Cont	Pz
SMB	MELA E BERGAMOTTO Succhi naturali, gustosi mix Spremitura e imbottigliamento a caldo Dissetanti e rinfrescanti Amati da bambini e adulti Ottimi per colazione, merenda e a tutto pasto	750 ml	12

MELCHIORI ACETO DI MELA

Cod.	Nome	Cont	Pz
AM5	ACETO DI MELA NON PASTORIZZATO Ottenuto dalla fermentazione della spremita di mela del Trentino Alto Adige - coltivate a lotta integrata -, mediante attente lavorazioni artigianali, acetificazione naturale ed assoluta assenza di coloranti. Un prodotto sano, genuino e dalle tradizionalmente conosciute proprietà gastronomiche e cosmetiche. Si sposa perfettamente con ogni tipo di insalate.	500 ml	12
AM		750 ml	6



MELCHIORI ACETO DI MELA BIO

Cod.	Nome	Cont	Pz
ABIO5	ACETO DI MELA BIO Le numerose virtù di questo prodotto dipendono dall'elevata qualità della materia prima. Le mele di montagna e una accurata lavorazione artigianale di fatto lo rendono un prodotto naturale di "qualità superiore". Le mele di montagna coltivate con il metodo biologico garantiscono un prodotto sano e genuino. Ricco di sali minerali, zuccheri, vitamine e acidi organici.	500 ml	12



FATTORIE GIACOBBAZZI ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P.



[EMIGLIA ROMAGNA] associata al Consorzio Aceto Balsamico di Modena (CABM) e adottando il Disciplinare di produzione CABM, utilizza uve locali nonché lunga maturazione e invecchiamento del prodotto in botte, sotto il controllo dell'Ente di Certificazione CERMET.

Cod.	Nome	Cont	Pz
AB2	ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P. MATURATO bottiglia LUCIA - 4 foglie - 5 annate - Marchio NONNA CARLOTTA 	250 ml	6



VARVELLO L'ACETO REALE



[PIEMONTE] Entrare nelle cantine Varvello, azienda nel cuore del Piemonte, significa entrare in una "foresta" di sapori, dove il legno racchiude ed esalta preziose armonie di gusti e di aromi, che il tempo unisce e affina, creando aceti che del vino conservano la complessità delle suggestioni gustative. Gli aceti Varvello nascono solo da vini italiani e come i grandi vini maturano nelle botti di Rovere di Slavonia: quattro mesi gli aceti da vini bianchi, oltre un anno (a volte due anni) quelli da vini rossi.

VARVELLO ACETO DI VINO INVECCHIATO



Cod.	Nome	Cont	Pz
VVAR	ACETO DI VINO ROSSO INVECCHIATO IN BARRIQUE acid. 6,5% - res. aie. 1,4% Il top della gamma Varvello e, secondo gli intenditori, anche del mercato. Un aceto di qualità invecchiato, dal gusto rotondo, morbido e particolarmente "vinoso", ottenuto dalla fermentazione di vini da tavola selezionati a elevata gradazione.	500 ml	6
AVBV	ACETO DI VINO BIANCO INVECCHIATO acid. 7,1% - res. aie. 0,7% Lt. 0,5 12 E' l'aceto di vino di qualità per eccellenza, ottenuto dalla fermentazione biologica e naturale di vini da tavola italiani selezionati: vini bianchi per l'aceto bianco.	500 ml	6



ANTICA FONTE DI SAN GEMINIANO

[EMILIA ROMAGNA] Azienda giovane e dinamica nel panorama dei produttori di aceto balsamico di Modena IGP e DOP che si presenta sul mercato, coniugando le conoscenze e le antiche tecniche di lavorazione dei maestri acetai, con la modernità degli strumenti produttivi e la ricerca di innovazione nella continua ricerca di prodotti di altissima qualità. Antichi Saperi e Nuove Idee.

ANTICA FONTE ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P.



Cod.	Nome	Cont	Pz
AS0211	2 NASTRI - ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P. Dripping art. Che trasforma le carni bianche, le verdure bollite, le carni da marinare, le carni da arrostiti in opere di pura action cooking. Una leggera pioggia di gocce nere che esaltano il piatto e soddisfano il palato.	250 ml	6
AS0212	3 NASTRI - ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P. Spirito gourmand. Che si spande su carni rosse grigliate, carni di maiale arrostiti, verdure alla piastra, tranci di pesce. Ogni goccia un guizzo. Un sussulto di energia. Un tocco che scuote e seduce, rendendo tutto più conviviale.	250 ml	6
AS0213	4 NASTRI - ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P. Piacere puro. Poche gocce bastano a far risplendere di gioia i formaggi stagionati, sorridere le macedonie di frutti rossi o esotici, brillare i gelati di crema e le torte al cioccolato. E illuminare il sorriso di ogni commensale.	250 ml	6
AS022B	1 NASTRO - ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P. E' la natura che risplende con i suoi riflessi ambrati. Una nota acida che esalta tutto ciò che è nudo e crudo, come le verdure e le insalate. Un'eco di piacere che risuona nel palato. E rende tutto fresco, spontaneo, vivace e colorato. Come fosse sempre primavera. TAPPO VITE	500 ml	12
AS0219	1 NASTRO - ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P. E' la natura che risplende con i suoi riflessi ambrati. Una nota acida che esalta tutto ciò che è nudo e crudo, come le verdure e le insalate. Un'eco di piacere che risuona nel palato. E rende tutto fresco, spontaneo, vivace e colorato. Come fosse sempre primavera. TAPPO VITE	250 ml	12
AS0214	ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P. Intenso, tipicamente pungente, fruttato e aromatico Composizione: aceto di vino, mosto d'uva cotto, colorante: caramello TAPPO VITE	500 ml	12



Cod.	Nome	Cont	Pz
AS0202	AFFINATO PRODUTTORI D.O.P Un lungo cammino. Nobile e lento. In 12 anni le uve Trebbiano e Lambrusco raccolte nei nostri vigneti e depositate in botti di differenti legni acquisiscono un tratto che sa di pennellata istantanea, di segno netto e distintivo.	100 ml	1
AS0201	EXTRAVECCHIO PRODUTTORI D.O.P Direttamente dai nostri vigneti. Uve Trebbiano e Lambrusco. Che fermentano e maturano in botti di differenti legni. Non c'è altro. Solo tempi lunghi. Un'attesa che sa di prodigio. Almeno 25 anni passati a riposare in silenzio, a meditare su un'unica virtù: quella del piacere più puro. Assoluto.		



ANTICA FONTE S.GEMINIANO CONDIMENTI ALL'ACETO

Cod.	Nome	Cont	Pz
AS0280	CREMA ALL'ACETO BALSAMICO Ideale per valorizzare e decorare piatti di cucina creativa. Assolutamente priva di coloranti.	250 ml	6
AS0261	CONDIMENTO BIANCO Mosto cotto di uve bianche e aceto di vino bianco: questi gli ingredienti di un condimento nato per mantenere la saporosità del balsamico senza alterare il colore dei cibi. Ideale per vinaigrette e salse in accompagnamento a verdure crude e cotte, carni bianche e di pesce.		6
ASCBT250	CONDIMENTO BIANCO AL TIMO Ingredienti: mosto cotto di uve bianche, aceto di vino bianco, 1.3% timo		1-6
ASCBS250	CONDIMENTO BIANCO ALLA SENAPE Ingredienti: mosto cotto di uve bianche, aceto di vino bianco, 2% semi di senape.		1-6





PESCE AZZURRO CEFALÙ

[SICILIA] È leader nel mercato italiano nel settore della lavorazione e conservazione delle conserve ittiche come filetti di acciughe sott'olio in vari formati, tonno in olio d'oliva e al naturale, L'azienda si trova vicino al porto peschereccio di Cefalù. La lavorazione e conservazione di tutti i prodotti vengono eseguite esclusivamente a mano da persone abili ed esperte.

PESCE AZZURRO CEFALÙ FILETTI ACCIUGHE

Cod.	Nome	Cont	Pz
ACC46	FILETTI DI ACCIUGHE IN OLIO D'OLIVA	46 gr 8-9 filetti	25
ACC78		78 gr	12
ACC140		140 gr	12
ACC380		380 gr	6
LACC720		720 gr 100 filetti	1-12
ACCFIL300S	FILETTI DI ACCIUGHE IN BUSTA SOTTOVUOTO (TENERE IN FRIGO)	300 gr 42/44 filetti	1
ACC46C	FILETTI DI ACCIUGHE IN OLIO D'OLIVA ARROTOLATE CON CAPPERO	46 gr 8-9 filetti	25
ACC78C		78 gr	12
ACC46P	FILETTI DI ACCIUGHE IN OLIO D'OLIVA CON SALSA PICCANTE	46 gr 8-9 filetti	25
ACC78P		78 gr	12



PESCE AZZURRO CEFALÙ ACCIUGHE

Cod.	Nome	Cont	Pz
ACC770	ACCIUGHE IN PEZZI IN OLIO DI SEMI	770 gr	1-6



PESCE AZZURRO CEFALÙ BOTTARGA

Cod.	Nome	Cont	Pz
BOTT50	BOTTARGA DI TONNO	50 gr	6



PESCE AZZURRO CEFALÙ VONGOLE

Cod.	Nome	Cont	Pz
VO	VONGOLE AL NATURALE	130 gr	12

PESCE AZZURRO CEFALÙ SGOMBRO

Cod.	Nome	Cont	Pz
SG0125	SGOMBRO IN OLIO D'OLIVA	125 gr	10
SG0250		250 gr	12
SG02		2,5 Kg	1-6



PESCE AZZURRO CEFALÙ TONNO IN OLIO D'OLIVA

Cod.	Nome	Cont	Pz
TON80	TONNO IN OLIO D'OLIVA	conf da 3 lattine	80 gr
TON160SOL		conf da 2 lattine	160 gr
TON540	TONNO IN PEZZI IN OLIO D'OLIVA	540 gr	6
TON1900	TRANCIO DI TONNO IN OLIO D'OLIVA	190 gr	6/12
TON270		270 gr	6/12
TON300		300 gr	6
TON5400		540 gr	



PESCE AZZURRO CEFALÙ TONNO ROSSO IN OLIO D'OLIVA

Cod.	Nome	Cont	Pz
TON190RO	TONNO ROSSO DEL MEDITERRANEO IN OLIO D'OLIVA	190 gr	6
TON550RO		550 gr	
VEN190RO	VENTRESCA DI TONNO ROSSO DEL MEDITERRANEO IN OLIO D'OLIVA	190 gr	



PESCE AZZURRO CEFALÙ TONNO AL NATURALE

Cod.	Nome	Cont	Pz
TON190N	TRANCIO DI TONNO AL NATURALE	190 gr	6/12



FISH DIFFERENT

[CALABRIA] PESCA ECO-SOSTENIBILE La scelta di usare solo pesce pescato con metodi eco-sostenibili che rispettano la natura e non distruggono gli ecosistemi marini.

