

CATALOGO PRODOTTI
2022



LE MERAVIGLIE
DEL GUSTO

SELEZIONIAMO MERAVIGLIE COSTRUIAMO RELAZIONI

Crediamo che la felicità nasca dalle relazioni sincere che legano le persone.

Uno dei luoghi certamente privilegiati per la nascita di queste relazioni è la tavola, dove il senso del gusto, opportunamente stimolato, attiva mente e cuore verso l'incontro.

Il cibo diventa quindi il mezzo per favorire piacevolmente le condizioni della felicità.

Dalla passione per la produzione del salame, il Salumificio Vecchio Varzi® ha esteso il proprio raggio di azione verso una selezione di prodotti dal gusto inconfondibile e unico: specialità diverse e con origini geografiche differenti, accomunate da un'unicità e genuinità straordinarie in grado di far incontrare, in un concorso di gusto e racconto, la percezione dei sapori, la cultura del buon cibo e la memoria delle tradizioni.

Queste sono

LE MERAVIGLIE
DEL GUSTO

Indice



I SALUMI TIPICI ITALIANI

I salami di Varzi D.O.P.
I salami di eccellenza
I salami aromatizzati
Le specialità di Vecchio Varzi®
I salumi in vaschetta
Il crudo e le specialità toscane di Mannori
Il crudo e le specialità di Cuneo
Gli altri salumi italiani
Le mortadelle di Bidinelli
I cotti di Branchi
Le bresaole e le specialità di Paganoni

I SALUMI E LE SPECIALITÀ IBERICHE DE BELLOTA

Jamon e Paleta Gran Reserva di Joselito
Le specialità iberiche di Joselito
Jamon iberico de Bellota di CJ

I SALUMI E LE SPECIALITÀ IBERICHE

Jamon e Paleta di Sotoalbos
Jamon Serrano di Loza
Jamon Serrano e salumi iberici di Torre de Nuñez
La Cecina e le specialità di Cecinas Pablo

LE CARNI

Le carni iberiche di Joselito
Le carni iberiche di Discarmontes
Gli arrostiti di Rusti
Il Foie Gras e le specialità di Castaing

LE LUMACHE

Lumacheria Italiana

ITTICO Fresco&Gelo

Il caviale di Sturia
Le conserve di storione di Sturia
Ostriche e frutti di mare
Il salmone affumicato di Hardy
Gli affumicati di Ahumados Dominguez
Il baccalà di Monti
I gamberi di Rosso di Mazara
Le specialità ittiche di Mazara
I carpacci e le crocchette di Fueris

6 ITTICO Le acciughe e le conserve di pesce 74

8 Le acciughe del Cantabrico di Sanfilippo 76
9 La selezione "Il Nonno" 77
11 Le acciughe del Cantabrico di Linda Playa 78
12 Le altre specialità del Cantabrico di Linda Playa 80
15 Le conserve della Galizia di La Brujula 81
16 Le conserve della Bretagna di Ramon Peña 85
20 Le conserve della Galizia di Conservas de Cambados 85
21 Le conserve della Bretagna di Conserverie Courtain 88
22 Le conserve di pesce di Espinaler 90
23
25

LE SPECIALITÀ IBERICHE 92

Le specialità di Espinaler 94
Le conserve di Amanida 95
Le specialità di Obando 96
Le crocchette di Fridela 98
I torroni di Vicens 100

LE SPECIALITÀ ITALIANE 102

I tartufi di T&C 104
La pasta di Basilica 106
I taralli di Basilica 107
Gli antipasti e le verdure 108
Le composte e le confetture 111
Le creme 112
Pasta e salsa 113
Le arancine di Cerniglia 114
Le specialità di Cerniglia 115

52 LE SPEZIE, I SALI E I CONDIMENTI 116

54 Le senapi di Antonia 118
56 I sali di Flor del Delta 119
58 Il Pimentón de La Pastora Murcia 120
60 Le spezie di Dani 122
61 L'Aglione Nero di Voghiera di Nero Fermento 125
64 L'Aceto balsamico di Acetaia Terre Nere 126
65 I Condimenti di Marqués de Valdeuza 128
67

LE BOLLICINE 130

70 Boccadoro - Cantine di Franciacorta 132
72



I SALUMI TIPICI *italiani*







I salami di Varzi DOP

Dal 1974, eredi di una tradizione millenaria, i salumi Vecchio Varzi® sono conosciuti per lo stile produttivo artigianale, la selezione dei migliori suini lombardi, piemontesi ed emiliani e la stagionatura che beneficia delle condizioni uniche dell'aria delle colline di Varzi.

Il salumificio Vecchio Varzi® pro-

duce circa un terzo di tutta l'area del Salame di Varzi DOP, rappresentandone dunque il più grande produttore.

Un'estrema cura e attenzione sono prestate durante ogni fase del processo produttivo e di stagionatura per restituire in ogni singolo salame il sapore della tradizione.



UNA SCELTA DI QUALITÀ E GUSTO

Meraviglie del Gusto assicura un'attenzione e una cura personalizzata ai Salami di Varzi DOP, riserva speciale del salumificio Vecchio Varzi®.

Tutte le fasi del processo produttivo e la stagionatura sono svolte sotto il controllo e l'attenzione artigianale di "norcini" che da generazioni producono questo meraviglioso salame fatto con tutte le parti nobili del maiale inclusa la coscia con cui abitualmente si fa il prosciutto.



Sottocrespone DOP

CODICE 000042 peso: 850/900 g
stagionatura: minimo 60 giorni

I salami di Varzi DOP sono ottenuti seguendo il disciplinare di produzione del Consorzio di Tutela. Si differenziano per peso e tempo di stagionatura.

**Intenso, dolce, compatto.
Armonia per i tuoi sensi.**

Gli altri salami DOP

Varzello

CODICE 000032 peso: 300/350 g
stagionatura: minimo 30 giorni

Varzino

CODICE 000020 peso: 450/500 g
stagionatura: minimo 30 giorni

Cresponetto

CODICE 000033 peso: 650 g
stagionatura: minimo 45 giorni
CODICE 000039 peso: 300 g
trancio SV
stagionatura: minimo 45 giorni

“

Secondo la guida «Grandi Salumi» del Gambero Rosso,
il Salame di Varzi DOP Vecchio Varzi®:

Colpisce subito per l'intensità al naso, con note speziate, vinose e lievemente agrumate.

In bocca è dolce con evidenti note agrumate.

Ottima la persistenza in progressione.

”



I salami d'eccellenza



Il Salametto

CODICE 000050 peso: 4x180 g **stagionatura:** minimo 15 giorni

L'impasto del Salametto è sempre quello tradizionale dei salami Vecchio Varzi® ma si contraddistingue per la macinatura più fine rispetto a quella degli altri formati. Il gusto dolce e delicato e il profumo intenso, insieme alla pezzatura piccola, ne fanno un prodotto tra i più apprezzati dai consumatori; appetitoso e versatile, adatto a un picnic come ad un gustoso aperitivo, ad un antipasto come ad una golosa merenda.



Il salame Cucito

CODICE 000013 peso: 800/900 g **stagionatura:** minimo 80-100 giorni

Il salame Cucito rappresenta il prodotto di punta di Vecchio Varzi® e la sua qualità superiore è legata, secondo un'antica ricetta, all'impasto di tagli nobili, spezie e aromi naturali, all'utilizzo per l'insaccatura del budello doppio di suino cucito a mano (necessario per sostenere una stagionatura prolungata di 80-100 giorni) e ad un processo di fermentazione più lento.

Distribuito esclusivamente nel canale Horeca e nel dettaglio specializzato.



Nel salame Cucito Vecchio Varzi® **la fetta ha un bel colore scuro con lardelli candidi e omogenei.**

**Al naso i classici sentori di carne, vino, aglio, pepe e cantina
che tornano in bocca intensi e persistenti.**

La struttura è ottima.

Una nota di merito in particolare va al grasso, buono, dolce, che lascia la bocca pulitissima.

«Grandi Salumi» del Gambero Rosso





VECCHIO
VARZI

I salami d'eccellenza

Il salame “Vecchio Varzi® 1974”, nato per celebrare i 40 anni di attività del salumificio, è prodotto esclusivamente con le parti più nobili di suini nati a pochi chilometri da Varzi e allevati con un'alimentazione particolare strettamente controllata. La lavorazione delle carni è effettuata a mano, a coltello, come nella tradizione contadina: ad esse vengono aggiunte soltanto spezie selezionate ed aromi naturali

(il sale marino di Margherita di Savoia, il pepe di Sarawak, un infuso di aglio e di un particolare vino rosso dell'Oltrepò Pavese). I salami “Vecchio Varzi® 1974” sono insaccati in budello naturale “pelato” di scrofa danese, tra i più pregiati disponibili sul mercato, che li mantiene morbidi all'interno, e infine legati a mano.

Distribuito esclusivamente nel canale Horeca e nel dettaglio specializzato.



Il salame Vecchio Varzi® 1974

Cucito

CODICE 197401 peso: 900 g
stagionatura:
70-80 giorni

Filzetta

CODICE 197402 peso: 700 g
stagionatura:
almeno 45 giorni



Il Longobardo

Questo salame, dal gusto persistente e saporito, prevede un uso sapiente delle spezie, in particolare del cumino, richiamando l'arte della conservazione e della stagionatura delle carni introdotta dai Longobardi.

CODICE 000055 peso: 350 g
Trancio sv
stagionatura:
30 giorni





I salami aromatizzati

Salame al Tartufo

Nel Salame al Tartufo la grande qualità premiata di Vecchio Varzi® incontra i profumi e il gusto del tartufo nero, celebrando un sapore tradizionale della gastronomia del pavese.



CODICE 000085 peso: 150 g con scatola
stagionatura: 15 giorni

Salame al Pimentón piccante

Questo salame è fatto utilizzando il pimentón nella versione piccante che conferisce un gusto ancora più stuzzicante e saporito.



CODICE 000084 peso: 180 g con scatola
stagionatura: 15 giorni

Salame al Pepe garofanato

Un salame dal gusto insolito, realizzato con il pimento o pepe garofanato, una spezia portata in Europa dalla Giamaica da Cristoforo Colombo e che ritrova nel suo particolare sapore l'aroma della cannella, dei chiodi di garofano e della noce moscata.



CODICE 000086 peso: 180 g con scatola
stagionatura: 15 giorni

Salame all'Aglio Nero

L'Aglio Nero di Voghiera, ottenuto attraverso un lento e naturale processo di fermentazione dell'aglio che porta alla perdita del suo classico gusto pungente, arricchisce il salame di Varzi con note delicate e complesse, rendendo il suo gusto ancora più persistente. Ideale per un aperitivo raffinato e delizioso.



CODICE 000102 peso: 180 g con scatola
stagionatura: 15 giorni

Salame al vino rosso

Il vino rosso arricchisce il gusto di questo salame di Varzi con piacevoli e festose note di cantina. Al termine della normale stagionatura il salame viene immerso per 3 giorni circa nel vino rosso acquistando il colore rosso scuro dei tannini e le note vinose al naso.

CODICE 000081 peso: 550/650 g
CODICE 000088 peso: 350 g trancio SV
stagionatura: 15 giorni





Le specialità Vecchio Varzi®



I salumi Vecchio Varzi®, prodotti direttamente nello stabilimento Vecchio Varzi®, si contraddistinguono per l'altissima qualità delle materie prime e l'attenzione ai processi di lavorazione nel rispetto dei metodi tradizionali.

Lombata al Pinot

La Lombata al Pinot è una specialità Vecchio Varzi: si ottiene dal lombo del maiale che, dopo essere stato rifilato, viene posto in infusione per alcuni giorni nel Pinot bianco dell'Oltrepò Pavese. Viene in seguito salato e speziato e infine insaccato in budello naturale di qualità.



CODICE 000072 peso: 600/700 g
stagionatura: minimo 45 giorni

Pancetta tesa al ginepro

La Pancetta tesa al Ginepro Vecchio Varzi® è ottenuta dalla pancetta di suino pesante italiano, dalla quale viene accuratamente selezionata non la parte addominale ma quella laterale, caratterizzata da una striatura molto più lineare e da una maggiore visibilità della parte magra. Posta distesa sotto sale per alcuni giorni, viene in seguito ricoperta con bacche di ginepro, pepe e alloro.



CODICE 000060 peso: 0,75/1,5 kg
stagionatura: minimo 40 giorni



VECCHIO
VARZI

Le specialità Vecchio Varzi®

Lardo di Spallone

Il Lardo di Spallone Vecchio Varzi® è ricercato per la sua venatura rosso scuro, che si ottiene rifilando il pezzo dalla parte più alta e pregiata della spalla: una parte povera d'acqua, che consente di creare un prodotto in grado di conservare il suo sapore naturale senza aggiunta di grandi quantità di spezie. Il sapore dolce è, in questo caso, dato dal piccolo flusso di emoglobina che giunge nella zona donando anche un colorito più rosato rispetto al pallore che spesso contraddistingue i prodotti meno pregiati.



CODICE 000062 peso: 1/1,5 kg
stagionatura: minimo 40 giorni

CODICE 000064 peso: 350 g
trancio SV

Coppa stagionata

La Coppa stagionata è un prodotto della tradizione che presenta profumi e aromi inconfondibili, frutto di una lenta e sapiente stagionatura. Si contraddistingue per il colore rosso acceso con striature bianco-rosato e per il profumo delicato e sottile.



CODICE 000073 peso: 1,5 kg
stagionatura: minimo 4 mesi

Pancetta arrotolata stagionata

La Pancetta arrotolata è un salume tipico della tradizione italiana. Si tratta di un prodotto per intenditori per il quale la preparazione e la cura nella scelta degli ingredienti risultano essenziali. La Pancetta arrotolata Vecchio Varzi® è molto particolare: la grande percentuale di grasso le conferisce un profumo delicato, un gusto dolce e leggermente speziato molto gradevole, che riporta alla mente i sapori del passato.



CODICE 000069 peso: 5 kg
stagionatura: minimo 4-6 mesi





Le specialità Vecchio Varzi®

Guanciale dolce al pepe

Il Guanciale dolce al pepe Vecchio Varzi®, ottenuto da suini pesanti italiani, accuratamente selezionati, si caratterizza per una striatura di parte magra. Posto disteso sotto sale per alcuni giorni, viene in seguito ricoperto con un delizioso pepe aromatico e stagionato per oltre un mese. Al momento della vendita viene spazzolato del pepe in eccesso in modo da renderlo dolce e piacevole.



CODICE 000999 peso: 1/1,5 kg
CODICE 000998 peso: 350/500 g
trancio SV

Pasta di salame

Durante la produzione dei nostri salami una parte dell'impasto, già conciato e speziato, viene separato, prima di essere insaccato e confezionato sottovuoto. Nasce la pasta di salame Vecchio Varzi®, un ingrediente di eccellenza per i migliori risotti, per le paste fresche ripiene (agnolotti, plin e tante altre) e per arricchire di gusto e tradizione la creatività in cucina.



CODICE PA0001 peso: 0,5/1 kg

Cotechino

Il Cotechino Vecchio Varzi® è ottenuto da sole carni di suino italiano, con impasto a macinatura grossa aromatizzato con spezie, secondo l'antica tradizione dei salumieri varzesi. La composizione dell'impasto è molto simile a quella del salame di Varzi, con l'aggiunta delle cotiche di suino finemente tagliate, che conferiscono al cotechino la caratteristica consistenza mostosa e leggermente colloso, tipica dei salami cotti ottenuti dall'impasto di carni pregiate.

CODICE 000091 peso: 500 g

CODICE 000092 peso: 500 g
con astuccio

disponibile da ottobre a febbraio





VECCHIO
VARZI

I salumi in vaschetta

Salame di Varzi DOP

CODICE V00009 peso: 100 g

Lombata al Pinot

CODICE V00010 peso: 100 g

Pancetta tesa al ginepro

CODICE V00011 peso: 100 g

Lardo di spallone

CODICE V00012 peso: 100 g

Coppa stagionata

CODICE V00013 peso: 100 g

Guanciale dolce al pepe

CODICE V00028 peso: 100 g





I salumi tipici italiani

La Macelleria e Salumificio Mannori vanta oltre 60 anni di storia. Il crescente sviluppo a livello strutturale ha garantito un'alta qualità sul piano dell'eccellenza dei prodotti. La porchetta è il prodotto che meglio rappresenta l'esperienza e la tradizione del Salumificio Mannori.



• I prosciutti *Toscani* •

Prosciutto del contadino

Questo prosciutto si ricava da suini pesanti di origine italiana. La lavorazione prevede un primo raffreddamento, poi la rifilatura per dare al prosciutto la forma tipica e quindi la stagionatura, composta da una salatura breve e da un periodo di riposo di circa 3 mesi. A stagionatura ultimata i prosciutti vengono sugnati con un composto per impedire l'incrostazione della parte esterna e garantire un'asciugatura corretta.

CODICE 000791 disossato peso: 7,5/8,5 kg

CODICE TRA791 disossato peso: 1/1,2 kg (trancio)

CODICE 000792 con osso peso: 9/10 kg

Prosciutto toscano DOP

Il Prosciutto toscano DOP, ottenuto da suini pesanti di origine italiana, prevede una salagione "a secco" delle cosce (sale, pepe ed erbe aromatiche) che, dopo essere state lavate, asciugate e sugnate con un composto di farina, sale, pepe e strutto, vengono poste in luoghi ben aerati per subire una corretta stagionatura (10-12 mesi).

Il gusto particolarmente saporito di questo prosciutto è determinato dal maggior utilizzo di sale che il clima più caldo delle regioni centro-meridionali richiede rispetto a quanto succede nelle regioni settentrionali.

CODICE 000869 con osso peso: 8,5/9,5kg





I salumi tipici italiani

• Le specialità IGP •

Mortadella di Prato IGP

La Mortadella di Prato IGP viene prodotta utilizzando solo carni di suino italiano, macinate e impastate con lardelli di grasso e quindi unite alle spezie che contraddistinguono questo salume. La concia si compone di: sale, pepe nero in grani, polpa di aglio pestato e una speziatura composta da cannella, coriandolo, noce moscata e chiodi di garofano, ma l'ingrediente più originale è senz'altro l'Alkermes che contribuisce a dare un sapore e una colorazione molto particolare al prodotto. L'impasto insaccato viene quindi cotto per 12 ore.

CODICE 000793 peso: 2,5/3 kg



Finocchiona IGP

La Finocchiona IGP è un insaccato tipico toscano di carne di maiale aromatizzata con semi di finocchio e bagnata con vino rosso. Dopo la macinatura le carni vengono conciate con sale, pepe e aglio. Prima di procedere con la stagionatura vengono insaccate.

CODICE 000727 peso: 1,2 kg Finocchiona IGP intera piccola

CODICE TRA727 peso: 700 g Finocchiona IGP trancio sv

CODICE 000891 peso: 3,5/4 kg Finocchiona IGP intera

CODICE 000796 peso: 1/1,5 kg Finocchiona IGP trancio sv



• Le specialità di carne Calvana •

I Mannorini di Calvana

Wurstel artigianali prodotti con carne bovina di razza Calvana.

CODICE 000720 peso: 250 g



Bresaola di Calvana

La Bresaola di Calvana è un salume ottenuto con un processo di lavorazione artigianale effettuato su tagli di carne scelta di bovino di razza Calvana. La carne viene affinata asportando il grasso in eccesso e sottoposta ad un procedimento di salagione, a seguire viene fatta stagionare.

CODICE 000721 peso: 1/1,5 kg



Roast beef di Calvana

Il Roast beef è ottenuto unicamente da magatelli selezionati di carne Calvana, aromatizzati con sale e spezie naturali e cotti lentamente in forno a vapore.

CODICE 000735 peso: 0,9 /1 kg





I salumi tipici italiani

• Le altre specialità *Toscane* •

Porchetta trancio

La Porchetta, prodotta con carni di suini italiani, si ricava dal bustino, parte centrale del maiale, privata da prosciutto e spalla, che comprende il lombo, la pancetta e la rostitiana. Il bustino viene disossato, aromatizzato (sale, pepe, aglio, rosmarino e finocchietto selvatico), arrotolato, cucito e legato, quindi cotto in forno per diverse ore e infine raffreddato. La porchetta esternamente si presenta di un colore caramellato con croccante rosolatura esterna.

CODICE 000795 peso: 5/6 kg



Pancetta cotta

La Pancetta cotta si ricava dal cuore della pancia del maiale, salata e aromatizzata con erbe e cotta in forno.

