

CATALOGO

Anselmo Food SRL





BOSCHI ELIDIO PROSCIUTTI CRUDI



Prosciutto Crudo Europa

con e senza osso

Il Prosciutto Europa Boschi Elidio è ottenuto da carni suine di provenienza comunitaria, trattate con sale marino, spezie ed aromi naturali. La lavorazione dei nostri crudi Europa è seguita e monitorata in ogni sua fase, così da garantire al Cliente un prodotto selezionato, dall'ottima resa e buon rapporto qualità/prezzo.

Composizione: carne di suino, sale marino.

Tracciabilità: ciascuna coscia reca la data di inizio lavorazione del prodotto (lotto di produzione).

Stagionatura: 10/12 mesi.

Pezzatura: 7/8 Kg con osso.

Confezionamento: 2 pezzi con osso per cartone;
3-4 pezzi senza osso per cartone.



Prosciutto Crudo di Parma

con e senza osso

Composizione: carne di suino italiano, sale marino.

Tracciabilità: ciascuna coscia reca la sigla riconducibile al macello di provenienza e la data di inizio lavorazione del prodotto stesso.

Processo produttivo: conforme a quanto stabilito dalla legge 26/90 del regolamento (CE) 1107/96 e dal Disciplinare del Consorzio del Prosciutto di Parma.

Salagione: manuale.

Stagionatura: 14/15 mesi.

Pezzatura: 10/11 Kg.

Certificazione di qualità: marchio DOP conseguito secondo la Legge n. 526 21/12/99 – Regolamento CE 510/2006 art. 10 "Tutela della Denominazione di Origine Prosciutto di Parma".

Confezionamento: 2 pezzi con osso per cartone;
3-4 pezzi senza osso per cartone.



BOSCHI ELIDIO PROSCIUTTI CRUDI



Prosciutto Crudo S. Daniele Dop con e senza osso

Composizione: carne di suino nazionale, sale marino
Tracciabilità: ciascuna coscia possiede un'etichetta adesiva recante il numero di bollo CEE del produttore, data di produzione, numero del lotto.
Salagione: manuale.
Stagionatura: minimo 12 mesi.
Processo produttivo: conforme a quanto stabilito dalla legge 26/90 del regol. (CE) 1107/96 e dal Disciplinare del Consorzio del Prosciutto di San Daniele.
Pezzatura: 9/10 Kg.
Confezionamento: 2 pezzi con osso per cartone;
3-4 pezzi senza osso per cartone.



Cuore di Langhirano

Composizione: carne di suino, sale, miscela di spezie e erbe aromatiche.
Tracciabilità: ogni cuore reca indelebile la data di inizio lavorazione del prodotto (lotto di produzione).
Salagione: manuale.
Stagionatura: 10/12 mesi.
Confezionamento: 4 pezzi per cartone.

CASCINA DELLE VALLI PROSCIUTTI CRUDI

Prosciutto di Parma "Otello"

Il prosciutto di Parma "Otello" giunge sulla tua tavola dopo aver superato un lungo tragitto di selezione, lavorazione e stagionatura.
La corona "Parma", da sempre garanzia di qualità, trova nella nostra selezione di prosciutti la sua massima espressione. Ottenuto da cosce di suino pesante nazionale, il prosciutto di Parma "Otello" racchiude in sé tutta quella delicata armonia di sapori tipica dei più pregiati prodotti gastronomici italiani.



VERDEVALLE PROSCIUTTI CRUDI



Prosciutto Gran Riserva di Montagna

DESCRIZIONE: Prosciutto crudo stagionato, disossato, pressato, sottovuoto ottenuto da cosce suine fresche di pezzatura Kg.7+/7,5+/8+. Coscia con aggiunta di Sale Marino alimentare con stagionatura non inferiore a 9 mesi dalla data di salagione.

ORIGINE: UE

INGREDIENTI: coscia suina, sale, aromi, conservanti.

Il prodotto viene confezionato sottovuoto in buste PA/PE con l'etichetta (contenente tutte le informazioni necessarie) e riposto in cartoni.

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE (TMC) 6 mesi dalla data di confezionamento



Prosciutto Gran Riserva di Montagna Addobbo

DESCRIZIONE: Prosciutto crudo stagionato, disossato, pressato, sottovuoto ottenuto da cosce suine fresche di pezzatura Kg.7+/7,5+/8+. Coscia con aggiunta di Sale Marino alimentare con stagionatura non inferiore a 9 mesi dalla data di salagione.

ORIGINE: UE

INGREDIENTI: coscia suina, sale, aromi, conservanti.

Il prodotto viene confezionato sottovuoto in buste PA/PE con l'etichetta (contenente tutte le informazioni necessarie) e riposto in cartoni.

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE (TMC) 6 mesi dalla data di confezionamento.



Prosciutto Crudo Gran Bauletto

DESCRIZIONE: Coscia di suino stagionata, tipo Gran Speck, disossato, pressato, sottovuoto ottenuto da cosce suine fresche di pezzatura Kg.6+

ORIGINE: UE

INGREDIENTI: coscia suina, sale, aromi, conservanti.



BOSCHI ELIDIO SPECK



Speck Nazionale "Tradizione"

DESCRIZIONE: prodotto secondo antiche ricette delle montagne dell' Alto Adige. E' ricavato da cosce suine nazionali pesanti, attentamente selezionate e private della fesa. Le carni vengono trattate con spezie e sale marino miscelate secondo la ricetta tradizionale, quindi sottoposte a salmistratura per due settimane.

La lenta stagionatura è condotta all'aria pura di montagna e lo Speck Nazionale "Tradizione" viene leggermente affumicato con legno di faggio tipico delle Alpi.

INGREDIENTI: carne di suino nazionale, sale e spezie.

Stagionatura: minimo 8 mesi.

Pezzatura: 5 kg c.a., antica forma a scudo.

Confezionamento: intero, sottovuoto.

NORCINERIE D'ITALIA SPECK



Speck il Nobile

INGREDIENTI: Carne di suino, sale marino, piante aromatiche, spezie, zucchero, destrosio. Conservante: E 250 (nitrito di sodio). Antiossidante E: 301 (ascorbato di sodio). Esposizione al fumo di legni aromatici non resinosi.

Dimensione cartone 39x29x18

Pezzi per cartone: 4

Cartoni per strato pallets: 8

strati per pallets: 10

cartoni per pallets: 80

dimensioni pallets: 120x80x195h

tipo confezione Sottovuoto



ROVAGNATI PROSCIUTTI COTTI



Prosciutto Cotto SCELTO Gustami

Consigliato nelle preparazioni a caldo, è un prosciutto cotto dalla forma a bauletto che ne agevola l'affettamento, riducendo gli scarti di lavorazione. Perfetto per chi cerca un prodotto poco grasso e senza marezza.

INFO TECNICHE

Peso medio per pezzo:

Peso variabile: 8,5 kg

Dimensione prodotto:

Lunghezza: 240mm

Dimensione fetta centrale: 230 x 175 mm

Resa affettamento: 93%

Shelf life: 210 giorni

MOJOLI PROSCIUTTI COTTI



Prosciutto cotto Gran Mojoli Gran Cotto Rosso

è un prosciutto cotto alta qualità prodotto con carne di provenienza nazionale. Il prodotto è caratterizzato dalla bassa siringatura e lavorazione tradizionale, dall'aroma tipico, dolce e delicatamente fruttato con note leggere speziate. La ricetta è studiata per rendere il prodotto usufruibile a tutti è infatti il prodotto è senza glutine, derivati del latte e senza polifosfati aggiunti. il prodotto è pastorizzato in bustone alluminato sottovuoto. Il peso medio è di 8-9 Kg.

- Ingredienti: coscia suina, sale, destrosio, saccarosio, aromi naturali e spezie. Antiossidanti: E301. Conservante: E250

MEC PALMIERI PROSCIUTTI COTTI



Prosciutto Cotto "Il Favoloso"



Prosciutto cotto ricavato da suini allevati e lavorati in Italia con metodo artigianale, legatura a mano che lo mantiene morbido e compatto e cuoce a vapore per circa 26 ore. In più solo sale dolce di Cervia, miele d'acacia ed erbe naturali.



COATI PROSCIUTTI COTTI



Bordò

Prosciutto Cotto

Senza glutine
Senza derivati del latte
Formato: Intero / Metà
Confezione: Alluminio
Kg. 8,50 / 4,30
Pezzi per cartone 2 / 4
Shelf life 120 giorni



BLU

Prosciutto Cotto

Senza glutine
Senza derivati del latte
Formato: Intero / Metà
Confezione: Alluminio
Kg. 8,00 / 4,00
Pezzi per cartone 2 / 4
Shelf life 120 giorni

COMAL SRL



Prosciutto Cotto "ROSAFINO ROSSO"

Prosciutto Cotto ottenuto dalla lavorazione di cosce anatomiche di suino. La materia prima viene appositamente selezionata in modo da trovare il giusto rapporto tra parti magre e grasse e conferire un ottimo equilibrio di umidità in fetta. Queste caratteristiche rendono il prodotto estremamente versatile e adatto ai vari canali di distribuzione.

I COTTINFORNO SRL PROSCIUTTI COTTI



Prosciutto Cotto Arrosto RUSTICOTTO

Prosciutto arrosto alle erbe

Coscia di suino legata a mano, insaporito da spezie aromatiche sia internamente che esternamente. Un prodotto dal gusto deciso, esaltato dalla cottura arrosto che gli conferisce l'aspetto dorato. Senza glutine, senza derivati del latte e senza polifosfati.

Peso unitario: 7,5 kg

Q.tà Crt: 2 PZ

Peso CTR: 15 kg

Imballaggi: SACCO IN ALLUMINIO

Scadenza: 150 GG



Prosciutto cotto SCUDETTO ORO

Selezione Alta Qualità

Prodotto lavorato artigianalmente usando una coscia Italiana

selezionata. Senza glutine, senza derivati del latte, senza polifosfati

Peso unitario: 8,5/9 kg

Q.tà Crt: 2 PZ

Peso CTR: 18 kg

Imballaggi: SACCO IN ALLUMINIO

Scadenza: 150 GG

Prosciutto cotto SCUDETTO ROSSO

Selezione Alta Qualità

Coscia Tedesca selezionata, senza aggiunta di derivati del latte, senza glutine, senza polifosfati.

Peso unitario: 8,5 Kg

Q.tà Crt: 2 PZ

Peso CTR: 18 kg

Imballaggi: SACCO IN ALLUMINIO

Scadenza: 150 GG



Petto di Tacchino al forno

Petto di tacchino arrosto al forno

Ingredienti: carne di Tacchino 92%, acqua, aromi naturali, sale, destrosio, antiossidanti.

Peso unitario: 3,5 kg

Q.tà Crt: 1 PZ

Peso CTR: 3,5 kg

Imballaggi: SACCO IN ALLUMINIO

ROVAGNATI MORTADELLA



Mortadella Rovagnatella

La mortadella storica di Rovagnati viene proposta in due alternative di gusto: con pistacchio e senza.



Mortadella Massima IGP

La nostra mortadella è IGP, lavorata seguendo le rigide regole produttive stabilite nel Disciplinare di produzione. Il rispetto di tali regole è garantito da uno specifico Organismo di controllo. La mortadella Massima, disponibile con pistacchio e senza, senza glutine, glutammato e derivati del latte, combina un'armonia di gusto e leggerezza.

COATI MORTADELLE



MORTADELLA CON PISTACCHI

Formato: METÀ
Confezione: Termo Retraibile S/V
Peso: kg. 3,3
Diametro: 160
Prodotto/Pezzi / cartone: n.3
Unità di vendita.: circa 10 kg
Shelf life: 120 giorni



CASAMODENA MORTADELLA



Mortadella Gran Rosa Casa Modena con e senza Pistacchio 6 kg

La Mortadella GRAN ROSA CASA MODENA è prodotta con tagli di carne suina miscelati con lardelli, spezie e aromi. L'impasto viene insaccato e cotto in forni dedicati. L'attenta cottura, frutto del know-how dell'esperienza di Casa Modena è la fase più importante grazie alla quale la Mortadella GRAN ROSA CASA MODENA ne assume il suo profumo, aroma e consistenza. Diametro cm_19,5 - Lunghezza cm_22,5
2 pezzi da 6 kg per cartone

MEC PALMIERI MORTADELLA



Mortadella Favola

Insaccata e cotta nella cotenna naturale.
Una ricetta semplice e naturale, composta da sole carni italiane e guanciale (il grasso più nobile e profumato del suino per la preparazione dei "lardini"), sale, aromi naturali e miele.
Il sapiente utilizzo delle carni altamente selezionate consente l'impiego di quantità estremamente limitate di conservanti e antiossidanti. Inconfondibile dal timbro a fuoco e dalla caratteristica cucitura e legatura fatta a mano, Favola è adatta anche per consumatori affetti da celiachia.
Senza lattosio, senza proteine del latte, senza glutammato e polifosfati aggiunti.



Mortadella Favola Pistacchio

Insaccata e cotta nella cotenna naturale.
Un brevetto originale della Famiglia Palmieri, che ha reso unica e inimitabile questa inconfondibile mortadella.
Una ricetta semplice e naturale, composta da sole carni italiane e guanciale (per la preparazione dei "lardini"), sale, aromi naturali, miele e pistacchio siciliano.
Inconfondibile dal timbro a fuoco, Favola al pistacchio si distingue soprattutto dallo spago verde utilizzato per la cucitura della cotenna e dalla corda verde per la legatura a mano, Favola al pistacchio è adatta anche per consumatori affetti da celiachia.
Senza lattosio, senza proteine del latte, senza glutammato e polifosfati aggiunti.



MEC PALMIERI MORTADELLA



Mortadella Vivace

Vivace è la mortadella consigliata per i consumatori alla ricerca di un gusto dalle note aromatiche e speziate.

Profumata e dal sapore intenso.

INGREDIENTI: Carne di suino, sale, aromi naturali, pepe, antiossidante: ascorbato di sodio, conservante: nitrito di sodio.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE: conservare ad una temperatura tra i +2°C e i +8°C.

SENZA GLUTINE: il prodotto è adatto a consumatori celiaci.

Formati: 3kg, 6 kg, 12 kg.



Mortadella Amorosa

I marchio del consorzio IGP garantisce la grande qualità della mortadella Amorosa.

Prodotta nel rispetto del disciplinare con carne selezionata dolce e magra, l'Amorosa IGP ha gusto tipico, sapore pieno e un profumo intenso ed armonioso, lievemente aromatico.

Carne di suino, sale, pepe, aromi naturali, antiossidante: ascorbato di sodio, conservante: nitrito di sodio.

Conservare ad una temperatura tra i 2°C e i 8°C.

SENZA GLUTINE: il prodotto è adatto a consumatori celiaci.

PAGANONI BRESAOLA



Bresaola della Valtellina I.G.P.

La nostra bresaola IGP è tutelata dal consorzio dei produttori della "Bresaola della Valtellina", che ne garantisce l'elevata qualità.

MATERIE PRIME: Carni bovine di vitellone.

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE: Prodotto ottenuto dal procedimento classico di lavorazione. Salatura a secco con aggiunta di aromi naturali, asciugatura e stagionatura con metodo tradizionale.

ASPETTO: Pezzatura media 3,5 Kg, forma cilindrica-tondeggiante, colore rosso intenso.

CARATTERISTICHE COMMERCIALI: Distribuito al naturale o confezionato sottovuoto, intero o a tranci.

T.M.C. prodotto confezionato 120 gg.



GranBresaola

GranBresaola Paganoni è il nostro fiore all'occhiello. Deve la sua altissima qualità alle migliori carni esclusivamente selezionate all'interno di allevamenti europei e rigorosamente lavorate fresche. Selezionata da Gambero Rosso come miglior bresaola.

MATERIE PRIME: Carni fresche europee

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE: Prodotto a marchio depositato ottenuto dalla lavorazione della punta d'anca di pezzatura pesante, selezionata e rifilata a mano da personale esperto, salatura tradizionale a secco, asciugatura e lenta stagionatura.

ASPETTO: Pezzatura importante > 6 Kg, forma tondeggiante, colore rosso vivo.

CARATTERISTICHE COMMERCIALI: Distribuito al naturale o confezionato sottovuoto, esclusivamente intero.

T.M.C. prodotto confezionato 120 gg.

BOSCHI ELIDIO BRESAOLA



Bresaolone Gourmet di bovino adulto

Il Bresaolone è ricavato dal nobile taglio bovino denominato 'Punta d'Anca'. La carne viene selezionata con molta cura, quindi salata ed insaccata per la stagionatura in ambienti a temperatura controllata, in modo da garantire le proprietà organolettiche tipiche del prodotto.

Confezionamento: intero o a metà sottovuoto.

Si ottiene una carne compatta, magra e di giusta umidità, tenera al palato e dal colore rosso vivo.

Composizione: carne di bovino adulto, sale, aromi naturali.

Pezzatura: 5,5 / 6,5 kg c.a.



NORCINERIE D'ITALIA SALAMI E SALSICCE



Salame Napoli

Ingredienti: Carne di suino, sale, destrosio, spezie, aromi, aromatizzante di affumicatura, antiossidanti: E300, E 301.

Conservanti: E252, E 250.

Codice: 400

Peso; 1,2 Kg

tipo confezione conservazione: sottovuoto;

shelf life: 90 giorni

dimensione cartone 54 x 23,5 x 23

Pezzi per cartone 8

cartoni per strato pallets 6

strati per pallets 6

cartoni per pallets 36

dimensioni pallets 120 x 80 x 153h

Dichiarazione Il prodotto non contiene allergeni, non è costituito e non deriva da prodotti OGM



Salame Milano

Ingredienti: Carne di suino, sale, destrosio, spezie, aromi, antiossidanti (E300, E 301) conservanti (E252, E 250).

Codice 402

Peso 3,5 Kg

Tipo confezione Sottovuoto

shelf life 90 giorni

dimensione cartone 58 x 21,5 x 13

Pezzi per cartone 2

Cartoni per strato pallets 6

Strati per pallets 7

Cartoni per pallets 42

dimensioni pallets 120 x 80 x 106h

Dichiarazione Il prodotto non contiene allergeni, non è costituito e non deriva da prodotti OGM



Salsiccia Napoli piccante Salsiccia a bastone Diavola

Ingredienti: Coscia di suino, sale, aromi naturali, spezie, (paprica piccante, pepe), destrosio. Budello non commestibile.

Antiossidante (E 301) conservanti (E252, E 250).

Tipo confezione: Sottovuoto

shelf life 180 giorni dalla data di confezionamento

dimensione cartone: 46X30,5X16,5 (Napoli) 39X24,5X11(a bastone)

pezzi per cartone: 15(Napoli) 5 (a Bastone)

cartoni per strato pallets 5(Napoli) 9 (a Bastone)

strati per pallets: 7 (Napoli) - 11 (a bastone)

cartoni per pallets 35 (Napoli) - 99(a bastone)

dimensioni pallets 120 x 80 x 115,h(Napoli) - 120 x 80 x 121 h (a bastone)

NORCINERIE D'ITALIA SALAMI E SALSICCE



Salame Ungherese

Ingredienti: Carne di suino, sale, destrosio, spezie, aromi, ,
antiossidanti: E300, E 301. Conservanti: E252, E 250.

Codice: 482

Peso; 2,5 Kg

Pezzi per cartone 2

tipo confezione conservazione: sottovuoto;

shelf life: 90 giorni



Spianata piccante 1/2

Ingredienti: Carne di suino, sale, destrosio, aromi spezie
(paprica piccante, pepe) , antiossidanti: E300, E 301.

Conservanti: E252, E 250.

Codice: 487

Peso: 1 Kg

Pezzi per cartone 6

tipo confezione conservazione: sottovuoto;

shelf life: 90 giorni

Salame Ventricina 1/2

Peso: 1.5 Kg

pezzi per cartone: 4

Tipo confezione: Sottovuoto



ANTICHI SALUMI SERINESI SALAMI E SALSICCE



Sopressata prima scelta

Ingredienti: Carne di suino, sale, destrosio, saccarosio, spezie, aromi naturali, antiossidanti: E300. Conservanti: E252, E 250.



Salsiccia Gran Riserva

Ingredienti: Carne di suino, sale, destrosio, aromi spezie, antiossidanti: E300, E 301. Conservanti: E252, E 250.

SALUMIFICIO JVN SALAMI E SALSICCE



Salame Napoli



SALUMIFICIO JVON PANCETTE

Pancetta tesa

Ingredienti: Carne di suino, sale, destrosio, spezie, aromi, ,



Guanciale

Peso: 1.5 Kg

pezzi per cartone: 4

Tipo confezione: Sottovuoto



Pancetta Rustica in carta

Ingredienti: Carne di suino, sale, destrosio, aromi spezie (paprica piccante, pepe) , antiossidanti: E300, E 30l.