Il pesce è catturato con la "LAMPARA", una tecnica tipica del Sud Italia, fatta con piccole imbarcazioni dotate di lampade che attirano i pesci, issati poi a bordo con una rete a circuizione galleggiante. Il pesce non subisce stress meccanico e non viene manipolato, per questo la Lampara garantisce un pescato di alta qualità. Inoltre, a differenza dei pescherecci industriali, la Lampara è selettiva, non danneggia i fondali marini ed è ECOSOSTENIBILE.



FISH DIFFERENT FILETTO RUSTICO DI ALICI IN OLIO E.V.O. BIO

Cod.	Nome	Cont	Pz
FDALI100	FILETTO RUSTICO DI ALICI IN OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA BIOLOGICO	100 gr	12
FDALI500		500 gr 45 filetti	1-6



FISH DIFFERENT FILETTO DI ALACCE IN OLIO E.V.O. BIO

Cod.	Nome	Cont	Pz
FDALA250	FILETTO DI ALACCE IN OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA BIOLOGICO	250 gr 18 filetti	6
FDALA500		500 gr 35 filetti in vaso	1-6



FISH DIFFERENT FILETTO DI ALACCE IN OLIO DI SEMI

Cod.	Nome	Cont	Pz
FDALVS500	FILETTO DI ALACCE IN OLIO DI SEMI	500 gr 35 filetti in vaschetta	1-12



FISH DIFFERENT COLATURA DI ALICI

Cod.	Nome	Cont	Pz
FDCOL100	ESTRATTO DI ALICI SALATE (ENGRAULIS ENCRASICOLUS)	100 gr	1-12





INDUSTRIA CALABRAITICA ORO AZZURRO

[CALABRIA] PESCA ECO-SOSTENIBILE La scelta di usare solo pesce pescato con metodi eco-sostenibili che rispettano la natura e non distruggono gli ecosistemi marini. Il pesce è catturato con la "LAMPARA", una tecnica tipica del Sud Italia, fatta con piccole imbarcazioni dotate di lampade che attirano i pesci, issati poi a bordo con una rete a circuizione galleggiante. Il pesce non subisce stress meccanico e non viene manipolato, per questo la Lampara garantisce un pescato di alta qualità. Inoltre, a differenza dei pescherecci industriali, la Lampara è selettiva, non danneggia i fondali marini ed è ECOSOSTENIBILE.



Cod.	Nome	Cont	Pz
AP	ALICI PICCANTI IN OLIO DI GIRASOLE	300 gr	6
OAM	ALICI ALLA MEDITERRANEA IN OLIO D'OLIVA	300 gr	6

RICETTE



RICETTE ANTIGA

[VENETO] VEDI PAGINA 9

RICETTE ANTIGA FILETTI DI TONNO PINNA GIALLA IN OLIO D'OLIVA

Cod.	Nome	Cont	Pz
ORBUT01	FILETTI DI TONNO PINNA GIALLA IN OLIO D'OLIVA	1800 g sgocc. 1350 g	8



ORBE



[SPAGNA] ORBE nasce nel 1941 come fabbrica di conserve di pesce e conserve di mare, e da allora ad oggi continua a produrre le sue conserve con la massima cura della qualità e del processo artigianale. I prodotti sono senza additivi artificiali, conservanti o coloranti mantengono il gusto del meglio del mare. La qualità della materia prima, la pesca sostenibile e le certificazioni, sia nazionali che internazionali rappresentano il miglior marchio di qualità per i consumatori.



ORBE TONNO YELLOWFIN

Cod.	Nome	Cont	Pz
ORBUTO1	BUSTA TRANCETTI TONNO YELLOWFIN IN OLIO D'OLIVA	1 kg sgocc. gr.950	8



Conservas REVUELTA



[SPAGNA] È sinonimo di 100% Cantabrico e di prestigio internazionale. È un'azienda familiare fondata nel 1962 e oggi alla terza generazione. Tutti i dipendenti sono autoctoni. Lavorazione a mano in Cantabria, garanzia di freschezza, qualità, sicurezza alimentare e sostenibilità.



REVUELTA FILETTI ACCIUGHE CANTABRICO

Cod.	Nome	Cont	Pz
REACC50	FILETTI ACCIUGHE CANTABRICO IN OLIO D'OLIVA	50 gr 8-10 pezzi	15
REACC550	FILETTI ACCIUGHE CANTABRICO IN OLIO D'OLIVA (CONSERVARE IN FRIGO TRA 4 E 12°)	550 gr 100-110 pezzi	1-8
REACCS0110	FILETTI ACCIUGHE CANTABRICO IN OLIO D'OLIVA SERIE ORO (CONSERVARE IN FRIGO TRA 4 E 12°)	110 gr 10-12 pezzi	1-5





Capperificio ETIMO

Etimo

[SICILIA] Antico capperificio in **PANTELLERIA** dal 1949 raccoglie, lavora e confeziona i capperi secondo la tradizione e la cultura pantasca. Da sempre azienda artigianale con lavorazioni manuali e scarsamente meccanizzate. Costituita da Battista, Gabriele e Giovanni, ognuno con i suoi compiti per offrirvi non solo la qualità dei prodotti ma anche servizio ed affidabilità. Seguendo antiche ricette isolate, creano lavorazioni con capperi ed altri alimenti mediterranei.

ETIMO CAPPERI DI PANTELLERIA

Cod.	Nome	Cont	Pz
IGP90	CAPPERI DI PANTELLERIA I.G.P. AL SALE	90 gr	6



ETIMO CAPPERI IN OLIO E.V.O.

Cod.	Nome	Cont	Pz
C0100	CAPPERI DI PANTELLERIA IN OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	100 gr	6
C01		950 gr	1-4



ETIMO CAPPERI IN ACETO DI VINO

Cod.	Nome	Cont	Pz
BGCA100	CAPPERI IN ACETO DI VINO	100 gr	6



ETIMO CAPPERI SALE MARINO

Cod.	Nome	Cont	Pz
BGCS90	CAPPERI AL SALE calibro medio 10 mm	90 gr	6
BGCSB1	CAPPERI AL SALE calibro piccolo 8 mm	Kg 1 BUSTA	1-10
BGCS1	CAPPERI AL SALE calibro medio 10 mm	Kg 1 SECCHIELLO	1-6



ETIMO CAPPERI CROCCANTI

Cod.	Nome	Cont	Pz
BOCPCR30	CAPPERI CROCCANTI Capperi essiccati pronti all'uso ide- ali per dare croccantezza a piatti di mare e di terra e insalate. Ottimi an- che come snack da sgranocchiare e per accompagnare l'aperitivo.	30 gr	6
BOCPCR280		280 gr	1-4



ETIMO POLVERE DI CAPPERI

Cod.	Nome	Cont	Pz
BPC	POLVERE DI CAPPERI In busta	100 gr	1



ETIMO FRUTTI DI CAPPERI DI PANTELLERIA

Cod.	Nome	Cont	Pz
FC0100	CUCUNCINI IN OLIO EXTRA VERGINE D' OLIVA Frutti del capperio senza gambo	100 gr	6
FC0950		950 gr	1-4
FC0500S	CUCUNCINI IN SALE Frutti del capperio senza gambo	500 gr	1



ETIMO FOGLIE DI CAPPERI DI PANTELLERIA

Cod.	Nome	Cont	Pz	
FOCA100	FOGLIE DI CAPPERO IN OLIO EXTRA VERGINE D' OLIVA	100 gr	6	
FOCA1		900 gr	1-4	ADATTO ALLA RISTORAZIONE
BOFOCR12	FOGLIE DI CAPPERO CROCCANTI Foglie di capperi accuratamente selezionate, essiccate, di piacevole croccantezza e di gusto sapido ed aromatico. Inusuali, belle da vedere nei piatti e buone da mangiare. Interessanti per condire, guarnire e decorare preparazioni a base di pesce e carne. Ideali per arricchire zuppe e consommé.	12 gr	6	
BOFOCR45		45 gr	1-4	ADATTO ALLA RISTORAZIONE



ETIMO SALSE

Cod.	Nome	Cont	Pz
BGPPC100	PATE' DI POMODORI SECCHI E CAPPERI Pomodori secchi, capperi, prezzemolo, basilico	100 gr	6
BGSCA100	SALSA CAPPERI E ACCIUGHE Capperi, pomodori secco, acciughe, peperoncino, prezzemolo, basilico		



ETIMO ORIGANO DI PANTELLERIA

Cod.	Nome	Cont	Pz
OSP	ORIGANO SGRANATO DI PANTELLERIA Profumatissimo e ricco di sapore, questo origano, coltivato, raccolto, essiccato e sgranato a Pantelleria, racchiude tutta l'essenza della terra, del sole, dell'aria e del mare che rendono quest'isola così particolare ed unica. Proprio come quest'origano	8 gr	6
ORI100		100 gr	1





LA BELLA DI CERIGNOLA OLIVE VERDI IN SALAMOIA

[PUGLIA] La Bella di Cerignola Società Cooperativa nasce nel 1993 grazie alla determinazione ed all'impegno finanziario di 9 olivicoltori, tra i maggiori produttori di olive della varietà Bella di Cerignola, la più grande oliva da tavola esistente al momento sul mercato. Oggi, alla Cooperativa, hanno ormai aderito quasi tutti i maggiori produttori, rendendola di fatto punto di riferimento per l'intero comparto italiano dell'oliva da mensa.