CODICE 000797 peso: 1,5/2 kg



Arista cotta

L'Arista cotta si produce servendosi della lombata disossata del maiale. La carne, condita con sale, pepe, aglio, rosmarino e aromi, viene legata e cotta in forno a vapore.

CODICE 000785 peso: 0,8/1 kg trancio

CODICE TRA785 peso: 600/700 g trancio sv





I salumi tipici italiani

• Le altre specialità *Toscane* •



I Mannorini

I Mannorini sono wurstel artigianali prodotti con carne magra di maiale.

CODICE 000794 peso: 2x100 g



Capocollo

Il Capocollo al taglio è rosso scuro con presenza di venature di grasso di colore bianco. Questa particolare struttura con parte grassa intervallata da magra, conferisce al salume morbidezza e gusto. Il capocollo è caratterizzato da un sapore gentile e delicato, leggermente tendente al dolce e con un profumo inconfondibile. Il gusto è intenso nelle parti magre e delicato nelle parti grasse.

CODICE 000722 peso: 1/2 kg



Sopressata

La Sopressata è un prodotto cotto tipico che si trova sotto il nome di Capocchia o Sopressata. Per la produzione si utilizzano spolpo di testa, lingue e cotenne di maiale. Appena cotto, dopo 4/5 ore di bollitura, viene spezzettato e condito con sale, pepe, spezie, limone, aglio e prezzemolo; quindi impastato e infine insaccato in sacchetti di fibrous ricoperti di tela di yuta. Questo salume, una volta freddato in abbattitore, può essere consumato a temperatura ambiente nei giorni successivi.

CODICE 000723 peso: 2 kg





I salumi tipici italiani

Gran Dock nasce nel 1990 e tratta esclusivamente suini pesanti di origine piemontese.

La cura della filiera e la lavorazione artigianale, che avviene totalmente all'interno del sito produttivo, garantiscono prodotti di alta qualità che riprendono anche ricette tradizionali.



• Il crudo e le specialità di Cuneo •

Prosciutto crudo di Cuneo DOP

Il Prosciutto crudo di Cuneo DOP viene completamente lavorato in maniera artigianale. La coscia, massaggiata e "coccolata" con il sale, durante tutta la lavorazione e la stagionatura, viene presa in mano più volte da esperti stagionatori. Una delle caratteristiche di questo prosciutto è il "sale dolce", che grazie alla lavorazione, mantiene la sua naturale umidità e molti oligoelementi che donano al prosciutto un sapore delicato senza retrogusti amari.



CODICE DOC001 con osso
peso: 10 kg
stagionatura: min 24 mesi

CODICE DOC002 disossato
peso: 7,5/8 kg
stagionatura: min 24 mesi



Baroletta

La Baroletta è una pancetta marinata al Barolo e affumicata. L'immersione nel Barolo avviene non appena esaurita la fase della salatura a secco con sale marino e spezie.

Al termine di questo procedimento la pancetta viene avvolta nella cotenna e affumicata.



CODICE DOC003 peso: 2,5 kg

Lonzardock

Il Lonzardock è un carpaccio di lonza di suino con lardo. La lonza viene unita al lardo arricchito da erbe alpine e provenzali.



CODICE DOC005 peso: 1 kg



I salumi tipici italiani

• I crudi di Parma •

Prosciutto Parma Gran Riserva

Il Prosciutto di Parma segue un rigido disciplinare che regola le diverse fasi della lavorazione; di grande importanza è la scelta delle carni che devono essere di alta qualità. Le fasi di lavorazione sono numerose: la salagione, la pre-stagionatura, la sugnatura e la stagionatura finale.



CODICE DOC008 con osso
peso: 10/11,5 kg
stagionatura: 16 mesi

CODICE DOC006 disossato Addobbo
peso: 7,5/8 kg
stagionatura: 16 mesi

SALUMI
di PARMA

PROSCIUTTI
di SAN DANIELE

I salumi tipici italiani

• Gli altri salumi italiani •

Culatta con cotenna disossato

La Culatta è un prodotto di salumeria ottenuta dalla lavorazione della coscia di maiali nazionali e sottoposta a diversi processi tra cui: salatura, dissalatura e due momenti di stagionatura diversi. Il prodotto finito ha forma allungata ampiamente rivestito da cotenna e sugna.



CODICE 000861 peso: 4/5 kg

Fiocco di prosciutto con cotenna

Il Fiocco stagionato è un prodotto ottenuto dalla lavorazione della coscia di maiali nazionali. Le fasi di lavorazione sono diverse, tra cui: salatura e dissalatura, legatura e stagionatura.



CODICE 000860 peso: 2 kg

Gola stagionata

La Gola stagionata viene prodotta dalla lavorazione di carni di maiali nazionali; il prodotto finito è rivestito da cotenna e sugna. Le fasi di lavorazione sono: salatura e dissalatura, riposo, asciugatura, una prima stagionatura a cui segue la sugnatura e la stagionatura finale.



CODICE 000859 peso: 2/2,5 kg

Prosciutto San Daniele

Il Prosciutto San Daniele viene prodotto utilizzando carni attentamente selezionate. La stagionatura minima garantita è di 14 mesi.



CODICE 000827 con osso peso: 10/11 kg
CODICE 000828 disossato peso: 7/7,5 kg



I salumi tipici italiani

• Le Mortadelle Bidinelli •

Mortadella tradizionale

La Mortadella Bidinelli viene prodotta ancora oggi secondo la ricetta tradizionale che prevede l'utilizzo di pochi ingredienti, tutti di origine naturale: le carni di maiali italiani interamente lavorate in Italia così da poter garantire il controllo della filiera fin dall'allevamento; il "trippino" ovvero lo stomaco del suino che determina il gusto e la consistenza tipica di questo salume; il "lardello" cioè i piccoli cubetti bianchi che compaiono nella fetta e che non derivano dal lardo ma dalla gola, più resistente alla cottura.



CODICE BID001	peso: 1/1,2 kg
CODICE BID002	peso: 2,5 kg
CODICE BID003	peso: 5/6 kg
CODICE BID005	peso: 12 kg

Mortadella al tartufo

La ricetta tradizionale si arricchisce della presenza del tartufo lavorato dal fresco, intero e non sbriciolato, che conferisce alla mortadella un'eleganza al palato unica e inconfondibile.

CODICE BID011/T	peso: 1/1,2 kg
CODICE BID012/T	peso: 2,5 kg
CODICE BID013/T	peso: 5/6 kg
CODICE BID015/T	peso: 12 kg



Mortadella al pistacchio

La ricetta tradizionale si arricchisce della presenza del pistacchio verde di Bronte DOP il cui gusto tendente al dolce, assolutamente non salato (tratto distintivo per riconoscerlo dalle imitazioni) conferisce alla mortadella una dolcezza al palato piacevole e appetitosa



CODICE BID006/P	peso: 1/1,2 kg
CODICE BID007/P	peso: 2,5 kg
CODICE BID008/P	peso: 5/6 kg
CODICE BID010/P	peso: 12 kg

Salame rosa

Questo salume considerato "il salame della festa" nella tradizione gastronomica emiliana, è prodotto utilizzando i tagli nobili delle carni dei suini. È considerato il salame artigianale per antonomasia perché le parti grasse non vengono macinate ma tagliate al coltello

CODICE BID016	peso: 1,5 kg
----------------------	--------------





I salumi tipici italiani

La famiglia Branchi lavora nel settore delle carni suine dall'immediato dopoguerra; la produzione esclusiva di cotti di alta qualità contraddistingue Branchi Prosciutti: materie prime italiane, lavorazioni manuali, pochi e sceltissimi ingredienti buoni e naturali.



• I cotti di Branchi •

Prosciutto cotto '60 **Alta Qualità**

L'eccellenza della produzione Branchi. Un prosciutto prodotto come si faceva una volta: salatura manuale in arteria ed una lenta maturazione per conferirgli la giusta morbidezza. Questo prosciutto, unico nel panorama italiano, non contiene aromi, naturali o artificiali, ma solo un'infusione di spezie; inoltre è privo di zuccheri: la nota dolce è data dall'utilizzo del miele. Nel 2011 è stato eletto dal Gambero Rosso il miglior cotto d'Italia.



CODICE 000892 peso: 9,5/10,5 kg

Prosciutto cotto coscia nazionale allo straccio

Il Prosciutto cotto allo straccio viene prodotto utilizzando cosce di produzione Parma. Prima della cottura viene avvolto in uno straccio che conferisce al prodotto l'aspetto tipico. Successivamente viene legato interamente a mano.



CODICE 000816 peso: 10/11 kg

Prosciutto cotto **coscia nazionale**

Il Prosciutto cotto si ottiene da cosce di suino nostrane. La lavorazione tipica prevede una fase di salagione seguita da quella di cottura.

CODICE 000831

peso: 4,5/5 kg
a metà sv

CODICE 000893

peso: 10/11 kg



Prosciutto cotto arrosto **senza osso**

Il Prosciutto cotto arrosto, dopo aver subito un processo di salagione a mano in arteria, si caratterizza per un gusto leggero e saporito dovuto alla arrostitura in forno e alla croccante doratura della cotenna.

CODICE 000894

peso: 3,5/4,5 kg
a metà sv

CODICE 000809

peso: 8/9 kg





I salumi tipici italiani

• I cotti di Branchi •



Fiocco affumicato

Il Fiocco affumicato viene prodotto utilizzando cosce di produzione Parma. La salagione viene fatta direttamente in arteria, tecnica che permette una distribuzione capillare della salamoia mantenendo integra la struttura del prosciutto attraverso il circuito arterioso della coscia. Solo successivamente si procede all'affumicatura.

CODICE 000863 peso: 3/4 kg



Prosciutto cotto scelto “Magnolia”

È prodotto utilizzando cosce di suino nostrane legate interamente a mano.

CODICE 000818 peso: 9/10 kg



Culatta di prosciutto cotto nostrano

La Culatta di prosciutto cotto viene prodotta utilizzando cosce di produzione Parma e viene legata interamente a mano.

CODICE 000866

peso: 4/4,5 kg
a metà





I salumi tipici italiani

• Le bresaole Paganoni •

Paganoni è un'azienda che, da 3 generazioni, affonda le proprie origini nella tradizione e nell'arte salumiera valtellinese.

Nasce negli anni '80 dalla passione di Paride Paganoni e diventa in poco tempo una delle aziende più conosciute tra i produttori di bresaola della Valtellina fino ad entrare nel 2001 nel consorzio per la

tutela della Bresaola della Valtellina IGP. Dal piccolo stabilimento di Caiolo alla nuova sede di Chiuro la passione per il lavoro, l'attenta selezione delle materie prime e la lavorazione artigianale, sono gli elementi che hanno permesso un costante miglioramento e una espansione anche fuori dai confini della Valtellina.



• Le bresaole •

Bresaola IGP

È la bresaola tutelata dal Consorzio che ne garantisce l'elevata qualità. Si produce utilizzando carni bovine di vitellone lavorate secondo il procedimento classico; la salatura avviene a secco con l'aggiunta di aromi naturali e la stagionatura segue quanto previsto dal disciplinare: si ottiene così un prodotto dal gusto raffinato.

CODICE PAG001 peso: 1,5/2 kg



Bresaola Maestosa

È una bresaola prodotta selezionando le carni bovine delle razze più pregiate quali chianina, piemontese, garronese e limousine, di cui si utilizza esclusivamente il cuore della punta d'anca rifilato a mano e lavorato secondo una ricetta tramandata da generazioni.

CODICE PAG002 peso: 6/7 kg



Bresaola di Scottona

È una bresaola prodotta selezionando il cuore della punta d'anca di carne scottona austriaca che si distingue per il gusto succulento e per la morbidezza. La marezzatura tipica di questa carne (piccole venature di grasso nella massa muscolare) permette di ottenere un prodotto dolce anche dopo una lunga stagionatura.

CODICE PAG003 peso: 3 kg



Bresaola a basso contenuto di sale

CODICE PAG020 peso: 80 g busta





Paganoni
Bresaola, naturalmente.

I salumi tipici italiani

• Le bresaole •

Bresaola di Wagyu

La carne Wagyu si ottiene da una razza di manzo giapponese che si differenzia da tutte le altre razze bovine per la maggior capacità di immagazzinare molto più grasso tra le fibre muscolari: questa particolare caratteristica, unita ad un allevamento all'aperto e ad una alimentazione unicamente a base di grano, riso e fieno, rende la carne Wagyu, ricca di grassi insaturi e con una intensa marezzatura, particolarmente tenera e dolce.

CODICE PAG004 peso: 2,5 kg



Carpaccio di Bresaola

Il carpaccio di bresaola unisce il sapore della bresaola alla freschezza del carpaccio. Ottenuto dalla lavorazione della punta d'anca, questo prodotto prevede una leggera fase di asciugatura invece del tradizionale processo di stagionatura.

CODICE PAG007 peso: 2 kg





Paganoni
Bresaola, naturalmente.

I salumi tipici italiani

• Specialità di selvaggina •

Slinzega

La slinzega è un salume tipico valtellinese simile alla bresaola e si differenzia per sapore, metodo di trasformazione, per forma, dimensione e speziatura oltre che per un periodo di stagionatura più lungo: il sapore che ne deriva è nettamente più deciso di quello della bresaola tradizionale.

CODICE PAG008 Cervo peso:
350/500 g



CODICE PAG009 Cinghiale peso: 350 g



• Altre specialità •

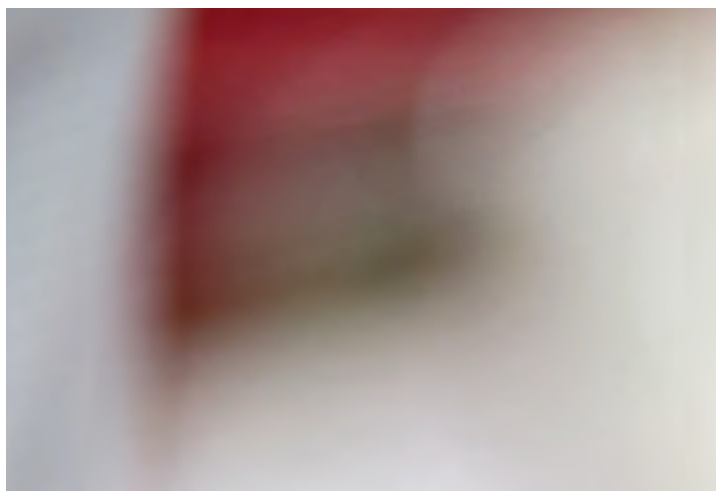
Speck

Lo Speck nasce dalla tradizione di far stagionare le carni accanto al focolare conferendo così il caratteristico aroma di fumo.

Oggi la produzione avviene in impianti moderni che garantiscono una costanza qualitativa sempre rispettando la tradizione che prevede: selezione di materie prime pregiate, lavorazione artigianale e taglio a doppia fesa” che richiede una stagionatura più lunga ma permette alla carne, all’aria di montagna e alla affumicatura di esprimersi in un perfetto equilibrio.

CODICE PAG010 peso: 6/6,5 kg





I SALUMI E LE SPECIALITÀ IBERICHE *de Bellota*

JOSELITO®
DECLARADO EL MEJOR JAMÓN DEL MUNDO







1868-2018

JOSELITO 150

I salumi iberici de Bellota

• Joselito: maiale iberico •

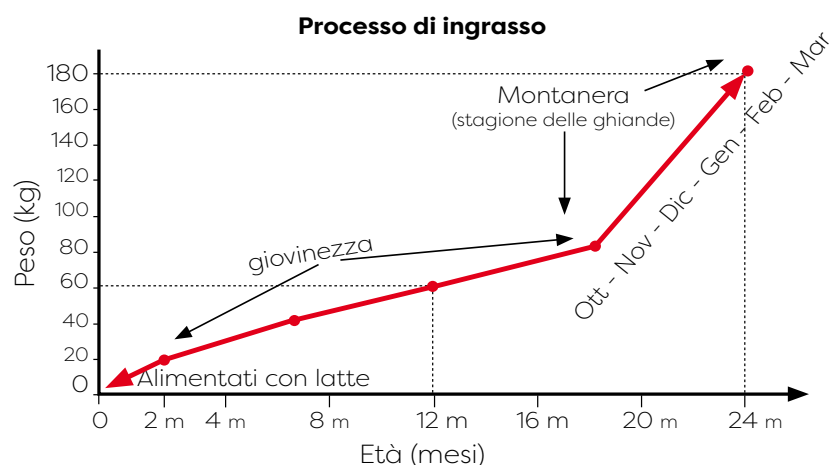
I maiali Joselito vivono in completa libertà nel proprio ecosistema naturale, il pascolo, per circa 2 anni, alimentandosi principalmente di ghiande e erba e dispongono di circa 3 ettari di terreno ciascuno.

Per i primi 6/8 mesi i maiali vengono allattati dalla madre e successivamente, durante la giovinezza, mangiano quasi esclusivamente erba.

Solo per gli ultimi 6/8 mesi l'alimen-

tazione è composta prevalentemente dalle ghiande, che crescono sugli alberi centenari di leccio, sughero e quercia nei pascoli di proprietà: un'alimentazione completamente naturale responsabile della qualità benefica per la salute che possono dare i prosciutti e gli altri prodotti Joselito. Le ghiande contengono un alto livello di acidi grassi monoinsaturi che influiscono positivamente nel tasso di cole-

sterolo del sangue, aiutando a ridurre il "colesterolo cattivo" e aumentando il "colesterolo buono". Le ghiande inoltre contengono un flavonoide chiamato "quercetina" utile per la sua alta attività antiossidante. I maiali Joselito mangiano liberamente nei pascoli anche l'erba fonte di proteine e vitamina E che si assorbe e accumula nelle loro carni.



• Il processo di stagionatura 100% naturale •

SALAGIONE



ASCIUGATURA



STAGIONATURA





1868-2018

JOSELITO 150

I salumi iberici de Bellota

Joselito seleziona i caratteri genetici più puri e alleva in proprio gli animali che a loro volta passano una severa selezione di qualità. Adattato per lo sfruttamento dei pascoli, il suino iberico cresce in libertà alimentandosi con le ghiande delle querce, dei lecci e dei sugheri.

Questa razza è caratterizzata da una pelle scura e uno zoccolo nero, e da una particolarità fisiologica che produce infiltrazioni di grasso nei suoi muscoli, conferendo succulenza, aroma e sapore incomparabili. L'animale è macellato ai 18 mesi, quando il suo peso oscilla intorno ai 160 kg.

• Jamon e Paleta Gran Reserva •

Salatura

La lieve salatura di Joselito conferisce il tocco di dolcezza che lo caratterizza e che permette la stabilizzazione degli enzimi e la conservazione della carne in attesa del processo di stagionatura.

Assestamento

Le condizioni climatiche della regione favoriscono la fase chiamata "assestamento". Durante l'inverno il sale penetra lentamente con conseguente perdita d'acqua fino a raggiungere un equilibrio.

Stagionatura

Durante la primavera e l'estate avviene ciò che viene definito "el sudado" del prosciutto: il grasso si scioglie e penetra nelle fibre muscolari che si impregnano dell'aroma caratteristico del prosciutto Joselito.



Cantina

Le cantine naturali, scure e silenziose, sono uno dei fattori determinanti per la qualità dei prosciutti. La permanenza in cantina permette di affinare gli aromi e di ottenere le caratteristiche organolettiche di ciascuno dei prodotti Joselito.

Sondaggio

Ultima fase in cui si realizza una rigorosa selezione: "el calado" è la tecnica con la quale si verificano le caratteristiche organolettiche del prosciutto Joselito. Si realizza introducendo un sottile e piccolo osso di cavallo nella parte inferiore/superiore del prosciutto per sentirne l'aroma, ciò che determina la qualità del prodotto".

Jamon Joselito Gran Reserva

**CODICE 000832**

con osso, peso: 9/11 kg

stagionatura: min 42 mesi**CODICE 000833**

disossato, peso: 5/5,5 kg

stagionatura: min 42 mesi

Paleta Joselito Gran Reserva

**CODICE 000834**

disossato, peso: 2,5/3 kg

in cassetta di legno

stagionatura: min 24 mesi**CODICE 000885**

disossata, peso: 2,5/3 kg

stagionatura: min 24 mesi**CODICE 000915**disossata divisa a metà,
peso: 1,2 kg**stagionatura:** min 24 mesi



1868-2018

JOSELITO 150

I salumi iberici de Bellota

• Le specialità Iberiche •



Lomo di Joselito

Il Lomo di Joselito si caratterizza per un aroma intenso e dolce; sfumate scintille di pimentón ci riportano nei campi di ghiande e verdi prati. La struttura, gradevole e morbida, esplode nel palato in modo sottile e completo.

