

PASTA OLIVE
CAPPERI SALI
SNACK PESCE
SPEZIE BIBITE
CEREALI OLIO
CREME SALSE

“Siamo nati per dare valore alle cose buone”

FUNGHI ACETO
FRUTTA SECCA
TARTUFI CATALOGO
2026



antiga.

Dalla natura alla tavola



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

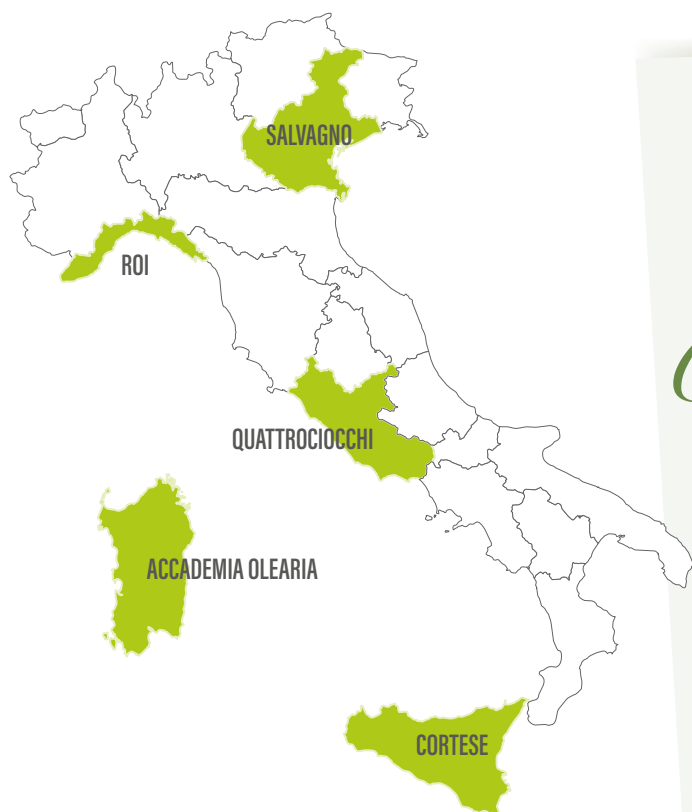
Li troverai evidenziati con questo logo

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
63



ROI pagina
64



ACCADEMIA OLEARIA pagina
62



QUATTROCICCHI pagina
67



CORTESE pagina
61

INDICE PRODUTTORI

N. pag

Nuovi produttori

Prodotti Bio

Nuovi prodotti



Pasta

Pastai Gragnanesi	14
Cirigliano	15
Marilungo	16
Granoro	17
Sunalle	29



Prodotti da forno

Ricette Antiga	13
Dolomais	26
Petramarè	27
Trulli e Sassi	28
Sunalle	29
Grissinificio Bo	31
Cavanna	33
Il Convento	39



Liquori Bibite Succhi Tisane caramelle

Il convento	39
Valverbe	40
Punto Verde bio	42
Tomarchio	43
Melchiori	45



Conserven di frutta

Punto Verde bio	42
Quattrococchi	71
Senga	72
Fonterosa	73
I sapori di Corbara	78

Farine e Cereali

Granoro	18
Acquerello	19
Morgante	20
De Tacchi	21
L'olmo	21
La Valletta	23

Frutta secca a guscio

Corilù	35
Evergreen	36

Creme spalmabili



Corilù	35
Evergreen	37
Zabà / Fontana	38
Quattrococchi	71



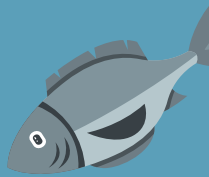
Aceti

Melchiori	45
Varvello	46
Antica Fonte S. Geminiano	47

Legumi

La Valletta	23
Andolfo	79

Pesce



Ricette Antiga	12
Pesce Azzurro	49
Cefalù	
• IV Regia	52
Oro Azzurro	54
FhishDifferent	55
Revuelta	56

Olio



Cortese	61
Bartolini	61
Accademia Olearia	62
Salvagno	63
Roi	64
Quattrociocchi	67

Pomodoro



Ricette Antiga	9
Quattrociocchi	70
I Sapori di Corbara	76
Andolfo	80
Sapuri	81

Sali, spezie e erbe aromatiche

Etimo	59
Mercante di Spezie	87
Riserva di Mare	90
Salina di Cervia	91

Olive



La Bella di Cerignola	60
Anolive	60
Salvagno	63
Roi	65
Quattrociocchi	68

Ortaggi

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



Ricette Antiga	11
Quattrociocchi	69
Fonterosa	74
Ortoledda	75
I Sapori di Corbara	78

Salse e Condimenti

Ricette Antiga	10
• Corilù	35
Evergreen	37
Fishdifferent	55
Etimo	59
Roi	66
Fonterosa	73
Delizia	86
Mercante di Spezie	87

Funghi e tartufo



Piemontfungo	82
Terre Nobili	84

Capperi



Etimo	57
-------	-----------



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	
CEREALI		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		12 MESI	taggiasche denocciolate asciutte
		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	in vaso
	BOTTARGA INTERA	12 MESI	sottovuoto
MOSTARDE		24 MESI	
CONFETTURE/COMPOSTE		36 MESI	
COMPOSTE SOLO FRUTTA		30 MESI	
SUCCHI DI FRUTTA		36 MESI	
		24 MESI	(Val di Non)
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

Antiga
POMODORO
& BASILICO
fresco BIOLOGICO

Antiga
PASSATA di
POMODORO
BIOLOGICO

Antiga
CUBETTATO di
POMODORO
fresco BIOLOGICO

Antiga
salsa FUNGHI
PORCINI
BIOLOGICA



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!***

BIO



Ricette ANTIGA CONSERVE DI POMODORO DAL FRESCO BIO

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

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	

BIO



Ricette ANTIGA CONSERVE DI POMODORO BIO lavorazione artigianale

Cod.	Nome	Cont	Pz
ATPDAT370	POMODORINO DATTERINO 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 toscane.