TIPO DI OLIVA	NUMERO di olive/kg
GGG	71 - 80
GG	81 - 90
G	91 - 120
GM	121 - 180
GP	181 - 280

LA BELLA DI CERIGNOLA OLIVE VERDI IN SALAMOIA

Cod.	Nome	Cont	Confezione	Pz
3G3	OLIVE VERDI D.O.P. "LA BELLA DELLA DAUNIA" GGG	3,1/1,9 kg	ORCIO	2
1G3		1,03 / 0,6 kg		8
LV3G2		2,6/1,2 kg	LATTA	2
LV3G		4,2/2,5 kg		
1G5	OLIVE VERDI D.O.P. "LA BELLA DELLA DAUNIA" G	580 gr	ORCIO	12
VG7		700 gr	VASO	6
GM3	OLIVE VERDI D.O.P. "LA BELLA DELLA DAUNIA" GM	300 gr	VASO	6



LA BELLA DI CERIGNOLA OLIVE NERE IN SALAMOIA

Cod.	Nome	Cont	Confezione	Pz
LN3G	OLIVE NERE D.O.P. "LA BELLA DELLA DAUNIA" GGG	4,2/2,5 kg	LATTA	2



ANOLIVE Grecia

[GRECIA] Il carattere familiare della società, permette di controllare responsabilmente tutte le fasi della produzione. Nelle strutture, l'applicazione delle moderne tecnologie nel campo della trasformazione e con la lunga esperienza nel settore olivicolo, riesce a mantenere il carattere tradizionale del prodotto.



ANOLIVE OLIVE NERE IN SALAMOIA

Cod.	Nome	Cont	Pz
ONSM	OLIVE NERE SUPER MAMMOUTH GRECIA in salamoia	9 kg / 5 kg	1-2





Az. Agr CORTSE

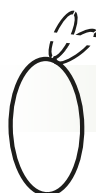
[SICILIA] Specializzata in produzione di olio extravergine di oliva da agricoltura biologica, in particolare la cultivar "Biancolilla di Caltabellotta". L'Azienda pratica un'agricoltura bio-sostenibile.

CORTSE OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA IDEALE BIOLOGICO

Cod.	Nome	Cont.	Pz
CORID05	OLIO E.V.O. BIO IDEALE CORTSE Monocultivar 100% biancolilla di Caltabellotta	500 ml	6
CORID750		750 ml	
COR3B		3 litri Bag in Box	1-3



Cod.	Nome	Cont.	Pz
CORS	OLIO E.V.O. BIO FRUTTATO MEDIO Monocultivar 100% biancolilla di Caltabellotta	5 litri Latta	1-4



AZIENDA AGRICOLA
LA RANOCCHIAIA

Az. Agr LA RANOCCHIAIA

[TOSCANA] Produce olio extravergine di oliva di alta qualità grazie alla ricerca. La selezione di oli è basata sulla monocultura e la immediata frangitura presso il frantoio aziendale che non supera mai le 4 ore tra raccolto e frangitura. La lavorazione avviene sottovuoto in gramole orizzontali e verticali, l'olio viene filtrato immediatamente, contiene un alto numero di polifenoli. La conservazione avviene in cisterne di acciaio inox con argon per il miglior risultato nel tempo.

LA RANOCCHIAIA OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA BIOLOGICO

Codice	Nome	Cont.	Pz
RA0L05	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA Olio profumato ed elegante. è ricco di polifenoli e tocofenoli. Mantiene le sue caratteristiche per molti mesi. Aroma fruttato di oliva verde, sentori di erba fresca di foglia e di carciofo. Gusto equilibrato e armonico, prima amaro e poi piccante nella stessa intensità, lieve sensazione di mandorla fresca. La freschezza dell'olio è mantenuta dalle note erbacee del retrogusto. Lascia la bocca pulita.	500 ml	6



Bartolini

Frantoio Oleario BARTOLINI Emilio

[UMBRIA] Frantoio Bartolini produttore di olio extra vergine di oliva dal 1850. È inserita nel contesto scenografico del Parco Naturale del Fiume Nera, in una cornice di monti e boschi secolari.

BARTOLINI OLIO AROMATIZZATO

Codice	Nome	Cont.	Pz
OBPEP	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA AROMATIZZATO AL PEPERONCINO bottiglia dorica Poche gocce sono sufficienti per conferire alle pietanze il gusto, senza alterarne i sapori.	250 ml	6



SALVAGNO



[VENETO] Famiglia di antica origine Veneziana, dopo la caduta della Repubblica di Venezia ai primi dell'ottocento abbandonò i commerci ed i viaggi e si trasferì nelle colline Venete vicino al lago di Garda dedicandosi all'agricoltura ed in particolare alla coltivazione dell'olivo che a quei tempi era appena agli inizi. Col passare dei decenni la produzione aumentò e nei primi anni di questo secolo dal frantoio ad uso familiare si passò ad un impianto più grande fino ad arrivare all'attuale frantoio con due linee di produzione che arrivano ad una capacità lavorativa di 30 ql ora.

SALVAGNO OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

Cod.	Nome	Cont.	Pz
OLSS	OLIO E.V.O. SPREMUTO A FREDDO È un'olio dalle particolari caratteristiche di aroma, sapore e colore dovute alla favorevole posizione microclimatica, ai metodi di raccolta, lavorazione e all'esperienza di un secolo di arte frantoiana.	500 ml	12
OLS1		1000 ml	6
OLSSL		5 litri Latta	1-4



SALVAGNO OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA BIOLOGICO

Cod.	Nome	Cont.	Pz
OLS6	OLIO E.V.O. SPREMUTO A FREDDO Insieme ai tecnici che controllano la corretta coltivazione è stato realizzato un calendario per la coltivazione biologica. I nostri prodotti biologici certificati BIOS sono l'olio extra vergine di oliva e la polpa di olive.	750 ml	6



SALVAGNO OLIVE

Cod.	Nome	Cont	Pz
OSNO	OLIVE DENOCCIOLATE IN OLIO E.V.O. completamente immerse nell'olio extravergine di oliva. Composizione: Olive 61%, olio extra vergine di oliva 36%, aromi naturali.	180 gr	12



[LIGURIA] "Roi" è il soprannome storico di un ramo della famiglia Boeri, che si occupa di olio da quattro generazioni. Gli uliveti Roi sono tutti in valle Argentina, entroterra di Sanremo, Liguria, dove si coltivano solo olive di cultivar Taggiasca. Spremitura e lavorazione sono realizzate a freddo, per garantire le migliori proprietà organolettiche, nutritive e di conservazione. L'attività della famiglia Roi inizia nel 1900 è l'inizio di un lungo cammino che arriva ai giorni nostri; oggi Franco ha scelto "Roi" come marchio dell'azienda, simbolo di un legame molto forte con il passato.



ROI OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA D.O.P

Cod.	Nome	Cont.	Pz
OCNDOP	OLIO E.V.O. "CARTE NOIRE" D.O.P. RIVIERA LIGURE (MARE) E' un olio di bassa acidità ottenuto per sgocciolamento, senza nessuna pressione, da olive scelte di cultivar Taggiasca. Per ricavare otto chili di questo eccezionale olio servono ben 400 chili di olive. E' quindi prodotto in quantità limitata, dalle 8.000-10.000 bottiglie.	500 ml	6

ROI OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

Cod.	Nome	Cont.	Pz
ORL2		250 ml	12
ORL	OLIO E.V.O. "MONOCULTIVAR TAGGIASCA" E' un olio ottenuto di olive scelte di cultivar Taggiasca. Il colore giallo intenso, l'aroma delicato e il sapore dolce lievemente mandorlato lo caratterizzano. Ottimo su tutte le pietanze.	500 ml	12
OL1		1000 ml	6
3RL		3000 ml	1-3
OR07	OLIO E.V.O. "FOTO" 100% ITALIANO E' un olio ottenuto dalla prima spremitura a freddo. Quest'olio ha un colore giallo dorato dai riflessi verdi e al naso ha note più pronunciate di carciofo e oliva fresca. Ottimo su tutte le pietanze.	750 ml	6
3LAT	OLIO E.V.O. 100% ITALIANO E' un olio ottenuto dalla prima spremitura a freddo. Quest'olio ha un colore giallo dorato dai riflessi verdi e al naso ha note più pronunciate di carciofo e oliva fresca. Ottimo su tutte le pietanze.	3000 ml	1-3





ROI OLIVE TAGGIASCHE DENOCCIOLATE

Cod.	Nome	Cont	Pz
OND		2,7 kg in vaso	1-3
OND5X15	OLIVE TAGGIASCHE DENOCCIOLATE IN OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	5 kg 5 buste in secchiello	1
OND1		900 gr	4
OND18		180 gr	12
ONDA1	OLIVE TAGGIASCHE DENOCCIOLATE	1 kg in BUSTA	1-8
ONDA100	ASCIUTTE senza olio	100 gr	12



ROI OLIVE TAGGIASCHE CON OSSO

Cod.	Nome	Cont	Pz
OSAL190	OLIVE TAGGIASCHE CON OSSO IN SALAMOIA	290 gr	6/12

ROI OLIVE NERE LIGURI

Cod.	Nome	Cont	Pz
ORIV5X15	OLIVE RIVIERA DENOCCIOLATE IN OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	5 kg 5 buste in secchiello	1



ROI PEPERONI FARCITI

Cod.	Nome	Cont	Pz
PEPFARTO200	PEPERONI FARCITI AL TONNO	180 gr	6



ROI PESTI

Cod.	Nome	Cont	Pz
PL	PESTO LIGURE Antica salsa ligure a base di basilico, aglio e pinoli. Ottimo per condire la pasta e insaporire le zuppe.	90 gr	12
PLSA	PESTO LIGURE SENZA AGLIO		6/12
PRR	PESTO ROSSO Salsa a base di basilico, pomodori secchi tritati, aglio, noci e grana padano. Ottimo per condire la pasta.		



ROI SALSE E CREME

Cod.	Nome	Cont	Pz
SVR	SALSA VERDE A base di prezzemolo con capperi, aglio, acciughe, noci, olio e.v.o. ROI e aceto. Ottima come salsa per i bolliti.	90 gr	6/12
SNR	SALSA ALLE NOCI A base di noci, nocciole, formaggio grana e olio e.v.o. ROI. Ottima come condimento per ravioli e gnocchi.		
PCR	CREMA DI CARCIOFI Ottenuta con carciofi tritati, amalgamati con olio, aceto e aromi naturali.		
CRROI	CREMA DI RUCOLA Salsa a base di rucola, olio extra vergine di oliva ROI e sale. Ottima su pesce e insalate.		
PSTR	POMODORI SECCHI TRITATI Pomodori secchi tritati conservati in olio extra vergine d'oliva. Ideale per tartine e come salsa per i bolliti.		
PONR	POLPOLIVA NERA TAGGIASCA Salsa a base di olive nere in salamoia taggiasche frullate.		
POVR	POLPOLIVA VERDE Salsa a base di olive verdi, olio e.v.o., sale, origano, aceto.		