CODICE 000835 peso: 1/1,3 kg
CODICE 000945 peso: 500/600 g



Coppa di Joselito

La Coppa marinata con sale marino, pepe e aglio è insaccata nell'intestino già sottoposto ad un processo di maturazione, garantendone l'aroma e il sapore caratteristici.

CODICE 000883 peso: 1/1,2 kg

Pancetta di Joselito

La Pancetta di Joselito è il pezzo costituito dal tessuto sottocutaneo di pelle, ottenuto dalle regioni toraciche e addominali, integrato dalla pelle, dal tessuto grasso venato e dal tessuto muscolare. Subisce un processo di salatura/marinatura che garantisce l'aroma e il sapore caratteristici.

CODICE 000841 peso: 2/2,5 kg



Papada di Joselito (guanciale)

La Papada (guanciale) viene ottenuta dalle regioni del collo e dai muscoli inferiori del medesimo. Il processo di salatura/marinatura garantisce una buona stabilità, un aroma e un sapore caratteristici.

CODICE 000842 peso: 2/2,5 kg





1868-2018

JOSELITO 150

I salumi iberici de Bellota

• Le specialità Iberiche •



Chorizo di Joselito

Il Chorizo di Joselito viene prodotto con tagli nobili; sapore intenso e succoso che riflette il perfetto equilibrio tra la struttura della carne e il pimentón. Unico e inimitabile.

Stagionatura

5-6 mesi in solai e cantine naturali che permettono al prodotto di raggiungere le magnifiche sfumature di aroma e sapore.

CODICE 000837 peso: 1/1,5 kg



Chorizo Vela di Joselito

Il Chorizo Vela di Joselito viene prodotto con carni di suino tritate a cui si aggiungono sale marino, pimentón, aglio e zucchero, impastate e insaccate; si contraddistingue per il colore rosso e per l'aroma ed il sapore caratteristici.

CODICE 000898 peso: 250/350 g



Salchichón di Joselito

Il Salchichón di Joselito viene prodotto con tagli nobili: aroma intenso, struttura carnosa e succosa, ottimo equilibrio tra il grasso, la carne magra, pimentón e aglio.

Stagionatura

5-6 mesi in solai e cantine naturali.

CODICE 000838 peso: 1/1,2 kg

CODICE 000886 peso: 250/350 g
Salchichón Vela



• Le specialità Iberiche in busta •

Jamon Vintage 2013 Joselito

CODICE 000900 peso: 70 g

Jamon Joselito Gran Reserva

CODICE 000846 peso: 70 g

Paleta Joselito Gran Reserva

CODICE 000847 peso: 70 g

Lomo di Joselito

CODICE 000848 peso: 70 g

Chorizo di Joselito

CODICE 000849 peso: 70 g

Salchichón di Joselito

CODICE 000850 peso: 70 g





I salumi iberici *de Bellota*

• I Cofanetti Joselito •

Cofanetto di Joselito con 4 buste preaffettato da 70 g: Jamon, Lomo, Chorizo, Salchichón.

CODICE 000845

peso: 4 x 70 g



8 buste Jamon Joselito preaffettato 70 g;
1 trancio Pancetta Joselito 500/600 g; 1/2
caña de Lomo 500 g; 1/2 Chorizo 500 g;
1/2 salchichón 500 g; ricettario Joselito 3
stelle Michelin; grembiule Joselito; pinza;
libro Joselito 150 anni.

CODICE 000948

1 Jamon Joselito (7-8 kg); grembiule Joselito; manuale di taglio e conservazione; morsa

CODICE 000944 peso: peso: 7/8 kg





I salumi iberici *de Bellota*

La razza iberica è il primo fattore di qualità del maiale, unito all'allevamento in piena libertà e all'alimentazione naturale. Il maiale iberico è un animale di grandezza e proporzioni medie con pigmentazione scura. Ha zampe molto lunghe e fini, testa piccola, guancia grande e muso affilato. CJ ha i suoi pascoli nella zona più vocata della penisola iberica e lì, tra querce e lecci, alleva i suoi maiali in un ecosistema perfetto. CJ dedica da generazioni la massima atten-

zione alla lavorazione manuale, rispettando i processi tradizionali della salatura e stagionatura in ambienti naturali. Il tempo è il principale alleato, per dare al prosciutto CJ il sapore e l'aroma che lo caratterizza e che lo differenzia: un'opera maestra. Il sale marino è l'unico conservante utilizzato perché solo il sale garantisce l'arte della conservazione naturale. Bianco e cristallino, con la sua purezza accompagna il sapore del Jamon Iberico de Bellota CJ.



• Jamon Ibérico de Bellota •

Jamon Ibérico de Bellota

Con la stagionatura in ambienti naturali, inizia un lavoro lungo, paziente e controllato. Il Jamon Ibérico de Bellota acquisisce il suo equilibrio grazie all'aria pura e al freddo della Sierra che fanno maturare ogni singolo pezzo. Prima di ottenere un Jamon Ibérico de Bellota pronto per la nostra tavola passano almeno tre anni di attesa

nelle cantine, con le corrette condizioni di umidità, temperatura e ventilazione. Il Jamon Ibérico CJ fa parte dei prodotti ideali per la dieta mediterranea ed è ricco di proteine, vitamine e sali minerali e non contiene né glutine né lattosio. Il prosciutto e la spalla CJ non contengono nessun tipo di conservante o additivo artificiale.



CODICE 000851

con osso peso: 9/10 kg

stagionatura: min 36 mesi

CODICE 000852

disossato peso: 4/4,5 kg

stagionatura: min 36 mesi

• Jamon Ibérico e Paleta in busta •

Jamon Ibérico de Bellota CJ



CODICE 000950

peso: 70 g

Paleta CJ



CODICE 000951

peso: 70 g



I SALUMI E LE SPECIALITÀ *iberiche*







I salumi e le specialità Iberiche

Sotoalbos è un'azienda a conduzione familiare che dal 1970 seleziona i migliori maiali di razza iberica per la produzione di Jamon e Paleta seguendo il metodo tradizionale.



• I salumi iberici de Bellota - 100% razza iberica - 50% razza iberica •

I salumi iberici de Bellota sono prodotti utilizzando esclusivamente carni provenienti da maiali di discendenza iberica al 100% (madre e padre 100% razza iberica) o al 50%, allevati in libertà e nutriti con una dieta a base di ghiande. Il Jamon Ibérico de Bellota, ottenuto dalla parte posteriore del maiale, stagiona oltre 3 anni in cantine naturali, ha un profumo intenso ed un sapore dolce e morbido. La Paleta, ottenuta dalla parte anteriore del maiale, si caratterizza per una stagionatura più breve e per un sapore più intenso.

Jamon Ibérico de Bellota 100% razza Iberica

CODICE SA0009 con osso
peso: 9/10 kg
stagionatura: min 36 mesi



Jamon Ibérico de Bellota 50% razza Iberica

CODICE SA0010
con osso
peso: 9/10 kg
stagionatura: 36 mesi



CODICE SA0011
disossato
peso: 5 kg
stagionatura: 36 mesi



CODICE SA0014
peso: 100 g

Paleta Ibérica de Bellota 50% razza Iberica

CODICE SA0012 con osso
peso: 5/6 kg



CODICE SA0015
peso: 100 g

Chorizo Ibérico de Bellota 50% razza Iberica

CODICE SA0013
peso: 1,2/1,5 kg





I salumi e le specialità Iberiche

• I salumi iberici de Cebo - 50% razza Iberica •

I salumi iberici de Cebo si caratterizzano per l'utilizzo di carni provenienti da maiali di razza non pura ma incrociata con altre. Il maiale iberico de Cebo viene alimentato prevalentemente con cereali naturali che conferiscono ai prosciutti un sapore dolce e delicato. Il metodo tradizionale delle serre di Huelva e Salamanca, che Sotoalbos utilizza, prevede una fase di stagionatura di almeno 24 mesi in cantine artigianali. I costanti controlli di qualità garantiscono un prodotto che conserva intatte tutte le sue caratteristiche organolettiche.

Paleta Ibérica de Cebo (disossata) 50% razza Iberica

La Paleta Ibérica de Cebo è prodotta con la parte anteriore del maiale.

CODICE SA0003 peso: 2/2,5 kg



Jamon Cocido Ahumado

Il Jamon Cocido Ahumado, di qualità extra, è caratterizzato da un colore rosato, da un aroma dolce e da un sapore delicato e poco salato.

CODICE LP0001
con osso peso: 10/11 kg



Jamon Ibérico de Cebo 50% razza Iberica

Il Jamon Ibérico de Cebo, prodotto con la parte posteriore del maiale, subisce in primis un processo di salatura, quindi di asciugatura e infine di stagionatura. Il Jamon si caratterizza per un colore che va dal rosa al rosso porpora e per una carne poco fibrosa; il sapore è delicato e poco salato.

CODICE SA0001
con osso
peso: 8,5/10 kg

CODICE SA0002
disossato
peso: 4/5 kg



I salumi e le specialità Iberiche

L'azienda Loza, fondata nel 1920 ha sempre avuto come obiettivo quello di ottenere prodotti di alta qualità iniziando da una accurata selezione delle materie prime utilizzate e da un'attento controllo dei processi produttivi.

Il segreto di Loza è lasciare al Jamon tutto il tempo necessario per una stagionatura ottimale che ne esalti le qualità organolettiche.



Jamon Serrano

Il Jamon Serrano viene prodotto con maiali di razza Duroc. Il segreto di questo prosciutto è la giusta quantità di sale utilizzata nel processo di salatura frutto di una esperienza pluriennale; successivamente il prodotto è sottoposto ad un processo di asciugatura e infine di lenta stagionatura in cantine appositamente selezionate.

CODICE LZ0001
con osso
peso: 7,5/8,5 kg

CODICE LZ0002
disossato
peso: 5/5,5 kg





I salumi e le specialità Iberiche

Torre de Nuñez è un'azienda fondata 50 anni fa a Lugo, in Galizia. Da sempre dedita alla produzione di prosciutti Serrano e salumi spagnoli, ottenuti unicamente dalla lavorazione di carni di maiali razza Duroc, caratterizzate da una succosità e tenerezza che non ha uguali.



• Jamon Serrano e salumi iberici - razza Duroc •

Jamon Serrano Gran Reserva – razza Duroc

Ottenuto seguendo il tradizionale processo artigianale galiziano, questo prosciutto si caratterizza per il suo sapore delicato, il profumo gradevole e per il basso contenuto di sale: il 25% in meno rispetto alla media dei prodotti della sua categoria, approvato dalla Spanish Heart Foundation.

CODICE TDN368

con osso peso: 8 kg
stagionatura: min 18 mesi

CODICE TDN375

disossato peso: 6 kg
stagionatura: min 18 mesi
Alto rendimento



Chorizo Imperial

Il Chorizo Imperial, prodotto con una selezione di carne di suino di razza Duroc e pancetta, condita con sale, paprika e altre spezie, viene insaccato in budello naturale e sottoposto a stagionatura.



CODICE TDN007
peso: 800 g

• I cofanetti Torre de Nuñez •

Cofanetto regalo “Jamon Serrano Gran Reserva”

1 Jamon Reserva, morsa, coltello.

CODICE TDN523

peso: 7 kg ca



• Le specialità

Morcilla

La Morcilla è un sanguinaccio prodotto con carne di maiale, paprika e cipolla, insaccato in budello naturale e posto ad essiccare fino a raggiungere la giusta stagionatura.



CODICE TDN438 peso: 250 g



CECINAS PABLO

I salumi e le specialità Iberiche

Cecinas Pablo, nata come macelleria nel centro di Astorga, è un'azienda a conduzione familiare che realizza prodotti di alta qualità partendo da un'attenta selezione delle materie prime, lavorate secondo processi produttivi tradizionali integrati con tecnologie di ultima generazione.



• La Cecina de Leon •

Le Cecinas di Cecinas Pablo vengono prodotte utilizzando unicamente carni di bovino adulto e sale, senza utilizzo di additivi e conservanti artificiali in nessun momento della lavorazione.

Dopo averli selezionati attentamente i pezzi migliori sono sottoposti a un processo di salagione al termine del quale le carni vengono lavate per eliminare il sale in eccesso. Il processo di produzione pro-

segue con una fase di essiccazione quindi di affumicatura con legno di rovere o leccio; la fase di stagionatura avviene in cantine dove le Cecinas acquisiscono il loro caratteristico sapore e aroma.

Cecina Curada Pulida

La Cecina Curada Pulida, prodotta con la parte della "Contra" si caratterizza per una forma più arrotondata, con infiltrazioni di grasso simili a quelle del Jamon e un sapore intenso.

CODICE CP0002 peso: 3,5/4 kg



Cecina Curada 1/2 Babilla e 1/2 Tapa

La Babilla, la parte più succulenta e semplice da pulire, ha una consistenza più morbida, perfetta per le lavorazioni culinarie. La Tapa, pezzo a forma conica e piatta, ha un sapore ed una consistenza più marcati.



CODICE CP0001 peso: 2/3,5 kg

Pastrami

In origine era un metodo di conservazione della carne che da cruda veniva posta sotto salamoia, essiccata, condita con varie spezie, affumicata e cotta al vapore.

Il Pastrami di Cecina Pablo si differenzia da quello diffuso negli Stati Uniti per una consistenza più carnosa e per un gusto più incisivo



CODICE CP0003 peso: 1,5/2 kg

Cecina curada pulita preaffettata in astuccio



CODICE CP0005 peso: 100 g



LE CARNI

JOSELITO®
DECLARADO EL MEJOR JAMÓN DEL MUNDO

DISCARMONTES

Rusti
Arrosticini | COLLECTION

castaing





1868-2018

JOSELITO 150

Le carni

• Le carni iberiche de Bellota •



La carne di Joselito viene lavorata tra gennaio e marzo; quella fresca è disponibile solo durante i mesi di macellazione mentre quella congelata è disponibile negli altri mesi dell'anno.

Lomo de Cerdo Ibérico de Bellota

Contiene un'elevata infiltrazione di grasso che rende questa carne tenera e morbida in modo ineguagliabile.



CODICE 000976 peso: 700 g

Presa de Cerdo Ibérico de Bellota

La Presa è il taglio nobile del suino iberico (si tratta della sommità del lombo) e si caratterizza per l'equilibrio dal punto di vista dei valori nutrizionali.



CODICE 000977 peso: 650 g

Secreto de Cerdo Ibérico de Bellota

Il Secreto è la parte grande e appiattita, a forma di ventaglio, che durante la lavorazione del canale rimane attaccata alla pancetta. Nota anche come "cruceta de ibérico" ha un elevato contenuto di grassi, che conferiscono il tipico aspetto venato.



CODICE 000978 peso: 2 x 350 g

Pluma de Cerdo Ibérico de Bellota

La Pluma è la parte ottenuta dalla rottura della lombata ed è molto ricca di grassi intramuscolari che la rendono morbida e succulenta. L'elevata concentrazione di acido oleico le conferisce un sapore inconfondibile.



CODICE 000979 peso: 2 x 300 g



1868-2018

JOSELITO 150

Le carni

• Le carni iberiche de Bellota •



Pluma Alta de Cerdo Ibérico de Bellota

La Pluma alta, posta sopra la pluma sulla punta del lomo, si caratterizza per una grande infiltrazione di grassi che la rendono morbida e succulenta.



CODICE 000985 peso: 3 x 300 g

Cabezada de Cerdo Ibérico de Bellota

La Cabezada si trova nella zona lombare in direzione del cranio, ed è estremamente consistente. Il grasso infiltrato la rende estremamente gustosa se cotta alla brace.



CODICE 000980 peso: 2,5 kg

Abanico de Cerdo Ibérico de Bellota

L'Abanico è il pezzo triangolare che si trova dietro alla testa, nella parte posteriore del collo. Si caratterizza per la presenza di grasso intramuscolare tipica delle carni di suini iberici.



CODICE 000984 peso: 4 x 200 g

Chicas (Picadillo) de Cerdo Ibérico de Bellota

Le Chicas (Picadillo) sono pezzi di tagli nobili di suino iberico tritati e amalgamati con sale marino, pimentón, aglio e zucchero. Si caratterizzano per la colorazione, per il sapore e odore tipici.



CODICE 000983 peso: 500 g



Le carni

• Le carni iberiche •



Discarmontes, azienda situata a Jerez, nel sud della Spagna, con più di 25 anni di esperienza nel settore delle carni iberiche di qualità, è specializzata nel servire il canale Ho.Re.Ca in tutta la Spagna. I suoi formati e packaging sono pensati per i ristoranti e gli chef e viene utilizzata esclusivamente carne iberica certificata.

Le carni provengono da maiali iberici allevati nelle “Dehesas” (pascoli), in un ambiente naturale unico: estesi boschi aperti di lecci e sugheri, con un sotto-

bosco costituito da praterie e arbusti. Molte delle proprietà più apprezzate del maiale iberico, e il suo gusto unico, sono dovute proprio al tempo che trascorre in questi pascoli dove si nutre di ghiande ed erbe.

Tutela dell'ambiente, rigorosi controlli in ogni punto della filiera produttiva e professionalità sono i motivi per cui i prodotti Discarmontes sono scelti dai migliori chef per la preparazione di piatti sia tradizionali che di avanguardia.



French Rack 10 costillas

È considerato una delle parti più nobili del maiale, apprezzato per il sapore, la succosità e la ricchezza di aromi delle carni, soprattutto perché comprende parte delle costole. Non ha un elevato contenuto di grassi, ma l'infiltrazione degli stessi è sufficiente per rendere il French Rack tenero e gustoso. Ideale per barbecue.



CODICE DIS91051

peso: 2,5 kg



Le carni

• Le carni iberiche •



“Carillera” de Cerdo Ibérico Guance di maiale Ibérico

È un pezzo ottenuto dalla testa del maiale, caratterizzato per il suo basso contenuto di grassi e per il colore rosso tenue. È un taglio richiesto per la sua tenerezza, adatto a diverse preparazioni; una volta cotto la sua consistenza gelatinosa lo rende una prelibatezza.



CODICE DIS1040
peso: 6 x 90 g

Secreto de Cerdo Ibérico

Questa parte del maiale, conosciuta anche come “cruceta de ibérico”, si caratterizza per la forma a ventaglio e per il suo elevato contenuto di grassi.



CODICE DIS1020
peso: 500 g

Pluma de Cerdo Ibérico

La Pluma si caratterizza per una grande infiltrazione di grassi che la rendono gustosa, aromatica e con una ottima consistenza. Adatta per preparazioni alla griglia o arrosto.



CODICE DIS1070
peso: 2 x 300 g



DISCARMONTES

Le carni

• Gli hamburger di carne iberica •



Hamburger di Carillera de Cerdo Ibérico

Questo hamburger, prodotto con le carni della guancia del maiale, ha un basso contenuto di grassi e si caratterizza per la sua morbidezza.

**CODICE DIS2510**

peso: 150 g

Hamburger di Pluma de Cerdo Ibérico

Ottenuto da uno dei pezzi più teneri del maiale con un'ottima infiltrazione di grassi: un hamburger dall'aroma straordinario, tenero e gustoso. Ideale per essere cotto sul barbecue, arrosto o alla griglia.

**CODICE DIS1150**

peso: 150 g



Le carni

• Arrosticini di Rustì •



La tradizione è quello che ispira questo progetto: l'arrosticino è un piatto tipico della cucina abruzzese realizzato da sempre con carne di ovino. Rustì ha trasformato questo piatto della tradizione in un prodotto adatto per il finger/street food ma anche alla cucina gourmet individuando diversi metodi di cottura, adatti sia alla ristorazione che alla realtà domestica.



Arrosticini di ovino

CODICE RUS001

peso: 30 g (confezione: 2,3 kg)

CODICE RUS007

peso: 30 g (confezione: 4,6 kg)



Rustì
Arrosticini | COLLECTION



castaing

Il Foie Gras

La Maison Castaing, fondata nel 1925 e oggi rappresentata dalla quarta generazione, si trova nella regione "Aquitaine", dove si concentra il 50% della produzione di Foie Gras. Questa regione, al confine con i Pirenei e bagnata dall'Oceano Atlantico, è caratte-

rizzata dal clima oceanico e dalla presenza di grandi boschi, che creano l'ambiente ideale per l'allevamento delle anatre. Castaing da sempre lavora con piccole aziende agricole locali e predilige l'allevamento in totale libertà e con un'alimentazione naturale.