Cod.	Nome	Cont	Pz
ATPBBIO	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
ATSPFP280	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 DAL TRENTINO

Cod.	Nome	Cont	Pz
ATRARO210	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	8
ATCE520	CETRIOLINI SOTT'ACETO	530 gr	6



Ricette ANTIGA VERDURE TREVIGIANE IN AGRODOLCE

Cod.	Nome	Cont	Pz
ATRAR270	RADICCHIO ROSSO TARDIVO IN AGRODOLCE	270 gr	6
ATASPB530	ASPARAGI BIANCHI INTERI IN AGRODOLCE	530 gr (30-33 pezzi)	8

Ricette ANTIGA GIARDIGLERA®

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.

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



RICETTE ANTIGA TRANCETTI TONNO PINNA GIALLA IN OLIO D'OLIVA

Cod.	Nome	Cont	Pz
ORBUTO1	BUSTA TRANCETTI DI TONNO PINNA GIALLA IN OLIO D'OLIVA	1000 g sgocc. 950 g	8



RICETTE ANTIGA BISCOTTI RICETTA DI VENEZIA

Le ricette della tradizionale pasticceria veneziana. Una storia di qualità le cui origini risalgono alla prestigiosa scuola dell'arte dolciaria di Venezia. Ricette preziose a base di ingredienti naturali. Deliziosi biscotti buoni da soli, per accompagnare un buon vino o bevande calde.



Cod.	Nome	Cont	Pz
RA01	ESSE ALL'ARANCIA Frollino al burro dalla caratteristica forma ad "Esse", ispirata al Canal Grande. L'aggiunta di una goccia di aroma naturale di arancia in pasta dona una nota fresca e profumata.	250 gr	6 / 12
RA02	BUSSOLÀ LISCIO Dolce tipico della tradizione veneziana, risalente al 1500, come testimoniano diverse opere pittoriche dell'epoca. Originariamente legato alla Pasqua, veniva utilizzato dai pescatori come "barretta energetica" per l'alto contenuto proteico e la lunga conservabilità.	250 gr	
RA03	ZALETI AL CIOCCOLATO Dolce veneto con oltre tre secoli di storia, citato anche nelle opere di Carlo Goldoni. Il nome deriva da "gialletto", in riferimento al colore dorato dato dalla farina di mais (o farina di polenta, come diciamo in Veneto).	250 gr	
RA04	LIMONCINI Variante del Bussolà con aroma naturale di limone. La forma allungata e leggermente rugosa richiama l'idea dell'inzuppo.	250 gr	
RA05	QUADROTTI AL CAFFÈ Parte della linea realizzata in collaborazione con i Musei Civici di Venezia. Il gusto intenso del caffè richiama le note tostate del chicco, rendendolo perfetto come dolcetto da fine pasto.	200 gr	
RA06	CARAMELLO SALATO Frollino ricco e goloso, impreziosito da gocce di cioccolato al latte al caramello salato, sciolte direttamente nell'impasto.	200 gr	





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.

**NUOVO
PACKAGING**



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	CASERECCHE		20
CONC	CONCHIGLIONI		16
EL	ELICOIDALI		16
FARF	FARFALLE		20
FETTU	FETTUCCE		12
FOT	FETTUCCIA		20
FET	FETTUCCINE		20
FB	FUSILLI LUNGHI BUCATI		16
FU	FUSILLONI		12
FFERR	FUSILLI AL FERRETTO		20
GN	GNOCCHIO NAPOLETANO		12
GR	GRAN RICCIOLI		20
LIN	LINGUINE CON CURVA		20
LU	LUMACONI		20
MAC	MACCHERONCELLI		20
MAF	MAFALDINE		20
MP	MEZZE PENNE RIGATE		12
MBON	MEZZI BOMBARDONI		16
MPAC	MEZZI PACCHERI		20
MR	MEZZI RIGATONI		14
MPACO	MEZZI PACCHERI ONDULATI		20
MCO	MISTA CORTA		1
OREG	ORECCHIETTE		1

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		16
RI	RIGATONI		20
SCIG	SCIALATELLI		16
SCHI	SPAGHETTI ALLA CHITARRA		20
SFO	LASAGNE A SFOGLIA		16
SPAC	SPAGHETTI CON CURVA		20
SPA	SPAGHETTI DRITTI		16
SPAGH	SPAGHETTINI		20
SPAGOB	SPAGHETTONI BUCATI CON CURVA		16
SPAGO	SPAGHETTONI		20
TAC	TACCOZZETTE		16
TOR	TORTIGLIONI		20
TRE	TRECE		16
TRIP	TRIPOLINE		20
TROF	TROFIE		16
TU	TUBETTI RIGATI		20
VES	VESUVIO		16
Z23	ZITI 23 CM		14
ZIL	ZITI LUNGHI		20
ZI	ZITI TAGLIATI		16
ZIR	ZITI TAGLIATI RIGATI		16
VF	BOX PASTA VARI FORMATI 5pz da 500gr	2500 gr	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 trafile 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	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, le uova sono fresche da galline allevate a terra. I Maccheroncini IGP di Campofilone sono la prima pasta all'uovo in Europa ad aver ottenuto la denominazione Indicazione Geografia Protetta nel 2013.

Ogni kg di semola 10 uova.
Essiccazione statica da 24 a 36 ore.