Conservanti: E252, E 250.

shelf life: 90 giorni



Pancetta arrotolata Paesana al Pepe

Peso: 3 Kg

pezzi per cartone: 4

Tipo confezione: Sottovuoto

SALUMIFICIO JVON PANCETTE

Pancetta arrotolata in rete

Ingredienti: Carne di suino, sale, destrosio, spezie, aromi, ,
antiossidanti: E300, E 30l. Conservanti: E252, E 250.

Peso: 3 Kg

Pezzi per cartone: 4



Pancetta arrotolata con alloro e finocchietto



Pancetta arrotolata al peperoncino

Ingredienti: Carne di suino, sale, destrosio, aromi spezie



Pancetta arrotolata pepata

Peso: 1.5 Kg

pezzi per cartone: 4

Tipo confezione: Sottovuoto



SALUMIFICIO J VON PANCETTE



Pancetta coppata

Ingredienti: Carne di suino, sale, destrosio, spezie, aromi, ,
antiossidanti: E300, E 30I. Conservanti: E252, E 250.

TERRE DUCALI PANCETTE



Guanciale Stagionato

Ingredienti: carne di suino, sale, spezie, aromi naturali,
conservanti: nitrato di potassio (E252),nitrito di sodio (E250).

Stagionatura: minimo 6 mesi

Codice prodotto: 4GS

Peso medio: da 1,6 Kg

Pezzi per cartone : 6 pz

BOSCHI ELIDIO PANCETTE



Pancetta Campagnola

La Pancetta Campagnola Boschi Elidio è ricavata esclusivamente da carni fresche di suini pesanti allevati in Emilia, sottoposta a salatura con poco sale marino, seguendo la migliore tradizione locale, che prevede l'aggiunta di spezie ed aromi naturali.

Composizione: carne di suino, sale, spezie, aromi naturali.

Tracciabilità: riportata sul documento di trasporto come sull'etichetta.

Salagione: manuale.

Stagionatura: 6/8 mesi.

Pezzatura: 12/14 Kg.

Confezionamento: 2 pezzi interi per cartone; 4 metà sottovuoto per cartone, in busta alimentare trasparente, conforme al D.M. 21/3/73 e ss. agg.



- Pancetta tonda c/cotenna stag.ra 4 mesi kg. 5+
- Pancetta tonda s/cotenna stag.ra 4 mesi al pepe nero e aglio kg. 4+
- Maxipancettone 100% italiano cucito e legato a mano kg. 10+

Langhilardo

Il Langhilardo® è un prodotto che nasce esclusivamente dalla nostra ricerca di suini extra-pesanti ed allevati per il tempo necessario a garantire una superiorità che si esprime sia in termini di qualità specifica del lardo (morbidezza, compattezza, sapore) sia nell'ottenimento di capi dal peso straordinario, il cui grasso esterno raggiunge uno spessore anche di 15 cm.

Composizione: lardo di suino, sale marino, pepe nero, erbe aromatiche.

Stagionatura: 4/6 mesi.

Pezzatura: media 3/4 Kg. Possibilità di tagli a richiesta.

Confezionamento: sottovuoto, in busta alimentare trasparente conforme al D.M. 21/3/73 e ss. agg.



BONAZZA WÜRSTEL



WÜRSTEL CON SUINO 4 PZ 100g

Ingredienti: Carni separate meccanicamente di pollo (27%) e tacchino (27%), carne di suino (16%), acqua, grasso di suino, fecola di patate, sale; addensante: amido modificato; destrosio; stabilizzanti: polifosfati; spezie, aromi, aroma di affumicatura; antiossidante: ascorbato di sodio; conservante: nitrito di sodio.

DURATA COMMERCIALE DEL PRODOTTO: 90 giorni dalla data di pastorizzazione

IMBALLAGGIO: Scatole (dimensioni scatola: B 280 mm x H 172mm x P 105mm) contenenti 25 confezioni per un totale di 2,5 kg. Bancali da 160 scatole (16b x 10h).



WÜRSTEL CON SUINO GRIGLIA & FAMIGLIA 10 PZ 1kg

Ingredienti Carni separate meccanicamente di pollo (27%) e tacchino (27%), carne di suino (16%), acqua, grasso di suino, fecola di patate, sale; addensante: amido modificato; destrosio; stabilizzanti: polifosfati; spezie, aromi, aroma di affumicatura; antiossidante: ascorbato di sodio; conservante: nitrito di sodio.

DURATA COMMERCIALE DEL PRODOTTO: 90 giorni dalla data di pastorizzazione.

IMBALLAGGIO: Scatole contenenti 7 confezioni per un totale di 7 kg. Bancali da 65 scatole (13b x 5h).

CASARULI NDUJA



Nduja di Spilinga

Nduja di Spilinga, confezionata sottovuoto, si conserva a temperatura ambiente fino all'apertura del sacchetto; dopo l'apertura, conservare in frigorifero.

La Nduja è un salame naturale, senza conservanti,

Ingredienti: Maiale, pepe, sale.

Peso medio: 0,500 kg

AIA PETTO DI TACCHINO



Petto di tacchino

AeQuilibrium, Petto di tacchino al forno, 3% di grassi, a basso contenuto di grassi

DENTICO PORCHETTE S.A.S.



Porchetta di Ariccia I.G.P.

La porchetta di Ariccia IGP ed il tronchetto di Porchetta, sono i prodotti principali della produzione Dentico. Entrambi rispettano il disciplinare di produzione IGP, che detta delle regole molto precise sulla produzione di queste specialità aricchine.

Il procedimento e le caratteristiche organolettiche sono uguali sia per la porchetta intera, che per il Tronchetto di Porchetta. A cominciare dalle materie prime: la carne deve essere di suini di sesso femminile, iscritti ai libri genealogici delle razze Landrace, Large White, Pietrain.

Prodotto senza Glutine.

Confezioni da 10 kg

SENFTER SAN CANDIDO ALTO ADIGE

Porchetta Montagna

La porchetta di Ariccia IGP ed il tronchetto di Porchetta, sono i prodotti principali della produzione Dentico. Entrambi rispettano il disciplinare di produzione IGP, che detta delle regole molto precise sulla produzione di queste specialità aricchine.

Il procedimento e le caratteristiche organolettiche sono uguali sia per la porchetta intera, che per il Tronchetto di Porchetta. A cominciare dalle materie prime: la carne deve essere di suini di sesso femminile, iscritti ai libri genealogici delle razze Landrace, Large White, Pietrain.

Prodotto senza Glutine.

Confezioni da 10 kg





CASEIFICIO SAN BERNARDINO PARMIGIANO REGGIANO



Parmigiano Reggiano 24 mesi

Prodotto che come percorso di vita si affaccia alla sua sbocciata virilità. All'aspetto si presenta di colore chiaro, da leggermente paglierino a dorato tenue.

Friabile e granuloso.

All'analisi olfattiva sono predominanti sentori lattico vegetali e floreali. All'analisi gustativa si presenta elegantemente solubile, con il giusto rapporto di qualità tra dolce e saporito. Al retrogusto riecheggiano sentori floreali fruttati.

Indicato sia in aperitivo che come pietanza, da condimento e in degustazione.

Pezzature:

- Forma
- 1/8 di forma - 5 kg circa - imballo sottovuoto
- 1/40 di forma - 1 kg circa - imballo in carta
- 1/96 di forma - 300 gr circa - imballo sottovuoto



Parmigiano Reggiano 30 mesi

La completa maturità caratterizza questa prelibatezza. La ricchezza di elementi nutritivi, la friabilità e la granulosità si manifestano in modo deciso. Sapore convincente con note di spezie e frutta secca. Indicato come prodotto da meditazione e da condimento, vista la sua ricchezza aromatica. Delicato sapore che si accompagna ai cibi senza sovrastarne il gusto, ma completandoli e valorizzandoli.

Pezzature:

- Forma
- 1/8 di forma - 5 kg circa - imballo sottovuoto





CASEIFICIO SAN BERNARDINO PARMIGIANO REGGIANO



Parmigiano Reggiano 36 mesi

36 come 36 anni in noi uomini o donne. Splendido equilibrio tra forza ed esperienza. Se siete fortunati, e lo sarete..note esotiche, con carattere di tostatura e richiami di vaniglia, cioccolata e brioche. Particolarmente indicato in abbinamento con aceto balsamico tradizionale, millefoglie e confetture fatte in casa. Struttura perfetta e ben definita, incredibile equilibrio tra durezza e morbidezze. Dal punto di vista enologico consigliamo di abbinarlo con un metodo classico Franciacorta o a uno Champagne, comunque dopo un prolungato affinamento sui lieviti.

Per gli amanti dei rossi un Barolo se al nord, un Brunella di Montalcino in Toscana, o un Taurasi al Sud, comunque solo nella versione Riserva.

Pezzature:

- Forma
- 1/8 di forma - 5 kg circa - imballo sottovuoto
- 1/40 di forma - 1 kg circa - imballo in carta
- 1/96 di forma - 300 gr circa - imballo sottovuoto



Parmigiano Reggiano 48 mesi

La maturità diventa dominante. All'aspetto visivo il colore paglierino chiaro cede elementi cromatici a favore di una tonalità più ambrata. È indiscutibile una maggior compattezza e friabilità data dalla sua completa disidratazione, sia pur mantenendo comunque la sua tipica elasticità.

Le note olfattive gustative sono caratterizzate da una sublime concentrazione di sapori e aromi. Dolce salato amaro e acido si fondono in un concerto di strumenti musicali. Note ampiamente eteree, speziate calde e con retrogusto di noce moscata e chiodi di garofano.

Pezzature:

- 1/96 di forma - 300 gr circa - imballo sottovuoto





CASEIFICIO SAN BERNARDINO PARMIGIANO REGGIANO



Parmigiano Reggiano 60 mesi

Il viale del tramonto sembra segnato, ma lo sembra, in verità un rigurgito di vitalità. Tutto da scoprire, con una gamma di sentori talmente evoluti ma mai portati all' esasperazione. Così quello che è vegetale diventa legnoso, quello che è tostato diventa affumicato, e quello che è etereo diventa sulfureo. Compare una intensa mineralità, gli amminoacidi si fanno manifesti, con la tirosina che la fa da padrona. Occorre prendere appunti tanto è ricca ed eterogenea la quantità di sentori.

Cena tra amici, appuntamento galante, o di ricordi...

Pezzature:

- Forma
- 1/96 di forma - 300 gr circa





CASEIFICIO CANTARELLI S.R.L. GRANA PADANO DOP



Grana Padano D.o.p. 16 mesi

Grana Padano prodotto con latte vaccino fresco di raccolta, proveniente da allevamenti selezionati, confezionato in tranci sottovuoto a peso variabile.

Prodotto, stagionato nei nostri magazzini di stagionatura ed infine pre-confezionato nel nostro nuovo centro di confezionamento, per una filiera controllata a garanzia della miglior qualità ed in linea con la nostra antica tradizione casearia

Pezzature:

- Forma intera
- 1/8 di forma - 5 kg circa
- 1/40 di forma - 1 kg circa
- 1/64 di forma - 500 gr circa



Grana Padano D.o.p. 20 mesi Riserva

Grana Padano prodotto con latte vaccino fresco di raccolta, proveniente da allevamenti selezionati, confezionato in tranci sottovuoto a peso variabile.

Prodotto, stagionato nei nostri magazzini di stagionatura ed infine pre-confezionato nel nostro nuovo centro di confezionamento, per una filiera controllata a garanzia della miglior qualità ed in linea con la nostra antica tradizione casearia

Pezzature:

- Forma intera
- 1/8 di forma - 5 kg circa
- 1/40 di forma - 1 kg circa
- 1/64 di forma - 500 gr circa





CASEIFICIO CANTARELLI S.R.L.
GRANA PADANO DOP



Grana Padano D.o.p. Grattugiato

Il grattugiato fresco Cantarelli è tutto Grana Padano rigorosamente selezionato nella zona tipica di produzione. Grattugiato ed immediatamente confezionato negli appositi contenitori per preservare e garantire tutto l'aroma ed il sapore pieno di questo grande formaggio.

Formati:

- busta da 100 gr.
- busta da 500 gr.
- busta da 1 kg.
- busta da 2 kg.



Grana Padano D.o.p. Scaglie / Flakes

Scaglie di Grana Padano Cantarelli, prodotte rigorosamente con formaggio selezionato nella zona tipica di produzione. Confezionate in modo da conservarne tutto il sapore e la fragranza tipica.

Formati:

- busta da 100 gr.
- busta da 500 gr.
- busta da 1 kg



FORMAGGIO DURO DA TAVOLA GRANA RETINATO



Formaggio duro da tavola

Formaggio a pasta bianca, uniforme e semidura che viene prodotto con latte intero vaccino pastorizzato italiano, buono sia da pasto che da grattugia, stagionatura minima 9/10 mesi. Il prodotto è senza lisozima e a caglio vegetale.

Pezzature:

- Forma intera
- 1/8 di forma - 5 kg circa



Remix - Formaggio grattugiato misto

Busta - 1000g

Remix per l'industria alimentare. Un gustoso mix di Grana Padano e formaggi stagionati grattugiati proposto nella busta "come appena grattugiato".

- Ingredienti: formaggi stagionati (latte, sale, caglio), Grana Padano (latte, sale, caglio, conservante: lisozima - proteina naturale dell'uovo), antiagglomerante E 460
- Modalità di conservazione: +2° / +8 °C max prodotto confezionato in atmosfera protettiva
- Materiale di imballaggio: Film multistrato termosaldato
- Shelf life: 90 gg



Formi - Formaggio grattugiato misto

Busta - 1000g

Un'invitante miscela di formaggi stagionati e grattugiati per la ristorazione e il catering, proposta nelle buste "come appena grattugiato".

- Ingredienti: formaggi stagionati (latte, sale, caglio), antiagglomerante: E460
- Modalità di conservazione: +2° / +8 °C max prodotto confezionato in atmosfera protettiva
- Materiale di imballaggio: Film multistrato termosaldato
- Shelf life: 90 gg



F.LLI PINNA S.P.A. PECORINO



PECORINO ROMANO DOP

Il Pecorino Romano è DOP. tutelato dalla Denominazione di Origine Protetta.

Ingredienti: Latte di pecora, sale, caglio di agnello, fermenti lattici. La forma di Pecorino Romano DOP nasce dal latte ovino, ed è fatto per durare a lungo con tutto il suo sapore e tutte le sue virtù nutritive: per questo deve maturare da 5 mesi a 8 mesi. È prodotto in grandi forme da più di 20 kg. Grazie alla lunga stagionatura, è naturalmente senza lattosio

Pezzature:

- Forma intera - 20 kg circa
- 1/4 di forma SV - 5 kg circa

PECORINO ROMANO DOP Grattugiato

Ingredienti: Latte di pecora, sale, caglio di agnello, fermenti lattici.

Formati:

- busta da 1 Kg





MANNONI S.P.A. PECORINO



PECORINO DOP CORSARO

Il Corsaro è il prodotto di punta dell'azienda. Formaggio misto prodotto con latte di pecora della Sardegna dal gusto marcato, deciso e dal caratteristico sapore piccante.

ingredienti: Latte pastorizzato, latte di pecora pastorizzato ($\leq 50\%$), sale, caglio, fermenti lattici.

Aspetto esterno: crosta di colore paglierino naturale, di spessore medio-sottile. Disponibile nella versione "nera" trattato in superficie con coloranti tipo plastico at (E153) senza conservanti. Tipo di pasta: dura, cotta, a struttura compatta con talvolta leggera occhiatura. Pasta di colore paglierino di media intensità.

Formati:

- Forma intera - 20 kg circa
- Forma 1/4 da circa 4 kg
- Forma 1/8 da circa 2 kg
- Porzionato da Gr. 300
- Grattugiato da Kg. 1



PECORINO BARBAGIA

Formaggio canestrato da tavola prodotta da latte di pecora della Sardegna a pasta cruda e dal sapore deciso, pieno. Il formaggio Barbagia è disponibile anche nella versione 100% capra prodotto esclusivamente con latte di capra della Sardegna.

Ingredienti

PECORA Latte di pecora pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici.

Stagionatura e shelf-life

La stagionatura si protrae per 4 mesi minimo.

Vita del prodotto: 240 giorni.

Dimensioni e peso (medie)

Altezza: 11 cm

Diametro piatto: 12 cm

Peso: circa 2 kg

PIENZA PECORINI



PECORINO PIENZA NERO

Il pecorino Nero è chiamato anche "Gessato" per la sua nota caratteristica di avere una pasta bianca, compatta e friabile che conferisce un sapore di latte fresco con una leggera nota di acidità.

INGREDIENTI: LATTE di pecora pastorizzato, caglio, fermenti lattici e sale

CONSERVAZIONE: da conservare in un luogo fresco e asciutto o in frigorifero avvolto con carta porosa (tipo carta da forno, del pane ecc.). Tempo di conservazione: oltre 4 mesi.

Pezzature:

- Forma intera - 1,2 kg circa



PECORINO PIENZA ROSSO

Gli ingredienti principali contenuti all'interno del formaggio sono: Latte ovino crudo, Sale, Caglio, Fermenti lattici selezionati, Semistagionato 45 giorni, Pomodoro concentrato, Olio di oliva,

Peso della forma 1,3 kg circa

IL CAVALCATORE CASEIFICIO PECORINI



Pecorino Siciliano D.O.P.

Il pecorino siciliano DOP è prodotto esclusivamente con latte di pecora intero, fresco e coagulato con caglio di agnello.

Il latte da caseificare proviene da pecore allevate al pascolo spontaneo. La salatura viene applicata manualmente su ciascuna forma. Il periodo di stagionatura viene effettuato in locali areati naturalmente e non è inferiore ai 4 mesi.

Solo in questo modo il pecorino siciliano DOP acquisisce la propria personalità, mantenendo in sé tutti i sapori della Sicilia.

Pecorino fresco al peperoncino

Descrizione: Formaggio a pasta dura semicotta, a breve stagionatura che racchiude i sentori delle erbe selvatiche e dei foraggi di pascolo.

Ingredienti: Latte ovino pastorizzato, sale, caglio, peperoncino e fermenti.

Shelf life: 150 gg senza conservanti

Temperatura di conservazione 0° / +4°C

- Pezzatura: 0,7 Kg – 1 Kg – 3 kg – 8 kg – 13 kg





IL CAVALCATORE CASEIFICIO PECORINI



Piacentinu Ennese DOP

Il Piacentinu Ennese è un formaggio a pasta compatta e pressato, ottenuto con latte ovino intero, crudo ad acidità naturale di fermentazione, prodotto dalle Razze ovine autoctone siciliane Comisana, Pinzirita, Valle del Belice e loro meticci, alimentati al pascolo naturale. Caratteristica peculiare è l'aggiunta di zafferano coltivato nel territorio ennese e del pepe nero in grani.

- Ingredienti: latte ovino crudo, caglio, pepe nero in grani, zafferano, sale.
- Stagionatura: minimo 60 gg
- Shelf life: 150 gg - Temperatura di conservazione 0° /+4°C
- Pezzatura: da 3, 5 a 4,5 Kg



Pecorino verde di sicilia(al pistacchio)

Descrizione :Formaggio a pasta compatta affinato con olio extravergine di oliva e pistacchio macinato. Unisce i freschi sentori lattici con la delicatezza sensoriale della granella di pistacchio

- Ingredienti: ovino pastorizzato, PISTACCHIO (10%), olio extravergine di oliva, sale, caglio, fermenti.
- Shelf life: 150 gg senza conservanti
- Temperatura di conservazione 0° /+4°C
- Pezzatura: 0,7 Kg – 1 Kg – 3 kg



Pecorino fresco alle olive

Descrizione : Formaggio a pasta compatta con l'aggiunta di olive verdi farcite. L'aggiunta delle olive dona al formaggio un sapore deciso e unico.

- Ingredienti: Latte ovino pastorizzato, latte pastorizzato, olive (2%), sale, caglio, fermenti.
- Shelf life: 150 gg senza conservanti
- Temperatura di conservazione 0° /+4°C
- Pezzatura: 0,7 Kg – 1 Kg – 3 kg



Pecorino fresco alle noci

Descrizione :Formaggio a pasta compatta con l'aggiunta di gherigli di noci. L'aggiunta delle noci conferisce al formaggio croccantezza e un gusto deciso .