• L'allevamento •

Le anatre "Mulards" di Castaing vivono in completa libertà e sono alimentate naturalmente con mais, grano e orzo: questo tipo di allevamento produce carni succose con un sapore selvatico intenso ma non forte. Castaing ha scelto un allevamento di tipo estensivo (secondo la normativa francese "Label Rouge"), praticato in meno del 5% del totale degli allevamenti francesi:

Anatre

Le anatre "Mulards" hanno bisogno di un lungo periodo di crescita. Per i primi 90 giorni vivono in campi aperti e si nutrono solo di erba fresca, mais, grano e orzo. Successivamente, per minimo 12 giorni, vengono nutrite esclusivamente con mais di grano intero, sempre in parchi collettivi così da permettere agli animali di muoversi in totale libertà.

Questo periodo si chiama "Gavage".

Allevamenti

Negli allevamenti si trovano massimo 2000 anatre, che raggiungono il peso di circa 4 kg.

Produttore e Allevatore

La coltivazione del mais e l'allevamento delle anatre vengono fatti dalla stessa azienda.

• Appellation e Preparation •

APPELLATION

Foie Gras entier

È il Foie Gras più pregiato perché ottenuto da un massimo di due lobi di fegato intero.

Foie Gras

Il Foie Gras è costituito da diversi pezzi di fegato lavorati insieme.

Bloc de Foie Gras

Il Bloc de Foie Gras si ottiene emulsio-

nando i fegati grassi provenienti da diverse oche (o anatre); deve contenere almeno il 98% di Foie Gras cotto.

Mousse de Foie Gras

La mousse de Foie Gras si ottiene emulsionando Foie Gras e materia grassa; deve contenere almeno il 50% di Foie Gras.

PREPARATION

Il Foie Gras può essere: **Cru** (crudo) ideale per preparazioni culinarie.

Mi cuit ovvero sottoposto ad un processo di pastorizzazione a 70°C che consente di mantenere intatti gli aromi del fegato lavorato di recente.

Cuit chiamato anche "Foie Gras traditionnel" prevede un processo di sterilizzazione in autoclave ad una temperatura superiore a 100° consentendo una conservazione più lunga nel tempo





castaing

Il Foie Gras

• Il Foie Gras cuit - Oca •

Bloc de Foie Gras

- CODICE 600112**** peso: 200 g
CODICE 600119** 2 fette peso: 75 g
CODICE 602658** peso: 2 x 40 g
 (astuccio)



Bloc de Foie Gras con tartufo nero del Perigord*

Bloc de Foie Gras arricchito con tartufo nero del Perigord. (*3%)

** Da conservare a temperatura ambiente - Scadenza 3 anni.

- CODICE 600143**** peso: 75 g

• Il Foie Gras mi cuit - Oca •

Foie Gras “Le Torchion”

- CODICE 600914** peso: 1,2 kg
 “Le Torchion” con panno personalizzato
 da conservare tra 0 e 4°C
 Scadenza 1 mese



Foie Gras intero

- CODICE 600660** peso: 500 g
 da conservare tra 0 e 4°C
 Scadenza 9 mesi



Bloc de Foie Gras

- CODICE 600678** peso: 200 g
CODICE 600681 peso: 2 x 40 g
 (astuccio)

da conservare tra 0 e 4°C
 Scadenza 9 mesi



Mousse & Puré de Foie Gras

- CODICE 600781**
 Mousse (50% Foie Gras)
 peso: 320 g
 da conservare tra 0 e 4°C
 Scadenza 1 anno

- CODICE 601180**
 Puré (20% Foie Gras)
 peso: 400 g
 da conservare tra 0 e 4°C
 Scadenza 3 mesi



**castaing**

Il Foie Gras

• Il Foie Gras cuit - Anatra •

Bloc de Foie Gras

CODICE 601934 peso: 200 g
CODICE 601922 2 fette peso: 75 g
CODICE 602659 peso: 2 x 40 g (astuccio)

Bloc de Foie Gras con tartufo nero del Perigord*

Bloc de Foie Gras arricchito con tartufo nero del Perigord. (*3%)

CODICE 600224 peso: 75 g

Da conservare a temperatura ambiente - Scadenza 3 anni.



• Il Foie Gras mi cuit - Anatra •

Foie Gras intero

CODICE 600712 peso: 500 g
 da conservare tra 0 e 4°C
 Scadenza 9 mesi

Bloc de Foie Gras

CODICE 600770 peso: 200 g
 da conservare tra 0 e 4°C
 Scadenza 9 mesi

Bloc Duo de Foie Gras

CODICE 600721 peso: 2 x 40 g (astuccio)
 da conservare tra 0 e 4°C
 Scadenza 9 mesi



Foie Gras intero "Le Torchon"

CODICE 601049 peso: 1,2 kg
 da conservare tra 0 e 4°C
 Scadenza 1 mese



"Le Torchon" con panno personalizzato

• Il Foie Gras - fegato grasso d'anatra •



Foie Gras

CODICE CA0001
 Foie Gras d'anatra Premium sv
 peso: 480/550 g



Da conservare a -18°C - Scadenza 1 anno

Scaloppe

CODICE CA0003 Scaloppa di Foie Gras d'anatra "Bistrò" peso: 1 kg

CODICE CA0004 Scaloppa di Foie Gras d'anatra "Aperò" peso: 1 kg



Da conservare a -18°C - Scadenza 1 anno

Magret - petto d'anatra

CODICE CA0005

Magret petto d'anatra Premium
 peso: 350/450 g



Da conservare a -18°C - Scadenza 1 anno



LE LUMACHE





Le lumache

Lumacheria Italiana è un'azienda che vanta una tradizione di oltre 40 anni nel commercio delle lumache da gastronomia. L'altissima qualità delle sue lumache deriva da una continua ricerca dei migliori prodotti per fragranza e sapore, frutto di un preciso metodo di allevamento, oggi conosciuto come "sistema

Chiocciola Metodo Cherasco", dove l'habitat assume un ruolo centrale unitamente ad una alimentazione del tutto naturale. Ciò che si ottiene a fine ciclo sono delle chioccioline sane, dalla carne tenera, gustosa e dal sapore delicato, in grado di stuzzicare anche i palati più scettici.



• Polpa di chioccioline

Polpa di chioccioline al naturale

Polpa ricavata unicamente da chioccioline allevate secondo il metodo Cherasco, lessata e conservata in liquido a base di acqua e sale



CODICE LU0477
pezzatura media
(Filiera italiana)
peso: 850 g



CODICE LU0460
pezzatura grande
(Filiera italiana)
peso: 850 g



Le lumache

• Polpa di chioccioline •

Polpa di chioccioline al naturale

Polpa di chioccioline al naturale conservata in un liquido a base di acqua e sale.



CODICE LU0002

pezzatura media

(UE/ExtraUE)

peso: 850 g

Polpa di chioccioline al naturale

Da chioccioline di prima scelta è ricavata questa polpa, lessata e pronta da cucinare secondo la ricetta curata dallo chef Gabriele Boffa.

LU4697

(Ue/ExtraUE)

peso: 255 g



• Gusci di lumaca •

Gusci in vaschetta

Gusci di lumaca da utilizzare come contenitori per farcitura.



CODICE LU0910

50 pz

• Le lumache •



Lumache alla Borgogna



CODICE LU0378

peso: 530 g (48 pz)

Polpa di lumache Helix (UE/ExtraUE)



COD. LU0330

peso: 1055 g



ITTICO - Fresco&Gelo

STURIA



monti







STURIA

Ittico - Caviale

Sturia, specializzata nella produzione di caviale da più di vent'anni, ha acquisito una notevole esperienza che si riflette nell'alta qualità del prodotto. Le femmine di storione vengono allevate per circa 8 anni prima di raggiungere la maturità. Il caviale viene prodotto utilizzando i metodi tradizionali: le uova vengono setacciate a mano, lavate e salate prima di essere inscatolate; il caviale viene quindi fatto maturare naturalmente nelle camere di maturazione.



• Il caviale di storione *Acipenser Baerii* •

Caviale Classic

Il caviale Classic è un caviale dalla consistenza cremosa. Il suo gusto iodato e forte offre un'ottima persistenza in bocca. Il Classic si adatta perfettamente alla degustazione sul pane tostato e ad essere utilizzato in cucina.



CODICE STU005	peso: 10 g
CODICE STU001	peso: 15 g
CODICE STU002	peso: 30 g
CODICE STU003	peso: 50 g
CODICE STU004	peso: 100 g
CODICE STU006	peso: 1000 g

Caviale Vintage

Il caviale Vintage associa la consistenza e la rotondità dei suoi grani ad una esplosione in bocca di sapori armoniosamente fruttati e iodati. La sua degustazione è un piacere, da solo, al cucchiaino, poggiando semplicemente il contenitore su di un letto di ghiaccio. Il suo sapore e la sua consistenza sono degni dei più grandi caviali.



CODICE STU300	peso: 15 g
CODICE STU301	peso: 30 g
CODICE STU302	peso: 50 g
CODICE STU303	peso: 100 g

• Il caviale di storione *Acipenser Gueldenstaedtii* •

Caviale Oscietra Classic

Il caviale Oscietra Classic, ottenuto dalla produzione esclusiva di storioni *Acipenser Gueldenstaedtii*, è un caviale dal gusto morbido, fruttato, con un leggero aroma di nocciola. Le sue uova, lucide e caratterizzate da un colore che va dal crema al bronzo, sono ricche di sapori marini e si sciolgono in bocca lasciando una lunga persistenza di gusto. Molto apprezzato dai conoscitori, è ottimo gustato anche semplicemente sopra ad una fetta di pane tostato o al cucchiaino.



CODICE STU803	peso: 10 g
CODICE STU804	peso: 15 g
CODICE STU800	peso: 30 g
CODICE STU801	peso: 50 g
CODICE STU802	peso: 100 g
CODICE STU805	peso: 1000 g



STURIA

Ittico - Caviale

• Il caviale di storione *Acipenser Gueldenstaedtii* •

Caviale Oscietra

Il caviale Oscietra proviene dalla nostra esclusiva produzione di storioni *Acipenser Gueldenstaedtii*. È un caviale sensuale, dai sapori marini con delle note di frutti secchi. I suoi grani duri, dalle tinte bronzo-rame, rotolano perfettamente sotto il palato liberando progressivamente il loro aroma delicato. Molto apprezzato dai conoscitori, l'Oscietra è una selezione di caviale molto ricercata la cui sensualità si esprime al meglio con una degustazione al cucchiaino. Questo grande caviale può essere anche abbinato a piatti più raffinati che saranno valorizzati dalla luminosità dei suoi grani ambrati.



CODICE STU403	peso: 10 g
CODICE STU404	peso: 15 g
CODICE STU400	peso: 30 g
CODICE STU401	peso: 50 g
CODICE STU402	peso: 100 g
CODICE STU405	peso: 1000 g

Caviale Oscietra Prestige

Il caviale Oscietra Prestige, selezione speciale del caviale Oscietra, si presenta con grani di dimensioni sorprendenti (più grandi di 3 mm) che si sciolgono in bocca rivelando sapori di iodio e tracce di frutta secca.



CODICE STU700	peso: 30 g
CODICE STU701	peso: 50 g
CODICE STU702	peso: 100 g

• Il caviale di storione *Acipenser Gueldenstaedtii* •

Caviale Oscietra Prestige Grand Cru

Il caviale Oscietra Prestige Grand Cru rappresenta il know-kow di Sturia sia come allevatori che come selezionatori: uova chiare e luminose dal gusto sottile e complesso con delicati aromi di pistacchio e yuzu. Un caviale eccezionale, ottimo degustato al cucchiaino accompagnato da uno Champagne Grand Cru; perfetto per abbinamenti culinari più sofisticati. Il primo caviale 100% francese.



CODICE STU900	peso: 30 g
CODICE STU901	peso: 50 g



STURIA

Ittico - Caviale

• Il caviale di storione *Huso Huso* •

Caviale Beluga

Il caviale Beluga è una delle selezioni più prestigiose e ricercate per la dimensione ed il colore dei suoi grani ma soprattutto per i sapori intensi che sprigionano. È un caviale amato dagli esperti.



CODICE STU997 peso: 30 g
CODICE STU998 peso: 50 g
CODICE STU999 peso: 100 g

• Le conserve di storione •

Rillettes di storione e caviale

Le rillettes di storione e caviale rivisitano il mito: il gusto autentico dello storione e la finezza dei suoi grani di caviale all'interno di una rilette untuosa. Perfette su una fetta di buon pane, accompagnate da una insalata condita con un ottimo aceto.



CODICE STU500 peso: 90 g

Tarama

Il Tarama di Sturia è una deliziosa miscela di due prodotti eccezionali: uova di merluzzo e uova di storione.

Al palato le uova croccanti sprigionano un sottile aroma di iodio che esalta la consistenza cremosa di questo prodotto. Ottimo da degustare sopra blinis caldi o come insolito antipasto.



CODICE STU503 peso: 90 g

Rillettes di storione e yuzu

Le rillettes di storione e yuzu sono il dettaglio esotico e gourmand dei vostri aperitivi.

Da degustare su del buon pane, accompagnato da una bella insalata, rivela tutta la finezza dello storione insaporito dall'aroma fruttato e acidulo dello yuzu.



CODICE STU502 peso: 90 g



Ittico - Le ostriche

La regione di Marennes Oléron dispone di condizioni naturali ottime per l'ostricoltura: acque pure ed un grande bacino all'ombra dell'isola di Oléron, alimentato con sostanze nutritive dal susseguirsi delle maree, una combinazione che produce ostriche particolarmente saporite. E qui che Meraviglie del Gusto seleziona le ostriche migliori, destinate non solo ai ristoranti stellati ma a tutti coloro che vogliono assaporare un prodotto di eccellenza.



• Le ostriche concave •

Ostrica Normandia Speciale Saint-Vaast

È la più settentrionale tra le ostriche della Francia, allevata ed affinata in Normandia sulla costa est della penisola del Cotentin.

È un'ostrica carnosa, dall'intenso profumo marino che si caratterizza per la sua sapidità decisa e per il riconoscibile gusto di nocciola.



CODICE OSV4/48	calibro 4 (48 pz)
CODICE OSV4/24	calibro 4 (24 pz)
CODICE OSV3/48	calibro 3 (48 pz)
CODICE OSV3/24	calibro 3 (24 pz)
CODICE OSV2/48	calibro 2 (48 pz)
CODICE OSV2/24	calibro 2 (24 pz)

Ostrica Normandia Speciale Utah Beach

Questa ostrica conosciuta anche come "ostrica dello sbarco" perché proveniente da allevamenti situati vicino alla spiaggia di Utha, una delle spiagge dello sbarco in Normandia, è considerata una grand Cru delle ostriche francesi. La sua sapidità decisa e la grande croccantezza sono determinate dalle grandi mareggiate che ne aumentano l'ossigenazione lasciando al palato, sul finale, una dolcezza senza paragoni.



CODICE OUB4/48	calibro 4 (48 pz)
CODICE OUB4/24	calibro 4 (24 pz)
CODICE OUB3/48	calibro 3 (48 pz)
CODICE OUB3/24	calibro 3 (24 pz)
CODICE OUB2/48	calibro 2 (48 pz)
CODICE OUB2/24	calibro 2 (24 pz)

Ostrica Marennes De Oléron Fines Premium Aphrodite

L'affinamento e la lavorazione di questa ostrica portano ad una sapidità equilibrata, arricchita da note erbacee.



CODICE OPA3/36	calibro 3 (36 pz)
CODICE OPA3/12	calibro 3 (12 pz)
CODICE OPA2/36	calibro 2 (36 pz)
CODICE OPA2/12	calibro 2 (12 pz)



Ittico - Le ostriche

• Le ostriche concave •

Ostrica Speciale De Claire Marennes Oléron Sous IGP

La produzione di questa ostrica segue un rigido disciplinare che prevede un periodo di affinazione minimo di 28 giorni nelle “Claire” scavate in suoli argillosi impermeabili, poco profondi e comunicanti in modo naturale con il mare.

Questo particolare ambiente conferisce un gusto meno sapido alle ostriche rispetto a quelle di mare aperto, oltre ad una crescita significativa (carne e conchiglia) che dona al mollusco una consistenza ed un sapore inconfondibili. Il colore bianco tendente al verde è dato dalle alghe diatomee, rivestimento naturale delle “Claire”, che producono un pigmento blu che, unito al colore naturale delle branchie, determina questa sfumatura.



COD. ODC4/36	calibro 4 (36 pz)
COD. ODC4/12	calibro 4 (12 pz)
COD. ODC3/36	calibro 3 (36 pz)
COD. ODC3/12	calibro 3 (12 pz)
COD. ODC2/36	calibro 2 (36 pz)
COD. ODC2/12	calibro 2 (12 pz)

Ostrica Speciale Ecaille d'Argent

È un'ostrica dal profumo marino delicato, con un ottimo equilibrio tra salinità e dolcezza, con note finali di frutta secca.

COD. OEA3/48	calibro 3 (48 pz)	COD. OEA2/48	calibro 2 (48 pz)
COD. OEA3/24	calibro 3 (24 pz)	COD. OEA2/24	calibro 2 (24 pz)
COD. OEA3/12	calibro 3 (12 pz)	COD. OEA2/12	calibro 2 (12 pz)



Ostrica Speciales Pousse En Claire – Label Rouge

Selezionate secondo specifici parametri, sono allevate nelle “Claire” per un minimo di 5 mesi con una densità di 2/3 ostriche/mq di acqua. Rappresentano il livello più elevato di affinatura che un'ostrica possa raggiungere e solo quelle di Marennes d'Oléron possono fregiarsi di tale appellativo. La certificazione Label Rouge, da parte del ministero francese dell'agricoltura, rappresenta un ulteriore riconoscimento di qualità superiore di questo prodotto. Sono ostriche dalla polpa molto carnosa e croccante, con un gusto ben definito dove si ritrovano i sapori della terra e del mare; il sapore predominante e persistente è quello dolce.

CODICE OLR3/48	calibro 3 (48 pz)
CODICE OLR3/24	calibro 3 (24 pz)
CODICE OLR3/12	calibro 3 (12 pz)
CODICE OLR2/48	calibro 2 (48 pz)
CODICE OLR2/24	calibro 2 (24 pz)
CODICE OLR2/12	calibro 2 (12 pz)



• Le ostriche piatte •

Ostrica piatta Marennes De Oléron

Sono le ostriche più pregiate, caratterizzate da un gusto intenso ma al contempo delicato. Un mix perfetto tra dolcezza e salinità, sprigionato da una polpa carnosa che lascia sul palato una leggera sensazione zuccherina.

COD. OMO2/48	calibro 2 (48pz)	COD. OMO0/24	calibro 0 (24 pz)
COD. OMO2/24	calibro 2 (24 pz)	COD. OMO00/48	calibro 00 (48 pz)
COD. OMO1/48	calibro 1 (48 pz)	COD. OMO00/24	calibro 00 (24 pz)
COD. OMO1/24	calibro 1 (24 pz)	COD. OMO000/48	calibro 000 (48 pz)
COD. OMO0/48	calibro 0 (48 pz)	COD. OMO000/24	calibro 000 (24 pz)





Ittico - I frutti di mare



• I frutti di mare •

Percebes

Sono una vera rarità che cresce arpiopinata alle rocce della costa galiziana. La loro forma ricorda degli artigli conici e per questo sono anche detti “piede di cornucopia”.

La carne, di colore arancione, è corposa e soda; hanno un sapore iodato ricco di note vegetali e di sottobosco, senza avere l'ampiezza delle ostriche.



CODICE PERCEB

peso: 3 kg

Bulot

Sono dei molluschi che amano i mari freddi, caratterizzati da una conchiglia che varia dal bianco al marrone scuro e dal bianco verdastro al verde scuro, a seconda della presenza più o meno marcata di alghe in superficie. In bocca, dopo la cottura, le carni hanno una consistenza tenera con sapori iodati, di mare e nocciole. Ottimi da gustare accompagnati da una leggera maionese o burro di lumaca.



CODICE BULOT

peso: 3 kg

Gamberi tropicali

Questi gamberi si caratterizzano per una colorazione tendente all'arancio, con sfumature che vanno dal rosa al rosso intenso; le carni hanno un gusto deciso ed equilibrato.