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 SEPPIA



TAGLIOLINI VERDI

MARILUNGO PASTE SPECIALI

Codice	Nome	Contenuto	Pz
CFE	FETTUCCINE AL FARRO	250 gr	8
CTT	TAGLIATELLE AL TARTUFO		
CTN	TAGLIOLINI AL NERO DI SEPPIA		
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

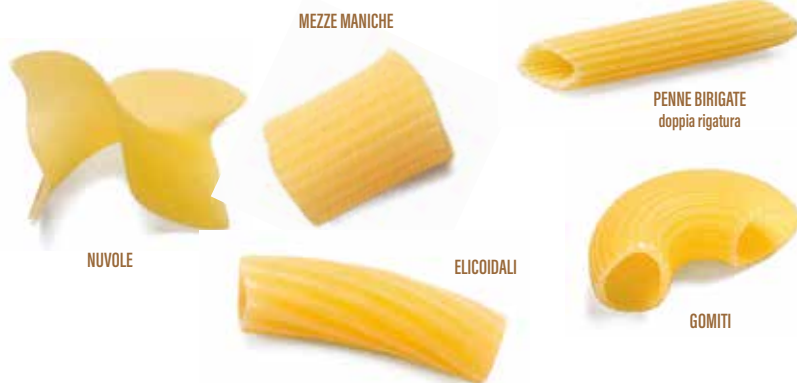


GRANORO PASTA DI GRANO DURO

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 SPECIALITA' DI ATTILIO

Cod.	Nome	Cont.	Pz
138D	CALAMARI	500 gr	12
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 frittelle dorate e croccanti. Si caratterizza per il suo colore giallo oro e per la grana fine. Ha un elevato contenuto di proteine e glutine.		



LAVORAZIONE ESCLUSIVA

[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 CARNAROLI INVECCHIATO 1 ANNO in lattina	250 gr	1-20
RON5		500 gr	6/12
RON		1 kg	6
R2	RISO CARNAROLI INVECCHIATO 1 ANNO in sacchetto sottovuoto	2,5 kg	4
RON7A	RISO CARNAROLI INVECCHIATO 8 ANNI in lattina Un riso veramente unico al mondo che viene fatto invecchiare da grezzo per 8 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
RV	RISO VIALONE NANO		10



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)	500 gr	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 Panna. 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 fritta, 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 fritta, accompagnando arrostiti e sughi, ma anche per preparare torte, frittelle, biscotti, pane, pasta, grissini e impanature.	500 gr	9/18



Slow Food
Presidio



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
MGP1500	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 rinomata 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
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 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		
LVPI5400	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

LA VALLETTA CEREALI

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





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
OLIO



SENZA
OGM



SENZA
ADDITIVI

DOLOMAIS CLASSICHE **BIO**

Codice	Nome	Cont.	Pz
BTCRP080		80 gr	12
BTCRP0250	DOLOMAIS Ali di granturco delle Dolomiti	250 gr	6



[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.

PETRAMARÈ 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 



PETRAMARÈ Friscous MIX INSALATE

Friscous Mix Insalate, il superfood alleato del tuo benessere. Fai scorta di vitamine, minerali, enzimi e omega 3 ad altissimo valore nutrizionale con le preziose proprietà antiossidanti e antiage del Friscous, dei semi di zucca, lino, e girasole.

Cod.	Nome	Cont	Pz
FRINS40	FISCOUS MIX INSALATE ESPOSITORE DA 42 PEZZI	40 g x 42	1



PETRAMARÈ TARALLI al Friscous

Tradizione, innovazione e gusto autentico pugliese. Croccanti e friabili, sono il frutto di una lavorazione accurata che impiega ingredienti di qualità, come farina, Friscous, vino bianco e olio. L'impiego del Friscous nell'impasto garantisce caratteristiche di gusto, croccantezza e friabilità uniche.

Cod.	Nome	Cont	Pz
TARCLA250	TARALLI AL FRISCOUS CLASSICI	250 gr	15
TARUVC250	TARALLI AL FRISCOUS UVETTA E CIPOLLA		
TARFIN250	TARALLI AL FRISCOUS CON SEMI DI FINOCCHIO		

PETRAMARÈ 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	10/20
GACROINT200	CROSTELLE® Integrali, fragranti e salutari, poiché realizzate solo con farina integrale. Appreziate per il gusto semplice e rustico.		
GACROMUL200	CROSTELLE® multicereali, con farina di grano tenero, farina di segale, farina d'orzo.		



TRULLI & SASSI

[PUGLIA] La nuova linea che rappresenta l'autenticità della tradizione pugliese in ogni morso. Croccanti taralli, fatti con ingredienti genuini e amore per la nostra terra.



Cod.	Nome	Cont	Pz
TATRA200	TARALLINI TRADIZIONALI CON OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	200 g	20
TATRA1000		1000 g	6



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 PASTA TIPICA

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



SUNALLE PANE CARASAU

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



SUNALLE GUTTIAU

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



SUNALLE SFOGLIE DI PANE GUTTAU

Cod.	Nome	Cont	Pz
VFSG180	SFOGLIE DI PANE 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
VFSCR75	SCRICCHIOLE GUTTAU CLASSICHE	75 gr	28
VFSCRM75	SCRICCHIOLE GUTTAU MEDITERRANEE		
VFSCRR75	SCRICCHIOLE GUTTAU AL ROSMARINO		
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



[PIEMONTE] 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
B0121CAST	CLASSICI Grissini stirati a mano senza strutto con olio di riso	120 gr	8
B0181AST		180 gr	10
B0185AST	ALL'ACQUA Grissini stirati a mano senza grassi aggiunti	180 gr	
B0184AST	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			
BO101FOAS	CLASSICA	100 g	10	
BO1001FO		1000 g	1	ADATTO ALLA RISTORAZIONE
BO102FOAS	AL ROSMARINO	100 g	10	
BO1002FO		1000 g	1	ADATTO ALLA RISTORAZIONE
BO106FOAS	ALLE OLIVE TAGGIASCHE	100 g	10	
BO1006FO		1000 g	1	ADATTO ALLA RISTORAZIONE



GRISSINIFICIO BO ALLEGRA CHIPS

Lo stuzzicante snack leggero e croccante di patata

Cod.	Nome	Cont	Pz
ALCH75	CLASSICA	75gr	20
ALCH77	PAPRIKA		

[PIEMONTE] Cosa fa la differenza in questi biscotti? La farina integrale grezza oppure burattata, di grano tenero o di segale, di mais, di grano saraceno: questi cereali, questi chicchi completi di tutte le loro parti, vengono macinati a pietra naturale, lentamente ed in maniera sostenibile; a questa si aggiungono ingredienti di qualità e di produzione locale, come il burro, il latte fresco o la panna, e le uova selezionate, mentre il sale marino integrale arriva dalla Sicilia. I biscotti sono seguiti passo passo: controlliamo attentamente il loro colore appena sfornati per verificare il grado di cottura, pronti per essere confezionati ancora caldi, per far sì che mantengano la loro fragranza dal forno alla tavola.