Frantoio oleario **QUATTROCIOCCHI AMERICO**

[LAZIO] È dal 1888 che la famiglia Quattrococchi si dedica alla coltivazione dell'ulivo, tramandandosi negli anni questa passione e mantenendosi nel tempo e nel pieno rispetto della tradizione. Sempre nel solco della migliore tradizione, Americo Quattrococchi, nipote del fondatore, produce il suo olio promuovendolo sui migliori mercati internazionali. I risultati sono arrivati e l'olio Quattrococchi ha ricevuto prestigiosi riconoscimenti. Nel tempo, l'azienda ha aperto i suoi orizzonti, producendo anche altri prodotti come marmellate, creme e dolci, utilizzando ingredienti di ottima qualità e permettendo a chiunque li assapori, di gustare un po' della nostra terra.



QUATTROCIOCCHI
AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA

QUATTROCIOCCHI OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA CLASSICO

Cod.	Nome	Cont.	Pz
QUCL3		3000 ml Bag in Box	4
QUCL075	CLASSICO Alta selezione, 100% italiano, della varietà Moraiolo, Leccino, Frantoio e Itrana.	750 ml	6
QUCL05	Alla vita appare di un bel colore giallo dorato intenso con delicate nuance verdi, limpido. Al naso è deciso e avvolgente, dotato di note di amaro e piccante equilibrati.	500 ml	
QUCL025		250 ml	



Il **BAG IN BOX** è una delle migliori soluzioni in quanto protegge bene dalla luce, dal calore e dall'aria che sono anche i principali nemici dell'Olio Extravergine, in questo modo si conservano al meglio le caratteristiche organolettiche di questo prezioso alimento.

QUATTROCIOCCHI OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

Cod.	Nome	Cont.	Pz
QUDE05	DELICATO Monocultivar: Leccino 100% Alla vista è di colore giallo dorato intenso con leggere sfumature verdi, limpido. Al naso è ampio ed elegante, con spiccati sentori vegetali. Al gusto è fine e avvolgente. Amaro e piccante armonici.	500 ml	6
QUOL05	OLIVASTRO Cultivar: Itrana 100% Colore giallo dorato con riflessi verdi. All'olfatto presenta un fruttato verde intenso e lievi sentori di oliva verde. Il fruttato è esaltato da complesse note vegetali. Al gusto l'amaro ed il piccante appaiono decisi ma gradevoli ed equilibrati.		
QUSU05	SUPERBO Monocultivar: Moraiolo 100% Alla vista è di un bel verde limpido con caldi riflessi dorati. Al naso è deciso e avvolgente, con un fruttato di oliva verde di media intensità. Deciso e ricco nelle note vegetali e piccante prepotenti e ben dosati.		
QURO05	OLIO DI ROMA I.G.P. Verde smeraldo con caldi riflessi dorati, limpido. All'olfatto presenta un fruttato intenso con forti sentori di oliva verde. Profilo esaltato da complesse note vegetali, tra le quali spiccano la foglia, l'erba, il carciofo, il pomodoro verde e la mela. Ampio e di carattere, con sentori di sedano, lattuga e basilico. L'amaro e il piccante appaiono decisi, gradevoli ed equilibrati. Note di mandorla verde in chiusura rendono l'olio di elevata fragranza e qualità.		



FLOS OLEI
HALL OF FAME
PUNTEGGIO 100/100



QUATTROCIOCCHI CONDIMENTI BIO

GLI OLII AROMATIZZATI sono lavorati con l'olio extravergine d'oliva Quattrococchi. La caratteristica fondamentale di quest'olio è che l'aroma si ottiene dalla molitura contemporanea delle olive con gli agrumi o le spezie

Cod.	Nome	Cont.	Pz
QUCOPE025	CONDIMENTO AL PEPERONCINO	250 ml	6
QUCOLI025	CONDIMENTO AL LIMONE		
QUCOAR025	CONDIMENTO ALLE ARANCE		
QUCOBA025	CONDIMENTO AL BASILICO		
QUCOR0025	CONDIMENTO AL ROSMARINO		



QUATTROCIOCCHI CONDIMENTI

Cod.	Nome	Cont.	Pz
QUCOTA025	CONDIMENTO AL TARTUFO	250 ml	6
QUCOTA100		100 ml	1-40



QUATTROCIOCCHI OLIVE VERDI DOLCI VARIETÀ NOCELLARA

Cod.	Nome	Cont	Pz
QUOVS350	OLIVE DOLCI IN SALAMOIA Formato vaso	350 g	6
QUOVS10	OLIVE DOLCI IN SALAMOIA Formato secchio	6 kg netto	1
QUOVD10	OLIVE DENOCCHIATE DOLCI IN SALAMOIA Formato secchio		



QUATTROCIOCCHI OLIVE NERE DI GAETA

Cod.	Nome	Cont	Pz
QUONS350	OLIVE NERE IN SALAMOIA Formato vaso	350 gr	6
QUONS1	OLIVE NERE IN SALAMOIA Formato Busta	1000 gr	1-6



QUATTROCIOCCHI SOTT'OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

Cod.	Nome	Cont		Pz
QUBR320	BROCCOLETTI IN OLIO E.V.O.	320 gr	6	
QUAS320	ASPARAGI IN OLIO E.V.O.			
QUPOS320	POMODORI SECCHI IN OLIO E.V.O.			
QUCIC320	CICORIA IN OLIO E.V.O.			
QUCACU320	CUOR DI CARCIOFO IN OLIO E.V.O.			
QUCACG520	CARCIOFI INTERI CON GAMBO IN OLIO E.V.O.	520 gr	6	
QUCACG1550		20 PEZZI 1550 gr	1-4	
QUCABR320	CARCIOFI GRIGLIATI IN OLIO E.V.O.	320 gr	6	
QUCGS1560		70 PEZZI 1560 gr	1-4	



QUATTROCIOCCHI INVOLTINI IN OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

Cod.	Nome	Cont		Pz
QUINME320	INVOLTINI DI MELANZANE CON POMODORI SECCHI, TONNO E CAPPERI	10 PEZZI	320 gr	6
QUINPS320	INVOLTINI DI POMODORI SECCHI CON TONNO E CAPPERI			
QUINZU320	INVOLTINI DI ZUCCHINE CON TONNO E CAPPERI			



QUATTROCIOCCHI AGRODOLCE

Cod.	Nome	Cont	Pz
QUCI320	CIPOLLA IN AGRODOLCE CON ALLORO E PEPE	320 gr	6



QUATTROCIOCCHI PATÈ DI VERDURE

Cod.	Nome	Cont	Pz
QUPAAS200	PATÈ DI ASPARAGI con olio extravergine d'oliva	200 gr	6
QUPAAS500		500 gr	1-6 
QUPACA200	PATÈ DI CARCIOFI con olio extravergine d'oliva	200 gr	6
QUPACA500		500 gr	1-6 
QUPAPO200	PATÈ DI POMODORI SECCHI con olio extravergine d'oliva	200 gr	6
QUPAPO500		500 gr	1-6 



QUATTROCIOCCHI POMODORI SECCHI

Cod.	Nome	Cont.	Pz
QUPOS200	POMODORI SECCHI 100% italiani	200 gr	6

QUATTROCIOCCHI CONFETTURA PEPERONCINO

Cod.	Nome	Cont	Pz
QUPEP250	CONFETTURA EXTRA DI PEPERONCINI Frutta utilizzata 130g per 100g	250 gr	6



QUATTROCIOCCHI CONFETTURE EXTRA

Cod.	Nome	Cont	Pz
QUAL350	CONFETTURA EXTRA DI ALBICOCCA Frutta utilizzata 130g per 100g	350 gr	6
QUCI350	CONFETTURA EXTRA DI CILIEGE Frutta utilizzata 200g per 100g		
QUFI350	CONFETTURA EXTRA DI FICHI Frutta utilizzata 100g per 100g		
QUFR350	CONFETTURA EXTRA DI FRAGOLE Frutta utilizzata 140g per 100g		
QULA350	CONFETTURA EXTRA DI LAMPONI Frutta utilizzata 110g per 100g		
QUME350	CONFETTURA EXTRA DI MELE ANNURCHE Frutta utilizzata 100g per 100g		
QUPE350	CONFETTURA EXTRA DI PERE KAISER Frutta utilizzata 110g per 100g		
QUPS350	CONFETTURA EXTRA DI PESCHE Frutta utilizzata 130g per 100g		
QUPR350	CONFETTURA DI PRUGNE Frutta utilizzata 130g per 100g		



QUATTROCIOCCHI MARMELLATA EXTRA

Cod.	Nome	Cont	Pz
QUAR350	MARMELLATA EXTRA DI ARANCE Frutta utilizzata 130g per 100g	350 gr	6
QUMA350	MARMELLATA EXTRA DI MANDARINI Frutta utilizzata 130g per 100g		

QUATTROCIOCCHI CREME SPALMABILI

Cod.	Nome	Cont	Pz
QUCRPI320	QUATTROCIOCK 01 crema PISTACCHIO con olio extra vergine d'oliva	320 gr	6
QUCRN0320	QUATTROCIOCK 02 crema NOCCIOLA con olio extra vergine d'oliva		
QUCRF0320	QUATTROCIOCK 03 crema FONDENTE con olio extra vergine d'oliva		





Agricola SENG

[LOMBARDIA] Per apprezzare la Mostarda Mantovana è necessario sapere che sin dal 1500 veniva cucinata nelle terre mantovane impiegando esclusivamente frutta fresca, non candita o essiccata, non troppo matura, scegliendola quando la polpa è ancora soda ma già saporita. L'azienda Senga volendo mantenere tutte le peculiarità secolari della mostarda nei 20 ettari di terreno un tempo coltivati a cereali, ha iniziato la coltivazione di alberi da frutto da trasformare artigianalmente in mostarde e confetture.