- Ingredienti : Latte ovino pastorizzato, latte pastorizzato, noci (2,5%),sale, caglio, fermenti.
- Shelf life: 150 gg senza conservanti
- Temperatura di conservazione 0° /+4°C
- Pezzatura: 0,7 Kg – 1 Kg – 3 kg





IL CAVALCATORE CASEIFICIO PECORINI



Pecorino Fantasy

Descrizione: Formaggio a pasta compatta con l'aggiunta di olive verdi, capperi, rucola e peperoncino. Formaggio gustoso e saporito esaltato dalla presenza di sapori unici e decisi.

- Ingredienti : Latte ovino pastorizzato, olive verdi farcite (5%) (olive verdi, acqua, pasta di peperone, sale, correttore di acidità: acido citrico, conservante: acido lattico), sale, capperi (0,8%) (capperi, acqua, sale) peperoncino rosso (0,4%), rucola (0,4%), caglio, fermenti
- Shelf life: 150 gg senza conservanti
- Temperatura di conservazione 0° /+4°C
- Pezzatura: 0,7 Kg – 1 Kg – 3 kg



Pecorino Pepato

Descrizione: Formaggio a pasta dura semicotta, a breve stagionatura che racchiude i sentori delle erbe selvatiche e dei foraggi di pascolo.

- Ingredienti : Latte ovino pastorizzato, sale, caglio, pepe nero e fermenti.
- Shelf life: 150 gg senza conservanti
- Temperatura di conservazione 0° /+4°C
- Pezzatura: 0,7 Kg – 1 Kg – 3 kg – 8 kg – 13 kg



Pecorino Primiticcio

Pecorino primiticcio affinato in vinacce (Vinello): è un formaggio a pasta morbida, ottenuto da latte di pecora, che viene immerso in tini di vinaccia fresca di Nero d'Avola e Merlot a cui segue l'affinamento per 30 giorni.

- Shelf life: 150 gg senza conservanti
- Temperatura di conservazione 0° /+4°C
- Pezzatura: 0,7 Kg – 1 Kg – 3 kg

IL CAVALCATORE CASEIFICIO PECORINI



Ricotta Salata Siciliana

Prodotto ottenuto dalla asciugatura a temperatura controllata e soggetto a diversi trattamenti di salatura a secco della ricotta fresca. Ingrediente peculiare della tradizione culinaria siciliana.

- Ingredienti: siero di latte ovino, latte ovino pastorizzato, sale.
- Shelf life 150 gg
- Temperatura di conservazione 0° /+4°C
- Pezzatura: 0,500 Kg

LA VERDE FATTORIA CASEIFICIO



Provolone del Monaco D.O.P.

Il Provolone del Monaco D.O.P. è un formaggio semiduro a pasta filata, a media o lunga stagionatura, dolce, butirroso e piacevolmente piccante. Prodotto esclusivamente nel territorio dei Monti Lattari, in provincia di Napoli, con l'impiego di almeno il 20% di latte di bovine di razza Agerolese, si caratterizza per un aroma unico e la presenza di occhiature dal diametro variabile. La stagionatura avviene esclusivamente in grotta naturale e per non meno di sei mesi.

Il Provolone del Monaco D.O.P. si riconosce dal bollino di certificazione del consorzio di tutela

Pezzatura:

- intero 3kg circa
- spicchi 300 gr. circa

L'ARMENTIZIA MODERNA



L'Armentosu Pecorino Sardo

Delicatamente acidulo da giovane, saporito e piccante se stagionato, "L'Armentosu" racchiude i principi della lunga tradizione casearia della Cooperativa. L'aggiunta di caglio di capretto regala al prodotto un irresistibile aroma pungente. Una tentazione dalla profumata pasta paglierina cui sarà difficile sottrarsi.

Ingredienti: latte di pecora, sale, caglio, lisozima(proteina dell'UOVO), fermenti.

Stagionatura: più di 120 giorni.

AURICCHIO S.P.A



Auricchio Giovane

Provolettina - Salamino - Trancio

Il Provolone Dolce Auricchio è stagionato circa un mese per conservare tutta la delicatezza del sapore del latte.

Ingredienti: Latte 97,98%, Sale%, Caglio 0,02% Conservanti E202 E235 - Origine del latte Italia

Caratteristiche: Tipo di crosta - non edibile; Tipo di pasta: Compatta con eventuale sfogliatura; Colore della pasta - Paglierino chiaro; Gusto Delicato; Consistenza Semidura; Involgente protettivo a Cera;

Timbratura ad inchiostro rosso alimentare;

Privo di lattosio *(inferiore A 0,1g/100g). Contiene galattosio.

Pezzatura:

- provoletta e salamino 800 gr;
- Trancio 5 kg;



Auricchio Piccante

Il gusto unico del Provolone Piccante Auricchio è famoso nel mondo e lo rende immediatamente riconoscibile tra tutti gli altri formaggi.

Ingredienti: Latte 97,98%, sale 2%, caglio 0,02%, conservanti E202 E235, origine del latte Italia

Caratteristiche: Tipo di crosta - non edibile; Tipo di pasta: Compatta con eventuale sfogliatura; Colore della pasta - Paglierino; Gusto Saporito piccante

Consistenza Semidura / Dura, Involgente Protettivo Cera.

"Pelure" in carta velina.

Pezzatura:

- Trancio 6 kg;



Auricchio Stravecchio

Lavorato secondo l'antica arte casearia, esige una stagionatura molto lenta di oltre un anno in locali riservati. Lo Stravecchio è facilmente riconoscibile grazie alla cappatura bruna e alla pelure con filigrana bianca e marchio bianco Auricchio.

Ingredienti: Latte 97,98%, sale 2%, caglio 0,02%, conservanti E202 E235, origine del latte Italia

Caratteristiche: Tipo di crosta - non edibile; Tipo di pasta: Compatta con eventuale sfogliatura; Colore della pasta - Paglierino; Gusto Molto saporito, piccante. Consistenza Dura, Involgente Protettivo Cera. "Pelure" in carta velina.

Pezzatura:

- Trancio 6 kg;



LATTERIA SORESINA



Provolone Soresina Dolce

Per creare il Provolone Soresina Dolce usiamo un caglio particolare, controllando attentamente il processo di breve stagionatura. Ancora oggi lo facciamo a mano con il latte delle nostre mucche e lo certifichiamo grazie a controlli di filiera nel rispetto dell'ambiente.

Ingredienti: Latte, Sale, Caglio, Conservante E202-E235.

Pezzatura:

- Trancio 3,5 kg;



Provolone Soresina Piccante

Latte delle nostre mucche e caglio in pasta di capretto o di agnello: ecco come nasce il gusto deciso di Provolone Soresina Piccante, fatto a mano come una volta. Dopo la stagionatura fino a un anno, acquisisce carattere e viene certificato da controlli di filiera nel pieno rispetto dell'ambiente.

Ingredienti: Latte, Sale, Caglio, Conservante E202-E235, agente di rivestimento: paraffina.

Pezzatura:

- Trancio 3,5 kg;

ASIAGO FORMAGGIO D.O.P.



Asiago Pressato Nero D.O.P.

Formaggio prodotto con latte vaccino intero. La pasta, di colore bianco/giallo paglierino, si presenta morbida ed elastica con occhiatura marcata ed irregolare. Sapore delicato e gradevole di latte appena munto.

Stagionatura minima 40 giorni.

Pezzatura 12 kg;





IL TROVATORE S.R.L.



Pecorino Paglia e Fieno

Pecorino a pasta gessata stagionato per alcuni mesi. Le forme sono avvolte nel fieno primaverile dei pascoli di collina che le arricchisce con gli aromi ed i profumi tipici della natura.

INGREDIENTI: Latte di pecora pastorizzato, sale, caglio e fermenti selezionati. Affinato in superficie con paglia e fieno.

- Peso singolo pezzo (in kg): 1,3
- La confezione contiene: 2 pezzi

CATTEL S.P.A.



Emmental Bavarese

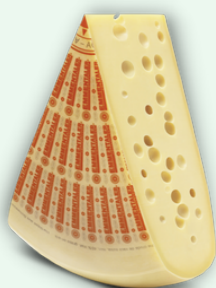
L'Emmental è un formaggio a pasta dura, la caratteristica principale sono i grandi buchi. I buchi sono dovuti a delle sacche di gas di anidride carbonica che si formano naturalmente durante le fase di maturazione del formaggio.

Prodotto in Germania

Disponibile:

- Trancio singolo da 3 kg

EMMENTALER



Emmentaler DOP Classic

L'Emmentaler Switzerland Classic viene fatto stagionare per almeno quattro mesi nella sua regione d'origine, dov'è sottoposto a cure speciali. Con la sua crosta regolare, la sua pasta color avorio, la sua caratteristica occhiatura e il suo soave e incomparabile sapore di noci e dolce, Pezzatura

BERGADER



Gorgonzola Bergader edelblu Classic

Bergader edelblu Classic, iconica referenza per gli amanti dei blue cheese porta con sé tutto il sapore dell'alta montagna e della tradizione casearia oltre alla qualità eccellente garantita da Bergader e dai suoi 121 anni di storia.

Porzioni da 100 gr.;

10 confezioni per cartone.

CASEIFICIO DEFENDI LUIGI S.R.L.

GORGONZOLA



Gorgonzola DOP dolce Bacco e Gorgonzola DOP

piccante Bacco Verde

Formaggio DOP erborinato a pasta cruda di antica tradizione. La produzione e stagionatura di questo Gorgonzola avviene esclusivamente in alcune province lombarde e piemontesi. Una pasta molle di colore bianco paglierino, le cui screziature verdi sono dovute al processo di erborinatura cioè alla formazione di muffe. Presente nella versione dolce e piccante.

Ingredienti: LATTE vaccino pastorizzato, sale, caglio.

Temperatura di conservazione (°C): +2°C/+7°C

Pezzature: Forma intera(12 kg), ¼ di forma(3 kg), ⅓ di forma(1.5 kg) porzionato da 100 gr

Gorgonzola DOP dolce al cucchiaio

Un Gorgonzola DOP dolce particolarmente morbido e cremoso frutto della lunga esperienza dei nostri esperti casari e di un'accurata tecnica produttiva. Si contraddistingue per la sua versatilità in cucina. Ideale su crostini di pane, come ingrediente per primi piatti, come contorno a verdure crude o cotte e per aperitivi servito su cucchiaini. Crosta non edibile.

La forma da 6 kg è fornita in un comodo contenitore di plastica e/o legno con coperchio per proteggere il prodotto dal contatto con l'aria. Da servire dagli operatori di vendita con l'ausilio di un cucchiaino in pratiche vaschette per il consumatore.

Ingredienti: LATTE vaccino pastorizzato, sale, caglio.

Temperatura di conservazione (°C): +2°C/+4°C



Taleggio DOP

Il Taleggio è un formaggio DOP della tradizione casearia bergamasca, di origini antichissime, forse anteriori al X secolo. Stagionato minimo 35 giorni. Il prodotto settimanalmente viene controllato, rivoltato e spazzolato con una soluzione di acqua e sale. Grazie alla maturazione centripeta la sua pasta è uniforme e compatta, più morbida sotto la crosta e più friabile al centro della forma. Un aroma intenso accompagnato da una cremosità avvolgente. Il suo sapore delicato e dolce acquista con la stagionatura note leggermente acidule. Eccezionale abbinato ai frutti di bosco.

Ingredienti: LATTE vaccino pastorizzato, sale, caglio.

Temperatura di conservazione (°C): +2°C/+7°C





ALTA MANGIURIA

I VACCINI



“Albore” Blu all'Albicocca

INGREDIENTI: 100% latte di vacca, caglio, sale, albicocche e vino moscato liquoroso.

STAGIONATURA: 4 mesi

SHELF LIFE: 90 giorni

PASTA MORBIDA / FORMA CILINDRICA: Dopo 3 mesi di stagionatura, viene affinato per un mese con l'aggiunta di albicocche e vino moscato liquoroso. In superficie presenta una composizione di albicocche; ha un profumo intenso dato dal vino e un sapore dolce dato dalla freschezza del frutto. Abbinamenti: vini bianchi profumati, birre d'abbazia belghe. Miele d'arancio, confettura zenzero e zucca, confettura mela Annurca e cannella.



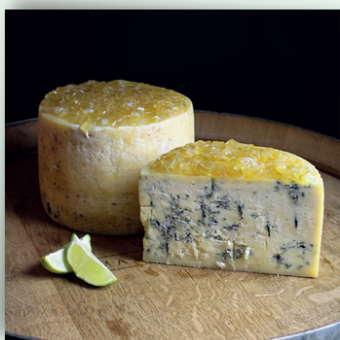
“Bacco” Blu allo Zafferano e Falanghina

INGREDIENTI: Latte vaccino pastorizzato, caglio, sale, muffe, Zafferano, Falanghina e pistacchi

STAGIONATURA: 3 mesi

SHELF LIFE: 90 giorni

PASTA MORBIDA / FORMA CILINDRICA: Formaggio erborinato a pasta morbida allo Zafferano, affinato nel vino Falanghina e Pistacchi di Bronte. La consistenza diventa cremosa grazie al vino. Gusto intenso e deciso. Ottimo da spalmare su crostini caldo.



“Citrus” Blu al limoncello

INGREDIENTI: Latte vaccino pastorizzato, caglio, sale, muffe bucce di limone candito, zucchero ed alcol

STAGIONATURA: 3 mesi

SHELF LIFE: 90 giorni

PASTA MORBIDA / FORMA CILINDRICA: Formaggio erborinato a pasta morbida, affinato con Limoncello della Costiera Sorrentina e bucce di limone candite. Sapore delicato al sentore di limone, ottimo da abbinare a vini bianchi



Crusco Latte Crudo

INGREDIENTI: 100% latte vaccino italiano, caglio, sale e crusca Bio

STAGIONATURA: 6 mesi

SHELF LIFE: 180 giorni

PASTA MORBIDA / FORMA QUADRATA: Pasta di colore paglierino, friabile, con eventuale sfogliatura, prodotto esclusivamente con latte di vacca intero, crudo. Crosta consistente, di colore della crusca con sentori di tostato. Il prodotto si presenta come una forma quadrangolare, avvolta da crusca tostata Bio.

Abbinamento: vini rossi invecchiati, corposi e con tannini non troppo evidenti.



ALTA MANGIURIA

I VACCINI



“Erboso” Blu Menta e Camomilla

INGREDIENTI: 100% latte di mucca pastorizzato, caglio, sale, muffe, erbe di montagna.

STAGIONATURA: 3 mesi

SHELF LIFE: 90 giorni

PASTA MORBIDA / FORMA CILINDRICA: Formaggio erborinato alle erbe di montagna, dalla consistenza molle ma non cremosa. Gusto intenso e deciso con sentori di camomilla e menta. Abbinamento: confetture di agrumi e vini bianchi freddi.



“Fenum” Latte Crudo

INGREDIENTI: Latte vaccino italiano 100%, caglio, sale, fieno di montagna

STAGIONATURA: 6 mesi

SHELF LIFE: 180 giorni

PASTA MORBIDA / FORMA QUADRATA: Pasta di colore paglierino, friabile, con eventuale sfogliatura, prodotto esclusivamente con latte di vacca intero, crudo. Crosta consistente, di colore del fieno con forti sentori di erbaceo e menta. Il prodotto si presenta con una forma quadrangolare, avvolta da fieno Bio di montagna. Abbinamento: vini rossi invecchiati, corposi e con tannini non troppo evidenti.



Fico Fichi e liquore al cioccolato

INGREDIENTI: Latte vaccino pastorizzato, caglio, sale, muffe Fichi, noci e liquore al cioccolato

STAGIONATURA: 3 mesi

SHELF LIFE: 90 giorni

PASTA MORBIDA / FORMA CILINDRICA: Formaggio erborinato affinato e poi infiltrato con il liquore al cioccolato e infine ricoperto nella parte superiore da Fichi e noci. Gusto dolce ed intenso, ottimo per un fine pasto.



Intenso Blu al rum e cioccolata

INGREDIENTI: Latte vaccino pastorizzato, caglio, sale, muffe, Rum e Cioccolato;

STAGIONATURA: 3 mesi

SHELF LIFE: 90 giorni

PASTA MORBIDA / FORMA CILINDRICA: Formaggio erborinato affinato al Rum e Cioccolato. Il gusto deciso del Rum e del cioccolato fanno sì che questo formaggio sia unico nel suo genere. Ottimo da abbinare a vini rossi.



ALTA MANGIURIA

I VACCINI



Kristal Blu alla Birra

INGREDIENTI: 100% latte di mucca pastorizzato, caglio, sale, birra "Centesimale" e malto d'orzo (contiene glutine).

STAGIONATURA: 3 mesi

SHELF LIFE: 90 giorni

PASTA MORBIDA / FORMA CILINDRICA: Formaggio erborinato a pasta morbida, affinato prima con birra "Centesimale", prodotta con ingredienti del territorio come la mela "Annurca" e il mosto di vino Pallagrello, e poi con malto d'orzo. Sapore intenso, con sentori di affumicato, biscottato e caramellato, e leggere note di frutti rossi.



Mucca semistagionato

INGREDIENTI: Latte vaccino 100%, caglio, sale.

STAGIONATURA: 3 mesi

SHELF LIFE: 180 giorni

PASTA SEMIDURA / FORMA CILINDRICA: A prima vista notiamo una forma cilindrica di colore giallo pallido. Sapore delicato con sentori di latte. Ottimo se abbinato a vini delicati e confetture di bacche rosse che ne accentuano il sapore grazie alla loro acidità.



ORANGE Blu all'arancia e cannella

INGREDIENTI: Latte vaccino pastorizzato, caglio, sale, vino Passito di Pantelleria, cannella e bucce d'arancia.

STAGIONATURA: 3 mesi

SHELF LIFE: 90 giorni

PASTA MORBIDA / FORMA CILINDRICA: Formaggio erborinato a pasta morbida, affinato prima con vino Passito e poi con cannella e bucce d'arancia. Sapore intenso e profumato con leggere note di arancia e retrogusto di cannella. Prodotto pensato per l'alta ristorazione..



"Selva" Blu ai Mirtilli

INGREDIENTI: Latte vaccino pastorizzato, caglio, sale, vino Falerno, muffe e mirtilli.

STAGIONATURA: 3 mesi

SHELF LIFE: 90 giorni

PASTA MORBIDA / FORMA CILINDRICA: Formaggio erborinato a pasta morbida, affinato con vino Falerno del Massico rosso D.O.P. e mirtilli rossi. Sapore intenso e profumato, con note di vino e mirtillo. Prodotto pensato per l'alta ristorazione. Abbinamento: vini passiti, ottimo da accompagnare a crostini, miele di acacia. Da fine pasto, o per mantecare un risotto.



ALTA MANGIURIA



I VACCINI



“Tardivo” Blu Appassito

INGREDIENTI: 100% latte di vacca, caglio, sale, vino passito, fiori camomilla e menta.

STAGIONATURA: 4 mesi

SHELF LIFE: 90 giorni

PASTA MORBIDA / FORMA CILINDRICA: Dopo 3 mesi di stagionatura, viene affinato per un mese con vino passito, fiori camomilla e menta. Colore esterno verde e giallo dovuto alla camomilla e alla menta, profumo di prato in fioritura. Abbinamenti: vini rossi ben strutturati, vini passiti liquorosi. Miele d'arancio, confetture di agrumi



“Tinto” Latte Crudo

INGREDIENTI: 100% latte vaccino italiano, caglio, sale e vino

STAGIONATURA: 6 mesi

SHELF LIFE: 180 giorni

PASTA MORBIDA / FORMA QUADRATA: Pasta di colore paglierino, friabile, con eventuale sfogliatura, prodotto esclusivamente con latte di vacca intero, crudo, Crosta consistente di colore violaceo, dovuto all'affinamento nel vino. Il prodotto si presenta con una forma quadrangolare, a pasta di colore paglierino con striature di vino. Abbinamento: vini rossi invecchiati, corposi e con tannini non troppo evidenti, e confetture ai frutti rossi.



ALTA MANGIURIA



I PECORINI



Brillo Pecorino all'aglianico

INGREDIENTI: 80% di latte di pecora, 20% di latte di capra, caglio, sale, vino e solfiti.

STAGIONATURA: 3 mesi

SHELF LIFE: 180 giorni

PASTA SEMIDURA / FORMA CILINDRICA: A prima vista notiamo una forma viola, tipica dell'invecchiamento del vino; tuttavia, all'interno, troviamo un colore tra bianco e giallo. Sapore deciso con accentuate note di vino e una delicata sensazione al palato allo stesso tempo.

Abbinamento: vini rossi. Marmellate delicate.



Mosto Pecorino al Vino

INGREDIENTI: 80% latte di pecora, 20% latte di capra, caglio, sale e vino.