NOVITÀ



- **SENZA COLORANTI**
- **SENZA CONSERVANTI**
- **OGM FREE**

CAVANNA BISCOTTI CLASSICI

Cod.	Nome	Cont	Pz
CAV1	SÜBRIK Il biscotto della tradizione piemontese, con farina di Mais Pignoletto: uno dei nostri prodotti storici.	320 gr	10
CAV2	SÜBRIK CIOCCOLATO FONDENTE E NOCCIOLE Ricetta storica della famiglia Cavanna, questa versione è ancora più golosa grazie alla Nocciola delle Langhe (considerata la migliore nocciola al mondo) e alle gocce di cioccolato fondente.	300 gr	
CAV3	FIOR DI MIELE Biscotto dall'aroma dolce e delicato con Miele di castagno, Farina di Grano Tenero tipo 1 e Farina di Mais macinate a pietra.	320 gr	

CAVANNA BISCOTTI INTEGRALI

Cod.	Nome	Cont	Pz
CAV4	FIOR DI GRANO INTEGRALE Un biscotto grezzo, che ti cattura al primo morso con il sapore rustico della Farina di Grano Integrale	320 gr	10
CAV5	CEREALI E SEMI INTEGRALE Biscotto con semi tostati ad alto contenuto di fibra, grande equilibrio di gusto grazie ai semi di lino biologici tostati e la farina di segale integrale della valle Maira.	300 gr	



CAVANNA SENZA LATTE E UOVA

Cod.	Nome	Cont	Pz
CAV6	PERE E CIOCCOLATO Ideale per chi riscontra intolleranze ai latticini, in particolare al lattosio ed alla caseina. Il biscotto pere e cioccolato è anche senza burro e senza uova. Ideale per le diete vegane. Il nostro Biscotto Pere e Cioccolato inoltre è anche privo di aromi: potrete sentire tutto il profumo naturale della farina Tipo 1 e della polpa di pere.	300 gr	10



CAVANNA BISCOTTI SENZA ZUCCHERO

Cod.	Nome	Cont	Pz
CAV7	INTEGRALI ZERO ZUCCHERO Il biscotto classico nella versione con farina integrale, naturalmente dolce, ideale per chi vuole o deve limitare gli zuccheri nella propria dieta. Buono e sano!	320 gr	10
CAV8	SÙBRIK AL FARRO ZERO ZUCCHERO perfetti per chi vuole evitare lo zucchero ma non il gusto. Il segreto infatti è la farina Farina di Farro autoctona, coltivate nei nostri territori e macinata nel nostro Mulino.	320 gr	

RICETTE

Antiga®

BISCOTTI RICETTE DI VENEZIA

[VENETO] VEDI PAGINA 13

NOVITÀ

RICETTE ANTIGA



[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% di nocciole	212 gr	6
CORCRNOG	CREMA DI NOCCIOLA GIANDUIA 60% di nocciole		
CORCRNOF	CREMA DI NOCCIOLA FONDENTE 60% di nocciole		



CORILÙ PESTO DI NOCCIOLE E PEPERONCINI

Cod.	Nome	Cont	Pz
CORPNP	PESTO DI NOCCIOLA PIEMONTE IGP E PEPERONCINI ideale per crostini, sulla pasta ...	185 gr	6



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
EVGRPI100	GRANELLA 100% "PISTACCHIO VERDE DI BRONTE D.O.P."	100 gr	6/12
EVGRPI100	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



[PIEMONTE] Le ricette di **Alberto Marchetti**:

Zabà, lo zabaione in vasetto, è lo zabaione 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.

Fontana: la storica azienda di Chivasso (TO) ambasciatrice di eccellenza del gusto piemontese, Tradizione, genuinità, rispetto delle cose fatte "come una volta".

NUOVIITÀ



ALBERTO MARCHETTI FONTANA

Fitta fittissima di caramello, questa panna cotta ti farà prendere una cotta al primo mmm...

Cod.	Nome	Cont	Pz
PC01	PANNA COTTA AL CARAMELLO	100 gr	6



ALBERTO MARCHETTI 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.		



[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
VACAPM	CAMOMILLA PROPOLI E MIELE ideale alla sera o per alleviare piccoli dolori influenzali, tosse, raffreddore e mal di gola. Adatta sia per gli adulti che per i più piccoli.	30 gr 20 filtri	6
VABAL	TISANA BALSAMICA favorisce la funzionalità delle prime vie respiratorie		
VAINLIQ	INFUSO ALLA LIQUIRIZIA per favorire la funzione digestiva		
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		
VADEPRA	DEPURA		
VAFRBOO	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	30 gr 22 filtri	6



VALVERBE THE BIO IN FILTRO

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





NUOVA SELEZIONE

- DETOX E DEPURATIVE**
- Detox carciofo e limone
 - Drenaforma
 - Finocchio Semi
- PER LA SERA**
- Infuso della Sera
 - Camomilla, Propoli e Miele
 - Sonno Sereno
- ALLA FRUTTA**
- Mirtillo e lampone
- BENESSERE**
- Melograno
- INVERNALE**
- Balsamica
- DIGESTIVE**
- Limone e Zenzero
 - Infuso alla Liquirizia
 - Laxativa

VALVERBE TOTEM



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

IN OMAGGIO CON OGNI TOTEM

- BOX BUSTINE OMAGGIO
- DEPLIANT



VALVERBE MONVISELLE BIO

Caramelle alle erbe, a base di piante medicinali e sciroppo di riso 100% BIO!