CODICE GAMBTC

(30/40 pz)

peso: 2 kg



Ittico - Salmone

Eberhard Horst Dams, detto “Hardy” nato in Germania nel 1917 e trasferitosi in Portogallo alla fine della seconda guerra mondiale, tramanda ricette e tecniche di affumicatura a suo nipote Filipe che apre una piccola azienda dedicata alla produzione di salmone affumicato. La lavorazione eseguita interamente a mano prevede l'utilizzo esclusivo dei lombi di salmone, sale marino di

produzione locale e un mix segreto di legni, tutti prodotti che fanno parte della ricetta tradizionale. Hardy ancora oggi si impegna ad utilizzare solo salmoni di qualità rispettando la specie e l'ambiente. Gli altri pilastri della filosofia di produzione sono: le migliori acque per l'allevamento e un'alimentazione sana, elementi fondamentali per ottenere dei prodotti di altissima qualità.



• Gli affumicati •

Il salmone di Hardy

Il salmone di Hardy, prodotto rispettando l'ambiente e tutelando la specie stessa, viene pulito, tagliato a metà e quindi fatto stagionare con sale marino locale. Successivamente, affumicato con un mix segreto di diversi legni, raggiunge un perfetto equilibrio tra dolce e salato. Le leggere note di affumicato e la consistenza perfetta sono gli elementi che contraddistinguono questo prodotto.



CODICE SAL001

Salmone affumicato intero
peso: 1,2/1,5 kg

CODICE SAL002

Filetto di salmone affumicato
peso: 500/700 g

CODICE SAL006

Salmone affumicato preaffettato
peso: 227 g (vaschetta)



CODICE SAL003

Salmone “Ellush” intero con erbe e spezie
peso: 1,2/1,5 kg

CODICE SAL004

Filetto di Salmone “Ellush” con erbe e spezie
peso: 500/700 g

CODICE SAL007

Salmone “Ellush” con erbe e spezie preaffettato
peso: 227 g (vaschetta)

Le anguille di Hardy

Le anguille di Hardy, catturate fresche, vengono dapprima poste in salamoia con un mix di spezie segreto e quindi affumicate utilizzando diversi legni: il contenuto naturale di grassi delle carni aumenta le note floreali della salamoia e dell'affumicatura rendendo questo prodotto una vera prelibatezza. Perfette per una pasta o un'insalata ma anche su un toast con salsa di rafano.



CODICE SAL005

Anguilla selvaggia intera affumicata
peso: 300/500 g



Ittico - Salmone

Ahumados Dominguez, azienda familiare fondata nel 1960, introduce in Spagna un salmone affumicato diverso e speciale dal bouquet quasi inimmaginabile: un salmone talmente delicato e leggero da guadagnarsi l'appellativo di aromatizzato piuttosto che affumicato. La dedizione e il rispetto per la tradizione, la scelta di materie prima eccelse e la preparazione ancora oggi artigianale e curata in ogni fase, sono gli elementi che contraddistinguono i prodotti Dominguez.



• Il salmone affumicato di Ahumados Dominguez •

Il sapore delicato, la morbida consistenza e l'aromatizzazione, frutto di un processo di affumicatura ancora oggi, dopo tre generazioni di Dominguez, segreto, sono gli elementi che rendono questo salmone inconfondibile.



Salmone affumicato baffa intera



CODICE DOM010 peso: 2,5 kg

Salmone affumicato



CODICE DOM001 peso: 1/1,45 kg
intero

CODICE DOM002 peso: 0,8/1,45 kg
preaffettato

Filetto affumicato Lomo intero



CODICE DOM008 peso: 0,7/1 kg
intero

Filetto di salmone affumicato a fette



COD. DOM064
peso: 250 g

COD. DOM007
peso: 100 g



Ittico - Baccalà

• Il baccalà affumicato di Ahumados Dominguez •

Incredibilmente tenero e ricco di sfumature aromatiche. Il giusto tenore di sale, l'inconfondibile carne bianca e il

taglio a coltello fanno sì che sia considerato un "prodotto irresistibile" per le migliori cucine.



Baccalà affumicato in olio di oliva Arbequina



CODICE DOM148 peso: 80 g

• Blinis •



CODICE DOM600 peso: 135 g

Deliziose tortine dal sapore morbido ed equilibrato perfette per accompagnare il salmone affumicato.



CODICE DOM620 peso: 162 g
6 pezzi per busta

• Uova di salmone •

Le uova di Salmone di Dominguez, dal sapore delicato e leggermente dolce, sono un prodotto estremamente versatile: possono essere utilizzate come ingrediente in molte ricette o come semplice accompagnamento.

CODICE DOM105 peso: 50 g



• Le salse •

Le salse Dominguez, prodotte a partire da ingredienti freschi, creano un equilibrio di sapori perfetto in abbinamento al salmone affumicato; danno un tocco di cremosità e di sfumature aromatiche a tutti i piatti.



Salsa nordica

CODICE DOM701
peso: 178 g

Salsa all'aneto

CODICE DOM703
peso: 178 g





Ittico - Baccalà

Monti è un'azienda familiare che ha, da sempre, come prerogativa, la volontà di rendere il merluzzo ed i prodotti lavorati che da esso derivano, il più possibile fruibili dal consumatore.

Continua ricerca di nuove idee e strategie per restare al passo con le esigenze dei suoi clienti senza trascurare la tradizionale qualità dei prodotti.



• Il Merluzzo nordico di Monti •



Cuore di merluzzo nordico senza pelle

È la parte più pregiata del merluzzo nordico, apprezzato per la compattezza delle sue carni.



CODICE DC0008
peso: 5 kg pv

• Il Baccalà di Monti •



Filetto di baccalà ammollato e surgelato

Il Filetto di Baccalà si ottiene partendo da materia prima salata (quindi da vero baccalà) e dopo un ammollo di circa 4 giorni il filetto intero viene surgelato.



CODICE DC0009
peso: 6 kg pv

Cuore di filetto di baccalà ammollato surgelato

Il Cuore di Filetto di Baccalà si ottiene utilizzando il filetto di baccalà salato *Gadus Morhua* di pezzatura oltre 1,5 kg/2 kg, selezionandone solo la parte più alta (cuore). Il cuore intero viene ammollato per circa 6 giorni, poi confezionato e surgelato.



CODICE DC0023
peso: 2,5 kg pv





Ittico - I gamberi

Rosso di Mazara nasce nel 1914 dalla passione per la pesca di Pietro Giacalone, una passione tramandata fino ai nipoti, Paolo e Nicola, che oggi guidano l'azienda avendo come obiettivi principali la rigorosa attenzione alla tracciabilità del prodotto e la sicurezza alimentare. Il processo produttivo (cattura, surgelazione e confezionamento)

del gambero rosso del Mediterraneo avviene nell'arco di circa 3 ore a bordo delle due imbarcazioni utilizzando la tecnica "flash freezing process" - surgelazione istantanea a -50C° - grazie alla quale i gamberi di Rosso di Mazara sono gli unici al mondo certificati senza biosolfiti e "friend of the sea". Ulteriore garanzia di qualità del prodotto

è la mancanza di glassatura e la non aggiunta di un grammo di acqua. La surgelazione istantanea, il controllo attento di ogni fase della produzione e della commercializzazione non solo permettono di mantenere la traccia lungo tutta la filiera ma fanno di questo gambero il migliore sul mercato ed il più apprezzato dai grandi chef italiani.



• I gamberi di Mazara •



Il gambero rosso

Il gambero rosso vive a 700 metri di profondità dove le forti correnti marine contribuiscono alla sua purezza; la ricchezza di sali minerali che lo rendono unico ed inconfondibile sono dati dalla elevata evaporazione del mar Mediterraneo. Il gusto è deciso con note dolci ed una gradevole sensazione di affumicatura finale.

CODICE: GRXXL900
pezzatura XXL (18/20 pz) 900 g

CODICE: GRXL900
pezzatura XL (27/30 pz) 900 g

CODICE: GRL900
pezzatura L (43/50 pz) 900 g

CODICE: GRM900
pezzatura M (63/70 pz) 900 g

CODICE: DECXXL900
code di gambero XXL (50 pz) 900 g

Nudo e Crudo

Per realizzare questo prodotto il gambero rosso è sgusciato a mano delicatamente e la sua polpa surgelata immediatamente per garantire la conservazione di gusto e colore. Il gusto deciso del gambero rosso, impreziosito dalle note più dolci del gambero gobbetto, rende questo prodotto ideale per la preparazione di carpacci.

CODICE: N&C900
peso: 900 g (11 buste x 82 g cad)





Ittico - I gamberi di Mazara

• I gamberi di Mazara •



Carpaccio “Blend”

Questo carpaccio rappresenta la fusione perfetta tra il gambero rosso, dal gusto deciso e pronunciato, e il gambero gobetto di nassa che si caratterizza per le sue note dolci. Maestria e rigore nella scelta dei gamberi più freschi che, una volta sgusciati e privati dell'intestino, sono battuti a mano: il risultato è un disco perfetto pronto per essere servito.

CODICE: BL16 peso: 55 g (10 pz x 55 g)



• Le eccellenze di Mazara •

Sublime

Una polvere “raffinata” ideale per le preparazioni salate ma anche per quelle dolci, dal gusto deciso che si armonizza perfettamente con le note di menta, limone e timo.

Tutta la naturalità del gambero rosso ed i suoi valori nutrizionali sono conservati in questi piccoli granelli grazie al processo di liofilizzazione a cui è sottoposto appena pescato.



CODICE: SUB001
peso: 50 g

Message in the Bottle Nettare di gambero

È un prezioso olio da condimento estratto dalla parte più succulenta del gambero rosso ovvero dal carapace: le teste del gambero appena pescato vengono surgelate e, successivamente, attraverso un sofisticato processo di liofilizzazione (freeze-drying) si estrae un prodotto puro al 100%. Ideale per qualsiasi tipo di preparazione culinaria, ha un sapore vellutato e un retrogusto persistente con note marine alla fine. Per un utilizzo perfetto agitare il prodotto e lasciarlo ossigenare per 1 minuto ca prima dell'uso.



CODICE: MSG
peso: 100 ml



Ittico - Le specialità ittiche di Mazara

Il porto di Mazara del Vallo, uno dei più importanti per quanto riguarda lo smercio di specialità di pesce locale o di importazione, è stato scelto da "Le Meraviglie del Gusto" per selezionare le più pregiate varietà di pesce fresco, come gli scampi o i gamberi rossi.

L'elevata qualità delle materie prime è garantita dalla lavorazione effettuata in loco.

La conservazione dei prodotti avviene utilizzando le più avanzate tecniche di congelamento.



• I crostacei di Mazara •



Gamberi Rossi

Il gambero rosso del Mediterraneo è uno dei prodotti ittici più amati nelle cucine di tutto il mondo.

È un crostaceo di ottima qualità che si può trovare in diverse misure, dal gambero di prima scelta a quello di 4° taglia. La caratteristica comune resta il sapore: unico e inconfondibile.



COD GAMBR1
(23/26 pz) peso 1 kg

COD GAMBR2
(35/38 pz) peso 1 kg

COD GAMBR3
(45/60 pz) peso 1 kg

COD GAMBR4
(75/85 pz) peso 1 kg

Il gambero viola

Questo gambero ama spostarsi a varie profondità, vivendo durante il giorno a ca 150 metri per poi scendere durante la notte fino a 700 metri alla ricerca di acque fredde. Si presenta di colore rosso con sfumature violacee e si caratterizza per un gusto delicato ed equilibrato con note di freschezza. Ottimo da degustare a crudo con un pizzico di sale.



CODICE: GAMBV1
Gambero Viola I (25/30 pz)
peso 1 kg

CODICE: GAMBV2
Gambero Viola II (35/40 pz)
peso 1 kg

CODICE: GAMBV3
Gambero Viola III (55/65)
peso 1 kg

Scampi

Lo scampo di Mazara si caratterizza per un colore rosa-arancio con macchie bianche e arancioni.

Vive su fondali sabbiosi e fangosi, fino a 800 mt di profondità. Viene sapientemente pescato e lavorato a bordo dei pescherecci per conservarne intatte tutte le qualità organolettiche.



COD SCAMPEX
(8/9 pz) peso 1 kg

COD SCAMP1
(13/15 pz) peso 1 kg

COD SCAMP2
(25/30) peso 1 kg

COD SCAMP3
(40/50 pz) peso 1 kg

Mazzancolla

La mazzancolla chiamata anche "Gambero Imperiale" è un crostaceo che vive ad una profondità di 50/100 mt; si caratterizza per una carne bianca e compatta e per il gusto delicato e gradevole, qualità che ne permettono l'utilizzo in numerose ricette di cucina.

COD MAZZ1
(16/20 pz) peso 1 kg

COD MAZZ2
(20/30 pz) peso 1 kg

COD MAZZCOD
(50/60 pz) peso 1 kg





Ittico - Le specialità ittiche di Mazara

• Le altre specialità di Mazara •



Tagliatelle di seppie

Le tagliatelle di seppia sono un crudo di pesce tra i più conosciuti; si ottengono da seppie adulte, dalla consistenza più tenace, che vengono affettate a listarelle, per assomigliare al classico formato di pasta, e quindi abbattute per mantenere intatti i sapori e consentirne la degustazione a crudo con l'aggiunta di un filo di olio extravergine, succo di limone e sale.



COD SEPTAGL
peso 250 g

Tartare di gambero rosso

La tartare di gambero rosso è prodotta selezionando accuratamente la materia prima. Ottima se condita con sale, pepe nero e olio extravergine.



COD GAMBTA

Peso: 80 g (20 pz x 80 g)

Tartare di scampi

La tartare di scampi attentamente selezionati e sgusciati: rigorosamente freschi e naturalmente teneri.



COD SCAMPTAR

Peso: 80 g (20 pz x 80 g)

Tartare di seppia

Una tartare dal gusto unico e sorprendente: ottima gustata con solo un filo di olio e limone.



COD SEPPTAR

peso: 80 g (20 pz x 80 g)

Calamaretto di Sicilia

Un particolare tipo di calamaretto non più lungo di 3/5 cm pescato nelle acque del Mar Mediterraneo su cui si affaccia la Sicilia. Nella cucina italiana è utilizzato come ingrediente di qualità per le frittate o ancora per pregiate crudité grazie alla sua carne tenera e succulenta.



COD CALTO

peso: 500 g



Ittico - Carpacci e crocchette

Il Gruppo Fueris è una società a conduzione familiare con una lunga esperienza nel settore della lavorazione del pesce. L'azienda da sempre presta particolare attenzione nella scelta di materie prime di alta qualità per garantire prodotti di eccellenza.



• I carpacci di Fueris •



I carpacci di Fueris sono prodotti che evitano lunghi tempi di preparazione. Si contraddistinguono per:

- Materia prima di qualità superiore
- Preparazione semplice
- Infinite possibilità di presentazione
- Comodità di stoccaggio

Carpaccio di mazzancolle



CODICE ER0001 peso: 50 g
(10 pz x 50 g)

Carpaccio di gamberi rossi



CODICE ER0003 peso: 50 g
(10 pz x 50 g)

Carpaccio di carabineros



CODICE ER0007 peso: 50 g
(10 pz x 50 g)



Ittico - Carpacci e crocchette

• Le crocchette di Fueris •



Materie prime di alta qualità, tecniche tradizionali e ricette uniche sono gli elementi che contraddistinguono queste crocchette: il risultato è un sapore unico e delicato che ha rivoluzionato il concetto di "crocchette delicatessen".

- Materia prima di qualità superiore
- Preparazione rapida e semplice
- Infinite possibilità di presentazione
- Comodità di stoccaggio
- Utili per un semplice aperitivo o un grande evento



Crocchette di seppie al nero e gamberi bianchi

CODICE ER0004 peso: 350 g
10 crocchette per vaschetta

Crocchette di gambero tigre selvatico e merluzzo



Crocchette di "Pulpo a la Gallega"

CODICE ER0005 peso: 350 kg
10 crocchette per vaschetta



CODICE ER0006 peso: 350 g
10 crocchette per vaschetta



ITTICO - Le acciughe e le conserve di pesce







Ittico - Le acciughe del Cantabrico

Le migliori acciughe dal 1896. Quando alla fine del XIX secolo i primi siciliani si specializzarono, nei porti della cornice Cantabrico, nella lavorazione delle acciughe, già era presente un Sanfilippo tra loro. Da quel pioniere, senza interruzioni, quattro generazioni hanno proseguito quel lavoro portando su mercato un prodotto di altissima qualità. Le lavorazioni sono tradizionali e artigianali al 100%. Per la produzione dei filetti in olio si utilizzano unicamente acciughe salate barra "0": poste a stagionare per 2 anni in latta, sono pulite e confezionate una ad una a mano da personale specializzato. Le acciughe "Tiras" sono filetti di acciuga di ca 13 cm di lunghezza, mentre le acciughe "Bocados" sono la parte centrale del filetto.



• Sottosale •



Acciughe Cantabrico 0 barra

CODICE 3041/S peso: 5 kg
(10 pesci per strato)

Acciughe Cantabrico I barra

CODICE 3044/S peso: 5 kg
(11 pesci per strato)

Acciughe Cantabrico II barra

CODICE 3047/S peso: 5 kg
(12 pesci per strato)

Acciughe Cantabrico II barra "La Piccolina"

CODICE 3030/S peso: 320 g
(8 pesci)



Ittico - Le acciughe del Cantabrico

• I filetti in olio d'oliva sfilettati a mano •

Filetti acciughe Cantabrico Tiras

CODICE 4010/S peso: 90 g
(12 pezzi)

CODICE 4011/S peso: 220 g
(24/26 pezzi)

Filetti acciughe Cantabrico Bocados

CODICE 4030/S peso: 70 g
(9/10 pezzi)

CODICE 4020/S peso: 90 g
(17 pezzi)

CODICE 4022/S peso: 180 g
(30/32 pezzi)



Valigetta regalo

CODICE 5000/S



• La selezione "Il Nonno" •

"Il Nonno"
... AAAAAA... ..

Filetti acciughe Cantabrico in olio d'oliva

La selezione "il Nonno" è realizzata utilizzando unicamente acciughe della varietà *Engraulis Encrasicolus*, riconosciuta come quella di maggior qualità. Per preservare intatti gli autentici sapori del mare i filetti di acciuga, lavorati ancora oggi secondo il processo tradizionale, sono conservati in olio d'oliva.

CODICE 4032/S peso: 70 g
(16 pezzi)





Ittico - Le acciughe del Cantabrico

Linda Playa è stata fondata nel 1960 e si dedica esclusivamente alla produzione e commercializzazione di acciughe salate. È stata la prima azienda della Cantabria a rispettare le normative europee dall'anno 1994/95. Attualmente è una delle principali imprese del settore sia a livello nazionale che internazionale, lavorando principalmente nel mercato italiano.

La lavorazione dei prodotti si ottiene combinando le moderne tecnologie con i processi artigianali sotto uno stretto controllo di qualità in tutte le fasi di produzione.



LA TRADIZIONE DEL CANTABRICO

I filetti di acciughe del Mar Cantabrico provengono da acciughe speciali per dimensioni, polpa, aroma e consistenza delle carni. Le acciughe pescate nel periodo migliore, da marzo ad inizio giugno, sono lavorate interamente a mano, secondo un metodo che rispetta i dettami della tradizione: deliscate, lavate in acqua e sale, sono asciugate ed infine conservate sotto sale marino nelle tipiche latte rotonde. I filetti di acciughe sono ottenuti dalla filettatura delle alici maturate nel sale e conservati in olio di oliva.

• Selección Premium - i filetti in olio d'oliva •

Filetti acciughe Cantabrico



CODICE 1044/S peso: 50 g
(8/10 filetti)

CODICE 1042/S peso: 120 g
(12/14 filetti)

Filetti acciughe Cantabrico



CODICE 1041/S peso: 150 g
(24 filetti)

Filetti acciughe Cantabrico



CODICE 1043/S peso: 550 g
(65 filetti)



Ittico - Le acciughe del Cantabrico

• Sottosale •

Acciughe Cantabrico



CODICE 1055/S	peso: 5 kg
00 Barra	(9 pesci per strato)
CODICE 1060/S	peso: 5 kg
0 Barra	(10 pesci per strato)
CODICE 1070/S	peso: 5 kg
I Barra	(11 pesci per strato)
CODICE 1080/S	peso: 5 kg
II Barra	(12 pesci per strato)

Acciughe Cantabrico



CODICE 1090/S	peso: 145 g
	busta sottovuoto
	(10 pesci)

• I filetti in olio d'oliva "Artesana" •

Filetti acciughe Cantabrico

CODICE 1020/S	peso: 50 g
	(12 filetti ca)
CODICE 1025/S	peso: 80 g
	(10/12 filetti)
CODICE 1014/S	peso: 100 g
CODICE 1040/S	peso: 275 g
	(50 filetti ca)



• I filetti di olio di semi •

Filetti acciughe Cantabrico



CODICE 1030/S	peso: 550 g
CODICE 1012/S	peso: 1150 g

Filetti acciughe Cantabrico in pezzi



CODICE 1050/S	peso: 1150 g in pezzi
	Formato Catering





Ittico - Le altre specialità del Cantabrico

“Boqueron” Alici del Cantabrico in olio d’oliva

Alici marinate prodotta da acciughe fresche del Mar del Cantabrico. Ideali per tapas.