STAGIONATURA: 8 mesi

SHELF LIFE: 180 giorni

PASTA DURA / FORMA CILINDRICA: Pasta di colore giallo con striature di vino, crosta consistente di colore violaceo, dovuto all'affinamento in vino, sapore deciso.

Abbinamento: miele di castagno o confetture ai frutti rossi.



Nero Pecorino al Tartufo

INGREDIENTI: 80% di latte di pecora, 20% di latte di capra, caglio, sale e tartufo

STAGIONATURA: 3 mesi

SHELF LIFE: 180 giorni

PASTA SEMIDURA / FORMA CILINDRICA: A prima vista notiamo il tartufo su tutta la forma cilindrica, con i colori giallo paglierino e nero; sapore intenso e deciso con accentuate note di tartufo. Abbinamento: vini rossi o spumanti. Marmellate delicate e leggermente speziate.



Onief Pecorino al fieno

INGREDIENTI: 80% latte di pecora, 20% latte di capra, caglio, sale e fieno.

STAGIONATURA: 6 mesi

SHELF LIFE: 180 giorni

PASTA DURA / FORMA CILINDRICA: Stagionato 3 mesi in modo classico e successivamente altri 3, in casse di legno di noce, ricoperto di fieno biologico di montagna. All'aspetto visivo notiamo Fieno su tutta la forma, colore verde scuro, sapore aromatico con retrogusto di fieno ed erbe selvatiche.

Abbinamento: vini rossi corposi e birre scure.

ALTA MANGIURIA

I PECORINI



Pecorino al Finocchietto

INGREDIENTI: 80% di latte di pecora, 20% di latte di capra, caglio, sale e semi di finocchietto.

STAGIONATURA: 3 mesi

SHELF LIFE: 180 giorni

PASTA SEMIDURA / FORMA CILINDRICA: A prima vista notiamo semi di finocchio su tutta la forma cilindrica, con un colore giallo paglierino; sapore aromatico e fresco, tipico del finocchio. Consigliato anche a fine pasto grazie alle sue proprietà digestive. Abbinamento: vini rossi corposi e strutturati o vini bianchi frizzanti. Marmellate delicate con un leggero sentore di liquirizia.



“Pecorino all'erba cipollina”

INGREDIENTI: 80% di latte di pecora, 20% di latte di capra, caglio, sale ed erba cipollina.

STAGIONATURA: 3 mesi

SHELF LIFE: 180 giorni

PASTA SEMIDURA / FORMA CILINDRICA: A prima vista notiamo l'erba cipollina sull'intera forma cilindrica, di colore giallo; sapore aromatico e fresco, con una forte nota di erba cipollina. Abbinamenti: vini rossi, anche frizzanti come il “Gragnano”, o vini bianchi. Marmellate delicate.



Pecorino all'origano

INGREDIENTI: 80% di latte di pecora, 20% di latte di capra, caglio, sale e origano.

STAGIONATURA: 3 mesi

SHELF LIFE: 180 giorni

PASTA SEMIDURA / FORMA CILINDRICA: A prima vista notiamo l'origano su tutta la forma cilindrica, di colore giallo paglierino; sapore aromatico e fresco, tipico dei sapori del sud Italia. Abbinamento: vini rossi o spumanti. Marmellate delicate



Pecorino al Rosmarino

INGREDIENTI: 80% di latte di pecora, 20% di latte di capra, caglio, sale e rosmarino.

STAGIONATURA: 3 mesi

SHELF LIFE: 180 giorni

PASTA SEMIDURA / FORMA CILINDRICA: A prima vista notiamo il rosmarino su tutta la forma cilindrica, di colore giallo paglierino; tipico aroma di rosmarino, caratteristico e deciso. Abbinamento: vini rossi. Confetture di cipolla o “Annurca”.



ALTA MANGIURIA



I PECORINI



“Stravecchio” Pecorino Stagionato

INGREDIENTI: 80% di latte di pecora, 20% di latte caprino, caglio e sale.

STAGIONATURA: 6 mesi

SHELF LIFE: 180 giorni

PASTA SEMIDURA / FORMA CILINDRICA: Il Pecorino dopo una lunga stagionatura sviluppa una spessa crosta di colore bruno, e una pasta più chiara dal sapore forte e leggermente piccante. Ottimo, abbinato a mieli o a confettura di frutti rossi dolci o di arance. Per i vini, un rosso corposo.



Pecorino Bianco

INGREDIENTI: 80% di latte di pecora, 20% di latte di capra, caglio e sale.

STAGIONATURA: 3 mesi

SHELF LIFE: 180 giorni

PASTA SEMIDURA / FORMA CILINDRICA: A prima vista notiamo una forma cilindrica dal colore giallo paglierino intenso; sapore aromatico con retrogusto delicato e sentori di latte ovino. Abbinamento: vini rossi corposi e strutturati o vini bianchi frizzanti. Confetture di frutti rossi.



“Tradizione” Pecorino alla Crusca

INGREDIENTI: 80% latte di pecora, 20% latte di capra, caglio, sale e crusca

STAGIONATURA: 6 mesi

SHELF LIFE: 180 giorni

PASTA DURA / FORMA CILINDRICA: Stagionato 3 mesi in modo classico e successivamente altri 3, in casse di legno di noce ricoperto di crusca biologica. All'aspetto visivo notiamo crusca su tutta la forma cilindrica, colore beige scuro, sapore aromatico con retrogusto di crusca. Sapore caratteristico e deciso, il prolungarsi della stagionatura, tende al piccantino. Abbinamento: vini rossi corposi, strutturati.

AMATRICE CASEIFICIO STORICO



MA-TRÙ - Pecorino Amatriciano



INGREDIENTI: LATTE ovino pastorizzato, caglio, sale, fermenti lattici.

STAGIONATURA: 8 mesi

La formatura viene fatta ancora con le fascere in legno come usavano fare da tradizione i vecchi pastori. Si tratta di un pecorino invecchiato di circa 8 mesi che può arrivare sino ad 1 anno di stagionatura.

È un prodotto la cui particolarità è quella di essere stagionato in un ambiente umido, che gli consente di affinare il suo gusto avvolgente.

Pasta dal colore giallo paglierino, tendente al piccante, ma mai salata, ottenuta dall'utilizzo di un caglio forte che ne esalta il sapore.

Esternamente ha una crosta liscia, dalla forma irregolare di un profondo marrone con sfumature tendenti al nero con l'aumentare della stagionatura.

FIOCCO AMATRICIANO



INGREDIENTI: LATTE ovino pastorizzato, caglio, sale, fermenti lattici.

STAGIONATURA: 5 mesi

Fiocco di Amatrice è un pecorino stagionato dalla forma tondeggiante.

Esternamente presenta una crosta dal colore marrone chiaro. Alla vista la pasta si presenta compatta di un lucente color avorio.

Il lento e attento processo di affinatura e stagionatura permettono di assaporare un pecorino dal sapore delicato e non piccante, con un gusto pieno di bontà.

GORZANO di AMATRICE



INGREDIENTI: LATTE ovino pastorizzato, caglio, sale, fermenti lattici.

Crosta non edibile.

STAGIONATURA: 6 mesi

Il Gorzano è un pecorino realizzato secondo l'antica ricetta dei pastori.

La sua gustosità è esaltata dalla presenza di un caglio dolce, dandogli la giusta piccantezza senza essere salato.

Esternamente presenta una crosta di un caldo marrone. Formaggio a pasta cotta e friabile dal colore giallo paglierino con una leggera occhiatura. Stagionatura ottimale a partire dai 6 mesi.



AMATRICE CASEIFICIO STORICO



IL GIUNCATO di AMATRICE

INGREDIENTI: LATTE ovino pastorizzato (origine Italia), caglio, sale, fermenti lattici.

STAGIONATURA: 6 mesi

Formaggio pecorino stagionato. Ha un gusto leggermente piccante, pasta morbida e leggermente occhiata, di colore giallo paglierino. E' un formaggio realizzato secondo l'antica ricetta di una volta.

Esperienza, sperimentazione e passione concorrono ad esaltare tutte le sue caratteristiche. Esternamente ha una crosta marrone tendente al giallo, la sua particolarità sta in quelle venature esterne, tendenti al marrone scuro, che richiamano gli antichi canestri utilizzati in passato per modellarne la forma. E' certo che garantisce a chi lo assaggia un'esperienza sensoriale e gustativa ineguagliabile.



GRAN RISERVA di GROTTA

INGREDIENTI: Formaggio prodotto in Italia con latte intero ovino pastorizzato con aggiunta di caglio, sale, fermenti lattici.

STAGIONATURA: 6 mesi

Formaggio a pasta cotta e friabile dal colore della pasta giallo paglierino con una leggera occhiatura. Esternamente presenta una crosta color marrone corteccia. Una volta giunto a maturazione, il pecorino viene trasferito in ambienti dove viene riposto su dei ripiani per essere controllato, ruotato e unto, dove l'umidità, la temperatura e la poca illuminazione gli permettono di ottenere un gusto unico e di far emergere quel sapore intenso e avvolgente che lo contraddistingue.

Pezzzatura 3 kg



UNICA di AMATRICE

INGREDIENTI: Latte di capra italiano pastorizzato, trasformato entro le 24 ore dalla mungitura.

STAGIONATURA: 30/60 giorni

Formaggio caprino di forma scodellata ben sostenuta, con una crosta sottile di color avorio. Pasta semidura leggermente occhiata e gessata, gusto intenso e particolare.

Formaggio dall'elevato valore nutritivo e ben digeribile.

CAMPOLONGO S.P.A.



CANESTRATO

INGREDIENTI: latte vaccino pastorizzato, fermenti lattici, caglio e sale.

SHELF LIFE: 365 giorni

Il Canestrato è un formaggio duro a pasta cotta di forma rotonda a peso variabile. Sapore aromatico; gusto delicato; crosta rugosa di marcato colore paglierino; pasta compatta con presenza di occhiature di colore bianco latte quando il formaggio è giovane, paglierino con l'aumentare della stagionatura.

Ottimo da grattugiare a stagionatura inoltrata.

Essendo un formaggio stagionato, la data di consumazione è puramente indicativa nel rispetto delle idonee condizioni di conservazione.

Possono esserci delle varianti rispetto al canestrato tradizionale bianco con l'aggiunta di peperoncino piccante, pepe nero, tartufo nero.



Caciocavallo Silano D.O.P.

INGREDIENTI: latte vaccino termizzato, siero innesto, caglio in pasta di capretto e sale.

Il Caciocavallo Silano DOP è un formaggio duro a pasta filata a forma ovoidale con testina alla quale vengono messi i legacci per una corretta tenuta, con peso compreso tra 1 kg e 2.5 kg. Prodotto esclusivamente con latte proveniente dagli allevamenti del Vallo di Diano e della Val d'Agri, in ottemperanza del processo produttivo previsto dal Disciplinare di Produzione approvato con il suddetto Decreto.

Sapore aromatico, gusto piccante, lieve quando il formaggio è giovane, sempre più intenso con l'aumentare della stagionatura; crosta sottile e liscia ma resistente di marcato colore paglierino, pasta compatta con presenza di occhiatura di colore giallo paglierino più carico all'esterno e meno carico all'interno. Ottimo da grattugia a stagionatura inoltrata.

Essendo un formaggio stagionato, la data di consumazione è puramente indicativa nel rispetto delle idonee condizioni di conservazione.



Grancacio

INGREDIENTI: latte vaccino pastorizzato, fermenti lattici, caglio e sale.

Il Grancacio è un formaggio semi-duro a pasta filata a forma ovoidale tipo anguria, peso compreso tra 8 kg e 9 kg.

Sapore delicato, dolce, aromatico, al sapore di noce; all'esterno presenta una crosta compatta di marcato colore paglierino, all'interno presenta una fitta occhiatura uniforme, con una pasta di colore giallino, compatta,

gommosa ma allo stesso tempo elastica al taglio.

Essendo un formaggio stagionato, la data di consumazione è puramente indicativa nel rispetto delle idonee condizioni di conservazione.



CAMPOLONGO S.P.A.



Caciocavallo e caciocavallo affumicato

INGREDIENTI : latte vaccino pastorizzato, fermenti lattici, caglio e sale.
Aroma di fumo nel caciocavallo affumicato.

SHELF LIFE : 90 Giorni

Il Caciocavallo Campolongo è un formaggio semiduro a pasta filata a forma ovoidale con testina alla quale vengono messi i legacci per una corretta tenuta. Il Caciocavallo nasce dalla fusione delle tecniche di lavorazione del Caciocavallo Silano e della scamorza.

Pasta omogenea, morbida e compatta, sapore dolce che conserva nel tempo, crosta assente se il formaggio viene consumato fresco, sottile e liscia quando inizia a stagionare, colore bianco latte quando il formaggio è fresco, paglierino se è stagionato.

Caciocavallo Affumicato: Formaggio, aromatizzato con affumicatura naturale (paglia). Sapore dolce che conserva nel tempo con piacevole aroma dell'affumicatura, colore marroncino chiaro.

RICOTTA SALATA

INGREDIENTI: siero, latte vaccino pastorizzato e sale.

SHELF LIFE: 365 giorni a confezione integra.

La Ricotta salata, detta anche ricotta secca, è ottenuta in seguito a salatura e stagionatura della ricotta fresca.

Consistenza semi-dura; colore giallino; odore delicato del siero di latte; sapore sapido.

Ottima grattugiata sulla pasta.

Cacioricotta

INGREDIENTI : latte caprino pastorizzato, caglio e sale.

SHELF LIFE : 180 Giorni a confezione integra.

Il Cacioricotta è un formaggio tipico del Sud Italia, riconosciuto prodotto agroalimentare tradizionale. Si ottiene seguendo una tecnica di lavorazione a metà tra quella del formaggio e quella della ricotta.

Si presenta in forma cilindrica di piccole dimensioni; crosta liscia di colore bianco sporco; pasta dura e compatta, bianca e senza occhiature se il prodotto è fresco, di colore giallo paglierino e con qualche piccolissima occhiatura se è stagionato.

Odore intenso con sentori di erba; sapore acidulo.

Si può consumare fresco oppure dopo 30 giorni come formaggio da grattugia.





I Nostri Prodotti

PER RICHIESTE SPECIALI RIVOLGITI AL NOSTRO REFERENTE



Pasta di Gragnano I.G.P.

- Essiccazione lenta
- Certificazione Europea IGP
- 100% Grano duro Italiano
- Tracciabilità di filiera certificata
- Tradizionale trafilatura al Bronzo
- Contenuto proteico 14,5%

PASTA LUNGA



Spaghetti n. 3



Spaghetti alla chitarra n. 5



Linguine n. 7

Vermicelli n. 4



Bucatini n. 6



Fettucce n. 8



PASTA CORTA



Candele Spezzate n. 26



Elicoidali n. 29



Fusilli n. 31



Gnocchi sardi n. 33



Maccheroni rigati n. 35



Casarecce n. 27



Farfalle n. 30



Fusilli Corti Bucati n. 32



Lumache rigate n. 34



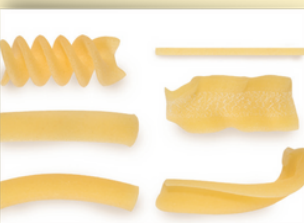
Mezzani tagliati n. 36

PER RICHIESTE SPECIALI RIVOLGITI AL NOSTRO REFERENTE

PASTA CORTA



Mezze Penne rigate n. 37



Pasta Mista n. 39



Mezzi Rigatoni n. 38



Penne Mezzani n. 40



Penne Rigate n. 42



Pennette rigate n. 43



Penne Ziti n. 44



Rigatoni n. 46



Sedani Rigati n. 47



Tofe n. 48



MINESTRE E MINISTRINE



Chifferini n. 81



Ditali Rigati n. 83



Farfalline n. 85



Ditali n. 82



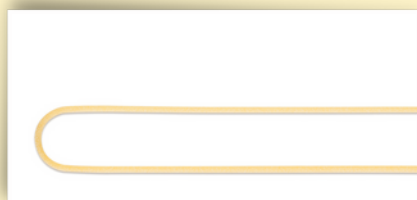
Ditalini Lisci n. 84



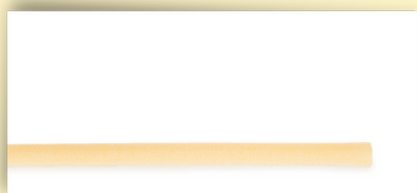
Semi di Melone n. 86

PER RICHIESTE SPECIALI RIVOLGITI AL NOSTRO REFERENTE

LE TRADIZIONALI



Spaghettoni di Gragnano n.201



Ziti Lunghi n.203



Pappardelle a nido n.205



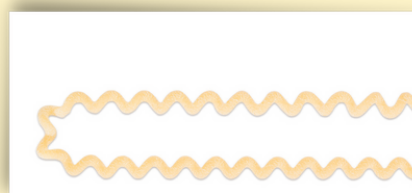
Calamarata n.207



Paccheri di Gragnano n.209



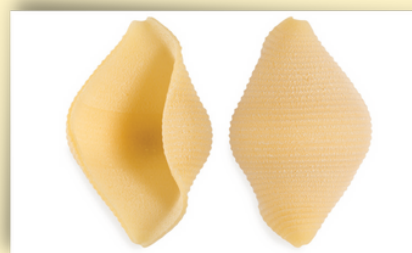
Mafaldine n.202



Fusilli lunghi Bucatin.204



Fettuccine a nido n.206



Conchiglioni n.208



Lumaconi n.210

PER RICHIESTE SPECIALI RIVOLGITI AL NOSTRO REFERENTE



LE TRADIZIONALI



Candele Lunghe n.211



Trecce n.212

ALTRE LINEE DI PRODUZIONE



Pasta di Gragnano I.G.P. Biologica

LA PRIMA PASTA DI GRAGNANO I.G.P. BIOLOGICA
CON TRIPLICE CERTIFICAZIONE:

- Agricoltura biologica
- Tracciabilità di filiera
- I.G.P.

ESSICCAZIONE LENTA A BASSE TEMPERATURE

TRADIZIONALE TRAFILATURA AL BRONZO

100% GRANO DURO ITALIANO BIOLOGICO

PER RICHIESTE SPECIALI RIVOLGITI AL NOSTRO REFERENTE

ALTRE PRODUZIONI



Pasta Integrale Biologica

Con la certificazione biologica garantiamo un prodotto naturale e incontaminato, che apporta solo i benefici nutrizionali dell'integrale.

ESSICCAZIONE LENTA

100% GRANO DURO ITALIANO BIOLOGICO

TRACCIABILITÀ DI FILIERA CERTIFICATA

TRADIZIONALE TRAFILATURA AL BRONZO



Pasta di Semolato Biologica

Con il gusto della tradizionale pasta di semola di grano duro.

ESSICCAZIONE LENTA

100% GRANO DURO ITALIANO BIOLOGICO

TRACCIABILITÀ DI FILIERA CERTIFICATA

TRADIZIONALE TRAFILATURA AL BRONZO

FONTE NATURALE DI FIBRE

ALTRE PRODUZIONI



BIODINAMICA IGP

LA 1° PASTA DI GRAGNANO IGP BIODINAMICA

- Essiccazione lenta a basse temperature certificata
- Grano duro 100% italiano da agricoltura biodinamica
- Certificazione Bio e Demeter
- Tracciabilità di filiera certificata assicurata con tecnologia Blockchain
- Contenuto proteico 13%
- Trafilatura 100% al bronzo
- Pack in carta 100% riciclabile
- Pasta di Gragnano IGP

GLUTEN FREE

Una ricetta innovativa con riso integrale e mais, pensata per non rinunciare mai al gusto di un ottimo piatto di pasta. Consistenza tenace e trafilatura ruvida al bronzo.



ARTE&PASTA SRL LINEA SPECIALE 500GR



Fusilli Bucati



Mafaldine



Spaghetti alla Chitarra



Scialatielli



Eliche



Treccioni Vesuviani



Vesuvietti



Lumaconi



Paccheri lisci



Mezzi Paccheri



Anelli



Candelotti

PER RICHIESTE SPECIALI RIVOLGITI AL NOSTRO REFERENTE



RISO PRINCIPE



Riso Arborio



Riso Basmati



Riso Carnaroli



Riso Roma



Riso per Risotti
Gourmet



Riso Vialone Nano



Riso Integrale



Riso Venere

CONFEZIONI DA KG. 1

PER RICHIESTE SPECIALI RIVOLGITI AL NOSTRO REFERENTE

ANTIMO CAPUTO SRL



“Aria”

Aria è la nuova farina Caputo prodotta sempre e solo dal grano realizzato con pasta madre, ideale per la preparazione di gustose pizze in teglia, alla pala e pinse: garantisce impasti ad alta idratazione leggeri, croccanti e di facile manipolazione.