Cod.	Nome	Cont	Pz
MONMIR	MIRTILLO E FRUTTI DI BOSCO Mini-sfere dal gusto fruttato	30 gr	6
MONBAL	BALSAMICA Genepy, Aghi di pino, Menta piperita e Propoli Mini-sfere dal gusto piacevolmente balsamico		
MONSER	SERENITY Melissa, Verbena e Camomilla Mini-sfere per dare un tocco di serenità alla tua giornata		
MONZEN	ZENZERO E LIMONE Mini-sfere in cui prevale il sapore di zenzero		
TOTMON	TOTEM MONVISELLE (tutti i gusti)	30 gr 24 CONFEZIONI	1



NOVITÀ



[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

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		



[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.

TOMARCHIO BIBITE IN LATTINA

Cod.	Nome	Cont	Pz
TOAR33	LA CLASSICA - Aranciata	33 ml	24
TOCH33	IL CHINOTTO		
TOLI33	LA LIMONATA		
TOCO33	LA COLA SICILIANA		



NUOVE



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!

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 APERITIVI BIO



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



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 BIO		



- 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 SPREMUTA DI MELA

Cod.	Nome	Cont	Pz
SM	SPREMUTA 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 SPREMUTA DI MELA

Cod.	Nome	Cont	Pz
SMB	MELA E BERGAMOTTO Succo naturale, gustoso mix Spremitura e imbottigliamento a caldo Dissetante e rinfrescante Amato 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 spremuta 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
ABIOS	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



[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



[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. 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
SG0250	SGOMBRO IN OLIO D'OLIVA	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



IV REGIA - LE MAREVIGLIE

[SARDEGNA] Sul solco della tradizione gastronomica sarda e mediterranea nasce a Cagliari nel 1990 Le Mareviglie Srl, azienda italiana di produzione di conserve ittiche di altissima qualità. Artefice dell'iniziativa è Salvatore Faedda, fondatore dell'azienda insieme al figlio Marco, a cui ha tramandato l'arte e la passione della preparazione della bottarga. La piccola impresa artigiana a conduzione familiare cagliaritana, nel tempo, ha migliorato ed esteso costantemente la propria gamma, aggiungendo alla bottarga di muggine e di tonno, la lavorazione delle parti pregiate di tonno rosso e pinne gialle sott'olio. E ancora, affumicati di mare, nero di seppia, polpa di riccio, sughi pronti di mare biologici, colatura di gambero e altre specialità ittiche.



IV REGIA BOTTARGA DI MUGGINE

La Bottarga di Muggine è semplice da preparare, tagliata a fette sottili, condita con olio extravergine d'oliva e un goccio di limone, oppure al naturale accompagnandola con acini d'uva.

Grattugiata insaporisce primi piatti oppure crostini di pane con burro.

Cod.	Nome	Cont	Pz
80005	BOTTARGA DI MUGGINE Una prelibatezza ottenuta dalle uova di Cefalo, lavate, salate ed essiccate con sapienza e secondo la ricetta artigianale.	71/100 gr	1
80004		101/130 gr	
80006M	BOTTARGA DI MUGGINE DEL MEDITERRANEO	150/200 gr	



IV REGIA BOTTARGA DI MUGGINE GRATTUGIATA

Cod.	Nome	Cont	Pz
60103	BOTTARGA DI MUGGINE GRATTUGIATA	40 gr	12



IV REGIA BOTTARGA DI TONNO

La bottarga di tonno ha origini antichissime: era già conosciuta da Fenici, Cartaginesi e Romani, che ne diffusero il commercio nel Mediterraneo. Nel tempo la sua lavorazione è stata conservata soprattutto in Sardegna oggi zona di eccellenza produttiva.

Grattugiata, è un ingrediente molto versatile dal gusto intenso e sapido. Si usa soprattutto per condire la pasta, come nei classici spaghetti con bottarga, con olio extravergine e talvolta peperoncino o scorza di limone. È ottima anche su insalate, carpacci, bruschette e zuppe di pesce, e può sostituire il sale grazie al suo sapore deciso.

Cod.	Nome	Cont	Pz
80151	BOTTARGA DI TONNO PINNA GIALLA	100/300 gr	1



IV REGIA TONNO ROSSO DI CORSA DEL MEDITERRANEO SOTT'OLIO

Lavorato a mano senza conservanti, secondo l'antica ricetta carlofortina.

CONFEZIONI
RICHIUDIBILI

Cod.	Nome	Cont	Pz
80457	FILETTO DI TONNO ROSSO Il Tonno Rosso in olio d'oliva in latta è un prodotto d'eccellenza, lavorato artigianalmente secondo le antiche tradizioni marinare della Sardegna. Conservato in olio d'oliva di alta qualità, il tonno rosso offre un gusto ricco e saporito, ideale per antipasti, insalate e primi piatti.	340 gr	8
80484	TARANTELO DI TONNO ROSSO La parte pregiata più magra del tonno rosso, consistenza compatta e dal gusto morbido e saporito.		
80469	VENTRESCA DI TONNO ROSSO La Ventresca di Tonno Rosso in olio d'oliva rappresenta il taglio più pregiato e morbido del tonno.		



100 g: 5 PORZIONI

IV REGIA COLATURA DI GAMBERO ROSSO

La colatura di gambero rosso del Mediterraneo è un prodotto realizzato tramite un processo produttivo brevettato che permette di estrarre tutto il succo e il gusto contenuto nelle teste del gambero rosso.

Cod.	Nome	Cont	Pz
80861	COLATURA DI GAMBERO ROSSO È un ingrediente che serve ad esaltare ogni piatto, donandogli quel sapore inconfondibile di mare.	100 gr	9
80862		200 g	1-6



IV REGIA NERO DI SEPPIA

Ideale per condire e cucinare piatti di pesce, riso, pasta e pane. Il suo colore caratteristico, la consistenza e il sapore di mare rendono il Nero di Seppia un ingrediente unico nel mondo della gastronomia. Questo prezioso e saporito inchiostro nero, rappresenta un colorante naturale dal gusto intenso, con sentore iodato e sapido, molto apprezzato in cucina e rivisitato nelle sue forme più gourmet per aggiungere una colorazione particolare ed esaltare la sensazione di sapore marino nei piatti.