SENGA MOSTARDA DI MANTOVA

Cod.	Nome	Cont	Pz
MCR120	MOSTARDA CIPOLLE ROSSE	120 gr	6
MCIP25		2,5 Kg	1
MFICHI120	MOSTARDA FICHI	120 gr	6
MFICHI25		2,5 Kg	1
MELE120	MOSTARDA MELE	120 gr	6
MMELE25		2,5 Kg	1
MPERE120	MOSTARDA PERE	120 gr	6
MPERE25		2,5 Kg	1
MAR120	MOSTARDA ARANCE	120 gr	6
MARA25		2,5 Kg	1
MMC120	MOSTARDA MELE COTOGNE	120 gr	6
MOT120	MOSTARDA OLIVE		
MPV120	MOSTARDA POMODORI VERDI		
MA120	MOSTARDA ANGIURIA BIANCA		
MFRA120	MOSTARDA FRAGOLE		
MZM120	MOSTARDA ZUCCA E MELA		



SENGA MOSTARDA DI MANTOVA

Cod.	Nome	Cont	Pz
MTRIS	TRIS MOSTARDE (FICHI, PERE, CIPOLLE)	126 gr	3

Azienda Agricola FONTEROSA



[PIEMONTE] Nata ad Alba nel 1985, l'Azienda Fonterosa di Pira Giorgio e C. s.a.s., si è trasferita nel 1993 sulle colline di Serralunga d'Alba, nel cuore delle Langhe, in posizione panoramica, circondata da antichi castelli e rinomati vigneti. Giorgio e Daniela, fondatori dell'Azienda, si occupano rispettivamente della parte produttiva, commerciale e amministrativa, affiancati dal 2004 dal figlio Fabrizio. Da subito l'intento della Fonterosa è stato quello di offrire ai suoi clienti un prodotto che potesse racchiudere al proprio interno una parte della Langa.



FONTEROSA CONFIT DI CIPOLLA

Cod.	Nome	Cont	Pz
CCRF110	CONFIT DI CIPOLLA ROSSA	110 gr	6/12
CCRF350		350 gr	6/12



FONTEROSA CONFETTURE E COMPOSTE

Cod.	Nome	Cont	Pz
CARF110	CONFETTURA DI ANANAS E ROSMARINO	110 gr	6/12
CCPF110	CONFETTURA DI CILIEGE E PEPERONCINO	110 gr	
CFBF110	CONFETTURA DI FICHI E BAROLO	110 gr	
CFBF350		350 gr	
CPMF110	CONFETTURA DI PERE E MOSCATO	110 gr	
CFAF110	COMPOSTA DI FRAGOLE E ACETO BALSAMICO	110 gr	



FONTEROSA GIARDINIERA

Cod.	Nome	Cont	Pz
GIAF300	GIARDINIERA IN AGRODOLCE Verdure LAVORATE DAL FRESCO immerse in un delicato agrodolce di vino bianco e poco aceto	300 gr	6/12
GIAF560		540 gr	
GIAF1050		1,00 Kg	6
GIAF1V0		1 Kg vaso orto	
GIAF1650		1,60 Kg	
GIAF3100		3,05 Kg	1-2



FONTEROSA SALSE

Cod.	Nome	Cont	Pz
AOPF190	AGLIO OLIO E PEPERONCINO Per favolose spaghettrate. (dose per 6 persone)	190 g	6/12



[SICILIA] Ortoledda produttore di conserve sott'olio dal 1996 lega la produzione di prodotti agroalimentari alle più antiche ricette tramandate della tradizione siciliana. Grande rispetto per il passato ma attenta all'innovazione. Lo stabilimento oggi consente l'utilizzo di impianti tecnologicamente all'avanguardia attraverso i quali è possibile ottenere un'accurata scelta delle materie prime garantendo un elevato e costante livello qualitativo ed esclusivo della produzione. Esclusivo perché gli ortaggi provengono dalla migliore selezione dell'agroalimentare siciliano.

ORTOLEDDA VERDURE SOTT'OLIO

Cod.	Nome	Cont	Pz
C280	CARCIOFINI I nostri carciofini provengono da coltivazioni vocate e situate tra Caltagirone e Niscemi, caratterizzate da terreni ben sciolti e soleggiati, e sono lavorati entro 24 ore dalla raccolta senza uso di salamoia; olio di semi di girasole, aglio, menta, sale e un po' di peperoncino.	280 gr	12
CAR3		3 Kg 120 pz	2
P280	POMODORI SECCHI olio di semi di girasole, aglio, basilico, sale	280 gr	12
PSE3		3 Kg	2



ORTOLEDDA PEPERONCINI RIPIENI

Cod.	Nome	Cont	Pz
PM	PEPERONCINI ALLA MOSCHETTIERA Peperone fino e lungo leggermente piccante ripieno di acciughe, peperoncini piccanti, capperi, aromatizzati all'aceto in olio di semi di girasole	700 gr 9 pz	1-6





I SAPORI DI CORBARA

[CAMPANIA] Una piccola realtà che si è fatta largo in questi anni. Nati nel 2006 nel mercato delle conserve di pomodoro di alta qualità solo ed esclusivamente per le splendide e particolari proprietà del POMODORINO DI CORBARA il miglior interprete della "pummarola" l'ospite per eccellenza di pasta e pizza. Oltre a produrre il prelibato Corbarino, producono fuori dalla DOP un SAN MARZANO che chiamano Sua Eccellenza il Pomodoro.

I SAPORI DI CORBARA POMODORINO DI CORBARA

Cod.	Nome	Cont	Pz	
COCOS1	POMODORINO DI CORBARA IN SUCCO DI CORBARINO	1 Kg	6	
COCOS520		520 gr	6	
COCOS04L	POMODORINO DI CORBARA IN SUCCO DI CORBARINO IN LATTINA	400 gr	12	
COCOAS520	POMODORINO DI CORBARA ACQUA E SALE	520 gr	6	
COCOPA520	CORBARI PASSATA DI POMODORINO CORBARINO			
COCOPAC1	POMODORINO DI CORBARA "A PACCHETTELE" IN SUCCO DI CORBARINO	1 Kg	6	
COCOPAC500		500 gr	6	



I SAPORI DI CORBARA PELATI BIO

Cod.	Nome	Cont	Pz	
COPEL25	POMODORO PELATO BIO	2,5 kg	6	





I SAPORI DI CORBARA POMODORINO PIENNOLO DEL VESUVIO D.O.P.

Cod.	Nome	Cont	Pz
COPOVES500	POMODORINO DEL PIENNOLO DEL VESUVIO D.O.P. TAGLIATO A FILETTI	500 gr	6
COPOVES1		1 Kg	6



I SAPORI DI CORBARA SUA ECCELLENZA IL POMODORO

Cod.	Nome	Cont	Pz
COSEFIL520	A FILETTI CON SUCCO DI CORBARINO	520 gr	6
COSEFIL1		1 Kg	6



I SAPORI DI CORBARA POMODORINO CON IL PIZZO

Cod.	Nome	Cont	Pz
COPOGI500	POMODORINO GIALLO CON IL PIZZO A FILETTI "A PACCHETTELE"	500 gr	6
COPOGI1		1 kg	6
COPOGI520	POMODORINO GIALLO CON IL PIZZO IN SUCCO	520 gr	6
COPOGI1		1 kg	6



I SAPORI DI CORBARA VERDURE AL NATURALE

Cod.	Nome	Cont	Pz
COBRAS1	BROCCOLI "FRIARIELLI"	1 kg	6
COBRAS520	AL NATURALE (ACQUA E SALE)	520 gr	6
COSCA520	SCAROLA VERNAIOLA AL NATURALE (ACQUA E SALE)	520 gr	6



I SAPORI DI CORBARA PEPERONI PAPACELLA IN ACETO DI MELE

Cod.	Nome	Cont	Pz
COPAPA1	PEPERONI PAPACELLA RICCIA NAPOLETANA IN ACETO DI MELE	1 kg	6



I SAPORI DI CORBARA FICO BIANCO SCIOPPATO

Cod.	Nome	Cont	Pz
COFICHI520	FICO BIANCO SCIOPPATO CON ZENZERO E FILI DI PEPERONCINO	520 g	6



I SAPORI DI CORBARA CORBARI CANDITO

Cod.	Nome	Cont	Pz
COCOCAP1380	POMODORINO DI CORBARA CANDITO AL PEPERONCINO	380 g	6



Masseria ANDOLFO

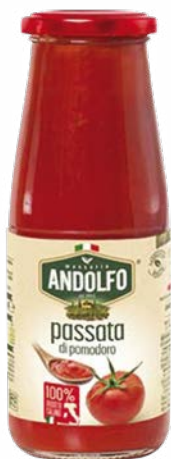


[CAMPANIA] L'attenzione ai prodotti della natura, le nuove linee di produzione, la particolare cura dei controlli di processo sia automatici che manuali, caratterizzano oggi le linee guida della Masseria che continua con orgoglio la tradizione della famiglia Andolfo iniziata dal nonno nel 1900. Una ricerca selezionata dei prodotti migliori, maturati secondo i tempi della Natura assicura al consumatore finale un prodotto "fresco di stagione", ricco di sapore e igienicamente sicuro come le moderne tecnologie possono assicurare.



ANDOLFO LEGUMI LESSATI

Cod.	Nome	Cont.	Pz
ANFB350	FAGIOLI BORLOTTI	350 gr	12
ANFC350	FAGIOLI CANELLINI		
ANFT350	FAGIOLI TONDINI		
ANCE350	CECI	330 gr	
ANPI330	PISELLI		



ANDOLFO PASSATA DI POMODORO

Cod.	Nome	Cont	Pz
ANPAP690	PASSATA DI POMODORO	690 gr	12
ANPAPB690	PASSATA DI POMODORO CON BASILICO		

ANDOLFO POMODORO PELATI



Cod.	Nome	Cont	Pz	
ANPOPE400	POMODORI PELATI	400 gr	24	
ANPOPE25		2,5 Kg	6	
ANPOCU400	POMODORI A CUBETTI	400 gr	24	
ANPOCU25		2,5 Kg	6	
ANPOSM25	POMODORI SAN MARZANO DELL'AGRO SARNESE-NO CERINO D.O.P.	2,5 Kg	6	



ANDOLFO POMODORINI PELATI

Cod.	Nome	Cont	Pz
ANPOC0400	POMODORINI DI COLLINA	400 gr	24

SAPURI il ciliegino



[SICILIA] Marchio della Soc. Agr. Monterosso, sita a Chiaramonte Gulfi in provincia di Ragusa, con il suo marchio SAPURI risulta essere leader per la produzione di Pomodoro tipo Ciliegino e Pomodoro semiseccchi, prodotti del tutto innovativi nel panorama delle specialità del pomodoro.