FORMATI: 25 Kg
TIPO: 0
PROTEINE: 13%
SHELF LIFE: 12 mesi
PANIFICAZIONE: W 300/320
ELASTICITÀ: P/L 0,50 / 0,60



“Classica”

Ottima per un pane leggero con mollica morbida e bianca.

FORMATI: 5 Kg - 25 Kg
TIPO: 00 EXTRA
PROTEINE: 11,50%
SHELF LIFE: 12 mesi
PANIFICAZIONE: W 220/240
ELASTICITÀ: P/L 0,50/0,60



“Integrale”

Prodotta con metodo tradizionale, dalla macinazione integrale del chicco di grano. Ricca di germe e fibra, assicura un profumo genuino dopo la cottura.

FORMATI: 5 Kg - 25 Kg
TIPO: Farina integrale
PROTEINE: 12,50%
SHELF LIFE: 12 mesi
PANIFICAZIONE: W 170/190
ELASTICITÀ: P/L 0,80/0,90



“Pizzeria”

Il glutine elastico e l'amido soffice favoriscono la formazione d'impasti con ottima idratazione, leggeri, a lievitazione perfetta, soddisfacendo le esigenze dei migliori maestri pizzaiuoli. Ideale per la classica pizza napoletana.

FORMATI: 5 Kg - 25 Kg
TIPO: Farina 00
PROTEINE: 12,50%
SHELF LIFE: 12 mesi
PANIFICAZIONE: W 260/270
ELASTICITÀ: P/L 0,50 / 0,60

ANTIMO CAPUTO SRL



“00” Americana

Altamente raccomandata e specificamente designata da Caputo per pizza americana artigianale.

FORMATI: 25 Kg
TIPO Farina 00
PROTEINE: 14,25%
SHELF LIFE: 12 mesi
PANIFICAZIONE: W 360/380
ELASTICITÀ: P/L 0,45/0,50



“00” Americana Super

Ideale per la classica pizza American Style, per ogni tipologia di forno. Produce una crosta saporita con idratazione ottimale.

FORMATI: 25 Kg
TIPO 00
PROTEINE: 14,25%
SHELF LIFE: 12 mesi
PANIFICAZIONE: W 360/380
ELASTICITÀ: P/L 0,45/0,50



“Nuvola”

Dalla ricerca e sviluppo del Mulino Caputo nasce Nuvola: un'accurata selezione di materie prime 100% naturali senza additivi né conservanti che assicura volume e sofficità degli impasti grazie all'alta capacità fermentativa naturalmente presente nei grani.

FORMATI: 5 Kg - 25 Kg
TIPO Tipo 0
PROTEINE: 12,50%
SHELF LIFE: 12 mesi
PANIFICAZIONE: W 270-290
ELASTICITÀ: P/L 0,50 / 0,60



“Nuvola Super”

Nuvola Super nasce in abbinamento a Nuvola per la preparazione di impasti voluminosi e alveolati, per coloro che ricercano la perfezione delle forme e dei sapori nel cornicione.

FORMATI: 5 Kg - 25 Kg
TIPO: Tipo 0
PROTEINE: 13,50%
SHELF LIFE: 12 mesi
PANIFICAZIONE: W 320/340
ELASTICITÀ: P/L 0,50/0,60



ANTIMO CAPUTO SRL



“Ricca”

Funzionale e flessibile in pasticceria, pizzeria come per la panificazione artigianale.

FORMATI: 25 Kg

TIPO: Tipo 0

PROTEINE: 12%

SHELF LIFE: 13 mesi

PANIFICAZIONE: W 290/310

ELASTICITÀ: P/L 0,45/0,55



“Oro”

Dalla selezione dei migliori grani proteici, una farina eccellente da utilizzare in pasticceria lievitata per tempi lunghi di lievitazione.

FORMATI: 25 Kg

TIPO: Tipo 0

PROTEINE: 14,50%

SHELF LIFE: 12 mesi

PANIFICAZIONE: W 370/390

ELASTICITÀ: P/L 0,50/0,60



“Oro Super”

Panettoni classici, Pandori, Babà, Cornetti e tutti i prodotti che necessitano di un lungo processo di lievitazione per l'esaltazione dei sapori e profumi del prodotto tradizionale da forno.

FORMATI: 25 Kg

TIPO 0

PROTEINE: 15,70%

SHELF LIFE: 12 mesi

PANIFICAZIONE: W 410/430

ELASTICITÀ: P/L 0,70/0,80



“Manitoba”

La qualità del glutine conferisce agli impasti elasticità ed estensibilità, con eccellenti risultati in pasticceria e prodotti lievitati.

FORMATI: 5 Kg - 25 Kg

TIPO: Farina 0

PROTEINE: 14,24%

SHELF LIFE: 12 mesi

PANIFICAZIONE: W 360/380

ELASTICITÀ: P/L 0,45 / 0,55

ANTIMO CAPUTO SRL



Saccorosso

Saccorosso, la più conosciuta tra le farine Caputo. Il suo glutine, con un equilibrato rapporto di estensibilità, forza ed elasticità, è ideale per la lavorazione in pizzeria, pasticceria e in cucina dagli chef.

FORMATI: 5 Kg - 25 Kg
TIPO: Tipo 00
PROTEINE: 13%
SHELF LIFE: 12 mesi
PANIFICAZIONE: W300/320
ELASTICITÀ: P/L 0,50/0,60



“Speciale”

Consigliata ai fornai per ottenere pane casareccio saporito e profumato.

FORMATI: 25 Kg
TIPO: Farina 0
PROTEINE: 11%
SHELF LIFE: 12 mesi
PANIFICAZIONE: W 210/230
ELASTICITÀ: P/L 0,45 / 0,55



“Superiore”

Ottenuta da miscele di grani di media forza e molta elasticità. Versatile ed equilibrata, consigliata per impasti con medi tempi di lievitazione.

FORMATI: 25 Kg
TIPO: Farina 00
PROTEINE: 11,50%
SHELF LIFE: 12 mesi
PANIFICAZIONE: W 240/260
ELASTICITÀ: P/L 0,50/0,60



Pasta Fresca e Gnocchi

Farina con granulometria calibrata e di prima estrazione, ideale per impasti lucidi e consistenti.

FORMATI: 5 Kg - 25 Kg
TIPO : Tipo 00
PROTEINE: 12,25%
SHELF LIFE: 12 mesi
PANIFICAZIONE: W 260/280
ELASTICITÀ: P/L 0,70 / 0,80

ANTIMO CAPUTO SRL



Frolla

Farina dedicata alla preparazione di pasta frolla, biscotti e pan di Spagna.

FORMATI: 5 Kg - 25 Kg

TIPO: Tipo 0

PROTEINE: 11%

SHELF LIFE: 12 mesi

PANIFICAZIONE: W140/160

ELASTICITÀ: P/L 0,45/0,55



“Tipo 1”

Farina di grano tenero con germe e crusca; dal colore, profumo e gusto inconfondibili, in grado di esaltare ogni preparazione.

FORMATI: 5 Kg - 25 Kg

TIPO: Tipo 1

PROTEINE: 13%

SHELF LIFE: 12 mesi

PANIFICAZIONE: W 250-270

ELASTICITÀ: P/L 0,45/0,55



“100% grani Italiani”

La nuova farina 100% grani italiani è il risultato di un lavoro realizzato a più mani con gli agricoltori del sud Italia per selezionare le varietà di grani più idonee ad ogni tipologia di terreno.

FORMATI: 25 Kg

TIPO: Farina 0

PROTEINE: 12,50%

SHELF LIFE: 12 mesi

PANIFICAZIONE: W 250/270

ELASTICITÀ: P/L 0,50/0,60



MOLINO DALLAGIOVANNA GRV SRL



FAR. PIZZA NOBILGRANO R VERDE CON GERME DI GRANO

Farina di grano tenero tipo 0, farina di germe di grano stabilizzato*

Panificazione: W 340 P/L 0.55

Formati: 10 kg - 25 kg

E' adatta per la pizza al piatto classica a media/lunga lievitazione.

Ideale per la lavorazione fino a 12 h di lievitazione a T° Ambiente e 48 h in frigorifero.

La tipologia di prodotto insaccato è sempre stampata sul lato del sacco.

*Contiene GLUTINE; può contenere tracce di SOIA, SENAPE, LUPINI.



FAR. Pizza NOBILGRANO R VERDE CON GERME DI GRANO

Farina di grano tenero Tipo 1, farina di germe di grano stabilizzato

Panificazione: W 340 P/L 0.55

Formati: 10 kg - 25 kg

Ideale per la lavorazione fino a 12 h di lievitazione a T° Ambiente e 48 h in frigorifero.

E' adatta per la pizza al piatto classica a media/lunga lievitazione.

INGREDIENTI: Farina di GRANO tenero tipo "1", farina di germe di GRANO.

ALLERGENI: GLUTINE. Può contenere tracce di SOIA, SENAPE e LUPINI



Farina Pasta GRANITO

Farina di grano tenero tipo 00*

Formato: 5 Kg

Speciale per gnocchi, pasta fresca, spolvero banconi per pane e pizza, impanature. Granuloso e ben calibrato, il Granito Dallagiovanna è pensato appositamente per la produzione di gnocchi, oppure come compendio alle miscele tradizionali per pasta fresca, soprattutto nelle ricette con i sughi.

ALLERGENI: GLUTINE. Può contenere tracce di SOIA, SENAPE e LUPINI



Far Pizza laNapoletana - Tipo 00 - 5 Kg

Farina di grano tenero tipo 00*

Panificazione: W 310 P/L 0.60

Formati: 5 kg - 25 kg

LaNapoletana: per un cornicione perfettamente sviluppato e dorato, una pasta morbida ed elastica.

Una farina verace, la farina giusta per una pizza da vero Pizzajuolo!

*Contiene GLUTINE; può contenere tracce di SOIA, SENAPE, LUPINI



MOLINO DALLAGIOVANNA GRV SRL



Far Pizza - E Rosa - Tipo 00

Farina di grano tenero tipo 00*

Panificazione: W 250 P/L 0.55

Formati: 25 kg

Ideale per la lavorazione diretta e fino a 6-7 h di lievitazione a T° Ambiente e 12 h in frigorifero. E' adatta non solo per la pizza al piatto classica, ma anche per i prodotti da teglia.

*Contiene GLUTINE; può contenere tracce di SOIA, SENAPE, LUPINI



FarFarina - "Le Rustiche" - Forte

Farina di grano tenero tipo 2*

Panificazione: W 390

Formati: 25 kg

Ideale per: Biga, Pizze e focacce a medio/lunga lievitazione (10h T° ambiente/ 36h in frigorifero), Panettone, Colomba, Brioches, Croissant.

*Contiene GLUTINE; può contenere tracce di SOIA, SENAPE, LUPINI



Uniqua - BLU

Farina di grano tenero Tipo 1 con aggiunta di glutine* - Fonte di Fibre

Formati: 25 kg

Ideale per: Biga e lievito madre, Pizze e focacce a lunga lievitazione, Panettone, Colomba, Brioches, Croissant.

*Contiene GLUTINE; può contenere tracce di SOIA, SENAPE, LUPINI



Uniqua - Gialla - Tipo 1

Farina di grano tenero tipo 1* - Fonte di Fibre

Formati: 25Kg

Ideale per: Rinfresco del lievito, Tutti i tipi di pane, Pizze e focacce a media lievitazione, Pasta sfoglia, Croissant, Veneziane, Pasta fresca.

*Contiene GLUTINE; può contenere tracce di SOIA, SENAPE, LUPINI



MOLINO DALLAGIOVANNA GRV SRL



OLTREGRANO CEREALPIU' Miscela speciale per pizza

Formati: 25kg

Questa miscela è ricca di fibre e minerali essenziali, grazie alla presenza di diversi cereali e semi: farina di grano tenero tipo "00", farina di farro, segale integrale, soia, avena, germe di grano, orzo.

Miscela ideale per pizza, pane e pasticceria

INGREDIENTI: Farina di GRANO tenero tipo "00", farina di farro integrale, cruschetto, farina di segale integrale, farina di SOIA, fumetto di mais, farina di avena, semola di soia integrale, farina di germe di grano, farina di orzo.



PETRA SRL



Petra 3

La Petra 3 è una farina di grano tenero 100% da selezione climatica, macinata a pietra con l'innovativo processo augmented stone milling per una selezione ottica perfetta del grano e la setacciatura e calibrazione controllata nell'impianto molitorio industriale più avanzato d'Italia. Una farina più completa fonte di fibre nobili e con un contenuto equilibrato delle parti diverse del chicco. Formato: 5 kg e 12,5 kg

CARATTERISTICHE

CLASSIFICAZIONE	farina di grano tenero tipo "1"
UMIDITÀ	max 15,5%
PROTIDI s.s.	13,0% - 14,0%
SALI MINERALI s.s.	max 0,80%
FIBRE	max 7%
CONTENUTO DI GLUTINE UMIDO	42% - 44%
ASSORBIMENTO PANIFICABILE DEI LIQUIDI	elevato - fino a 85%



Petra 9

Farina di grano tenero integrale, ottenuta secondo l'innovativo processo Augmented Stone Milling. Ideale per tutte le tipologie di impasti, salati e dolci. La germogliazione controllata consente una fermentazione migliorata dagli impasti, portando a ottenere prodotti più leggeri, alveolati e friabili.

Formato: 5 kg e 12,5 kg

CARATTERISTICHE

CLASSIFICAZIONE	farina integrale di grano tenero
UMIDITÀ	max 15,5%
PROTIDI s.s.	14,0% - 15,0%
SALI MINERALI s.s.	1,30% - 1,70%
FIBRE	8,1%
CONTENUTO DI GLUTINE UMIDO	45% - 47%
ASSORBIMENTO PANIFICABILE DEI LIQUIDI	elevato - superiore al 90%





I TARALLI



I NOSTRI TARALLI SONO FATTI CON SOLO OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA PUGLIESE, TECNICHE ARTIGIANALI, SENZA LIEVITI E ALTAMENTE DIGERIBILI. UNO DIVERSO DALL'ALTRO.

LA LORO VARIETÀ RISPECCHIA QUELLA DELLA LORO TERRA. LA PUGLIA DELLA TRADIZIONE, DEI CALZONI DI CIPOLLA, DEI SEMI DI FINOCCHIO, DELLA FOCACCIA BARESE O DEI POMODORI SOTT'OLIO, MA ANCHE L'ENERGIA DEI SUOI CEREALI, IL GRANO ARSO D'UN TEMPO E LE SPECIALITÀ DOLCI E SALATE. PER CHI, PIÙ CHE SEMPLICI TARALLI, CERCA MOMENTI DI PIACERE PURISSIMO.

Elenchiamo la nostra varietà:

- TRADIZIONALI
- SEMI DI FINOCCHIO
- CALZONE DI CIPOLLA
- PATATE E ROSMARINO
- CEREALI
- INTEGRALI
- FARRO
- CIME DI RAPE
- NERO DI TROIA
- MANDORLA
- OLIVE
- FOCACCIA BARESE
- POMODORO SOTT'OLIO
- CURCUMA E ZENZERO
- CACIO E PEPE
- PEPERONCINO
- GRANO ARSO
- SEGALE
- SESAMO





TARALLO MANDORLATO

UNA VARIANTE DEL TARALLO NAPOLETANO È IL TARALLO MANDORLATO NEL CUI IMPASTO SONO INGLOBATE DELIZIOSE MANDORLE INTERE CHE RENDONO IL TARALLO ANCORA PIÙ GUSTOSO.
CONFEZIONI DA: 350 GR - 500 GR.



CRACKERS ALLA CURCUMA

INGREDIENTI: FARINA DI GRANO 00, FARINA DI GRANO MALTATO, SEMI DI CHIA, SEMI DI LINO, CURCUMA, ACQUA, SALE, LIEVITO DI BIRRA, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
ALLERGENI: GLUTINE E CEREALI
CONFEZIONI DA: 200 GR



CRACKERS AI CEREALI

INGREDIENTI: FARINA DI GRANO "0", FARINA INTEGRALE, FARINA DI SEGALE, FARINA DI MAIS, FARINA D'ORZO TOSTATO, SEMI DI LINO, SEMI DI GIRASOLE, SEMI DI MAIS FRANTUMATO, ACQUA, SALE, LIEVITO DI BIRRA, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA.
ALLERGENI: GLUTINE, CEREALI E SEMI DI SESAMO.
CONFEZIONI DA: 200 GR



TEGAMINI GOURMET

INGREDIENTI: FARINA DI GRANO TENERO "00" 10%, FARINA DI GRANO TENERO INTEGRALE 51%, ACQUA 36%, SALE 2%, LIEVITO DI BIRRA 0.2%, LIEVITO MADRE 0,8%.
ALLERGENI: GLUTINE,
CONFEZIONI DA 4 PEZZI (CIRCA 130 GR.)

SICA S.R.L.
INDUSTRIA CONSERVE



Pomodori pelati interi

Ingredienti: Pomodori pelati interi, succo di pomodoro, correttore di acidità; acido citrico (E330)

Conservazione: Una volta aperto conservare in contenitore diverso a temperatura < 4 °C per massimo 3 giorni

Peso netto: 2500g

Peso sgocciolato: 1700g

Scatola con:

- Grezzo BPA NI/Grezzo
- Plain BPA NI/Plain
- laccato bianco BPA NI

Cubetti di pomodoro

Ingredienti: Cubetti di pomodoro, succo di pomodoro, correttore di acidità, acido citrico (E330)

Conservazione: Una volta aperto conservare in contenitore diverso a temperatura < 4 °C per massimo 3 giorni

Peso netto Net weight 2500g

Peso sgocciolato Drained Weight 1700g

Scatola con Grezzo BPA NI/Grezzo

Plain BPA NI/Plain



Polpa di pomodoro fine

Ingredienti

Polpa di pomodoro fine , succo di pomodoro, correttore di acidità, acido citrico (E330)

Conservazione: Una volta aperto conservare in contenitore diverso a temperatura < 4 °C per massimo 3 giorni

Peso netto Net weight 4050g

Scatola con laccato bianco BPA NI /Grezzo





SICA S.R.L.
INDUSTRIA CONSERVE



Pomodorini

Ingredienti: Pomodorini non pelati interi , succo di pomodoro, correttore di acidità, acido citrico (E330)

Conservazione: Una volta aperto conservare in contenitore diverso a temperatura < 4 °C per massimo 3 giorni

Peso netto Net weight 400g

Peso sgocciolato Drained Weight 240g

Scatola con Laccato bianco/Grezzo Easy open



Pizza sauce

Ingredienti: polpa fine di pomodoro, succo di pomodoro, correttore di acidità ; acido cirtico (E330) , spezie secondo specifiche ricette

Conservazione: Una volta aperto conservare in contenitore diverso a temperatura < 4 °C per massimo 3 giorni

Peso netto Net weight 4050g

Scatola con Laccato bianco/Grezzo



Passata di pomodoro

Ingredienti Pomodoro , sale.

Conservazione: Una volta aperto conservare in contenitore diverso a temperatura < 4 °C per massimo 3 giorni

Peso netto: 2500g

Scatola con laccato BPA NI



PER RICHIESTE SPECIALI RIVOLGITI AL NOSTRO REFERENTE



SICA S.R.L.
INDUSTRIA CONSERVE



FORMATI RETAIL

Formato Imballaggio (ml) Packaging format	Dimensioni Scatola (mm) Can Size	Scatole per cassa (n°) Cans per case	Dimensioni Cassa (Lu x La x h cm) Case Size	Volume cassa (cm³) Case Volume	Peso cassa (kg) Case weight
425	75x110	24	31x46x12	17112	11
720	80x220	12	29x21x23	14007	13,2
850	99x118	12	31x41x13	16523	11

Retail Sizes

Passata di Pomodoro
Sieved Tomatoes

Peso Netto
Net Weight
680g

Brix >7°

Bottiglia/Bottle

Pomodori Pelati
Peeled Tomatoes

Peso Netto
Net Weight
400g

Peso sgocciolato
Drained Weight
240g

Brix >6°

Scatola/Can
Laccato-Grezzo
Laquered-Plain

Easy open

Pomodori Pelati
Peeled Tomatoes

Peso Netto
Net Weight
800g

Peso sgocciolato
Drained Weight
480g

Brix >6°

Scatola/Can
Laccato-Grezzo
Laquered-Plain

Easy open

Pomodorini
Cherry Tomatoes

Peso Netto
Net Weight
400g

Peso sgocciolato
Drained Weight
240g

Brix >5,5°

Scatola/Can
Laccato-Grezzo
Laquered-Plain

Easy open

Datterini
Datterini Tomatoes

Peso Netto
Net Weight
400g

Peso sgocciolato
Drained Weight
240g

Brix >5,5°

Scatola/Can
Laccato-Grezzo
Laquered-Plain

Easy open

PER RICHIESTE SPECIALI RIVOLGITI AL NOSTRO REFERENTE



OLIO ANFOSSO INDUSTRIA CONSERVE



Olive Taggiasche snocciolate in olio extra vergine di oliva.