Cod.	Nome	Cont	Pz
80602	NERO DI SEPPIA	90 gr	12
80600	Ingredienti: Nero di seppia, acqua, sale, addensante: E415 gomma di xanthan.	500 gr	1-6



LE MAREVIGLIE POLPA DI GRANCHIO BLU

La preparazione completamente artigianale permette di assaporare il gusto delicato, conservando tutto il sapore e la consistenza originale. Polpa dalle carni bianche e compatte, pronto per essere utilizzato per insalate di mare o arricchire sughi a base di pesce. Conservato in acqua di mare di Sardegna.

Cod.	Nome	Cont	Pz
60741	POLPA DI GRANCHIO BLU in acqua di mare della Sardegna	175 gr	12



IV REGIA POLPA DI RICCIO DI MARE

Preparata utilizzando le uova di ricci raccolte tra scogliere, rocce e fondali marini. Una specialità ricercata dagli intenditori per la delicatezza del sapore e per creare antipasti o semplicemente per condire la pasta, la pizza o stuzzichini. Una polpa morbida, dai colori brillanti, il suo gusto delicato ricorda il sapore del mare.

Cod.	Nome	Cont	Pz
80700	POLPA DI RICCIO DI MARE	55 gr	12
80701	Ingredienti: Gonadi di riccio di mare, acqua, sale marino.	110 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.

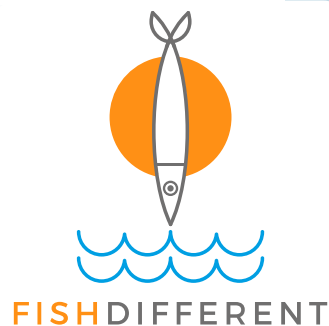


Cod.	Nome	Cont	Pz
AP	ALICI PICCANTI IN OLIO DI GIRASOLE	300 gr	6
OAM	ALICI ALLA MEDITERRANEA IN OLIO D'OLIVA	300 gr	6

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

Cod.	Nome	Cont	Pz
FDALI100	FILETTO RUSTICO DI ALICI IN OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA BIO	100 gr	12
FDALI500		500 gr 45 filetti	1-6
FDALV500	FILETTO RUSTICO DI ALICI IN OLIO DI SEMI	500 gr vaschetta	1-12



FISH DIFFERENT FILETTO DI ALACCE

Cod.	Nome	Cont	Pz
FDALA250	FILETTO DI ALACCE IN OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA BIO	250 gr 18 filetti	6
FDALA500		500 gr 35 filetti in vaso	1-6
FDALV500	FILETTO DI ALACCE IN OLIO DI SEMI	500 gr 35 filetti in vaschetta	1-12



**Slow Food®
Presidio**



FISH DIFFERENT COLATURA DI ALICI

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



RICETTE ANTIGA TRINCI TONNO PINNA GIALLA IN OLIO D'OLIVA

Cod.	Nome	Cont	Pz
ORBUTO1	BUSTA TRANCETTI DI TONNO PINNA GIALLA IN OLIO D'OLIVA	1000 g sgocc. 950 g	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 (CONSERVARE IN FRIGO TRA 4 E 12°)	50 gr 8-10 pezzi	15
REACC550		550 gr 75-80 pezzi	1-8
REACC0110	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

[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

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
CO100	CAPPERI IN OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	100 gr	6
CO1		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	1-8
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 ideali per dare croccantezza a piatti di mare e di terra e insalate. Ottimi anche 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 capperi senza gambo	100 gr	6
FC0950		950 gr	1-4
FC0500S	CUCUNCINI IN SALE Frutti del capperi 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 350 foglie	1-4
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



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
GCG	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" GCG	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		2
1G5	OLIVE VERDI D.O.P.	580 gr	ORCIO	12
VG7	"LA BELLA DELLA DAUNIA" G	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" GCG	4,2/2,5 kg	LATTA	2



ANOLIVE

[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. CORTESE

[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.



CORTESE OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA IDEALE BIOLOGICO

Cod.	Nome	Cont.	Pz
CORID025	OLIO E.V.O. BIO IDEALE CORTESE Monocultivar 100% biancolilla di Caltabellotta	250 ml	6
CORID05		500 ml	
CORID750		750 ml	
COR3B		3 litri Bag in Box	1-3



Cod.	Nome	Cont.	Pz
COR5	OLIO E.V.O. BIO FRUTTATO MEDIO Monocultivar 100% biancolilla di Caltabellotta	5 litri Latta	1-4



FRANTOIO OLEARIO BARTOLINI EMILIO

Bartolini

[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





**ACCADEMIA
OLEARIA**
TENUTE FOIS

ACCADEMIA OLEARIA

[SARDEGNA] L'Azienda Agricola Fois nasce ad Alghero, nel nord ovest della Sardegna, a metà del 1800, coltivando i propri oliveti nell'agro del territorio algherese, in un contesto ideale per l'allevamento degli olivi con un clima temperato e mitigato dalla vicinanza del mare. Negli anni 2000 danno vita all'Accademia Olearia attualmente il maggior produttore di Olio Extravergine d'Oliva certificato "Sardegna DOP" unica DOP sarda. Proprio per la sua lunga tradizione olivicola e la qualità dei suoi oli extravergine d'oliva, la città di Alghero fa parte dell'Associazione Nazionale Città dell'Olio. La cultivar maggiormente coltivata è la cosiddetta Bosana, tipica della Sardegna e soprattutto dell'areale a nord dell'isola. Accanto alla cultivar Bosana vengono coltivate altre tipologie minori come la Semidana, la Tonda di Cagliari e la Nera di Oliena, dalle quali si ricavano ottimi oli monocultivar.