SAPURI POMODORI CILIEGINO

Cod.	Nome	Cont	Pz
SCM	SALSA DI CILIEGINO La sua freschezza è garantita dalla lavorazione entro 8 ore dalla raccolta secondo procedimenti naturali. L'utilizzo di soli ingredienti di prima scelta, la bassa acidità e la gradevole dolcezza fanno di questo sugo un prodotto apprezzato anche dai bambini.	330 gr	12
SCM2		2 Kg	2
PPC	POMODORINI CILIEGINI PASSATI Ingredienti: pomodoro ciliegino (98%), sale, basilico, un prodotto unico per prelibatezza e genuinità, perché nasce solo da ciliegini siciliani freschi, selezionati, lavorati con procedimenti semplici e tradizionali e imbottigliati entro 8 ore dalla raccolta.	360 gr	12



SAPURI / AGROMONTE POMODORO GIALLO

Cod.	Nome	Cont	Pz
SCG2	PASSATA DI POMODORO GIALLO E CILIEGINO GIALLO	2 Kg	2



SAPURI / AGROMONTE POMODORINI SOTT'OLIO

Cod.	Nome	Cont	Pz
AGR212	POMODORO CILIEGINO SEMISECCO in olio semi di girasole	212 gr	12
CR1		1600 gr	2





PIEMONT FUNGO

[PIEMONTE] Del 1999 la Piemont Fungo s.r.l. è un'affermata azienda agroalimentare e conserviera. Il loro prodotto d'eccellenza sono i funghi porcini di alta qualità che oltre ad essere un alimento prelibato, è poco calorico, ricco di sali minerali e contribuisce a rafforzare il sistema immunitario. Per questo motivo, dopo un'accurata selezione e controllo, **i funghi vengono solo cotti a vapore, per non alterarne il sapore e mantenerne le proprietà organolettiche**. Prodotti lavorati e confezionati a mano artigianalmente.

PIEMONT FUNGO PORCINI AL NATURALE

Cod.	Nome	Cont	Pz
PFPN180	I PORCINI AL NATURALE TAGLIATI A METÀ	180 gr	6
PFPN1600	Leggeri, senza olio, solo materia prima, scolati sulla pasta calda diventano anche un ottimo condimento per primi piatti.	1600 gr 1100 gr sgoccolato	1-4



PIEMONT FUNGO PORCINI IN OLIO D'OLIVA

funghi porcini cotti a vapore senza aceto

Cod.	Nome	Cont	Pz
PFPT190	I PORCINI TAGLIATI	190 gr	6
PFP1280	I PORCINI INTERI	280 gr	6
PFCP190	CARPACCIO DI PORCINI	190 gr	6



PIEMONTE FUNGO COLATURA DI PORCINI

Cod.	Nome	Cont	Pz
PFCP100	COLATURA DI PORCINI Estratta dalla cottura a vapore dei nostri porcini, concentrata e rinchiusa in piccola quantità. Esaltandosi con il calore è ottima in cucina per la preparazione di primi piatti e pietanze. In poche gocce, la nostra storia!	100 ml	1-12



PIEMONTE FUNGO PORCINI SECCHI SPECIALI

Cod.	Nome	Cont	Pz
PFPS40	I PORCINI SECCHI BUSTA	40 gr	12
PFPS15	CARTELLA DA 25 BUSTE I PORCINI SECCHI BUSTA GR.15	15 gr x 25	1



PIEMONTE FUNGO FUNGHI in olio d'oliva

Cod.	Nome	Cont	Pz
PFMFP280	IL MISTO FUNGHI CON PORCINI IN OLIO D'OLIVA	280 gr	6
PFCH280	FUNGHI CHIODINI IN OLIO D'OLIVA		





TERRE NOBILI

[MARCHE] Una storica azienda nel cuore della terra dei tartufi: da Acqualagna, la capitale del tartufo nella provincia di Pesaro Urbino, "TERRE NOBILI" lavora con energia e impegno dal 1990 per trasferire i valori e le caratteristiche di una eccellenza del territorio in Italia e nel mondo. Un lavoro costante, ricerca e sviluppo, innovazione, tecnologia per mantenere viva la tradizione e per offrire l'opportunità di scoprire gusti e sapori unici a tavola. In tutti i periodi dell'anno, un prodotto genuino di qualità e certificato BRC e IFS, i due standard internazionali relativi alla sicurezza alimentare riconosciuti dal Global Food Safety Initiative.

TERRE NOBILI FETTE DI TARTUFO IN OLIO

Cod.	Nome	Cont	Pz
TNFTE80	FETTE DI TARTUFO ESTIVO in olio	80 gr	6
TNFTE270		270 gr	1-6



10/15 g a persona



I tartufi in olio come le Fette di tartufo estivo sono eccellenti come guarnizione di carpacci o filetti di carne, vellutate di patate, insalate, uova e pizze gourmet!

Prodotto pronto all'uso. Si può anche scaldare leggermente un paio di minuti per preparazioni con aggiunta di altri ingredienti come ad esempio funghi champignons e aglio.

TERRE NOBILI CONDIBURRO AL TARTUFO

Cod.	Nome	Cont	Pz
TNBUTB80	CONDIBURRO AL TARTUFO BIANCO condimento a base di burro con tartufo bianco	80 gr	6
TNBUTB500		500 gr	1-6



15/20 g a persona



Condimento per primi piatti (tagliatelle, tortellini...), scaloppine, omelette, uova al tegamino, antipasti caldi.

Condimento pronto all'uso, da scaldare leggermente un paio di minuti come base ideale dei vostri piatti!

TERRE NOBILI TARTUFATA

Cod.	Nome	Cont	Pz
TNTA170	TARTUFATA	170 gr	6
TNTA500		500 gr	1-6



25/30 g a persona



Condimento molto apprezzato per crostini e finger food, primi piatti, ripieni di cannelloni con ricotta, bollito, scaloppine, pesce, sushi e pizze.

Salsa pronta all'uso da utilizzare tal quale. E' una salsa "best seller" molto versatile. Si usa scaldarla leggermente un paio di minuti.

TERRE NOBILI SALSA CON TARTUFO BIANCO

Cod.	Nome	Cont	Pz
TNSTB180	SALSA CON TARTUFO BIANCO	180 gr	6



25/30 g a persona



Condimento ideale per crostini, tutte la pasta all'uovo come tagliatelle, tortellini, crespelle, carni bianche come arista di maiale, bollito, ripieno di favolose omelette!

Salsa pronta all'uso, da utilizzare tale e quale scaldata leggermente un paio di minuti oppure può essere anche diluita con un mestolo di acqua di cottura, brodo vegetale o di carne.

NATURA BIO

naturaBio

[BELGIO] Pioniere del biologico dal 1993. Dal 1939 Natura deve il suo successo ai suoi ingredienti naturali e di prima qualità e al suo know-how trasmesso dalla famiglia del fondatore, un originale pescivendolo forestale. Il processo di produzione tradizionale, con le fruste da forno, è unico e permette di ritrovare il gusto buono e vero dell'origine, quello di un prodotto "fatto in casa". I prodotti sono fabbricati nel laboratorio a Tubize (Belgio), non contengono conservanti, additivi o coloranti alimentari.



NATURABIO MAIONESE BIO

Cod.	Nome	Cont	Pz
NAMAY310	MAIONESE BIO Ingredienti: olio di semi di girasole*, tuorlo d'uovo*, senape (aceto*, acqua, semi di senape*, sale marino, spezie*), sale. * = prodotti biologici	310 gr	12





RISERVA DI MARE

[SICILIA]

Da oltre 100 anni la famiglia **Culcasi** è la famiglia del sale.

Da quattro generazioni lavora il sale **nel rispetto della natura e della tradizione. Con rigore, senza forzature né eccessi.**

Il sale marino artigianale di Trapani.



Slow Food®
Presidio

SALE INTEGRALE ARTIGIANALE FINO

Cod.	Nome	Cont		Pz
CUSF1	SALE VERO SALE MARINO INTEGRALE macina fine	sacchetto	1 kg	12
CUSF5		sacco	5 kg	3



SALE INTEGRALE ARTIGIANALE GROSSO

Cod.	Nome	Cont		Pz
CUSG1	SALE VERO SALE MARINO INTEGRALE macina grossa	sacchetto	1 kg	12
CUSG5		sacco	5 kg	3
CUSG25		sacco	25 kg	1





[Piemonte] Il Mercante di Spezie nasce a Torino nel 1999, anno dell'apertura del ristorante omonimo dove le cucine ed i piatti di tutto il mondo vengono preparati e raccontati ai clienti e dove le spezie sono sovrane. Nel 2004 si chiude il capitolo di ristoratori per aprirsi quello di "creatori" dalla quale nascono prodotti inconsueti e originali e di selezionatori. I laboratori di produzione e confezionamento diventano due, le collaborazioni crescono sia sul mercato italiano che su quello estero. Oggi Il Mercante di spezie è un brand consolidato che coniuga elevati standard qualitativi ad un ventaglio di proposte in grado di soddisfare ogni settore del food alto di gamma.