CODICE 1015/S peso: 500 g
(54 filetti)

CODICE 1016/S peso: 150 g
(16 filetti)



Filetti di sardina affumicati

Questi filetti, aperti a libro, leggermente salati ed affumicati hanno un sapore leggero e delicato che si scioglie in bocca.

CODICE 1021/S peso: 700 g
(22 filetti)

CODICE 1022/S peso: 150 g
(4 filetti)



Ventresca in olio d’oliva

Si ottiene dalla parte più morbida e pregiata del tonno; il procedimento di separazione della ventresca dalle altre parti viene effettuato a mano per mantenere intatta la sua caratteristica forma lamellare



CODICE 1019/S peso: 120 g

Tonno Bonito in olio d’oliva

Questo tonno si ottiene esclusivamente dai lombi di tonni pescati nel mar del Cantabrico, puliti rigorosamente a mano e posti in olio d’oliva per mantenerne intatte tutte le caratteristiche organolettiche.



CODICE 1018/S peso: 115 g

“Garum” - Colatura di acciughe

Già conosciuto in epoca romana, il “Garum” si ottiene dalla macerazione delle acciughe poste in appositi barili di legno, alternandole a strati di sale. È un condimento peculiare che può essere anche usato al posto del sale.



CODICE 1017/S peso: 110 ml



Ittico - Le conserve della Galizia

La Brujula, azienda situata nella Galizia a pochi passi dal mare, è specializzata nella lavorazione di pesce e frutti di mare conservati in latta. I prodotti sono considerati autentici gioielli che mantengono la loro freschezza e possono essere gustati in qualsiasi momento.

Le più sofisticate tecnologie, come la sterilizzazione delle latte in autoclave, e una produzione artigianale che prevede il riempimento manuale delle latte rendendole uniche, si fondono in maniera perfetta e rappresentano un modello da seguire.



• Il tonno •

Della varietà Yellowfin vengono selezionati i tonni migliori e di minori dimensioni; la pesca avviene nell'oceano Indiano e la lavorazione è eseguita interamente a mano.



Ventresca di tonno Yellowfin



CODICE 700636 peso: 120 g

Ventresca di tonno Yellowfin Suprema



CODICE 700663 peso: 280 g

Tonno Yellowfin – tranci



CODICE 700638 peso: 1 kg

Tonno Bonito del Norte

Pescati nel mar del Cantabrico questi tonni sono i più apprezzati sul mercato per le loro dimensioni più ridotte; vengono puliti a mano e tagliati al coltello.



Tonno Bonito del Norte in olio d'oliva



CODICE 700635 peso: 120 g

CODICE 700632 peso: 250 g



Ittico - Le conserve della Galizia

• Le conserve della *Galizia* •

Sardinillas

Queste sardine, pescate nei mari lungo le coste della Galizia tra giugno e ottobre, sono lavorate immediatamente ed interamente a mano.

Prima di essere confezionate in latte e ricoperte di olio d'oliva sono leggermente cotte a vapore, mantenendo quindi una consistenza solida ed un sapore delicato e gradevole.



“Sardinillas” - Sardina neonata in olio d'oliva



CODICE 700615 peso: 125 g
(16/20 pezzi)

“Sardinillas” - Sardina neonata in olio d'oliva



CODICE 700616 peso: 150 g
(20/25 pezzi)

“Sardinillas” - Sardina neonata in olio d'oliva



CODICE 700617 peso: 280 g
(55/60 pezzi)

Sardine in olio d'oliva



CODICE 700618 peso: 125 g
(3/4 pezzi)

“Sardinas Guisadas”



CODICE 700619 peso: 150 g

Filetti di sardine in olio d'oliva



CODICE 700620 peso: 150 g



Ittico - Le conserve della Galizia

• Le conserve della *Galizia* •

“Navajas” - canolicchi al naturale

I canolicchi vivono sui fondali di arenaria di Las Rias Gallegas. Vengono selezionati gli esemplari migliori catturati in apnea.



CODICE 700639 peso: 120 g
(4/6 pezzi)



CODICE 700644 peso: 120 g
(6/8 pezzi)

Mejillones

Queste cozze di qualità coltivate in Galizia, vengono attentamente selezionate in base alla loro dimensione, quindi fatte bollire e poi fritte prima di essere confezionate in latte e poste a marinare in salsa escabeche.



“Mejillones” - Cozze in Escabeche Hosteleria



CODICE 700608 peso: 120 g
(8/12 pezzi)

“Mejillones” - Cozze in Escabeche Hosteleria



CODICE 700676 peso: 120 g
(16/20 pezzi)

“Mejillones” - Cozze in Escabeche DOP



CODICE 7612DO peso: 120 g
(8/10 pezzi)



Ittico - Le conserve della Galizia

• Le conserve della *Galizia* •

Chipirones

I calamari, ripuliti e con i propri tentacoli ripiegati all'interno come ripieno, vengono cotti e quindi confezionati in latte, ricoperti di olio di oliva o del loro stesso nero.



“Chipirones” - Calamari in olio d’oliva



CODICE 700645 peso: 120 g
(6/8 pezzi)

“Chipirones” - Calamari al nero



CODICE 700646 peso: 120 g
(6/8 pezzi)

“Chipirones” - Calamari in olio d’oliva



CODICE 700660 peso: 120 g
(2/3 pezzi)

Berberechos

I fasolari provenienti dagli estuari della Galizia, sono confezionati a mano dopo una breve cottura in acqua salata ed una conservazione in una leggera salamoia, mantenendo così inalterate le loro qualità, il sapore tipico di mare e la consistenza setosa.



“Berberechos” - Fasolari al naturale



CODICE 700602 peso: 120 g
(30/35 pezzi)

La Brujula – cofanetto

Cofanetto regalo 6 pezzi con: Sardinillas” sardina neonata in olio d’oliva, “Sardinillas” sardina neonata in olio d’oliva piccante, “Mejillones” Cozze in escabeche, Ventresca di tonno Yellowfin, Tonno Bonito del Norte in olio d’oliva “Chipirones” Calamari al nero

CODICE 700900 peso: 6 x 120 g





Ittico - Le conserve della Galizia

• Le conserve della Galizia •

Ventresca di tonno Yellowfin in olio d'oliva

La ventresca di tonno, la parte più pregiata del tonno, si ottiene dai muscoli del ventre, più grassi e morbidi, da cui si ricavano i filetti conservati in olio d'oliva.

CODICE 800251 peso: 266 g



Ittico - Le conserve della Galizia



L'azienda Conservas de Cambados si trova nel nord-ovest della Spagna, in Galizia nella zona detta la "Ria de Arosa", famosa non solo per le sue dimensioni ma anche per la ricca vita marina che favorisce la coltivazione di vongole, telline, molluschi e cozze coltivate in vivai galleggianti chiamati "zattere".



• Le conserve della Galizia •

Bonito del Norte in olio d'oliva

Il Tonno Bonito del Norte è una specie di tonno dalle carni bianche e pregiatissime, di dimensioni decisamente inferiori a quelle delle altre specie di tonni; la sua cattura avviene nel rispetto di un'antica tradizione, eseguita rigorosamente con l'amo.



CODICE 2010/S peso: 120 g
CODICE 2011/S peso: 1030 g

Ventresca di Tonno Bonito

La Ventresca di Tonno Bonito del Norte esalta la qualità del tonno con la sua delicatezza.



CODICE 2020/S peso: 120 g

Filetto di Tonno Rosso

Il Filetto di Tonno Rosso, oltre al suo sapore eccellente, presenta molte proprietà benefiche che lo rendono un alimento molto completo e ricercato nella cucina mediterranea.



CODICE 2045/S peso: 120 g



Ittico - Le conserve della Galizia

• Le conserve della Galizia •

“Sardinillas” **Sardine neonate**

Le “Sardinillas” sono sardine piccole, pulite, senza testa e senza coda, conservate in olio d'oliva e pronte da gustare.



CODICE 2040/S peso: 120 g
(20/25 pezzi)

“Chipirones” - Calamari in olio

I “Chipirones” nascondono una sorpresa: il ripieno viene fatto con i loro gustosissimi tentacoli. La conservazione sott'olio e la lavorazione artigianale garantiscono gusto e qualità. Eleganti e originali per un aperitivo, perfetti in insalata.



CODICE 2030/S peso: 120 g
(6/8 pezzi)

“Chipirones” - Calamari al nero

Anche nei “Chipirones al nero” il ripieno viene fatto con i loro stessi gustosissimi tentacoli. La conservazione nel nero restituisce tutto il sapore del mare e la possibilità di gustarli da soli o come condimento per gustosi primi.



CODICE 2070/S peso: 120 g
(6/8 pezzi)

“Navajas” - Canolicchi

I “Navajas” vengono lavorati a mano per restituire tutto il gusto del mare, con una piacevole consistenza e un sapore delicato.



CODICE 2080/S peso: 120 g
(4/6 pezzi)

“Mejillones de Las Rias Gallegas”

I “Mejillones” sono cozze di origine spagnola preparate marinate e conservate nella tipica salsa spagnola a base di vino e aceto, secondo la tradizionale e saporita ricetta.



CODICE 2085/S peso: 120 g
(8/12 pezzi)

“Pulpo a la Gallega”

Il “Pulpo a la Gallega”: bocconcini di polpo del mar Cantabrico, preparati secondo la tradizionale e saporita ricetta spagnola.



CODICE 2090/S peso: 120 g



Ittico - Le conserve della Galizia

• Le conserve della Galizia •

“Pulpo” Polpo in olio d’oliva

Il Polpo in olio d’oliva è un prodotto tipico della gastronomia della Galizia e gode di un prestigio speciale. Tutto il processo di lavorazione è manuale e solo quando viene messo nella latta viene aggiunto l’olio d’oliva per intensificare le sue qualità e mantenere intatto il suo sapore.



CODICE 2095/S peso: 120 g

Uova di riccio al naturale

Le Uova di riccio conservate al naturale sono sinonimo di qualità e le tecniche di conservazione utilizzate permettono di mantenere intatto il gusto tipico del mare.



CODICE 2092/S peso: 80 g

“Angulas” - Avanotti

Le “Angulas” (avanotti) allevate da Conservas de Cambados vengono selezionate manualmente per garantire la qualità superiore.



CODICE 2093/S peso: 120 g

• Cofanetto regalo •

Le quattro eccellenze di Cambados in un’unica confezione regalo. Sardine piccole e pulite conservate in olio di oliva, bocconcini di polpo preparati secondo la tradizionale ricetta spagnola, ma anche le cozze del mar Cantabrico in escabeche e il tonno Bonito del Norte, l’eccellenza del tonno.



CODICE 6000/S peso: 4 x 120 g





Ittico - Le conserve della Bretagna

La conserverie Courtin, fondata nel 1893, è la più antica fabbrica di conserve della città di Concarneau, uno fra i più importanti porti pescherecci francesi, e una delle più antiche della Bretagna.

L'azienda è specializzata nella produzione di conserve di frutti di mare realizzate seguendo le antiche ricette ed è famosa per il Confit di capesante.



• Le capesante •

Confit di capesante

La ricetta, invariata dal 1893, trae ispirazione dalla conservazione del grasso d'anatra (tipica del sud-ovest della Francia). Le capesante vengono cucinate con burro fresco e poi lasciate riposare per 3 settimane in vasi di arenaria; infine sono lavorate nuovamente con burro fresco aggiungendo cipolle e pane che conferiscono al prodotto un gusto impareggiabile.



CODICE CN0001 peso: 130 g

Mousse di capesante

Una mousse leggera e delicata ottenuta dal confit di capesante.



CODICE CN0003 peso: 130 g

• Gli sgombri •

Sgombri in vino bianco

Perfetto mix tra vino bianco selezionato e delicati filetti di sgombro per esaltare il sapore degli stessi.



CODICE CN0014 peso: 176 g

Filetti di sgombro con tartare di alghe

Filetti di sgombro accompagnati da alghe marinate e condite: una miscela marina al 100%



CODICE CN0012 peso: 185 g





Ittico - Le conserve della Bretagna

• Le sardine •

Sardine in olio d'oliva

Le sardine conservate in olio di oliva.



CODICE CN0004 peso: 115 g

Sardine al limone

Le sardine conservate in olio d'oliva con l'aggiunta di un "pizzico" di limone per una nota di freschezza e acidità.



CODICE CN0005 peso: 115 g

Sardine al pepe verde

Il pepe verde si fonde perfettamente con il gusto delicato della sardina aggiungendo un tocco pungente.



CODICE CN0006 peso: 115 g

Sardine con chorizo

Le sardine incontrano il gusto speziato e piccante del chorizo, creando il giusto mix di sapori.



CODICE CN0007 peso: 115 g

Sardine con pomodori secchi

Le sardine sono arricchite da una salsa di pomodori secchi che richiama i sapori del sud esaltando tutte le caratteristiche di questo pesce.



CODICE CN0008 peso: 115 g

Fegato di rana pescatrice

Il fegato di rana pescatrice è considerato il Foie Gras del mare; un prodotto di eccellenza caratterizzato da una spiccata sapidità.



CODICE CN0002 peso: 110 g





Ittico - Le conserve della Spagna

Espinaler è un'azienda centenaria che si è specializzata nella selezione, confezionamento e distribuzione di conserve di frutti di mare in latta. La gamma include conserve di pesce, di verdure e altre specialità per gli aperitivi.



• Le conserve di pesce •

Ventresca di Tonno Bonito

La Ventresca è il taglio pregiato del Tonno Bonito, pesce del Cantabrico, che viene lavorato e poi conservato in olio d'oliva e sale.



CODICE ESP100 peso: 120 g

“Chipirones” - Calamari

I “Chipirones” vengono lavorati in maniera artigianale, il ripieno viene fatto con i loro stessi tentacoli e successivamente messi sott'olio.



CODICE ESP101 peso: 120 g
(10/12 pezzi)

“Chipirones” Calamari in salsa piccante

I “Chipirones” di Espinaler in una salsa “hot” per un sapore ancora più intenso

CODICE ESP111 peso: 120 g
(5 pezzi)



“Mejillones

de Las Rias Gallegas” - Cozze in salsa Escabeche piccante

Raccolte dalle zattere della Ria de Arousa (Galizia) queste cozze sono fritte in olio e successivamente marinate con una salsa a base di aceto, spezie e paprika acquisendo un gusto piccante. Ideali come aperitivo ma anche per un sugo dal sapore più deciso.



CODICE ESP110 peso: 120 g
(6/8 pezzi)



Ittico - Le conserve della Spagna

• Le conserve di pesce •

“Sardinillas” Sardine neonate

Le “Sardinillas” pescate principalmente nel mese di settembre, prima di essere conservate sott’olio vengono leggermente cotte a vapore.



CODICE ESP106 peso: 120 g
(20/25 pezzi)

“Navajas” - Canolicchi

I Canolicchi de Las Rias Gallegas vengono pescati e poi messi sott’olio.



CODICE ESP107 peso: 120 g
(5/7 pezzi)

“Berberechos” Fasolari al naturale

I fasolari, raccolti nella Ria de Noia, sono posti per un’ora in acqua per estrarre tutta la sabbia, quindi bolliti e divisi per grandezza e, infine, confezionati a mano.



CODICE 226089 peso: 120 g
(65/85 pezzi)



Uova di riccio

Le uova di riccio, conosciute anche come “caviar di riccio” sono estratte da ricci raccolti sulle scogliere e nei fondali della costa Cantabrica. Vengono rimosse a mano, dopo una accurata selezione, e confezionate come fossero ancora racchiuse nel guscio.

CODICE ESP108 peso: 90 g

“Sardinas” Sardine in salsa escabeche

Queste sardine, dopo una cottura al vapore, vengono conservate in salsa escabeche, acquisendo un gusto piccante e speziato.



Fegato di baccalà

Il fegato viene estratto dai merluzzi freschi pescati nelle acque islandesi; il sapore e la consistenza di questo prodotto, ricco di Omega 3, ricordano quella del fegato. Ottimo sopra ad una fetta di pane tostato.

CODICE ESP109 peso: 120 g



CODICE 262039 peso: 115 g
(3/5 pezzi)



“Zamburinas” Capesante in salsa Gallega

Queste capesante, dopo essere state pulite e cotte al vapore, sono confezionate con l’aggiunta della tipica salsa galiziana a base di aceto, spezie e paprika.

CODICE 290471 peso: 120 g
(10/12 pezzi)



LE SPECIALITÀ IBERICHE







Le specialità iberiche

• Le specialità Espinaler •

Olive ripiene con acciughe

Queste olive della qualità Manzanilla Fina vengono riempite con pasta d'acciughe.



CODICE ESP102 peso: 200 g
CODICE ESP103 peso: 225 g
CODICE ESP104 peso: 1,42 kg

Peperoni del “piquillo lodosa”

I Peperoni di Lodosa (Navarra) vengono arrostiti a fiamma viva e poi pelati manualmente per mantenere intatte tutte le proprietà e il sapore genuino.



CODICE ESP203 peso: 225 g

Asparagi di Navarra

Gli Asparagi di Navarra si contraddistinguono per il colore bianco e per la loro croccantezza. Appena colti sono privati della loro pelle per una consistenza liscia e priva di fibre.



CODICE ESP304 peso: 330 g
(6/9 pezzi)

Salsa Brava

Gli ingredienti di questa salsa, pepe di cayenna, pepe nero, pimenton piccante e dolce, la rendono perfetta per accompagnare le patatine fritte con un intenso sapore speziato.



CODICE ESP302
peso: 140 g

CODICE 280069
peso: 1 kg

Salsa “All I Oli”

Questa salsa a base di olio d'oliva e aglio, è ideale per accompagnare carni alla griglia, pesce e patate.



CODICE ESP303 peso: 140 g

Salsa Espinaler

Una ricetta di famiglia di grande successo, tramandata dal 1960. Gli ingredienti di base sono: aceto di vino di qualità, peperone rosso dolce, pepe nero ed un mix di spezie tenuto segreto.



CODICE 299075 peso: 92 g

Salsa Romesco

Una salsa a base di olio, cipolla, pomodori, noci e aceto: ottima per accompagnare le verdure grigliate.



CODICE 280139 peso: 140 g

• Patatas •

Patate spagnole

Le patate coltivate nei campi di Soria in Spagna, dopo essere state selezionate, subiscono il tradizionale processo di lavourazione che prevede che vengano pelate, intagliate, e infine fritte usando olio d'oliva e poco sale.



CODICE ESP201
Sacchetto peso: 50 g

CODICE ESP202
Sacchetto peso: 150 g

CODICE ESP200
Latta peso: 450 g



Le specialità iberiche

Amanida, azienda spagnola a conduzione familiare con più di 50 anni di esperienza, è specializzata nella produzione di olive e sottoli. La qualità è garantita dai prodotti di base e dalla preparazione attenta ai dettagli che mantiene intatte le qualità organolettiche del prodotto.



• Le conserve di Amanida •

Olive verdi intere

Le Olive verdi Regina Gordal-Manzanilla si caratterizzano per la dimensione e l'eccellente qualità organolettica. Vengono raccolte a mano e poi trattate per eliminare il sapore amaro. Preparate intere.



CODICE AM0001

Vaso in vetro peso: 350 ml

CODICE AM0003

Latta peso: 4250 ml

Olive nere Kalamata intere

Le Olive nere della qualità Kalamata, richiedono una lunga preparazione per ridurre il sapore amaro che le contraddistingue. Vengono raccolte solo quando sono naturalmente mature e assumono il colore scuro tipico di questo tipo di olive.



CODICE AM0004

Vaso in vetro peso: 350 ml

CODICE AM0005

Latta peso: 4250 ml

Aglio bianco

L'Aglio bianco di Amanida, grazie al particolare processo produttivo, mantiene la sua consistenza e il suo sapore senza però risultare fastidioso in alcun modo.



CODICE AM0006

Vaso in vetro peso: 350 ml

CODICE AM0011

Latta peso: 4250 ml

Piparra peperoncini verdi dolci

I Piparra vengono ottenuti con una lavorazione che permette di produrre un peperone completamente dolce, mantenendone intatto il sapore e la consistenza tipica.