Cod.	Nome	Cont	Pz
1002MCVD	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA FRUTTATO VERDE MONOCULTIVAR BOSANA Il Monocultivar Bosana, è un extravergine dal gusto deciso, diretto e fruttato di oliva verde con sentori erbacei e vegetali dove spiccano per importanza il cardo ed il carciofo.	500 ml	6
1002MCS	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA FRUTTATO VERDE MONOCULTIVAR SEMIDANA È un prodotto di media intensità le cui note ne consentono un utilizzo molto variegato. Oltre l'utilizzo a crudo, l'accostamento a degli sfornati di patate o a delle verdure bollite sono tra quelli consigliati.	500 ml	6
1002DOP	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA FRUTTATO DOP SARDEGNA L'olio extra vergine d'oliva DOP Sardegna è ottenuto esclusivamente da queste varietà tradizionali della Sardegna quali cv Bosana, cv Semidana. La sua particolare intensità lo rende un elemento di risalto per i piatti di cacciagione e di particolare intensità; l'utilizzo a crudo lo esalta.	500 ml	12
1002G	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA FRUTTATO GIUSEPPE FOIS Ottimo sia sui piatti elaborati che nella realizzazione delle ricette più semplici. Il suo gusto particolare, tenue ma presente, ne consiglia l'utilizzo a crudo come condimento di insalate e verdure cotte, o ancora per la preparazione di bruschette e pinzimoni. Ideale sul pesce.	500 ml	
1005G		750 ml	

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
OLS5	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
OLS5L		5 litri Latta	1-4 ADATTO ALLA RISTORAZIONE



SALVAGNO OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA BIOLOGICO

Cod.	Nome	Cont.	Pz
OLS6	OLIO E.V.O. SPREMUTO A FREDDO Il nostro Frantoio dal 1978 ha iniziato il progetto "Olivicoltura Pulita", organizzando convegni per i clienti e le Aziende Agricole che conferiscono le olive al frantoio. I nostri prodotti biologici sono certificati BIOS.	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		3 Litri	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.	3 Litri	1-3





ROI OLIVE TAGGIASCHE DENOCCIOLATE

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



HALL OF FAME
PUNTEGGIO 100/100



QUATTROCIOCCHI CONDIMENTI BIO

GLI OLII AROMATIZZATI sono lavorati con l'olio extravergine d'oliva Quattrociocchi. 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 DENOCCIOLATE DOLCI IN SALAMOIA Formato secchio		



QUATTROCIOCCHI OLIVE NERE DI GAETA

Cod.	Nome	Cont	Pz
QUONS350	OLIVE NERE IN SALAMOIA Formato vaso	350 gr	6
QUONS1008	OLIVE NERE IN SALAMOIA Formato Busta	1,8 kg	1-8
QUOND10	OLIVE NERE LECCINO DENOCCIOLATE IN SALAMOIA	10 kg / 6	1



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 ROSSA 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		
QUA350	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		



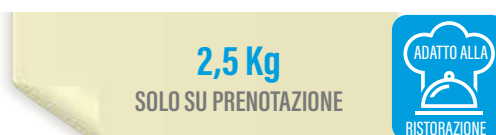


Agricola SENGHA

[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
MFICHI120	MOSTARDA FICHI		
MELE120	MOSTARDA MELE		
MPERE120	MOSTARDA PERE		
MAR120	MOSTARDA ARANCE		
MMC120	MOSTARDA MELE COTOGNE		
MOT120	MOSTARDA OLIVE		
MPV120	MOSTARDA POMODORI VERDI		
MA120	MOSTARDA ANGURIA 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.



POSSIBILITÀ DI PERSONALIZZARE LE ETICHETTE

per ordini a partire da 36 pezzi per articolo



FONTEROSA CONFIT DI CIPOLLA

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

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



FONTEROSA GIARDINIERA

Cod.	Nome	Cont	Pz
GIAF300	GIARDINIERA IN AGRODOLCE Verdure LAVORATE DAL FRESCO im- merse 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 PEPERONCINI FARCITI

Cod.	Nome	Cont	Pz
FOPETO180	PEPERONCINI FARCITI CON TONNO Stuzzicante antipasto	180 gr	12
FOPETO1500		1500 g pezzi 75/80	1-6



[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	ADATTO ALLA RISTORAZIONE
P280	POMODORI SECCHI olio di semi di girasole, aglio, basilico, sale	280 gr	12	
PSE3		3 Kg	2	ADATTO ALLA RISTORAZIONE



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	
COCOPA520	CORBARÌ PASSATA DI POMODORINO CORBARINO	520 gr	6	
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" AL NATURALE (ACQUA E SALE)	1 kg	6
COBRAS520		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



[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		
ANCE350	CECI		
ANPI330	PISELLI	330 gr	



ANDOLFO PASSATA DI POMODORO

Cod.	Nome	Cont	Pz
ANPAPO690	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	



ANDOLFO POMODORINI PELATI

Cod.	Nome	Cont	Pz
ANPOCO400	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, perchè nasce solo da cilieгинi 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 sgocciolato	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
PFPI280	I PORCINI INTERI	280 gr	6
PFPC190	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
TNFE45	FETTE DI TARTUFO ESTIVO in olio	45 gr	6
TNFE270		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.

[Alto Adige] Nel cuore della pittoresca e tradizionale regione dell'Alto Adige, tra le Alpi del Nord Italia, un tesoro culinario attende coloro che hanno un palato raffinato. Con un profondo impegno nella preservazione della tradizione e dell'ambiente produce confetture e senapi bio di alta qualità, che esprimono l'autenticità e il fascino senza tempo dei sapori delle Alpi italiane.



DELIZIA SENAPI BIO



Cod.	Nome	Cont	Pz
101A	SENAPE BIO ALLA CONTADINA Senape mediamente piccante, il cui aroma nasce da una raffinata miscela di spezie. La particolarità è rappresentata dai semi di senape interi, che le regalano una particolare consistenza.	180 ml	6
101/C1		SECCHIO 1 Kg	1
104A	SENAPE BIO CON RAFANO Questa senape vanta un sapore unico, speziato e piccante, impreziosito dal gusto del rafano fresco.	180 ml	6
236	SENAPE BIO CON ALBICOCCA E CURRY Il sapore dolciastro dell'albicocca si sposa alla perfezione con il gusto piccante della senape e del curry. Indicata per carni di pollo ed è particolarmente gradita per la preparazione di riso e pesce.	130 gr	
110	SENAPE BIO CON MIRTILLI La dolcezza della frutta è conferita dall'aroma dei mirtilli rossi. Grazie al suo sapore dolce e fruttato, la nostra senape con i mirtilli rossi si sposa perfettamente con la selvaggina, speck, le carni rosse e bianche, patate al forno e formaggi.		
114	SENAPE BIO CON FICHI La dolcezza della frutta è conferita dall'aroma dei mirtilli rossi. Grazie al suo sapore dolce e fruttato, la nostra senape con i mirtilli rossi si sposa perfettamente con la selvaggina, speck, le carni rosse e bianche, patate al forno e formaggi.		