IL MERCANTE DI SPEZIE SALSE BIO

Cod.	Nome	Cont	Pz
ELBBQ	SALSA BIOLOGICA BBQ Tipica salsa di ispirazione american style dai sentori dolci e affumicati che esaltano il gusto di tutte le carni cotte alla griglia. Tutti gli ingredienti sono di origine biologica. La salsa è prodotta in Italia senza l'ausilio di conservanti. Si consiglia di agitare il prodotto prima dell'uso e di conservarlo in frigorifero dopo la sua apertura.	250 gr	6
ELCHIM	SALSA BIOLOGICA CHIMICHURRI Tipica salsa di ispirazione argentina a base prezzemolo, ideale da usare come dressing su insalate o verdure cotte o come accompagnamento alle carni. Tutti gli ingredienti sono di origine biologica. La salsa è prodotta in Italia senza l'ausilio di conservanti. Si consiglia di agitare il prodotto prima dell'uso e di conservarlo in frigorifero dopo la sua apertura.	250 gr	
ELCUR	SALSA BIOLOGICA CURRY Salsa al curry ideale da usare come dressing su insalate o verdure cotte o come accompagnamento con carni bianche e pesce. Tutti gli ingredienti sono di origine biologica. La salsa è prodotta in Italia senza l'ausilio di conservanti. Si consiglia di agitare il prodotto prima dell'uso e di conservarlo in frigorifero dopo la sua apertura.	250 gr	



IL MERCANTE DI SPEZIE ORIGANO MAZZETTO BIO

Cod.	Nome	Cont	Pz
MORI	MAZZETTI DI ORIGANO Grazie alle condizioni climatiche uniche presenti in Italia ed alla passione nella ricerca costante di profumi e sapori eccellenti, sono in grado di offrirvi un origano di elevata qualità e genuinità. La coltivazione e la lavorazione avvengono da agricoltura sostenibile. La filiera produttiva è controllata in tutte le sue fasi; il confezionamento, che è realizzato rigorosamente a mano, permette di mantenere integri i mazzetti delle aromatiche e preservarne quindi tutte le qualità organolettiche.	25 gr	6



IL MERCANTE DI SPEZIE PEPE IN BACCHE

Cod.	Nome	Cont	Pz
PNER	PEPE NERO	35 gr	6
PESI	PEPE DI SICHUAN ha un deciso aroma piccante, legnoso e resinato.	20 gr	
PEPEGIA	PEPE DELLA GIAMAICA Aroma piacevolmente fragrante ricorda quello di un mix tra chiodi di garofano, cannella e noce moscata.	25 gr	
PERO	PEPE ROSA viene definito comunemente pepe ma nella realtà è una bacca dall'aroma e sapore dolce e fruttato con un lieve grado di piccantezza.	15 gr	
PEPB	PEPE BIANCO Il suo aroma caldo ha sentori di cuoio ed il sapore è meno piccante del pepe nero. In cucina esalta sapori delicati come i risotti, i funghi in umido, i carpacci di pesce e carne	35 gr	
ELPEMIX	PEPE MIX BACCHE pepe nero, pepe bianco, pepe rosa, pepe verde, pepe Giamaica, pepe Sichuan. La sua particolare aromaticità è data da note fruttate, piccanti e di cuoio.	25 gr	



IL MERCANTE DI SPEZIE ERBE AROMATICHE

Cod.	Nome	Cont	Pz
ANSO	ANETO SOMMITÀ	10 gr	6
ANST	ANICE STELLATO	15 gr	
CRE	CANNELLA REGINA macinata	25 gr	
CARD	CARDAMOMO in bacche	20 gr	
CHGA	CHIODI DI GAROFANO		
CORI	CORIANDOLO in semi		
CUMI	CUMINO in semi	30 gr	
CURC	CURCUMA macinata		
CMA	CURRY DI MADRAS		
FINO	FINOCCHIO in semi	40 gr	
GINE	GINEPRO bacche	25 gr	
NOMO	NOCE MOSCATA macinata	30 gr	
PAPA	PAPAVERO semi	35 gr	
PEPMA	PEPERONCINO macinato	25 gr	
PAAFF	PIMENTON o Paprika affumicata	30 gr	
SESA	SEMI DI SESAMO NATURALE INTERI	40 gr	
ZENMA	ZENZERO macinato	30 gr	



IL MERCANTE DI SPEZIE SALI DAL MONDO



Cod.	Nome		Cont	Pz
ELFC70	SALE DI CIPRO FIOCCHI E' ricco di iodio e di altri preziosi minerali. Ha una consistenza croccante. E' consigliato con carni rosse, verdure fresche, uova sode, pesce.		70 gr	6
ELAFF150	SALE AFFUMICATO E' consigliato con le omelette, il pesce, le zuppe di legumi, il pollo, le verdure ed i formaggi.		150 gr	
ELHL150F	fino	SALE ROSA DELL'HIMALAYA Questo sale proviene dalle miniere dell'Himalaya che si sono formate circa 200 milioni di anni fa. È consigliato su tutti i piatti di verdure, carni e pesce.		
ELHC150	grosso			
ELBLU150	SALE BLU DI PERSIA E' ricco di Sali di potassio tra cui la silvinite che gli conferisce i tipici riflessi blu. E' consigliato con il pesce, le carni bianche e le verdure cotte.			
ELGB150	SALE GRIGIO DI BRETAGNA E' ricchissimo di minerali quali il calcio, il potassio, il manganese ed il fosforo. E' consigliato per salare l'acqua della pasta, minestre, sughi e zuppe di pesce.			
ELSABBQ150	SALE ITALIANO CRISTALLI BBQ Realizzato con sale proveniente dalla Sicilia ed una miscela di nostra realizzazione, il suo utilizzo in cucina è perfetto su carni, pesci e verdure alla griglia.			
ELNH150	SALE NERO HAWAII CRISTALLI E' ricco di carbone vegetale vulcanico. E' consigliato con il pesce, le patate, le carni bianche e le uova. Ingredienti: sale marino, carbone vegetale.			





SALINA DI CERVIA

[EMILIA ROMAGNA] Conosciuto anche come il Sale dei Papi, è definito “dolce” per la minor presenza dei cloruri più amari caratteristica che lo rende unico come la Salina da cui nasce. La millenaria SALINA DI CERVIA è un sito che ha visto svilupparsi nei secoli la storia della città di Cervia conosciuta da sempre come “la città dell'Oro Bianco”. Riserva naturale dello Stato per il popolamento animale, porta a Sud del Parco regionale del Delta del Po, ecosistema di affascinante bellezza è sito al centro dello sviluppo della cultura salinara che continua a tramandare la conoscenza di questo antico mestiere grazie all'opera dei discendenti degli antichi Salinari. Qui nasce il “Sale Dolce di Cervia”, il sale marino integrale dalle caratteristiche uniche.

SALINA DI CERVIA SALE MARINO INTEGRALE DOLCE

Cod.	Nome	Cont	Pz
SCG03	IL SALE DOLCE DI CERVIA GRANA GROSSA	300 gr	1-20
SCG1		1 kg	12
SCG		5 kg	1-3
SCG15		15 kg	1
SCF03	IL SALE DOLCE DI CERVIA GRANA MEDIO FINE	300 gr	1-20
SCF1		1 kg	12
SCF5		5 kg	1-3

Raccolto secondo il metodo tradizionale, essiccato in maniera del tutto naturale, semplicemente lavato con acqua ad alta concentrazione salina, senza additivi, conserva la ricchezza di tutti gli oligoelementi presenti nell'acqua marina.

Ricavato dal vaglio del sale grosso, proprio per selezionare solo il fiore dei cristalli naturali, quelli più fini.



SALINA DI CERVIA SALE MARINO INTEGRALE DOLCE A PRODUZIONE LIMITATA

Cod.	Nome	Cont	Pz
SCR015	SALFIORE DI CERVIA RACCOLTO A MANO GRANA FINE Leggero, bianchissimo, solubilissimo. Raccolto in quantità limitata sulla superficie dei bacini salanti all'inizio della stagione salifera, viene steso ad asciugare al sole e immediatamente confezionato in vasetti di vetro numerati singolarmente. Rappresenta l'eccellenza del Sale Dolce di Cervia.	100 gr	6
SCR075	RISERVA CAMILLONE STORICO SALE RACCOLTO A MANO GRANA GROSSA È sale storico, prodotto in limitate quantità nella piccola Salina Camillone con gli originali attrezzi in legno e secondo il sistema millenario di raccolta manuale giornaliera. Lasciato asciugare al sole e confezionato grezzo, tal quale. PRESIDIO SLOW FOOD	750 gr	12
SCR075C	RISERVA CAMILLONE SACCHETTO COTONE SALE MARINO INTEGRALE A GRANA GROSSA, prodotto in limitate quantità nella piccola Salina Camillone, esempio unico di produzione artigianale a raccolta multipla, ancora oggi attiva con l'originale sistema millenario di RACCOLTA MANUALE GIORNALIERA. Insuperabile per il pesce in crosta di sale e il pinzimonio.	750 gr	12



Slow Food®
Presidio

Slow Food®
Presidio

SALINA DI CERVIA SALI AROMATICI AL SALE MARINO INTEGRALE DOLCE

Cod.	Nome	Cont	Pz
SEC017	ALLE ERBE AROMATICHE PER CARNE INDICATO PER CARNI, GRIGLIATE, ARROSTI E VERDURE COTTE E CRUDE. Sale Dolce di Cervia e Erbe Aromatiche raccolte in Romagna (rosmarino, salvia e alloro) esclusivamente fresche perché conservino tutti gli aromi e profumi naturali, qui sapientemente dosate con ginepro, aglio e pepe secondo la tradizione salinara.	175 gr	6
SEC1		1 kg	1 
SEP017	ALLE ERBE AROMATICHE PER PESCE INDICATO PER PESCE, VERDURE FRESCHE, INSALATE MISTE. Sale Dolce di Cervia e Erbe Aromatiche raccolte in Romagna (erba cipollina e timo) esclusivamente fresche, accuratamente dosate e abbinate con aglio e peperoncino seguendo la tradizione dei Salinari.	175 g	6
SEP1		1 kg	1 
SP0017	PROFUMO D'ORIENTE IDEALE PER PATATE ARROSTO, CARNI BIANCHE, PESCE BIANCO, FRITTURE E VERDURE SPECIE SE CONDITE CON ACETO BALSAMICO. Sale Dolce di Cervia e spezie d'Oriente dall'aroma e profumo inconfondibili, la sua ricetta si conosce da quando la Salina di Cervia era dominio della Serenissima Repubblica e Venezia aveva il monopolio del sale e delle spezie nel Mediterraneo.	175 gr	6
SCA017	ALLE ALGHE INDICATO PER CARNI, PESCE E VERDURE DI OGNI TIPO. Sale Dolce di Cervia e Quercia Marina, accompagnati da Erbe Aromatiche esclusivamente fresche, sapientemente dosati. La Quercia Marina (nota anche come Fucus), alga che contiene iodio organico importante per il benessere dell'organismo, arricchisce questo condimento dall'aroma inconfondibile.		
SEC100SA	ALLE ERBE AROMATICHE FRESCHE SENZA AGLIO - PER CARNE INDICATO PER CARNI, GRIGLIATE, ARROSTI E VERDURE COTTE E CRUDE.	100 gr	
SEP100SA	ALLE ERBE AROMATICHE FRESCHE SENZA AGLIO - PER PESCE INDICATO PER PESCE, VERDURE FRESCHE, INSALATE MISTE.	100 gr	