CODICE AM0008

Vaso in vetro peso: 580 ml

CODICE AM0013

Latta peso: 4250 ml

Cocktail di verdure

Il Cocktail di verdure è una combinazione di 3 o 4 prodotti, così da permettere di assaggiare tutta la produzione di Amanida.



CODICE AM0009

Vaso in vetro peso: 580 ml

CODICE AM0010

Latta peso: 4250 ml
al pesto



Le specialità iberiche

Panadería Artesana Obando nasce nel 1965 come piccola panetteria di famiglia; oggi, attraverso il continuo rinnovamento dei processi produttivi e l'innovazione tecnologica, questa azienda è uno dei riferimenti nel settore ed i suoi prodotti sono conosciuti non solo in Spagna, ma anche nel resto d'Europa, in America ed in Asia.

Una materia prima di qualità (solo cereali provenienti da coltivazioni sostenibili) e la ricetta tradizionale, con cui tutt'ora i fornai di Obando preparano i "picos", sono i valori principali che rendono questo prodotto unico per consistenza e sapore.



• I Picos •

Picos Gourmet Rustico

Il sapore inconfondibile e la consistenza incomparabile sono ciò che ha fatto diventare questi "picos" il completamento perfetto per i piatti più esclusivi.



CODICE OBA110 peso: 20 g

CODICE OBA111 peso: 140 g

Picos Gourmet Integrali

La fragranza e il sapore unici dei "picos" anche nella versione integrale. Un prodotto che ha ottenuto la certificazione "100% biologico"



CODICE OBA114 peso: 140 g





Le specialità iberiche

• Le specialità •

Picos Utreros

Un grissino artigianale realizzato secondo l'antica ricetta dei maestri fornai.

Il prodotto per chi "vuole sempre di più", perfetto per accompagnare qualsiasi creazione gastronomica.

COD. OBA103 peso: 140 g



Laminas de pan

La base perfetta per esaltare il lato creativo in cucina.

COD. OBA183 peso: 150 g



Hojas de Pan

Una novità per quanto riguarda le regañás proposte molto più fini, croccanti e delicate: perfette per preparare piatti pieni di personalità e sapore.



CODICE OBA129 peso: 150 g

Regañá Dark

Un prodotto innovativo, dal sapore unico che esalta e rende spettacolari le migliori creazioni culinarie.



CODICE OBA820 peso: 25 g

Mini Regañá

Un nuovo modo di gustare i "picos": formato mignon ma sempre ingredienti naturali e ricetta tradizionale.



COD. OBA107 peso: 150 g

Picos senza glutine

I "picos" dedicati ai celiaci: privi di glutine, lattosio ed allergeni riconosciuti. Prodotti sostituendo la farina di frumento con farina di riso.



CODICE OBA178 peso: 20 g

CODICE OBA179 peso: 140 g



Fridela
El sabor de lo bueno

Le specialità iberiche

Fridela è un'azienda artigianale spagnola specializzata nella produzione di crocchette, realizzate ancora oggi secondo la tradizionale ricetta navarrana che prevede l'utilizzo solo di latte fresco senza aggiunta di conservanti o additivi.

Una grande varietà di ripieni realizzati sempre con prodotti di prima qualità, come lo Jamon o il Chorizo Ibérico o il baccalà.

Oggi, oltre alle crocchette, troviamo anche i filetti di pollo croccante ed i deliziosi quadrotti di prosciutto e formaggio: prodotti realizzati con la stessa cura e passione.



• Las crocquetas •



Crocchette di Jamón Ibérico



CODICE FRI001 peso: 1 kg

Crocchette di Chorizo Ibérico



CODICE FRI002 peso: 1 kg

Crocchette di spinaci e formaggio Manchego



CODICE FRI004 peso: 1 kg



Le specialità iberiche

• Las crocchettas •



Crocchette di Baccalà



CODICE FRI005 peso: 1 kg



Crocchette di baccalà e Pimentón



CODICE FRI006 peso: 1 kg

Filetto di pollo croccante



CODICE FRI007 peso: 1 kg

Quadrotti di prosciutto cotto e formaggio



CODICE FRI008 peso: 1 kg



Le specialità iberiche

Torron Vicens, azienda a conduzione familiare con una lunga tradizione nella produzione del torrone, si trova ad Agramunt, una cittadina della Catalogna considerata la culla di questo dolce.

La lavorazione del torrone avviene ancora oggi secondo le tecniche tradizionali, tramandate di generazione in generazione dal 1775.



• Il torrone di Agramunt •

I mastri artigiani continuano a produrre il Torrone Agramunt seguendo dal 1775 la tradizionale ricetta a base di zucchero, miele, bianco d'uovo a cui vengono aggiunte le mandorle o le nocciole.

Torrone di Agramunt con nocciole



CODICE TV0005 peso: 150 g

Torrone di Agramunt con mandorle



CODICE TV0006 peso: 150 g

• Il torrone “Soufflé” •

Il Torrone Soufflé viene prodotto partendo dal torrone di Agramunt al cui interno viene aggiunta aria che consente di mantenere la croccantezza originaria rendendo il prodotto allo stesso tempo più morbido.

Torrone “Soufflé” con nocciole e cioccolato



CODICE TV0001 peso: 150 g

Torrone “Soufflé” con mandorle



CODICE TV0002 peso: 150 g

Torrone duro “Soufflé” con mandorle



CODICE TV0014 peso: 200 g



Le specialità iberiche

• Il torrone “Guirlache” •

La “Guirlache” viene prodotta seguendo una ricetta unica che risale al medioevo: prevede unicamente l'utilizzo di frutta secca e miele di prima qualità.

Torrone Guirlache alle mandorle



CODICE TV0004 peso: 150 g

Torrone Guirlache con frutta secca



CODICE TV0003 peso: 150 g

Torrone Guirlache ricoperto al cioccolato



CODICE TV0011 peso: 300 g

• Il torrone “Excellence” •

Torrone con mandorle



CODICE TV0008

Torrone morbido peso: 300 g

CODICE TV0010

Torrone duro peso: 300 g

Torrone con cioccolato fondente e sale



CODICE TV0013 peso: 250 g

Torrone con cioccolato fondente 70% e nocciole



CODICE TV0009 peso: 300 g

Torrone con cioccolato al latte e nocciole



CODICE TV0012 peso: 300 g

Torrone al Gintonic

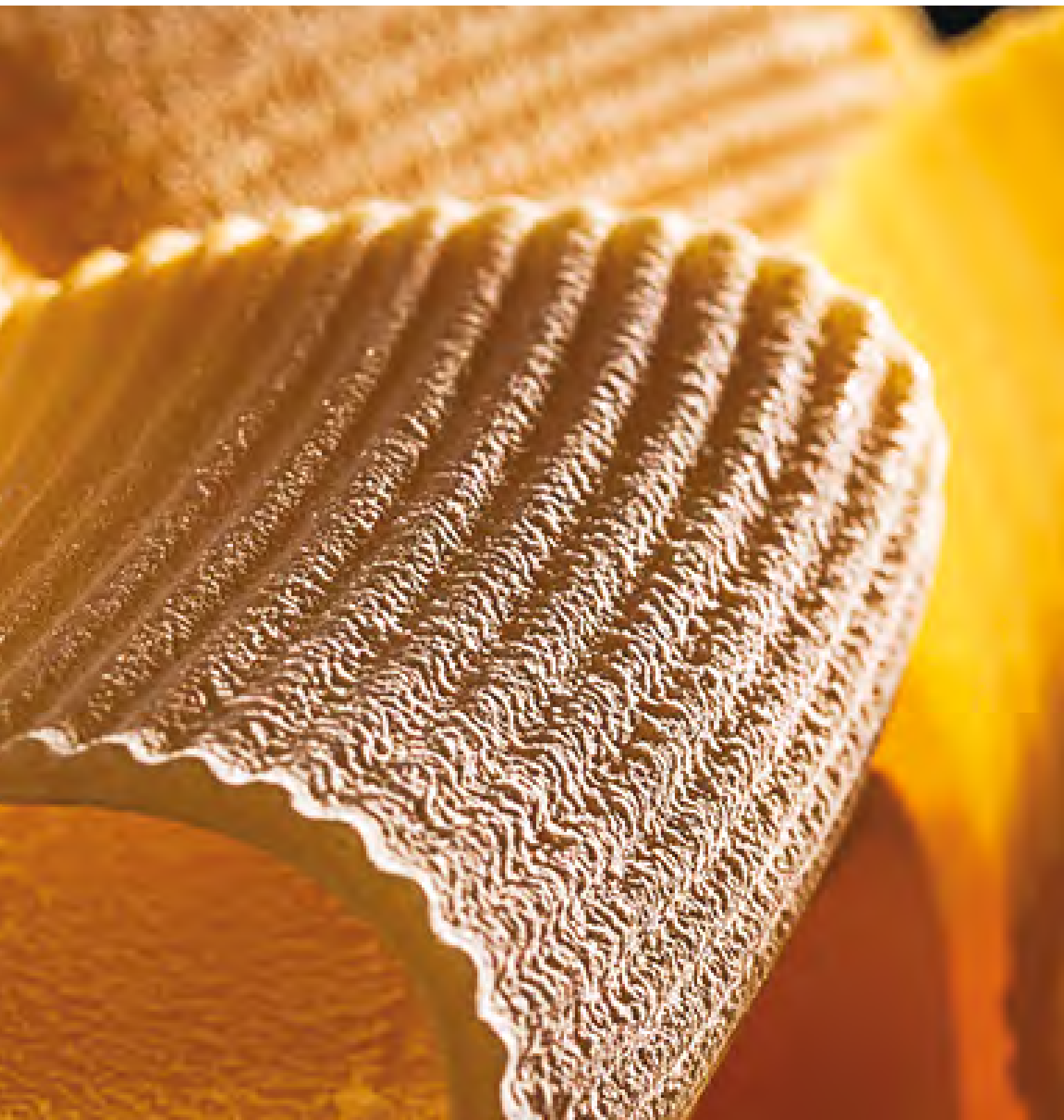


CODICE TV0015 peso: 300 g



LE SPECIALITÀ ITALIANE







TARTUFI TRUFFLES



Le specialità italiane

• I tartufi di T&C •

T&C si trova ad Acqualagna, nel cuore degli Appennini dove boschi di querce, lecci e noccioli sono l'habitat perfetto per la crescita del tartufo, un prodotto famoso da secoli in tutto il mondo.

La curiosità, fin da bambino, verso i cimatori che si avventurano nei boschi insieme ai loro cani porta Ulderico Marchetti a fondare 30 anni fa questa azienda la cui filosofia è unire la passione, l'accurata scelta delle materie prime e la tradizione con l'innovazione e la tecnologia dei nuovi macchinari per garantire tutto l'anno un prodotto di altissima qualità. I suoi prodotti al tartufo sono esportati in tutto il mondo oltre che essere apprezzati e utilizzati in cucina da alcuni dei più grandi chef come Claudio Sadler o Daniele Persegani.



Tartufata con 5% di tartufo

Condimento ideale per primi piatti, crostini caldi o finger food.



CODICE TAR621 peso: 180 g

Tartufata con 5% di tartufo

In cucina ottimo l'impiego come ripieno per primi piatti o carni.



CODICE TAR622 peso: 500 g

Tartufetta - Condiburro con tartufo nero estivo

Ottimo per condire tagliatelle, tortelloni o un uovo al tegamino.



CODICE TAR503 peso: 80 g

Burro con tartufo nero estivo

Condimento a base di burro arricchito con tartufo nero.



CODICE TAR517 peso: 500 g

Deliziosa

Una salsa dove tartufo e parmigiano si legano per dare un sapore delicato: ideale per rinnovare piatti della tradizione come lasagne o cannelloni.



CODICE TAR685 peso: 500 g

Salsa con zucca e tartufo bianco

Condimento per primi piatti, antipasti caldi, ottimo con la carne di agnello o con le verdure grigliate.



CODICE TAR963 peso: 180 g



TARTUFI TRUFFLES



Le specialità italiane

• I tartufi di T&C •

Scaglie di tartufo nero estivo sott'olio

Arricchiscono di sapore carpacci, crostini caldi, omelette.



CODICE TAR421 peso: 170 g

Scaglie di tartufo nero estivo sott'olio

Una sorpresa su pizze e lievitati come pane e croissant salati.



CODICE TAR418 peso: 45 g

Tartufo nero estivo intero in salamoia

Per esaltare il tartufo in salamoia l'ideale è aggiungere una salsa a base di burro e parmigiano.



CODICE TAR401 peso: 25 g

Sale al tartufo

Insaporitore ideale per carni e prodotti da forno.



CODICE TAR770 peso: 100 g

Olio con tartufo bianco

Ottimo per esaltare i sapori del pesce, in particolar modo del tonno.



CODICE TAR539 peso: 100 ml

Olio con tartufo nero

Ottimo per esaltare i sapori degli arrostiti di vitello o di carni bianche.



CODICE TAR531 peso: 250 ml

Crema con tartufo bianco in purezza

Ottima come condimento, per arricchire i ripieni di primi o le carni.



CODICE TAR107 peso: 25 g

Tartumix

Ottimo per insaporire insalate, zuppe, riso o anche il sushi.



CODICE TAR792 peso: 85 g

Mandorle al tartufo

Mandorla di varietà Marcona, qualità superiore, con delicato sapore al tartufo.



CODICE TAR990 peso: 90 g



Le specialità italiane

• La pasta del Pastificio Basilìa •

Basilìa, pastificio lucano, è un'azienda che vuole far riscoprire sapori antichi dimenticati come quelli della sua pasta prodotta con grano 100% italiano a KMO. Usa le tecniche artigianali di una volta a partire dalla semola ottenuta per estrazione, non industriale, al fine di conservare intatte tutte le proprietà organolettiche che conferiscono il sapore "nutritivo" a questo alimento. Per proseguire con l'impasto lento, la trafilatura al bronzo, la stesura, fatta ancora oggi a mano, su telai di legno e l'essiccazione a basse temperature per 36 ore. Rispetto per i processi di lavorazione artigianale ed attenzione nella scelta di una materia prima di qualità eccelsa sono i valori aggiunti di questo prodotto che si ritrovano sia nei formati corti, che in quelli lunghi o legati al territorio.



• La pasta del Pastificio Basilìa •

Cannerozzi



CODICE PAS002 peso: 500 g

Penne rigate



CODICE PAS003 peso: 500 g

Mezze maniche



CODICE PAS006 peso: 500 g

Orecchiette



CODICE PAS008 peso: 500 g

Cavatelli Materani



CODICE PAS010 peso: 500 g

Tubettini



CODICE PAS011 peso: 500 g



Le specialità italiane

• La pasta del Pastificio Basilia •

Spaghetti



CODICE PAS013

peso: 500 g

Spaghetti quadrato



CODICE PAS015

peso: 500 g

Linguine



CODICE PAS016

peso: 500 g

Fettuccella



CODICE PAS017

peso: 500 g

Paccheri rigati

CODICE PAS018

peso: 500 g



Pacchero liscio

CODICE PAS019

peso: 500 g



Calamarata rigata

CODICE PAS020

peso: 500 g



Calamarata Liscia

CODICE PAS021

peso: 500 g



• I taralli del Pastificio Basilia •

Il tarallo è tra i più famosi prodotti della tradizione gastronomica del Sud Italia, dalla caratteristica forma rotonda. Ideali per l'aperitivo e come accompagnamento con olive, affettati e formaggi.

Taralli classici



COD. TRACLA

peso: 250 g

Taralli Aglio, Olio e Peperoncino

COD. TARMIX

peso: 250 g



Taralli Peperone Crusco

COD. TARPEP

peso: 250 g



Taralli Cipolla e Uvetta

COD. TARUVA

peso: 250 g





Fonterosa nasce ad Alba nel 1985 per poi trasferirsi nei primi anni '90 sulle colline di Serralunga d'Alba, nel cuore delle Langhe: una zona contadina nella quale conservare i prodotti della terra per la stagione fredda ha da sempre costituito una fonte di sostentamento importante.

Meraviglie del Gusto ha selezionato con cura le migliori ricette della tradizione popolare, l'espressione della gente di Langa, del loro modo di lavorare e di cibarsi. Primizie di assoluta qualità contenute in pratici ed originali vasetti in vetro confezionati con fantasia e sobrietà.



Antipasto Piemontese

L'Antipasto Piemontese è un misto squisito di ben otto verdure amalgamate con il pomodoro. Da servire come antipasto tale e quale, o arricchito con tonno oppure uova sode. Ottimo per bruschetta.



CODICE F00042 peso: 280 g
CODICE F00056 peso: 1,5 kg

Carpionata di verdure

La Carpionata di verdure è fresca, stuzzicante, appetitosa. Ideale come antipasto o in accompagnamento ai salumi. Ottimo contorno per carni.



CODICE F00011 peso: 280 g

Peperoni in agrodolce

I Peperoni in agrodolce sono un eccezionale binomio tra i carnosì peperoni ed il miglior vino bianco del Roero. Ottimi da consumarsi da soli, guarniti con acciughe o creme delicate. Passati in forno sono un delizioso contorno.



CODICE F00044 peso: 300 g



Le specialità italiane

• Gli antipasti e le verdure •

Giardiniera in agrodolce

La Giardiniera in agrodolce viene fatta con favolose verdure lavorate totalmente dal fresco, immerse in un delicato agrodolce (tantissimo vino bianco e pochissimo aceto). La sua delicatezza consente di accostarla a piatti misti di salumi, carni, pesce.



CODICE F00067

peso: 300 g

CODICE F00016

peso: 540 g

CODICE F00032

peso: 1 kg

CODICE F00017

peso: 1,60 kg



CODICE F00034

peso: 3,05 kg



Formato Catering

CODICE F00024

peso: 3,05 kg

vaso Quadro



Carciofi dal fresco

I Carciofi dal fresco: favolosi carciofini mignon, immersi in ottimo olio extravergine. Perfetti come antipasto; dopo averli consumati si consiglia di utilizzare l'olio rimasto per interessanti pinzimoni.



CODICE F00059

peso: 320 g
(12 pezzi)

CODICE F00061

peso: 1,56 kg
(70 pezzi)

Cipolline all'aceto balsamico di Modena IGP

Le Cipolline all'aceto balsamico sono da consumarsi tali e quali con l'aggiunta di un filo d'olio, ottime per arricchire insalate e antipasti. Saltate in padella per un gustoso contorno. Eccezionali se fatte caramellare.



CODICE F00052

peso: 300 g

CODICE F00025

peso: 1,55 kg

Bagna Cauda

Tipica specialità gastronomica della cucina piemontese. È una salsa a base di acciughe, aglio e olio extravergine di oliva. Si consuma calda intingendovi vari tipi di verdure cotte o crude. Da provare anche con la giardiniera o con i peperoni in agrodolce.



CODICE F00063 peso: 180 g



LE MERAVIGLIE
DEL GYO
by
FONTEROSA

Le specialità italiane

• Gli antipasti e le verdure •

Rotolini di zucchine ripieni

Fettine di zucchine sott'olio, arrotolate e riempite con un impasto di tonno, capperi, prezzemolo e peperoncino. Perfette per un aperitivo originale e anche per un accattivante finger food.



CODICE F00065 peso: 320 g
(10 pezzi)

CODICE F00066 peso: 1,60 kg
(45-50 pezzi)

Bagnetto rosso

Il Bagnetto rosso è una specialità tipica per accompagnare il classico bollito, le carni bianche e la bourguignonne. Adatto per stuzzicanti crostini. Ottimo sugo per la pasta.



CODICE F00037 peso: 130 g

Confit di cipolle rosse

Il Confit di cipolle rosse è una prelibatezza dal gusto accattivante e delicato. Si può abbinare a formaggi di media o lunga stagionatura. Ideale per il foie-gras, crudi di pesce e tonno grigliato.



CODICE F00009 peso: 110 g

CODICE F00038 peso: 350 g

Cognà da mosto d'uva

La Cognà da mosto d'uva è una prelibatezza prodotta solo in Piemonte, dal sapore molto intenso e profumato. Perfetta per accompagnare caprini, formaggi di alpeggio e formaggi cremosi come la robiola di Roccaverano. Ottima in abbinamento ai bolliti e carni lesse. Stupenda sul gelato alla crema.



CODICE F00020 peso: 100 g



Le specialità italiane

• Le composte e le confetture •

Gocce di Piemonte Moscato

Le Gocce di Piemonte Moscato sono una confettura profumata, gustosa, floreale. Da usare con formaggi erborinati o stagionati. Ottima con il foie-gras ed il pesce crudo. Ideale con torte di ricotta, di semolino o per crostate. Accattivante gustata da sola.