Contentori in vetro:

cod. 50101 - 185 g.

cod. 50100 - 280 g.

cod. 50104 - 950 g.

cod. 50102 - 2800 g.

Contentori in plastica:

cod. 50114 - 2800 g.

cod. 50113 - 5750 g.

cod. 50109 - 7000 g.



Olive Taggiasche snocciolate in Salamoia

Contentori in vetro:

cod. 50100 - 314 ml.

cod. 50101 - 1062 ml.

cod. 50103 - 3100 ml.

Contentori in plastica:

cod. 53104 - 8.2 L



Olive Qualità Anfosso snocciolate in olio extra vergine di oliva

Contentori in vetro:

cod. 50123 - 950 g.

Contentori in plastica:

cod. 50134 - 2800 g.

cod. 50133 - 5750 g.

cod. 53106 - 7000 g.



Olive Qualità Anfosso in Salamoia

Contentori in vetro:

cod. 50001 - 1062 ml.

cod. 50002 - 3100 ml.

Contentori in plastica:

cod. 50006 - 8,2 L

cod. 50133 - 5750 g.

cod. 53106 - 7000 g.

CIRO S.A.S.



Olive Schiacciate

Contenitori in vetro:

cod. 83 - 314 ml - 300 g. - conf. 6x314

cod. 84 - 580 ml - 520 g. - conf. 6x580

cod. 85 - 3100 ml - 2800 g. - conf. 2x 3100

VITTORIA OLIVE



OLIVE VERDI DOLCI

Sicilia, da 3.5 kg - 5 Kg.

OLIVE VERDI DOLCI

Denocciolate Sicilia, da 200 gr



OLIVE VERDI DOLCI

Giganti 250 gr. - 500 gr. - 1 kg - 3,5 Kg.

OLIVE VERDI DOLCI

Giganti denocciolate 400 gr.



OLIVE VERDI

Denocciolate 250 gr. - 800 gr. - 2 kg - 5 Kg.

VITTORIA OLIVE



OLIVE VERDI DOLCI 000
500GR.



OLIVE VERDI S.S.M. 7/9
5Kg.



OLIVE NERE
200 gr. - 1 kg. - 2 kg. - 5Kg.

OLIVE NERE
Denocciolate 800 gr. - 1 kg. -
2 kg - 5Kg.



OLIVE NERE PRIMA
500gr.



OLIVE DI GAETA
D.O.P. 2Kg



OLIVE
farcite alla Mandorla
250gr.

PER RICHIESTE SPECIALI RIVOLGITI AL NOSTRO REFERENTE



VITTORIA OLIVE



OLIVE VERDI
Denocciolate kg 4,150



OLIVE NERE
Denocciolate kg 4,150



OLIVE NERE
Rondelle 2 Kg.

PER RICHIESTE SPECIALI RIVOLGITI AL NOSTRO REFERENTE



OLIO ANFOSSO INDUSTRIA CONSERVE



Pasta di Olive Taggiasche in olio extra vergine di oliva

Contenitori in vetro:

cod. 50201 - 85 g.

cod. 50200 - 180 g.

cod. 50202 - 950 g.



Pesto con basilico genovese DOP con aglio in olio extra vergine di oliva

Contenitori in vetro:

cod. 53801 - 85 g. c

cod. 53800 - 180 g.

Pesto con basilico genovese DOP senza aglio in olio extra vergine di oliva

Contenitori in vetro:

cod. 53201 - 85 g.

cod. 53200 - 180 g.

cod. 53202 - 950 g.

cod. 53211 - 2850 g.



Pesto con basilico genovese DOP senza aglio in olio di girasole

Contenitori in vetro:

cod. 53264 - 500 g.



Pesto di Peperoni in olio extra vergine di oliva

Contenitori in vetro:

cod. 50901 - 85 g.

cod. 50900 - 180 g.



OLIO ANFOSSO INDUSTRIA CONSERVE



Pesto rosso con basilico genovese DOP in olio extra vergine di oliva

Contenitori in vetro:

cod. 50401 - 85 g.

cod. 50400 - 180 g.

cod. 50402 - 950 g



Salsa di noci in olio extra vergine di oliva

Contenitori in vetro:

Cod. 53500 - 180 g.



Giardiniera in Agrodolce

Contenitori in vetro:

Cod. 51400 - 180 g.

Cod. 51401 - 300 g.

Cod. 51402 - 600 g.

Cod. 51403 - 1.600 g.



Carciofini in olio extra vergine di oliva

Contenitori in vetro:

Cod. 51500 - 280 g.

Cod. 51501 - 1000 g.

Cod. 51502 - 2900 g.

PER RICHIESTE SPECIALI RIVOLGITI AL NOSTRO REFERENTE



OLIO ANFOSSO INDUSTRIA CONSERVE



Carciofini di Albenga in olio extra vergine di oliva

Contenitori in vetro:

cod. 51550 - 260 g.

cod. 51552 - 2600 g.

Prodotto stagionale. Disponibile su prenotazione. Raccolto e lavorazione da aprile a maggio (compatibilmente con l'andamento della relativa annata). Fino a esaurimento scorte.



Peperoncini con Acciuga e Capperi in olio extra vergine di oliva

Contenitori in vetro:

Cod. 52500 - 280 g.



Peperoncini al Tonno in olio extra vergine di oliva

Contenitori in vetro:

Cod. 51200 - 280 g.

Peperoncini al Tonno in olio di girasole

Cod. 51220 - 1000 g.

Cod. 51221 - 2900 g.



Pomodori secchi in olio extra vergine di oliva

Contenitori in vetro:

Cod. 51000 - 180 g.

Cod. 51001 - 1000 g.

Cod. 51002 - 2800 g.



ARTIGIANA SUD S.R.L. LINEA ORTO



Scarole

280g - 1000g

Ingredienti: scarole, olio di semi di girasole, sale, olive nere, capperi, aglio, peperoncino, acido citrico



Peperoni a filetto

280g - 1000g

Ingredienti: peperoni, olio di semi di girasole, aceto di vino, sale, olive nere, capperi, aglio, prezzemolo, origano, acido citrico.



Peperoni arrostiti

400g - 1000g

Ingredienti: peperoni interi grigliati, sale, tracce di acqua, acido citrico



Carciofi arrostiti

280g - 540g - 1000g

Ingredienti: carciofini, olio di semi di girasole, aceto di vino, sale, aglio, prezzemolo, origano, acido citrico.



Melanzane a filetto

280g - 540g - 1000g - 3100g

Ingredienti: melanzane a filetti, olio di semi di girasole, aceto di vino, sale, peperoni, aglio, origano, peperoncino, olive nere, acido citrico



ARTIGIANA SUD S.R.L. LINEA ORTO



Melanzane arrostate

280g - 540g

Ingredienti: melanzane, olio di semi di girasole, aceto di vino, sale, aglio, prezzemolo, origano, peperoncino, acido citrico



Antipasto rustico

280g - 540g

Ingredienti: melanzane e peperoni a filetto, olio di semi di girasole, aceto di vino, sale, olive nere, aglio, origano, prezzemolo, acido citrico



Pomodori secchi

280g - 540g - 1000g - 3100g

Ingredienti: pomodori essiccati, olio di semi di girasole, aglio, origano, olive nere, capperi, sale, aceto di vino, acido citrico



Peperoni ripieni

540g - 1000g

Ingredienti: peperoncini piccanti, tonno, capperi, olio di semi di girasole, olio extra vergine di oliva, sale, aceto di vino, aromi naturali, acido citrico



Misto funghi

540g

Ingredienti: funghi misti in proporzione variabile, olio di semi di girasole, peperoni, aceto di vino, sale, aglio, prezzemolo, peperoncino, alloro, acido citrico



ARTIGIANA SUD S.R.L. LINEA ORTO



Friarielli

280g - 540g - 1000g - 3100g

Ingredienti: broccoli, olio di semi di girasole, sale, aglio, peperoncino, acido citrico.



Carciofi con gambo

3100g

Ingredienti: carciofi con il gambo, olio di semi di girasole, aceto di vino, sale, tracce di acqua, aglio, prezzemolo, origano, peperoncino, acido citrico

ARTIGIANA SUD S.R.L. LINEA ORTO VASCLETTE



Melanzane arrostate

200g - 1000g

Ingredienti: melanzane, olio di semi di girasole, aceto di vino, sale, aglio, prezzemolo, origano, peperoncino, acido citrico



Zucchine arrostate

200g - 1000g

Ingredienti: zucchine, olio di semi di girasole, olio extra vergine di oliva 10%, aceto di vino, sale, aglio, prezzemolo, origano, peperoncino, acido citrico



ARTIGIANA SUD S.R.L. LINEA PIZZA



Frijarielli

1000g - 3000g

Ingredienti: broccoli, olio di semi di girasole, sale, aglio, peperoncino, acido citrico



Frijarielli al naturale

1000g - 3000g

Ingredienti: broccoli, acqua, sale, acido citrico



Peperoni arrostiti

1000g

Ingredienti: peperoni interi grigliati, sale, tracce di acqua, acido citrico

VITTORIA OLIVE



Funghi Champignon al naturale

Peso netto: 2,5 kg Peso sgocciolato: 1200 gr.

Ingredienti: acqua, funghi coltivati, sale, acido citrico, acido ascorbico.



Capperi al sale

Peso netto: 1 kg Peso sgocciolato: 1200 gr.

CIRO S.A.S.

CIRO Natura e tradizione



Pomodori secchi

Formato 3100 ml - 2800 gr.

Ingredienti: pomodori secchi, olio di semi di girasole, aceto di vino, aglio, sale, origano peperoncino piccante.

Melanzane a filetti

Formato : 3100ml - 2900 gr

Ingredienti: melanzane, peperoni, olio di semi di girasole , aceto di vino, sale, aglio, origano.



Funghi Chiodini

Formato: 3100 ml - 2900 gr

Ingredienti: funghi chiodini, olio di semi di girasole , aceto di vino, sale, aglio, origano, prezzemolo, peperoncino

Fantasia di funghi

Formato 3100 ml - 2800 gr.

Ingredienti: Funghi champignons, chiodini, di muschio, pioppini, porcini, olio di semi di girasole, sale, aglio, peperoncino, acido citrico



Funghi champignons arrostiti

Formato 3100 ml - 2800 gr.

Ingredienti: funghi champignons, olio di semi di girasole, aceto di vino, sale, aglio, origano, peperoncino, acido citrico

Funghi champignons con Papriche

Formato 3100 ml - 2800 gr.

Ingredienti: funghi champignons, olio di semi di girasole, aceto di vino, sale, aglio, origano, papriche, acido citrico



PER RICHIESTE SPECIALI RIVOLGITI AL NOSTRO REFERENTE

CIRO S.A.S.

CIRO Natura e tradizione



Carciofini interi

Formato 3100 ml - 2900 gr.

Ingredienti: carciofini, olio di semi di girasole, aceto di vino, sale.



Carciofini arrostiti

Formato : 3100ml - 2900 gr

Ingredienti: carciofini, olio di semi di girasole, aceto di vino, sale, prezzemolo, peperoncino acido citrico...



Spicchi di carciofi alla contadina

Formato: 3100 ml - 2800 gr

Ingredienti: Spicchi di carciofi, olio di semi di girasole, aceto di vino, peperoncino, sale, aglio, prezzemolo, acido citrico.



Spicchi di carciofi arrostiti alla Contadina

Formato 3100 ml - 2800 gr.

Ingredienti: Spicchi di carciofi, olio di semi di girasole, aceto di vino, sale, aglio, peperoncino, origano, acido citrico



Scarole con capperi e olive

Formato 3100 ml - 2800 gr.

Ingredienti: Scarole, olio di semi di girasole, aceto di vino, sale, capperi, aglio, peperoncino.



Friarielli

Formato 3100 ml - 2800 gr.

Ingredienti: Broccoli, olio di semi di girasole, aceto di vino, sale, aglio, peperoncino.

L'ORO DEL VESUVIO



Pomodorino del piennolo del vesuvio dop "A Pacchetelle"

Formati 370 gr. - 580 gr. - 1 kg. / confezioni da 6 pz.



Pomodorino del piennolo del vesuvio dop "Al naturale" in acqua e sale

Formati : 1062 cc - Peso sgocciolato: 640 g minimo
370 cc - Peso sgocciolato: 240 g minimo
confezioni da 6 pz.



Pomodorino del piennolo del vesuvio dop "In passata"

Formato: 410 gr - confezione da 6 pz.



Pomodorino del piennolo del vesuvio dop "Intero in succo"

Formato: Peso netto: 550 g- Vaso: 580 ml - Peso
sgocciolato: 330 g
confezione da 6 pz.



"Semi dried sott'olio di" Il pomodorino del piennolo del vesuvio dop

Formati disponibili :
Peso netto: 350 g - Peso sgocciolato: 220 g
Peso netto: 400 g - Peso sgocciolato: 300 g
confezioni da 6 pz.



"Ketchup salsa agrodolce di" Il pomodorino del piennolo del vesuvio dop

Formato 250 gr - 370 gr.
confezione da 6 pz.



Pomodorino Corbarino "Al naturale in acqua e sale"

Formato: 1062 cc - Peso netto: 640 g minimo
Confezione da 6 pz

L'ORO DEL VESUVIO



Pomodorino Corbarino "Intero in succo"

Formato disponibile

Peso netto: 550 g, Vaso: 580 ml, Peso sgocciolato: 330 gr

Confezione da 6 pz.

Il Pomodorino giallo vesuviano varietà già giù "A Pachetelle"

Formati : 580 gr - 1 kg

Confezioni da 6 pz.



Il Pomodorino giallo vesuviano varietà già giù "Al naturale in acqua e sale"

Formati: 380 gr - 640 gr

Confezioni da 6 pz.

Il pomodorino giallo vesuviana "Varietà Già Glù" semi dried sott'olio

Formato disponibile: Peso netto: 350 gr

Peso sgocciolato: 320 gr

Confezioni da 6 pz.



Polvere di pomodorino del piennolo del vesuvio

D.O.P. 100 Gr.

Formati disponibili : Peso netto: 100 gr

Confezioni da 6 pz.

Composta di "Pomodorino del piennolo del vesuvio d.o.p."

Formati disponibili : Peso netto: 120 gr - 240 gr

Confezioni da 6 pz.



Pomodoro arancione Vesuviano al Naturale in acqua e sale

Formati disponibili : Peso netto: 550 gr

Confezioni da 6 pz.

L'ORO DEL VESUVIO



Composta di melannurca e noci

Formato: 220 gr. - 400 gr.

Confezione da 6 pz

Composta di albicocca vesuviana antica varietà "pellecchiella"

Formato 120 gr. - 240 gr. - 370 gr. - 670 gr.

confezione da 6 pz.



Albicocche essiccate immerse in miele millefiori

Formati : 480 gr

Confezioni da 6 pz.



Vellutata di zucca

Formati disponibili: Peso netto: 212 gr. - 580 gr.

Confezioni da 6 pz.



Crema di melanzane

Formati disponibili :Peso netto: 580 gr

Confezioni da 6 pz.



Pestato di pomodoro del piennolo DOP

Formato 212 gr. - 580 gr.

confezione da 6 pz.



Ragù Napoletano

Formato: 314 gr. - 580 gr.

Confezione da 6 pz





L'ORO DEL VESUVIO



Pesto di noci Vesuviane

Formati disponibili: Peso netto 212 gr. - 580 gr.
Confezioni da 6 pz.

Pesto di Friarielli

Formati disponibili 212 gr. - 580 gr.
confezione da 6 pz.



Crema di carciofi

Formati disponibili: Peso netto 580 gr.
Confezioni da 6 pz.

Friarielli Vesuviani in olio alta qualità

Formati disponibili: Peso netto: 580 gr. - 1062 gr.
Confezioni da 6 pz.



Melanzane a filetti sott'olio

Formati disponibili :Peso netto: 314 gr. - 580 gr.
Confezioni da 6 pz.

Sugo pronto Genovese

(carne e cipolle)

Formati disponibili :Peso netto: 314 gr. - 580 gr.
Confezioni da 6 pz.



PER RICHIESTE SPECIALI RIVOLGITI AL NOSTRO REFERENTE



RIO MARE BOLTON GROUP S.R.L.



Tonno all'Olio di Oliva in lattine

INGREDIENTI: tonno*, olio di oliva, sale, Thunnus (neothunnus) albacares

Formati disponibili:

Peso netto 65 gr. - unità di vendita 8x12x65gr - Colli per bancale 54

Peso netto 1000 gr. - unità di vendita 6x1000gr - Colli per bancale 77

Peso netto 2000 gr. - unità di vendita 3x2000gr - Colli per bancale 77



Tonno all'Olio di Oliva in pouch

INGREDIENTI: tonno*, olio di oliva, sale, Thunnus (neothunnus) albacares

Formati disponibili:

Peso netto 65 gr. - unità di vendita 48x65gr - Colli per bancale 72

Peso netto 500 gr. - unità di vendita 12x500gr - Colli per bancale 63

Peso netto 1000 gr. - unità di vendita 6x1000gr - Colli per bancale 77

NOSTROMO S.P.A.



Tonno all'Olio di Oliva

INGREDIENTI: Tonno, olio di oliva, sale

Formati disponibili: Peso netto 70 gr - Unità di vendita: 3x20x70gr

VITTORIA OLIVE



Filetti di tonno all'Olio di Oliva

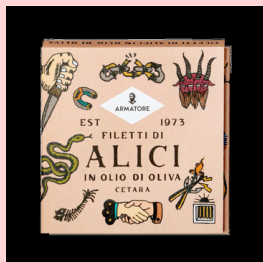
INGREDIENTI: Tonno, olio di oliva, sale

Formati disponibili: 150 ml - 212gr - 325 gr

ARMATORE S.R.L.

ARMATORE

Filetti di Alici



Solo le Alici più grandi, pescate nel periodo primaverile in Costiera Amalfitana, vengono selezionate per diventare pregiati filetti di Alici sott'olio. Il processo di maturazione avviene in terzigni, botti di castagno, per un periodo mai inferiore agli 8 mesi. Tale pratica rispetta regole tramandate di generazione in generazione, un segreto che fa delle Alici un prodotto di eccellenza gastronomica.

Concluso il processo di maturazione, le Alici vengono pulite del sale, spinare e preparate per essere conservate in olio di oliva. Con questo processo si allungano i tempi di conservazione, senza intaccarne il sapore e la qualità.



Filetti di Alici olio d'oliva

- LATTA formati: 45 gr e 90 gr;
- Vetro formati: 195 gr, 250 gr, 365 gr, 585 gr, 1,3 Kg.

Alici di Cetara sotto Sale.

Vetro formati: 215 gr, 375 gr, 740 gr, 1,5 Kg, 5,0 Kg



Colatura di Alici di Cetara - Riserva 2017

Il segreto dell'Oro di Cetara è racchiuso nelle sapienti mani degli artigiani locali, nati tra le onde del borgo costiero.

Le Alici vengono pescate in costiera Amalfitana rigorosamente nei mesi primaverili, eviscerate, disposte in botti di castagno alternate a strati di sale marino e lasciate maturare lentamente per 24/30 mesi.

Formati: 50 ml, 100 ml, 250 ml, 500 ml, 700 ml



PER RICHIESTE SPECIALI RIVOLGITI AL NOSTRO REFERENTE

ARMATORE S.R.L.

ARMATORE



Tonno Rosso sott'olio

Filetti di acciughe arrotolati con Capperi in olio extra vergine di oliva. Tonno Rosso è, tra le tante specie di tonno esistenti, sicuramente quello più pregiato e ricercato. Interamente lavorati a mano entro poche ore dalla battuta di pesca, i filetti di Tonno Rosso in vetro di Armatore hanno un gusto saporito e deciso.
Formati: 110 gr, 230 gr, 330 gr.