DELIZIA KREN - RAFANO

Cod.	Nome	Cont	Pz
900	RAFANO Pronto per l'uso. Gusto piccante. Finemente grattugiato fresco e condito con aceto.	140 G	6



DELIZIA MAYO SENZA UOVA BIO



Cod.	Nome	Cont	Pz
777	MAIONESE SENZA UOVA Una maionese non solo vegana, ma anche priva di additivi al 100%. Ottenuta da olii pressati a freddo e mandorle.	125 gr	6

DELIZIA KETCHUP BIO

Cod.	Nome	Cont	Pz
778	KETCHUP BIO a base di verdure, senza addensanti né acqua, da agricoltura biologica.	250 ml	6





[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



**NUOVA
CONFEZIONE**



IL MERCANTE DI SPEZIE SALSE **BIO**

Cod.	Nome	Cont	Pz
ELBBQ	SALSA BBQ BIO 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.	190 gr	5
ELCHIM	SALSA CHIMICHURRI BIO 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.	190 gr	
ELHAB	SALSA HABANERO BIO Salsa a base peperone rosso e peperoncino Habanero piccante ideale su qualunque preparazione quando si vuole dare un tocco di brio ai sapori. Ottima anche nei sughi. Tutti gli ingredienti sono di origine biologica. La salsa è prodotta in Italia senza l'ausilio di conservanti.	190 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 SPEZIE E 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. E' 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.			



IL MERCANTE DI SPEZIE ZAFFERANO



Cod.	Nome	Cont	Pz
1013C	ZAFFERANO STIMMI - SPAGNA Categoria ISO 1 Chiamato anche Oro Rosso, lo zafferano è considerato sin dall'antichità, la spezia più preziosa. Per ottenere 1 Kg di prodotto è necessario raccogliere una media di 150.000 fiori e distaccarne manualmente gli stimmi.	0,5 gr	6

[SICILIA] Da oltre cento 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

RISERVA DI MARE 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	ADATTO ALLA RISTORAZIONE
CUSG25		sacco	25 kg	1	ADATTO ALLA RISTORAZIONE



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 **BIO** DOLCE



Cod.	Nome	Cont	Pz
SCG03	IL SALE DOLCE DI CERVIA BIO GRANA GROSSA	300 gr	1-40
SCG1		1 kg	12
SCG		5 kg	1-3
SCG15		15 kg	1
SCF03	IL SALE DOLCE DI CERVIA BIO GRANA MEDIO FINE	300 gr	1-40
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 **BIO** A PRODUZIONE LIMITATA



Cod.	Nome	Cont	Pz
SCR015	SALFIORE DI CERVIA BIO 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 BIO 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 BIO 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 
226	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.	100 gr	6
227	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	MATTONELLA DELLO CHEF 100% SALE DOLCE DI CERVIA BIO Cucinare in modo sfizioso e innovativo, senza grassi, per una cucina dietetica e un gusto in perfetto equilibrio.	formato 100x100x30mm	525 gr	16
MAT		formato 200x100x30mm	1,05 kg	8
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 BIO A GRANA GROSSA SACCHETTO JUTA	300 gr	1-32
SCGJ1		1 kg	12
SCF03C	SALE DOLCE DI CERVIA BIO A GRANA MEDIO FINE SACCHETTO COTONE	300 gr	1-40
SCF1C		1 kg	12
394B	SALE DOLCE DI CERVIA BIO IN MACINA SALE (altezza 135 mm) A GRANA GROSSA	95 gr	12



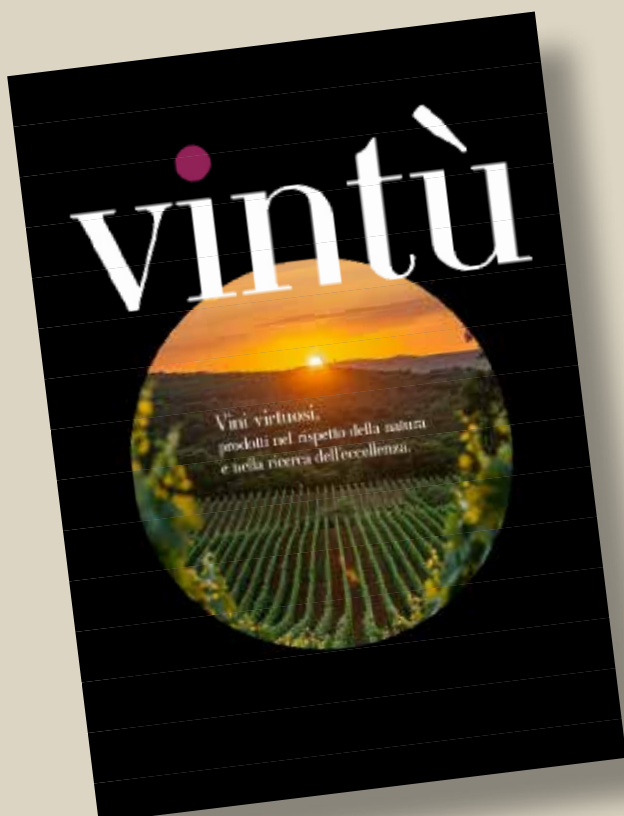
SALINA DI CERVIA SAPONI e SHAMPOO BIOLOGICI

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



Dalla natura alla tavola

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



stampato su carta ecologica

www.biancaevoita.tv