SALINA DI CERVIA SALI GOURMET AL SALE MARINO INTEGRALE DOLCE

Cod.	Nome	Cont	Pz
SC211	SALE DOLCE CON ZAFFERANO NEGIN IN PISTILLI IDEALE PER CONDIRE RISOTTI, CARNI BIANCHE E ROSSE, PESCE, UOVA. OTTIMO CON LE GRIGLIATE SORPRENDENTE CON LE FRITTURE. L'Oro Bianco di Cervia si unisce all'Oro di Persia, per dar vita ad un sale aromatico di grandissimo pregio. I pistilli di Zafferano Negin, di qualità superiore, raccolti a mano come vuole l'antica tradizione, donano al Sale Dolce della millenaria Salina di Cervia un gusto originalissimo.	80 gr	6
SC206	ALLA VANIGLIA DEL MADAGASCAR CONSIGLIATO PER CONDIRE CARNI DI SUINO, GAMBERI, CAPESANTE, FRUTTI DI MARE, FRITTURE E PESCE IN GENERE, VERDURE, DESSERT E DOLCI. SORPRENDENTE SU DOLCI E DESSERT. Per il sale aromatico alla Vaniglia viene utilizzata solo vaniglia fresca, che conferisce al sale un sapore dolciastro, un profumo intenso e un aroma ricco che si sprigiona soprattutto con le pietanze calde.	100 gr	6
SC208	ALL' "ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP" CONSIGLIATO PER CONDIRE CARNI BIANCHE E ROSSE, PESCE BOLLITO, CROSTACEI, VERDURE CRUDE E INSALATE, FORMAGGI. Un condimento abboccato e profumato che ricorda i profumi più intensi delle nostre tradizioni. Si consiglia di lasciar riposare questo meraviglioso sale sugli alimenti leggermente umidi per far sì che rilasci gradualmente gli umori balsamici.		
SC207	AI PEPERONCINI DI CALABRIA CONSIGLIATO PER CONDIRE CARNI BIANCHE, PESCE ALLA GRIGLIA, VERDURE CRUDE E COTTE. Dona vivacità e un tocco di "sprint", risulta quindi moderatamente "esplosivo", appositamente realizzato per non aggredire il palato e coprire i sapori ma piuttosto per esaltarli.		
SC209	AL TARTUFO CONSIGLIATO PER CONDIRE CARNE, PESCE, VERDURE, UOVA, RISOTTI. OTTIMO ABBINATO AI FORMAGGI MOLLI O STAGIONATI. SORPRENDENTE SUL GELATO ALLA CREMA. Il Sale Dolce di Cervia abbinato al Tartufo Nero Estivo a creare un aromatico di grande pregio e spiccata personalità, in grado di esaltare qualsiasi ricetta nella quale si vuol far risaltare l'aroma inconfondibile del Tartufo che ben si presta a svariati e gustosissimi abbinamenti.		
SS100	ALLA SALICORNIA IDEALE PER CONDIRE CARNE, PESCE, VERDURE, SUGHI, SPECIALE COME INSAPORITORE AL POSTO DEL DADO. La Salicornia è preziosa pianta dei Salinari che cresce spontanea proprio nella Salina di Cervia. I suoi germogli freschi sono raccolti a mano in piccole quantità, fra aprile e giugno. Per creare questo sale aromatico, la Salicornia e il Sale Dolce di Cervia vengono sapientemente dosati assieme alle Erbe Aromatiche fresche, a regola d'arte come vuole la tradizione salinara, per creare un'eccellente condimento in grado di dare grande gusto e personalità alle tue ricette.		



SALINA DI CERVIA MATTONELLA DELLO CHEF

Cod.	Nome	Cont	Pz
MAT18	formato 100x100x30mm	525 gr	16
MAT	MATTONELLA DELLO CHEF 100% SALE DOLCE DI CERVIA Cucinare in modo sfizioso e innovativo, senza grassi, per una cucina dietetica e un gusto in perfetto equilibrio.	formato 200x100x30mm	1,05 kg
MAT2	2 pezzi 200x100x30mm scatola cartone	2,1 kg	6
MAT4	4 pezzi 100x100x30mm scatola cartone	2,1 kg	6

La Mattonella dello Chef rappresenta un nuovo modo di cucinare, coinvolgente e creativo, in grado di far sperimentare un nuovo concetto di cucina, permette di cucinare le pietanze senza aggiunta di grassi (né olio, burro o margarina) risultando quindi ideale per una cucina dietetica. La pietanza cotta sulla Mattonella, per azione osmotica, assume dalla stessa la giusta quantità di sale di cui necessita, salandosi così autonomamente mentre si cucina, aiutando così ad un uso moderato e corretto del sale. Uno strumento che va oltre il semplice gesto "del cucinare", per educare al gusto e ad una sana alimentazione. Carne o pesce, uova o verdure, il limite è solo...la fantasia.



SALINA DI CERVIA CONFEZIONI SPECIALI E DA REGALO

Cod.	Nome	Cont	Pz
SCGJ	SALE DOLCE DI CERVIA A GRANA GROSSA SACCHETTO JUTA	300 gr	1-32
SCGJ1		1 kg	12
SCF03C	SALE DOLCE DI CERVIA A GRANA MEDIO FINE SACCHETTO COTONE	300 gr	1-40
SCF1C		1 kg	12
MACSA	SALE DOLCE DI CERVIA IN MACINA (altezza 175 mm) con meccanismo di qualità in ceramica	45 gr	6
SCG03VC	SALE DOLCE DI CERVIA IN VASO CERAMICA con Sale Di Cervia grana grossa 300 g (su prenotazione)	300 g	1



SALINA DI CERVIA LE STORICHE PANIERE

Cod.	Nome	Pz
SPAN03	PANIERA IN ABETE PICCOLA cm 22x18x16 (su prenotazione)	1
SPAN06	PANIERA IN ABETE MEDIA cm 30x24x25 (su prenotazione)	
SPAN18	PANIERA IN ABETE GRANDE cm 43x34x35 (su prenotazione)	



SALINA DI CERVIA SAPONI e SHAMPOO BIOLOGICI

Le peculiari caratteristiche del Sale Dolce di Cervia, le cui proprietà favorevoli al benessere della persona sono tramandate dalla memoria e dall'esperienza diretta dei Salinari, arricchito con Acqua Madre di salina, dona preziosi elementi per far Saponi e Shampoo BIO che sono un efficace supporto alla bellezza del corpo.



Cod.	Nome	Cont	Pz
SAPONE	SAPONE BIO VEGETALE CON SALE DOLCE DI CERVIA RIVITALIZZANTE NATURALE Sapone realizzato con l'uso di solo olio vegetale, lavorato a basse temperature secondo il metodo tradizionale del sapone di Marsiglia, con aggiunta di Acqua Madre e del prezioso Sale marino integrale della Salina di Cervia apprezzato e conosciuto per la sua dolcezza. Dona alla pelle una pulizia naturale lasciandola morbida e rivitalizzata. Dermatologicamente testato.	100 gr	24
SAPARG	SAPONE BIO VEGETALE CON SALE DOLCE DI CERVIA E ARGILLA RIGENERANTE NATURALE Sapone realizzato con l'utilizzo di solo olio vegetale, lavorato a basse temperature secondo il metodo tradizionale del sapone di Marsiglia, con aggiunta di Acqua Madre, di Sale marino integrale della Salina di Cervia e di Argilla dalle proprietà delicatamente esfolianti e assorbenti. Dona pulizia e freschezza anche grazie alla presenza dell'olio essenziale di Lavanda BIO. Lascia la pelle levigata e morbida. Dermatologicamente testato.		
SCRUB	SAPONE BIO VEGETALE SCRUB CON SALE DOLCE DI CERVIA ESFOLIANTE NATURALE Sapone realizzato con l'uso di solo olio vegetale, lavorato a basse temperature secondo il metodo tradizionale del sapone di Marsiglia, con aggiunta di Acqua Madre e del prezioso Sale marino integrale della Salina di Cervia sapientemente dosato assieme ad alghe in scaglie, avena e crusca per ottenere una naturale azione esfoliante dolce e delicata. Aiuta ad avere una pelle più liscia e levigata. Dermatologicamente testato.		
SAPCAL100	SAPONE BIO VEGETALE ALLA CALENDULA E ACQUA MADRE DI SALINA LENITIVO NATURALE Sapone realizzato con l'utilizzo di solo olio vegetale, lavorato a basse temperature secondo il metodo tradizionale del sapone di Marsiglia, con aggiunta di Acqua Madre, del prezioso Sale marino integrale Dolce della Salina di Cervia e dei fiori di Calendula BIO dalle proprietà lenitive e delicatamente emollienti. Adatto anche alle pelli più secche, dona freschezza e lascia la pelle pulita e morbida. Dermatologicamente testato.		
SAPMIRO100	SAPONE BIO VEGETALE AL SALE DOLCE DI CERVIA MIELE E PETALI DI ROSA ADDOLCENTE NATURALE Sapone realizzato con artigianale cura e maestria. Solo olio vegetale, lavorato a basse temperature secondo il metodo tradizionale del sapone di Marsiglia, con aggiunta di Acqua Madre, del prezioso sale marino integrale Dolce della Salina di Cervia e di Miele Millefiori Bio dalle proprietà addolcenti, è impreziosito dalla presenza di fiori di Rosa Centifolia. Lascia la pelle morbida e dolcemente profumata. Dermatologicamente testato.		
SCSH	SHAMPOO DOCCIA BIO CON ACQUA MADRE SALINA LAVAGGI FREQUENTI CORPO E CAPELLI Detergente delicato con Acqua Madre della Salina di Cervia, arricchito con estratto di olio d'oliva Biologico. Ideale per capelli e corpo, è in grado di conservare l'equilibrio idro-lipidico della pelle e dona ai capelli una piacevolissima sensazione di morbidezza. Profumato con olio essenziale di Arancio. A PH fisiologico, senza coloranti, senza profumi sintetici, senza SLS e SLES, senza parabeni. Dermatologicamente testato.	250 ml	6





vintù

Vini virtuosi, prodotti
nel rispetto della natura
e nella ricerca dell'eccellenza.

www.vintu.it



stampato su carta ecologica

www.biancaevoita.tv



Dalla natura alla tavola

Via Cal de Prade, 109 • 31029 VITTORIO VENETO • TV
Tel: 0438 509046 • info@antigasrl.com • www.antigasrl.com