Ventresca di Tonno Rosso sott'olio

Ventresca di Tonno Rosso è la parte più tenera e pregiata del Tonno, in quanto ne ricopre i fianchi e le cavità addominali. La Ventresca di Tonno Rosso è costituita da filetti pregiatissimi e molto delicati, conservati in olio d'oliva è ottenuta dalla parte più nobile del Tonno rosso: quella del ventre.
Parliamo di un taglio molto particolare e difficile da reperire, proprio perché ricavabile da una piccola porzione del Tonno Rosso. Utilizziamo le migliori tecniche per far sì che il taglio avvenga nel migliore dei modi, fondamentale per ottenere una carne di altissima qualità.
Formato: 110 gr.



Ricciola in olio

Tra i pesci azzurri dei nostri mari la ricciola è uno tra i più buoni e pregiati per le sue carni leggere, ricche di Omega 3 e vitamine A e B.
Innanzitutto le carni sode e rosate hanno qualità incredibili, un sapore delicato e fragrante, perfette per chi segue una sana alimentazione mediterranea.
Formato 110 gr.



Sgombro in olio

Dal punto di vista nutrizionale, lo sgombro è un alimento a dir poco eccezionale. Come tutte le altre specie appartenenti alla famiglia del pesce azzurro, anche lo sgombro è particolarmente ricco di omega 3.
L'abbondante presenza di grassi "buoni" conferisce alle carni un sapore caratteristico, deciso e gustoso. Lo sgombro è anche ricco di proteine facilmente digeribili e ha un apporto calorico modesto.
Formato 110 gr.



Pesce Spada in olio

Formati: 110 gr,

ARMATORE S.R.L.

ARMATORE



Tonnetto del Mediterraneo

Il Tonnetto del Mediterraneo o Alletterato si distingue principalmente per i particolari disegni neri irregolari sul dorso, che sembrano delle scritture fatte da lettere e simboli (da qui il nome alletterato).

Il corpo è piccolo e poco slanciato, ha una livrea azzurro scuro sul dorso e bianco madreperlaceo sul ventre.

Formato 110 gr.



Ventresca del Tonnetto del Mediterraneo

La Ventresca del Tonnetto del Mediterraneo o Alletterato è la parte più prelibata e morbida di questa fantastica specie ittica.

Formato: 110 gr.



Bottarga di Tonno Rosso

La Bottarga di Tonno rosso è una prelibatezza tipica del Mar Mediterraneo. Legati alla tradizione, selezioniamo solo i Tonni migliori per creare una Bottarga dal gusto unico e secondo il metodo naturale. Il caviale del Mediterraneo da noi prodotto nasce da un processo classico che rispetta il territorio e le direttive della Commissione Internazionale Conservazione Tonni Atlantici. Le uova del Tonno rosso vengono prelevate per poi essere pressate, salate ed essiccate molto lentamente, nella piena salvaguardia della specie. La Bottarga di Tonno rosso ha un colore che varia dal rosa chiaro a quello scuro ed ha un sapore deciso che accompagna bene diversi piatti.

Formati: 70gr, 100 gr, 180 gr, 250 gr.



Bottarga Tonno Rosso grattugiata

Formato



PER RICHIESTE SPECIALI RIVOLGITI AL NOSTRO REFERENTE



VITTORIA OLIVE



Filetti di Alici in olio di girasole

Formati disponibili: 80 gr - 720 gr.

OLIO ANFOSSO INDUSTRIA CONSERVE



Filetti di Tonno in olio di oliva

Contenitori in vetro:
cod. 60000 - 300 g.



Acciughe salate

Contenitori in vetro:
Cod. 60407 - 580 g.



Filetti di acciughe distesi in olio extra vergine di oliva

Contenitori in vetro:
Cod. 60501 - 105 g.
Cod. 60502 - 210 g.



Filetti di acciughe arrotolati con Capperi in olio extra vergine di oliva

Contenitori in vetro:
Cod. 60601 - 105 g.
Cod. 60602 - 210 g.

PER RICHIESTE SPECIALI RIVOLGITI AL NOSTRO REFERENTE



ARTIGIANA SUD S.R.L. LINEA ITTICO



Alici marinate

200g - 1000g

Ingredienti: filetti di alici, olio di semi di girasole, aceto di vino, sale, aglio, peperoncino, prezzemolo, acido citrico



Filetti di salmone

200g - 1000g

Ingredienti: filetti di salmone, olio di semi di girasole, aceto di vino, succo di limone concentrato, sale, aglio, prezzemolo, acido citrico



NOVA FUNGHI S.R.L.



Chef Porcino Funghi Trifolati

Peso Netto: 780 g

Formato: Latta

Ingredienti: Funghi: Stropharia Rugosoannulata 62%, Porcini (Boletus Edulis E Relativo Gruppo) 10%; Olio Di Semi Di Girasole 25%, Sale, Aglio Disidratato, Cipolla Disidratata, Pepe, Prezzemolo Disidratato, Aromi, Antiossidante: Acido Ascorbico; Correttori Di Acidità: Acido Citrico, Acido Lattico.

Conservazione: Conservare in luogo fresco e asciutto. Dopo l'apertura conservare il prodotto in frigorifero e consumare entro 5 giorni.



Porcini Funghi Trifolati (Primi Piatti e Pizze – Best Price)

Peso Netto: 780 g

Formato: Latta

Ingredienti: Funghi Porcini (Boletus Edulis E Relativo Gruppo) 72% , Olio Di Semi Di Girasole, Aglio Disidratato, Cipolla Disidratata, Pepe, Prezzemolo Disidratato, Aromi, Correttori Di Acidità: Acido Citrico, Acido Lattico; Antiossidante: Acido Ascorbico.

Conservazione: Conservare in luogo fresco e asciutto. Dopo l'apertura conservare il prodotto in frigorifero e consumare entro 5 giorni.



Funghi – Pasta&Bruschetta

Peso Netto: 540 g

Formato: Vaso Vetro

Ingredienti: Crema Di Porcini 55% [Acqua, Patate, Funghi Porcini 19% (Boletus Edulis E Relativo Gruppo), Olio Di Semi Di Girasole, Funghi Champignons Coltivati 7% (Agaricus Bisporus), Sale, Aromi, Aglio, Amido Di Riso], Funghi Champignons Coltivati 45% (Agaricus Bisporus).

Conservazione: Conservare in luogo fresco e asciutto. Dopo l'apertura conservare il prodotto in frigorifero e consumare entro 5 giorni.



Crema Tartufata 3% – Pasta&Bruschetta

Peso Netto: 540 g

Formato: Vaso Vetro

Ingredienti: Funghi Prataioli Coltivati (Agaricus Bisporus) 63%, Olio Di Semi Di Girasole, Tartufo Nero Estivo (Tuber Aestivum Vitt) 3%, Sale, Prezzemolo Disidratato, Fibre Vegetali, Aglio Disidratato, Aromi, Correttore Di Acidità: Acido Citrico. Senza Glutine.

Conservazione: Conservare in luogo fresco e asciutto. Dopo l'apertura conservare il prodotto in frigorifero e consumare entro 5 giorni.



NOVA FUNGHI S.R.L.



Champignons Funghi Affettati Trifolati

Peso Netto: 780 g

Formato: Latta

Ingredienti: Funghi Champignons Coltivati (Agaricus Bisporus) 61,5%, Olio Di Semi Di Girasole, Sale, Amido Di Riso, Aglio Disidratato, Prezzemolo Disidratato, Pepe, Aromi, Antiossidante: Acido Ascorbico; Correttore Di Acidità: Acido Citrico; Esaltatore Di Sapidità: E621.

Conservazione: Conservare in luogo fresco e asciutto. Dopo l'apertura conservare il prodotto in frigorifero e consumare entro 5 giorni.



Carciofi a Spicchi Trifolati

Peso Netto: 1600 g

Formato: Vaso Vetro

Ingredienti: Carciofi 67%, Olio Di Semi Di Girasole, Sale, Prezzemolo Disidratato, Aglio Disidratato, Correttori Di Acidità: Acido Lattico, Acido Citrico; Antiossidante: Acido Ascorbico.

Conservazione: Conservare in luogo fresco e asciutto. Dopo l'apertura conservare il prodotto in frigorifero e consumare entro 5 giorni.



Carciofi - Pasta & Bruschetta

Peso Netto: 540 g

Formato: Vaso Vetro

Ingredienti: Carciofi 58%, Acqua, Olio Di Semi Di Girasole, Patate, Sale, Aglio, Spinaci Disidratati, Pepe. Senza Glutine.

Conservazione: Conservare in luogo fresco e asciutto. Dopo l'apertura conservare il prodotto in frigorifero e consumare entro 5 giorni.



Zucca - Pasta & Bruschetta

Peso Netto: 540 g

Formato: Vaso Vetro

Ingredienti: Zucca 79%, Olio Di Semi Di Girasole, Patata, Zucchero, Amido Di Riso, Sale, Cipolla Disidratata, Pepe, Aromi, Antiossidante: Acido Ascorbico. Senza Glutine.

Conservazione: Conservare in luogo fresco e asciutto. Dopo l'apertura conservare il prodotto in frigorifero e consumare entro 5 giorni.



NOVA FUNGHI S.R.L.



Olive Leccino Denocciolate

Peso Netto: 950 g

Formato: Vaso Vetro

Ingredienti: Olive Leccino 57%, Olio Di Semi Di Girasole 40%, Sale,
Antiossidante: Acido Ascorbico; Correttore Di Acidità: Acido Lattico. Può
Contenere Noccioli E/O Residui Di Noccioli.

Conservazione: Conservare in luogo fresco e asciutto. Dopo l'apertura
conservare il prodotto in frigorifero e consumare entro 5 giorni.



Crema 4 Formaggi

Peso Netto: 420 g

Formato: Latta

Ingredienti: Acqua, Burro, Formaggio Fontal 12%, Formaggio Italico 9%,
Formaggio Grana Padano 7,5% (Contiene: Lizosima Proteina Dell'Uovo),
Formaggio Emmenthal 4,5%, Proteine Del Latte, Sali Di Fusione: E331, E452.
Può Contenere Tracce Di Pesce, Soia, Frutta A Guscio (Anacardi), Sedano,
Senape.

Conservazione: Conservare in luogo fresco e asciutto. Dopo l'apertura
conservare il prodotto in frigorifero e consumare entro 5 giorni.



GUSTO ETNA



Pesto di Pistacchio 1Kg

La qualità degli ingredienti e la produzione accurata rendono il nostro pesto perfetto per carni, pasta, verdure e pesce. Ma va anche sul pane, accompagnando i formaggi.

INGREDIENTI

Pistacchio (60,0%), olio di semi di girasole, sale (la pastorizzazione garantisce una conservazione naturale).

Contiene Allergeni: Frutta in guscio.

SHELF LIFE: 12 MESI



Spalmabile 1Kg

Uno sfizio per il palato, buona a merenda e a colazione. Per accompagnare biscotti, torte e panettoni, ma eccellente anche da solo: basta un cucchiaino.

INGREDIENTI

Crema bianca (zucchero, olio e grassi vegetali (oli (girasole), grassi (palma, palmisti)), latte scremato in polvere (10%), siero di latte in polvere, emulsionante (E322 lecitina di girasole), aroma (vanillina)), pistacchio 20%, colorante: E141.

Allergeni: latte, pistacchio, mandorla e nocciola.

Può contenere altra frutta a guscio: mandorla, nocciola.

SHELF LIFE: 18 MESI



Pistacchio Granellato 500g

Pistacchi tritati grossolanamente. Per arricchire torte, gelati, crostate e dolci, ideale anche in aggiunta a primi piatti di pasta o ricette salate.

INGREDIENTI: Pistacchio al naturale 100%.

SHELF LIFE: 12 MESI

OLIO ANFOSSO INDUSTRIA CONSERVE



Olivo Extravergine di Oliva in bottiglia di ceramica 100% italiano

Olivo extra vergine di oliva 100% Italiano.

Olivo ottenuto da olive Italiane sane e mature tramite processo di lavorazione meccanico a ciclo continuo con lavorazione a freddo. 100% ITALIANO.

FORMATO BOTTIGLIE:

- 0,500 LT CRT DA 6 PEZZI - SCATOLA NON INCLUSA
- 2,00 LT CRT DA 1 PZ - SCATOLA INCLUSA



OLIO EXTRA VERGINE

"D.O.P. RIVIERA LIGURE-RIVIERA DEI FIORI" CULTIVAR TAGGIASCA"

Olivo ottenuto direttamente da olive taggiasche della zona di origine della D.O.P "Riviera Ligure-Riviera dei Fiori" mediante processo di trasformazione a freddo.

FORMATO BOTTIGLIE:

- 0,100 LT CRT DA 12 PEZZI (COD. 10003)
- 0,250 LT CRT DA 12 PEZZI (COD. 10005)
- 0,500 LT CRT DA 6 PEZZI (COD. 10001)
- 0,750 LT CRT DA 6 PEZZI (COD. 10000)
- 2,000 LT CRT DA 6 PEZZI (COD. 10002)



OLIO ANFOSSO INDUSTRIA CONSERVE



Olio Extravergine di Oliva TUMAÌ Monocultivar Taggiasca

Olio ottenuto direttamente da olive taggiasche, mediante processo di trasformazione a freddo.

FORMATO BOTTIGLIE:

- 0,100 LT CRT DA 12 PEZZI (COD. 10003)
- 0,250 LT CRT DA 12 PEZZI (COD. 10005)
- 0,500 LT CRT DA 6 PEZZI (COD. 10001)
- 0,750 LT CRT DA 6 PEZZI (COD. 10000)
- 2,000 LT CRT DA 6 PEZZI (COD. 10002)



Olio Extravergine di Oliva 100% ITALIANO TUMAÌ

Olio ottenuto da olive italiane sane e mature tramite processo di lavorazione meccanico a ciclo continuo con lavorazione a freddo

FORMATO BOTTIGLIE:

- 0,100 LT CRT DA 12 PEZZI (COD. 10111)
- 0,250 LT CRT DA 12 PEZZI (COD. 10103)
- 0,500 LT CRT DA 6 PEZZI (COD. 10102)
- 0,750 LT CRT DA 6 PEZZI (COD. 10101)
- 1,000 LT CRT DA 6 PEZZI (COD. 10100)
- 2,000 LT CRT DA 6 PEZZI (COD. 10109)



Olio Extravergine di Oliva 100% ITALIANO TUMAÌ - Serie Oro

Olio ottenuto da olive italiane sane e mature tramite processo di lavorazione meccanico a ciclo continuo con lavorazione a freddo

FORMATO BOTTIGLIE:

- 0,250 LT CRT DA 12 PEZZI (COD. 10112)
- 0,500 LT CRT DA 12 PEZZI (COD. 10106)
- 0,750 LT CRT DA 6 PEZZI (COD. 10105)
- 1,000 LT CRT DA 6 PEZZI (COD. 10104)

OLIO ANFOSSO INDUSTRIA CONSERVE



Olio Extravergine di Oliva 100% ITALIANO

Bottiglia "costolata" con pendaglio

Olio ottenuto da olive italiane sane e mature tramite processo di lavorazione meccanico a ciclo continuo con lavorazione a freddo.

FORMATO BOTTIGLIE:

- 0,500 LT CRT DA 12 PEZZI (COD. 10215)
- 0,750 LT CRT DA 6 PEZZI (COD. 10212)
- 1,000 LT CRT DA 6 PEZZI (COD. 10214)



Olio Extra Vergine di Oliva 100% ITALIANO

FORMATO LATTINE:

- 0,250 LT CRT DA 12 PEZZI (COD. 10603)
- 0,500 LT CRT DA 6 PEZZI (COD. 10602)
- 3,000 LT CRT DA 3 PEZZI (COD. 10601)
- 5,000 LT CRT DA 4 PEZZI (COD. 10108)

Olio Extra Vergine di Oliva 100% italiano Olio di Casa Anfosso Linea Bimbo

FORMATO LATTINE:

- 0,250 LT CRT DA 12 PEZZI (COD. 10396)
- 0,500 LT CRT DA 6 PEZZI (COD. 10392)
- 0,750 LT CRT DA 6 PEZZI (COD. 10391)
- 1,000 LT CRT DA 6 PEZZI (COD. 10390)
- 3.000 LT CRT DA 3 PEZZI (COD. 10397)





OLIO ANFOSSO INDUSTRIA CONSERVE



Olio di Oliva

FORMATO BOTTIGLIE:

- 1,000 LT CRT DA 6 PEZZI (COD. 20000)

LATTA:

- 5,000 LT CRT DA 4 PEZZI (COD. 20003)



Olio Extra Vergine di Oliva Gran Gourmet

Selezione dei migliori olii mediterranei

FORMATO LATTINA:

- 5,000 LT CRT DA 4 PEZZI (COD. 10546)



Olio Extra Vergine di Oliva 100% italiano il Novellino mosto di frantoio non filtrato

FORMATO BOTTIGLIE:

- 0,750 LT CRT DA 6 PEZZI (COD. 10700)

PER RICHIESTE SPECIALI RIVOLGITI AL NOSTRO REFERENTE

COLAVITA S.P.A.



Olio extra vergine di oliva - Selezione Italiana

L'olio extra vergine d'oliva italiano al 100% Colavita, è un olio di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e mediante procedimenti meccanici, da olive raccolte e molite in Italia. Un extra vergine perfetto per te che cerchi sapore e tradizione, e vuoi celebrare le eccellenze del made in Italy anche a tavola.

FORMATO BOTTIGLIE:

- 0,250 LT
- 0,500 LT
- 0,750 LT
- 1,000 LT



Olio extra vergine di oliva - Selezione Italiana in latta

L'olio in latta extra vergine d'oliva italiano al 100% Colavita è un olio di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e mediante procedimenti meccanici, da olive raccolte e molite in Italia.

Il confezionamento in latta da 3 o 5 litri lo rende ideale per te che ne fai un uso quotidiano, come nella migliore tradizione italiana.



Olio extra vergine di oliva - Mediterraneo

L'olio extra vergine d'oliva Mediterraneo Colavita è un olio di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e mediante procedimenti meccanici, da olive raccolte e molite nell'Unione Europea.

Un blend unico di oli extra vergini capace di riunire le peculiarità delle diverse aree di origine, e valorizzare ogni piatto senza esagerare. È ideale per te che ami i condimenti delicati.

FORMATO BOTTIGLIE:

- 0,250 LT
- 0,500 LT
- 0,750 LT
- 1,000 LT

COLAVITA S.P.A.



Olio extra vergine di oliva - Mediterraneo in latta

L'olio extra vergine in latta Colavita selezione Mediterraneo è un olio di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e mediante procedimenti meccanici, da olive raccolte e molite nell'Unione Europea. Il confezionamento in latta da 3 o 5 litri lo rende ideale per te che ne fai un uso quotidiano, in perfetta armonia con il modello alimentare della Dieta Mediterranea.



Olio extra vergine di oliva - Mediterraneo in PET

L'olio extra vergine di oliva in plastica PET Colavita selezione Mediterraneo è un olio di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e mediante procedimenti meccanici, da olive raccolte e molite nell'Unione Europea. Il confezionamento in PET da 2 o 5 litri lo rende ancora più conveniente e leggero, una soluzione ideale per te che lo hai già conosciuto e non vuoi più farne a meno.



Pepperolio

Il Condimento Colavita a base di olio extra vergine di oliva con peperoncino è ideale per te che ami accendere i sapori con l'intensità stuzzicante del peperoncino.

Ingredienti: olio extra vergine di oliva (98%), peperoncino, estratto naturale di peperoncino.

Formato: 250 ml

COLAVITA S.P.A.



Limonolio

Il Condimento Colavita a base di olio extra vergine di oliva con essenza di limone è ideale per te che ami sperimentare in cucina con accostamenti vivaci, freschi, inaspettati.

Ingredienti: olio extra vergine di oliva (99%), estratto naturale di limone.
Formato: 250 ml



Tartufoolio

Il Condimento Colavita a base di olio extra vergine di oliva al sapore di tartufo bianco è ideale per te che, anche nella quotidianità, ami coccolare il palato con le note profumate, avvolgenti, inconfondibili di una fra le più pregiate specialità della cucina italiana.

Ingredienti: olio extra vergine di oliva (99,65%), aroma di tartufo bianco.
Formato: 250 ml



Basilolio

Il Condimento Colavita a base di olio extra vergine di oliva con essenza di basilico è ideale per te che ami usare gli aromi in cucina per risultati inebrianti, capaci di dare una marcia in più al più semplice dei piatti.

Ingredienti: olio extra vergine di oliva (99,75%), essenza naturale di basilico.
Formato: 250 ml

COLAVITA S.P.A.



Agliolio

Il Condimento Colavita a base di olio extra vergine di oliva con essenza di aglio è ideale per te che ami esaltare ogni sapore della tua cucina con contorni netti e decisi.

Ingredienti: olio extra vergine di oliva (99,85%), estratto naturale di aglio.



Olio extra vergine di oliva - Selezione Italiana in PET

L'olio extra vergine d'oliva mignon italiano al 100% Colavita è un olio di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e mediante procedimenti meccanici, da olive raccolte e molite in Italia.

La bottiglia leggera in PET, in due formati mini, lo rende ideale per il fuori casa, per te che in ogni situazione non rinunci all'eccellenza e al piacere dei sapori made in Italy.

Certificato Kiwa Cermet n°9902

Formato: 12ml x 80



Olio Extra Vergine di Oliva Non Filtrato

L'olio extra vergine di oliva non filtrato Colavita è un olio di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e mediante procedimenti meccanici, da olive raccolte e molite in Italia.

Un olio che fin dalla bottiglia ti accompagna in un'esperienza di gusto unica, dritta al cuore della tradizione contadina italiana. È ideale per te che ricerchi i sapori rustici di un tempo.

Certificato Kiwa Cermet n°9902

Formati: 250 ml e 1,00 LT

COSTA D'ORO



L'EXTRA

L'Extra Costa d'Oro è frutto della nostra passione e dedizione alla qualità. È un classico, molto amato per la sua versatilità che ne fa un ingrediente equilibrato capace di dare del valore ad ogni piatto. Una presenza immancabile di ogni dispensa.

Formati disponibili

- 1L (secondo disponibilità)

OLIO DANTE



DANTE CONDISANO

Dante ConDisano è il condimento che combina gusto e benessere: la sua composizione è costituita da oli vegetali e olio extravergine di oliva (15%); è inoltre aromatizzato alle erbe mediterranee ed arricchito con Vitamina D.

- Ingredienti: Olio di semi di girasole, olio extravergine di oliva (15%), olio di semi di mais, aroma alle erbe mediterranee (0,7%), vitamina D (0,0005%).
- FORMATI DISPONIBILI : 1 LT PET - 1 LT Vetro



OLITA Bonfrè Olio Bi frazionato di Palma.

Grazie alla sua composizione è ideale per frittiture croccanti e gustose, resiste benissimo alle alte temperature e garantisce una resa molto elevata, preservando il gusto naturale dei cibi.

Formati da 25 LT in lattine.

DEVELEY ITALIA SRL



MAIONESE CLASSICA

La Maionese classica Develey è una maionese di alta qualità, con un elevato quantitativo di olio che la rende particolarmente cremosa e quindi perfetta non solo per le patatine, ma anche per panini o in accostamento a carni grigliate o pesce.

Viene prodotta senza aggiunta di conservanti, coloranti e esaltatori di sapidità. Senza glutine.

FORMATI DISPONIBILI :

- Squeeze 875ml
- Secchiello 2,5kg
- Marsupio: 100x15m



TOMATO KETCHUP

La salsa più aromatica che c'è è fatta con pomodori di primissima qualità, lasciati maturare al sole. Il resto? La ricetta è segreta; si sa però che mancano conservanti e addensanti ed è adatta a un'alimentazione priva di glutine.

FORMATI DISPONIBILI :

- Squeeze 875ml
- Squeeze 750ml
- Squeeze 410ml
- Secchiello 2,5kg
- Marsupio: 100x15m



SALSA CHEEDAR

La cremosa Salsa Cheedar Develey base del famoso formaggio inglese Cheddar è una perfetta alternativa al formaggio su panini e burger. Da usare anche come dip per accompagnare patatine e nachos.

Adatta ad un'alimentazione vegetariana e priva di glutine

FORMATI DISPONIBILI :

- Squeeze 875ml

DEVELEY ITALIA SRL



SALSA ROSA

La salsa rosa gastronomica più amata dagli italiani nel comodo squeeze top down da 875ml.

Una salsa gustosa e cremosa, un accompagnamento perfetto per fingerfood, toast, piadine e pesce. Un prodotto vegetariano, senza glutine e senza aggiunta di conservanti ed esaltatori di sapidità.

FORMATI DISPONIBILI :

- Squeeze 875ml



SENAPE DELICATA

La senape delicata è un accompagnamento ideale per carni alla griglia, salsiccie e hamburger. Come alimento è un ingrediente molto valido poichè ha un basso contenuto di grassi saturi e di zuccheri. Ricetta adatta ad un'alimentazione priva di glutine.

FORMATI DISPONIBILI :

- Squeeze 875ml
- Secchiello 875ml
- Secchiello 5 kg
- Marsupio: 100x15m



SALSA HAMBURGER

Develey ancora una volta risponde alle esigenze dei consumatori e del mercato proponendo salse di qualità dal pratico formato, alleate in specifici settori della ristorazione quick service (paninoteche e hamburgerie in primis). In comode bottiglie squeeze top down, che facilitano il dosaggio, troviamo la tanto richiesta e amata salsa hamburger. Con il suo gusto fresco di pomodori equilibrato da un tocco di senape e cipolle, è particolarmente indicata per accompagnare panini, tramezzini e qualsiasi carne grigliata. Senza glutine.

FORMATI DISPONIBILI :

- Squeeze 875ml
- Latta 2 kg.



CURRY KETCHUP

Il Curry Ketchup deriva il suo tocco esotico da una fine selezione di curry aromatico, che fa esaltare le vostre pietanze orientali, carne bianca, panini e snack.

Il Curry Ketchup viene realizzato senza aggiunta di conservanti ed esaltatori di sapidità. Senza glutine.

FORMATI DISPONIBILI :

- Squeeze 875ml
- Secchiello 10 kg

DEVELEY ITALIA SRL



RELISH PEPERONI

La carica dei peperoni, con mais e una leggera piccantezza... ecco il nuovo condimento con verdure a pezzetti dal colore vivace, ideale come dip per ogni occasione!

FORMATI DISPONIBILI :

- Squeeze 875ml



SALSA BARBECUE

Bontà da ogni parte del mondo pronte a soddisfare un mercato in forte sviluppo: la Salsa Barbecue, dal suo caratteristico aroma fumè, è ideale in accostamento a carni alla griglia o come base per panini e hamburger. Prova l'inconfondibile gusto della Salsa Barbecue Develey. L'avvolgente aroma fumè esalta il gusto delle carni alla griglia ed è un must per le vere Spare Ribs.

FORMATI DISPONIBILI :

- Squeeze 875ml
- Secchiello 5,00 kg
- Marsupio: 100x15m



SALSA REMOULADE

Salsa base maionese cremosa con cipolle e cetrioli a pezzetti. Ideale come topping per sandwich, antipasti e pesce fritto.

La Salsa Remoulade è un prodotto vegetariano, adatto ad un'alimentazione priva di glutine.

FORMATI DISPONIBILI :

- Squeeze 875ml



SALSA HAMBURGER

L'emblema dello street food low cost: la Salsa Kebab a base di yogurt dal gusto cremoso e aromatizzato nasce come salsa per Kebab, ma si abbina perfettamente anche con hamburger, carni grigliate, verdure, pesce e qualsiasi tipo di panino farcito. Prova questa salsa con yogurt capace di salsarti la vita con nuovi sapori e abbinamenti! La Salsa Kebab di Develey è senza glutine e senza conservanti e adatta ad un'alimentazione vegetariana.

FORMATI DISPONIBILI :

- Squeeze 410ml



DEVELEY ITALIA SRL



RELISH CETRIOLI

La croccantezza del cetriolo con fini pezzetti di cipolla... la novità Develey: condimento con verdure a pezzetti per dare più carattere a tutti gli spuntini!

Senza glutine ed allergeni.

FORMATI DISPONIBILI :

- Squeeze 875ml



SALSA SWEET CHILLI

Salsa agrodolce dal intenso profumo di peperoni, ideale per involtini primavera, pollo, burger e wrap.

Adatta ad ogni tipo di alimentazione, non contiene allergeni.

FORMATI DISPONIBILI :

- Squeeze 875ml



DRESSING TZATZIKI

La Salsa Dressing Tzatziki ispirata all'Antica Grecia e alla ricetta originale dello tzatziki: condimento a base yogurt con una fine nota di aglio, equilibrata dalla freschezza dei cetrioli e della menta. Ideale per accompagnare patate lesse e pesce o come base per tartine e finger food.

Ricetta con 100% ingredienti naturali. Senza glutine e senza aggiunta di coloranti e conservanti. Prodotto vegetariano.

FORMATI DISPONIBILI :

- Bottiglia 500ml



DRESSING CAESAR

Il Dressing Develey Caesar è un condimento sfizioso a base di formaggio grattugiato, accompagnamento ideale per carne e verdure nell'omonima insalata. Ti piace sperimentare? Allora il Dressing Caesar Develey è la soluzione giusta per te! Perfetta anche per verdure e arrostiti.

Ricetta con 100% ingredienti naturali. Senza glutine e senza aggiunta di coloranti e conservanti. Prodotto vegetariano.

FORMATI DISPONIBILI :

- Bottiglia 500ml



DEVELEY ITALIA SRL



DRESSING ERBETTE

Condire le insalate e verdure in modo sfizioso e originale? Con il Dressing Develey puoi farlo! Grazie alle erbe aromatiche e al suo gusto originale potrai rendere le tue portate deliziose e saporite. Ideale per condire tutti i tipi di insalate, verdure cotte, legumi e carne bianca.

FORMATI DISPONIBILI :

- Bottiglia 500ml



DRESSING YOGURT

Dal No.1 dei Dressing in Italia, il condimento più versatile e originale per accompagnare piatti di ogni tipo, dalle verdure, alle carni e pesce. Ricetta realizzata con 100% ingredienti naturali ed è senza glutine, senza coloranti e conservanti. Prodotto vegetariano.

FORMATI DISPONIBILI :

- Bottiglia 500ml



Olio Extra vergine di oliva

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA Develey seleziona le migliori materie prime per farne condimenti monouso dalla comodità e dall'igiene assicurate. Ideale per evitare sprechi, per offrirti una gamma sempre più completa e per dare un tocco di sapore in più alla tua attività. Le monodosi di Olio extravergine di oliva sono un formato pratico per un uso presso mense e nella ristorazione self service.

FORMATI DISPONIBILI :

- Box da 100 Bustine Monodose da 10 ml



Aceto Balsamico di Modena I.G.P.

Monodosi di Aceto Balsamico IGP ideali per condire insalata o pietanze a proprio piacimento. Formato ideale per mense, ristoranti e ristorazione self service.

FORMATI DISPONIBILI :

- Box da 200 Bustine Monodose da 5 ml

DEVELEY ITALIA SRL



Aceto di vino bianco

Le monodosi di Aceto di vino bianco sono un formato pratico per un uso presso mense e nella ristorazione self service e anche a casa.

FORMATI DISPONIBILI :

- Box da 200 Bustine Monodose da 5 ml



Sale iodato fino

Develey seleziona le migliori materie prime per farne condimenti monouso dalla comodita' e dall'igiene assicurate. Ideale per evitare sprechi, per offrirti una gamma sempre piu' completa e per dare un tocco di sapore in piu' alla tua attivita'.

FORMATO DISPONIBILE :

- Box da 800 Bustine Monodose da 1 gr



Pepe Nero

Pepe nero in polvere in pratica bustina monodose, venduto in confezione contenente 800 bustine monodose da 0,2 grammi.

Il pepe è contenuto in una scatola/dispenser a marsupio contenente 800 bustine monodose da 0,2 grammi. Questo sistema, garantisce la massima igiene. Perfetto per i pasti fuori casa o come ausilio nella ristorazione.

FORMATO DISPONIBILE :

- Box da 800 Bustine Monodose da 0.2 gr



FORMEC BIFFI S.P.A.



PESTO GENOVESE GAIA RICETTA CLASSICA

Ingredienti: Olio di semi di girasole, basilico 23%, anacardi, olio di oliva, Formaggio Grana Padano DOP, sale, patate disidratate, pinoli 0,5%, fibra di agrumi, aglio disidratato 0,1%, pepe nero, acido lattico, correttore di acidità, antiossidanti, acido ascorbico.

SENZA GLUTINE - Può contenere arachidi e altra frutta a guscio

FORMATI DISPONIBILI :

- 980 gr.



PATE' DI NOCI

Ingredienti: Olio di semi di girasole, anacardi, margarina vegetale, acqua, emulsionanti mono e digliceridi degli acidi grassi, sale, noci 10%, siero di latte in polvere, pecorino romano DOP, aromi naturali, acido lattico, correttore di acidità, antiossidanti, acido ascorbico, sorbato di potassio.

SENZA GLUTINE - Può contenere arachidi e altra frutta a guscio

FORMATI DISPONIBILI :

- 980 gr.



NOCCIORO - AZIENDA AGRICOLA MAIETTA MARCO



Crema Spalmabile Noccioro 45

una sinfonia di sapori che celebra la purezza degli ingredienti. Realizzata con nocciole al 45%, zucchero, latte in polvere e cacao, questa crema è un viaggio nel cuore della tradizione dolciaria italiana, senza oli aggiunti, glutine, conservanti, additivi o aromi. Perfetta per chi cerca il piacere puro del gusto naturale.

Vasetto in vetro 250g



Crema Spalmabile Noccioro 45 Dark

Dove la ricchezza delle nocciole si fonde con la profondità del cacao. Questa crema, con soli tre ingredienti, è un tributo al gusto autentico e senza compromessi, priva di lattosio, oli aggiunti, glutine, conservanti, additivi o aromi. Per veri intenditori del cioccolato.

Vasetto in vetro 250g



Havana Crema Spalmabile di Nocciole con Rhum

Una crema che strizza l'occhio al mondo della mixology, un abbinamento quello del cacao con il rhum, che viene accostato per la prima volta alla nocciola in una crema. Questo abbinamento dà vita ad una spalmabile intensa e cremosa che affascina i sensi con l'equilibrio degli ingredienti attraverso il palato.

Vasetto in vetro 250g



Crema Spalmabile Noccioro 45 White

un equilibrio perfetto tra ingredienti selezionati e passione artigianale. Con nocciole al 45%, zucchero, latte magro in polvere e un tocco di olio extravergine di oliva, questa crema è un'ode alla semplicità, senza glutine, conservanti, additivi o aromi. Un piacere sano da spalmare in ogni momento.

Vasetto in vetro 250g

AZIENDA AGRICOLA PRUNOTTO MARIANGELA

una Delizia Albese
Azienda Agricola Mariangela Prunotto



Composte senza zucchero

- Composta di Albicocche senza zucchero g. 345;
- Composta di Ciliegie Senza zucchero saccarosio;
- Composta di Fragole Senza zucchero
- Composta di Mele (100% mele)
- Composta di Pere Madernassa senza zucchero
- Composta di Pesche senza Zucchero g. 345
- Composta di Prugne senza zucchero g. 345 Prunotto

Confetture

- Composta di Albicocche;
- Composta di Amarene;
- Composta di Arance;
- Composta di Ciliegie;
- Composta di Fichi;
- Composta di frutti di bosco;
- Composta di Limoni;
- Composta di Marroni;
- Composta di marroni al caffè;
- Composta di Mele al Caramello;
- Composta di Mele Renetta;
- Composta di Mirtilli;
- Composta di Pere;
- Composta di Pere e Mele;
- Composta di Pesche;
- Composta di Prugne;
- Composta di Rabarbaro;



Miele

- Miele di Acacia
- Miele di Agrumi
- Miele di Bosco
- Miele di Castagno;
- Miele di Menta;
- Miele di Tiglio;
- Miele Millefiori;





VINI DE MARTINO



LACRYMA CHRISTI DEL VESUVIO Rosso D.o.c.

Uva Aglianico e Piedirosso, coltivate sui pendii del Vesuvio, colore rosso con riflessi violacei, gusto gradevole e morbido.

Consigliato con carni e formaggi

- 750ml - 13% vol

CONTIENE SOLFITI



LACRYMA CHRISTI DEL VESUVIO Rosso RISERVA D.o.c.

Uva Aglianico e Piedirosso, coltivate sui pendii del Vesuvio, affinato 12 mesi in acciaio, gusto di grande struttura ma morbido.

Consigliato con carne e formaggi stagionati

- 750ml - 13,5% vol

CONTIENE SOLFITI



LACRYMA CHRISTI DEL VESUVIO BIANCO D.O.C.

Uva Falanghina e Coda di Volpe, coltivate sui pendii del Vesuvio, colore giallo paglierino, gusto secco e fruttato.

Consigliato con pesce e crostacei

- 750ml - 13% vol.

CONTIENE SOLFITI



LACRYMA CHRISTI DEL VESUVIO ROSATO D.O.C.

Uva Piedirosso, coltivate sui pendii del Vesuvio, colore cerasuolo, gusto fresco e morbido.

Consigliato con frittura di mare, carni bianche e pizza.

- 750ml - 13% vol.

CONTIENE SOLFITI



POMPEANO PIEDIROSSO I.G.T.

Uva bacca rossa, coltivate alle pendici del Vesuvio, colore rosso vivace, gusto fresco.

Adatto a carni bianche e formaggi freschi

- 750ml - 12,5% vol.

CONTIENE SOLFITI

PER RICHIESTE SPECIALI RIVOLGITI AL NOSTRO REFERENTE



VINI DE MARTINO



POMPEANO FALANGHINA I.G.T.

Uva bacca bianca coltivate alle pendici del Vesuvio, colore giallo paglierino intenso, gusto intenso e floreale.

Consigliato con pesce e formaggi stagionati

- 750ml - 12% vol

CONTIENE SOLFITI



POMPEANO ROSSO I.G.T.

Uva bacca rossa, coltivate sui pendii del Vesuvio, colore rosso intenso, gusto leggermente brioso.

Si adatta facilmente a tutti i pasti

- 750ml - 12% vol

CONTIENE SOLFITI



POMPEANO BIANCO I.G.T.

Uva bacca bianca, coltivate alle pendici del Vesuvio, colore giallo paglierino, gusto secco ed amabile.

Consigliato con pesce e crostacei

- 750ml - 12% vol.

CONTIENE SOLFITI



BENEVENTANO FALANGHINA I.G.T.

Uva Falanghina coltivate nel Beneventano, colore giallo paglierino intenso, gusto intenso e fruttato.

Consigliato con pesce e crostacei

- 750ml - 12% vol.

CONTIENE SOLFITI



BENEVENTANO PIEDIROSSO I.G.T.

Uva Piedirosso, coltivate nel beneventano, colore rosso ambrato, gusto fresco.

- 750ml - 12% vol.

CONTIENE SOLFITI

PER RICHIESTE SPECIALI RIVOLGITI AL NOSTRO REFERENTE



VINI DE MARTINO

BENEVENTANO ACLIANICO I.G.T.

Uva Aglianico, coltivata nel beneventano, colore rosso intenso, gusto robusto e aromatico.

Consigliato con selvaggina e formaggi

- 750ml - 12% vol

CONTIENE SOLFITI



BENEVENTANO CODA DI VOLPE I.G.T.

Uva Coda di Volpe, coltivate nel Beneventano, colore giallo paglierino, gusto fresco e aromatico.

Consigliato con pesce e formaggi freschi

- 750ml - 12% vol

CONTIENE SOLFITI



CAMPANIA ROSSO FRIZZANTE I.G.T.

Uva bacca rossa, coltivate in Campania, colore rosso vivace, gusto morbido e frizzante.

Si abbina facilmente con tutti i pasti

- 750ml - 11,50% vol.

CONTIENE SOLFITI



CAMPANIA BIANCO FRIZZANTE I.G.T.

Uva bacca bianca, coltivate in Campania, colore giallo vivace, gusto morbido e frizzante.

Si abbina facilmente con tutti i pasti

- 750ml - 11,50% vol.

CONTIENE SOLFITI



CAMPANIA ROSATO FRIZZANTE I.G.T.

Uva Aglianico, coltivate in Campania, colore rosa pallido, gusto morbido e frizzante

Si abbina facilmente con tutti i pasti

- 750ml - 11% vol.

CONTIENE SOLFITI



PER RICHIESTE SPECIALI RIVOLGITI AL NOSTRO REFERENTE



CASA SANT'ORSOLA



CUVÉE BLANC DE BLANCS

Casa Sant'Orsola

Uvaggio: Selezione delle migliori uve scelte dai nostri enologi

Grado Alcolico: 11% VOL

Sapore: Extra Secco, fresco, di carattere, con leggero sentore di frutti

Colore: Giallo brillante con riflessi verdognoli, perlage fini e persistenti

Abbinamenti: Accompagna abilmente tutti i pasti, soprattutto i primi, torte salate e frittate

Temperatura Di Servizio: 6°-8° C

Formati: 75 cl

Anselmo Food SRL

*Via Lepanto n. 95
80045 Pompei (NA)*

Contatti

E-mail: amministrazione@anselmofood.it

Telefono: 081/3426819

Cell. 320/3130153