CODICE F00002 peso: 100 g

Gocce Barbera d'Alba

Le Gocce di Barbera d'Alba sono ottime per accompagnare salumi e secondi piatti. La corposità del vino Barbera consente di ottenere un prodotto veramente eccezionale da usare con formaggi morbidi o di media stagionatura. Ideale per crostate e torte. Deliziosa gustata da sola.



CODICE F00010 peso: 100 g

Confettura di Fichi e Barolo

La Confettura di Fichi e Barolo viene realizzata con il re dei vini che va ad esaltare la polpa dei fichi. Da abbinare a formaggi di media e lunga stagionatura anche piccanti. Ottima con la robiola di Roccaverano stagionata, Bra duro, Castelmagno, taleggio, ma anche spalmata sul pane per colazioni e merende o per deliziose crostate.



CODICE F00054 peso: 350 g

Confettura pere e Piemonte Moscato

La Confettura di Pere e Piemonte Moscato è una fantasia di profumi e sapori da accostare a formaggi erborinati e di media stagionatura. Si abbina perfettamente con grana, gorgonzola, raschera, pecorino, robiola, fontina. Ottima spalmata sul pane per colazioni e merende o per deliziose crostate.



CODICE F00053 peso: 350 g

Castagne in sciroppo

Le Castagne in sciroppo sono un insolito antipasto; consigliamo di colarle dal loro sciroppo e servirle su un tagliere misto di affettati (eccezionali avvolte nel lardo). Ideale l'abbinamento con formaggi, sono anche ottime come dessert da sole o con il gelato.



CODICE F00007 peso: 350 g

Mousse piccante di Clementine

La Mousse piccante di Clementine candite ed insenapate si sposano perfettamente al classico bollito, al pollo lessato, alle carni grigliate, agli arrosti ed alla selvaggina. Per la sua consistenza e la sua rugosità si abbina anche a formaggi freschi tipo ricotte, robiola fresche di pecora, tomette di capra, ecc...



CODICE F00048 peso: 125 g



Le specialità italiane

• Le composte e le confetture •

Mix composte e confetture

Assortimento di 12 pezzi: 2 composte Peperoni Rossi, 2 Pere e Piemonte Moscato, 2 Fichi e Barolo, 2 Fragole e Aceto Balsamico, 2 Ananas e Rosmarino, 2 Ciliege e Peperoncino.



CODICE F00049 peso: 2 x 110 g

• Le creme •

Crema di pistacchi

La crema di pistacchi è realizzata unicamente con pistacchi provenienti dall'Etna. Al gusto presenta una leggera nota salata che la rende unica.



CODICE F00057 peso: 160 g

Crema fondente

Questa crema è prodotta utilizzando cacao "Forastero" della Costa d'Avorio e nocciole. Una crema densa, dal gusto persistente.



CODICE F00058 peso: 160 g

Crema liquirizia

Crema di latte e polvere di liquirizia: due semplici ingredienti per una crema dal gusto delizioso, persistente e delicato.



CODICE F00068 peso: 110 g



Le specialità italiane

• Pasta e salsa •

Tagliolini all'uovo

I tagliolini all'uovo vengono prodotti con lavorazione artigianale, trafilati a bronzo con una lenta essiccazione. L'alta percentuale di uova conferisce a questa pasta un sapore deciso da gustare anche solo condita con burro e salvia o con sughi a vostro piacere.



CODICE F00046 peso: 250 g

Pesto con basilico fresco

Il pesto con basilico fresco è prodotto con basilico genovese DOP, non sottoposto ad un processo di pastorizzazione che ne altererebbe il sapore. Un pesto che sorprende per i suoi profumi e sapori mediterranei.



CODICE F00036 peso: 180 g

La passata in bottiglia

La passata in bottiglia viene prodotta con pomodori maturi e sodi di alta qualità. Colore rosso vivo, spiccato profumo di pomodoro fresco.



CODICE F00041 peso: 260 g

Bruschetta piccante

Salsa di pomodoro arricchita da verdure e acciughe, con la nota piccante del peperoncino. Ideale per bruschette e crostini. Ottima anche come sugo.



CODICE F00064 peso: 260 g



Le specialità italiane

La Pasticceria Cerniglia nasce nel 1972 quando Salvatore Cerniglia fonda il primo laboratorio dolciario nel territorio di Piana degli Albanesi, diventando ben presto rinomato per la produzione di dolci a base di crema di ricotta. L'azienda, oggi guidata dalla seconda generazione Cerniglia, non ha perso la sua vocazione artigianale che si ritrova nelle arancine realizzate secondo tradizione, nei cannoli preparati seguendo la ricetta del 1972, e ancora nella cassata siciliana o nella bavarese alla ricotta e pistacchio.



• Le arancine •



Arancine al ragù

Le Arancine "classiche": uno scrigno di riso fritto che racchiude al suo interno un goloso cuore di ragù.



CODICE CE0007 Mini Arancine
peso: 1,5 kg

CODICE CE0012 Arancine
peso: 2,4 kg

Mini arancine alla Vastedda DOP - Presidio Slow Food

Mini arancine in cui la mozzarella del ripieno è sostituita dalla Vastedda, un formaggio di latte di pecora della valle del Belice. L'aroma caratteristico di questo formaggio rende il ripieno delle arancine gustoso e dal sapore intenso.



CODICE CE0008 peso: 1,5 kg

Mini arancine alla mozzarella e pistacchio di Bronte

Mini arancine "sfiziose" ripiene di mozzarella e pistacchi di Bronte per un gusto unico e particolare che solo questo frutto, chiamato anche "Oro Verde", riesce a donare.



CODICE CE0009 peso: 1,5 kg



Le specialità italiane

• I cannoli siciliani •



Cannoli siciliani

I Cannoli della pasticceria Cerniglia sono preparati ancora oggi seguendo la ricetta del 1972; la tipica cialda arrotolata, realizzata con ingredienti semplici (farina, sale, strutto, vino rosso e cacao) è pronta per essere riempita con la crema di ricotta di pecora arricchita con pepite di cioccolato. Ottimi in abbinamento ad un Marsala.



CODICE CE0003 peso: 4 x 112 g



CODICE CE0004
Mignon 8 cialde peso: 8 x 50 g

• La cassata siciliana •



Dolce di origini antichissime, risalente alla dominazione araba, la cassata della pasticceria Cerniglia viene preparata seguendo la ricetta tradizionale: ricotta di pecora, marzapane, cioccolato fondente, pan di Spagna, fondant e frutta candita sono gli ingredienti del “dolce del peccato”.



CODICE CE0005
Mignon 9 pezzi peso: 9 x 33 g

CODICE CE0006
peso: 12 x 90 g

• Bavarese alla ricotta e pistacchio



Ricotta di pecora, pistacchio e cioccolato fondente: ingredienti semplici per un dessert dal gusto cremoso e avvolgente.



CODICE CE0011
peso: 9 x 110 g



LE SPEZIE, I SALI E I CONDIMENTI

Antonia's mosterd





acetaia Terre nere





Le salse

• Le senapi di Antonia •

Senape tradizionale in grani

La Senape in grani è forte per tradizione e viene prodotta con i semi interi. Si abbina ad ogni piatto di carne e bolliti.

CODICE M00001 peso: 200 g



Dressing di senape al miele e aneto

Il Dressing di senape al miele e aneto è consigliato per accompagnare piatti a base di carne e pesce.

CODICE M00002 peso: 200 g

CODICE M00006 peso: 1 kg in secchiello

CODICE M00005 peso: 5 kg in secchiello



Dressing senape e pomodoro

Dressing di senape e pomodoro: un mix originale, dal gusto leggermente acidulo, perfetto per condire insalate o per accompagnare piatti di pesce

M00007 peso: 5 kg



Dressing di senape con aceto balsamico

Il Dressing di senape all'aceto balsamico è consigliato per accompagnare piatti a base di carne.

CODICE M00003 peso: 200 g



Degustazione 6 mini mostarde

Mix di mostarde da degustazione con 6 mini porzioni.



CODICE M00004

peso: 6 x 50 g





I sali

• Flor del Delta •

Tra le città di Valencia e Barcellona si trova il parco naturale del Delta del fiume Ebro, la seconda zona umida più importante del Mediterraneo, dove l'estrazione del sale risale al XIV secolo. Infosa, titolare della Salina situata all'interno di questa area protetta fin dal 1946, è l'unica salina marina della Catalogna.

Il suo fleur de sal, denominato Flor del Delta, frutto di un processo totalmente naturale dove le uniche due forze coinvolte nel sono sole e vento, raccolto rigorosamente

a mano tra giugno e settembre, non subisce alcun processo industriale: si ottiene così un prodotto ricco di sapori, sia nella sua forma pura, sia nelle versioni arricchite con erbe aromatiche, spezie o pepe. Un prodotto di altissima qualità scelto da alcuni dei più rinomati chef, come Joan Roca, chef del ristorante 3 stelle Michelin "El Celler" de Can Roca, per realizzare, in un connubio perfetto che deriva dalla scelta di materie prime accuratamente selezionate, piatti unici.



• I sali aromatizzati •



Flor de Sal naturale

CODICE 160338

peso: 60 g



Flor de Sal con spezie

CODICE 160340

peso: 60 g



Flor de Sal con Pimientas

CODICE 160339

peso: 60 g



Flor de Sal con erbe fini

CODICE 160341

peso: 60 g

• Gli altri sali •

Sale naturale



CODICE 160309

peso: 150 g

CODICE 160334

vaso in vetro

peso: 500 g

Sale a scaglie



CODICE 380614

Sale naturale

peso: 1,5 kg



CODICE 380618

Sale nero

peso: 350 g





la pastora 1945

Le spezie

• Le spezie La Pastora Murcia •

La zona di produzione dei peperoni destinati alla produzione del Pimentón de Murcia è quella costituita esclusivamente dai territori della regione spagnola di Murcia; il clima mediterraneo sub-tropicale conferisce a questo Pimentón un aroma ed un sapore del tutto caratteristici che lo contraddistinguono da tutti gli altri Pimentón. Nell'omonima città di Murcia nasce nel 1945 La Pastora, azienda a conduzione familiare per la produzione di paprika pura al 100%, che oggi è riconosciuta a livello mondiale come una impresa innovatrice unica nel settore dei produttori di paprika. Le sue "perle di paprika" sono state nominate nel 2018 Food Innovation al Salone interazionale dell'alimentazione (SIAL) di Parigi.

Tradizione ed innovazione sono gli elementi che contraddistinguono la sua paprika e i prodotti gourmet a base della stessa.



"Pimentón" - Paprika dolce naturale

Questo "Pimentón" dal colore rosso intenso, ha un gusto dolce e raffinato. Ideale per condire la paella spagnola



CODICE 601086 peso: 75 g

"Pimentón" - Paprika piccante naturale

Il "Pimentón" piccante si ottiene macinando anche la parte interna del peperone. Il suo gusto "caldo" è ideale per insaporire pesci e carni o per arricchire i sughi.



CODICE 601092 peso: 75 g

"Pimentón" - Paprika affumicata naturale

La nota affumicata deriva dal lento procedimento di essiccazione su fumo di legno di leccio o rovere. È l'ingrediente che conferisce il caratteristico sapore di affumicato ai chorizos o ancora che viene utilizzato nella realizzazione del polpo alla Gallega.



CODICE 601131 peso: 75 g



la pastora 1945

Le spezie

• Le spezie La Pastora Murcia •

Perle di “Pimentón” - Paprika piccante

Sono il completamento perfetto per una cucina creativa e professionale. Ideali per dare un tocco di “modernità” ai piatti tradizionali.



CODICE 510007 peso: 50 g

Perle di “Pimentón” - Paprika affumicata

Le perle di “Pimentón” o caviale di paprika in questa versione affumicata sono perfette sul polpo o sulle “patats bravas”



CODICE 510005 peso: 50 g

“Pimiento Lagrima”Peperone Lacrima

Ottime come condimento per pizze, formaggi, insalate o dolci.



CODICE 502001 peso: 145 g



“Pimiento Lagrima”Peperone Lacrima

Sorprendenti in abbinamento ad un cocktail.



CODICE 502002 peso: 793 g



Le spezie



Il Gruppo Dani inizia come un'azienda a conduzione familiare che nel tempo ha saputo adattarsi alle tendenze del mercato. Dani è passata progressivamente dall'essere un rappresentante di spezie e conserve fino ad essere un produttore, fabbricante e distributore dei suoi prodotti consolidandosi come una delle maggiori imprese di spezie.

• Sale e pepe •

Sale marino in scaglie

Il Sale marino, in pratico macinino in vetro, è ideale per essere utilizzato direttamente in cucina o in tavola.

CODICE DAN008 peso: 100 g



Sale affumicato

Il Sale affumicato è ideale per condire il pesce e la carne, in particolare quella di pollame. Esalta i sapori anche delle uova e patate. Può essere utilizzato anche per diversi tipi di dolci.

CODICE DAN003 peso: 100 g



Sale Rosa dell'Himalaya

Il Sale Rosa dell'Himalaya è ideale per essere utilizzato direttamente in cucina o in tavola per condire piatti di pesce e di carne. Per mantenere intatte tutte le sue qualità si consiglia di aggiungerlo a cottura ultimata.

CODICE DAN007 peso: 100 g



Sale al limone e pepe nero

Il condimento al limone e pepe nero è pensato per piatti di crostacei, insalate e per le salse per gli aperitivi.

CODICE DAN001 peso: 35 g



Sale Nero dell'Himalaya

Il Sale Nero dell'Himalaya, ricco di minerali e ferro, ha molti benefici per la salute. Si contraddistingue per il suo sapore sulfureo adatto a pietanze originali e gustose come tofu, seitan, frutta e insalate. Ideale per le diete e per le persone che soffrono di ipertensione per il suo ridotto contenuto di iodio.

CODICE DAN019 peso: 400 g



Cinque Pepi

I Cinque Pepi, in pratico macinino in vetro, sono ideali per essere utilizzati direttamente in cucina o in tavola.

CODICE DAN002 peso 40 g





Le spezie

• Le spezie •

Pimentón dolce

Il Pimentón dolce dell'Extremadura è una paprika dal gusto dolce e affumicato; utilizzata per condire e insaporire piatti a base di verdura, carne e pesce.

CODICE DAN011 peso: 75 g



Pimentón piccante

È il Pimentón nella sua versione piccante. Ideale per preparare il polpo.

CODICE DAN012 peso: 75 g



• Le specialità •

Rebozados

Il Rebozados è un mix per impanatura extra croccante (senza glutine). Il preparato per impanature aggiunge un gusto e sapore speciale al pollo, lo rende croccante all'esterno e succulento all'interno. Ottimo anche per preparare il baccalà.

CODICE DAN009 peso: 200 g

CODICE DAN010 peso: 470 g



**100%
GLUTEN FREE**



Zafferano in pistilli

Lo Zafferano è utilizzato per vari piatti, in particolare quelli a base di riso.

CODICE DAN004 astuccio peso: 0,7 g

CODICE DAN005 barattolo in vetro peso: 1 g



Condimento per paella con zafferano

Il Condimento per paella è ideale per enfatizzare il sapore di qualsiasi piatto a base di riso.

CODICE DAN006 peso: 3 g





Le spezie

• Le spezie •

Bacche di Ginepro

Le Bacche di Ginepro hanno un tocco resinoso, balsamico e legnoso che rievoca l'aroma di cipresso, pino ed eucalipto. Sono perfette per guarnire qualsiasi tipo di Vodka/Gin Tonic.

CODICE DAN013 peso: 60 g



Anice Stellato

L'Anice Stellato è un condimento ideale per insaporire e guarnire qualsiasi tipo di gin o tonico. Ricorda strettamente il gusto di anice. Ha un sapore intenso, fresco e aromatico.

CODICE DAN014 peso: 36 g



Grani di Cardamomo

I Grani di Cardamomo arricchiscono Vodka e Gin con un sapore agli agrumi e leggermente amaro, molto simile a pompelmo e arancia di Siviglia.

CODICE DAN015 peso: 70 g



Radice di liquirizia

La radice di liquirizia lascia un gusto agrodolce di anice, Vodka e Gin. Ottimo se associato con guarnizioni a cocktail classici.

CODICE DAN016 peso: 55 g





I condimenti

• Aglio nero •

Nero Fermento è una società innovativa che nasce dalla collaborazione tra due realtà consolidate, l'una dedita alla produzione di aglio di Voghiera DOP, l'altra impegnata nel campo energetico ed ambientale per lo sviluppo di tecnologie che garantiscano la sostenibilità dei processi produttivi. Nero Fermento esprime la sinergia ideale tra agricoltura di qualità e ricerca tecnologica valorizzando così prodotti di eccellenza 100% made in Italy



L'aglio nero originario della cultura asiatica, è il risultato di un processo fermentativo che trasforma il comune aroma intenso e pungente in un sapore delicato, rende gli spicchi più teneri e ne migliora la digeribilità.

L'Aglio Nero di Voghiera, prodotto unicamente con bulbi di aglio di Voghiera DOP, è il frutto di un processo di fermentazione naturale che avviene in ambienti umidi e a temperatura controllata per almeno 60 giorni.

Aglio Nero di Voghiera

Un piccolo assaggio per scoprire i sapori custoditi dietro la profumata buccia bianca.



CODICE VOG001 peso: 30 g

Aglio Nero di Voghiera

Tre o quattro teste di aglio per dare spazio alla fantasia in cucina.



CODICE VOG002 peso: 100 g

Aglio Nero di Voghiera pelato

Spicchi neri pelati e pronti per insaporire ogni ricetta.



CODICE VOG003 peso: 50 g

Crema di Aglio Nero di Voghiera

L'aroma e il gusto dell'aglio appena sbucciato si ritrovano in questa crema ideale come condimento ma anche ottima spalmata sul pane.



CODICE VOG004 peso: 70 g



acetaia terre nere

I condimenti



Dalla passione per l'arte culinaria modenese nasce questa azienda familiare la cui caratteristica è da sempre la ricerca continua e l'attenzione "maniacale" per la qualità delle materie prime.

I prodotti di Acetaia Terre Nere sono privi di solfiti aggiunti, conservanti, addensanti, coloranti o correttori: gli unici ingredienti sono aceto di vino, mosto cotto e il lento trascorrere del tempo.

• Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP •

Questo aceto è ottenuto da mosto d'uva cotto, maturato attraverso una lenta acetificazione che deriva dalla naturale fermentazione e progressiva concentrazione. Il lunghissimo invecchiamento avviene in serie di vasselli (botticelle) di legni diversi e non prevede aggiunta di alcuna sostanza aromatica. Costituisce una realtà unica al mondo nel panorama dei condimenti a base acetica ed è ottenuto, unicamente nelle provincia di Modena, da mosto d'uva cotto.

Extravecchio DOP 25 anni

CODICE ACE002 peso: 100 ml

Affinato DOP 12 anni

CODICE ACE001 peso: 100 ml



Aceto balsamico di Modena IGP "Virtus" - Densità 1,26 ca.

Questo aceto con il suo sapore agrodolce ed equilibrato esalta il sapore delle verdure crude o cotte al vapore, il pesce e le carni bianche.



CODICE ACE007 peso: 250 ml

CODICE ACE008 peso: 500 ml

CODICE ACE009 peso: 5 L



acetaia terre nere

I condimenti

• Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP •

Aceto balsamico di Modena **IGP “Bio”- Densità 1,24 ca.**

L'Aceto “Bio” rappresenta l'eccellenza dell'aceto balsamico di Modena.

È il risultato di un lungo periodo di riposo in botti di rovere: l'essenza di questo legno crea un prodotto delizioso.



CODICE ACE006 peso: 250 ml

Aceto balsamico di Modena **IGP “Vanto”- Densità 1,34 ca.**

Questo aceto si contraddistingue per le note legnose e di bouquet fiorito: è un prodotto versatile dal sapore dolce ed equilibrato, adatto ad ogni pietanza, dall'antipasto al dolce.



CODICE ACE010 peso: 250 ml

Condimento Alimentare **Maestro Mela - Densità 1,26 ca.**

È un condimento adatto per guarnire dolci, frutta e formaggi e si caratterizza per la sua nota fruttata di mela.



CODICE ACE005 peso: 50 ml

Condimento Alimentare **Maestro - Densità 1,34 ca.**

È un condimento bianco che deriva dall'unione di mosto e aceto di uve di Trebbiano. Il riposo in botti di rovere dona a questo condimento una struttura equilibrata ed armonica ed una maggiore dolcezza. Adatto per guarnire dolci, frutta o formaggi.



CODICE ACE003 peso: 250 ml

Condimento Alimentare **Maestro Blanche - Densità** **1,24 ca.**

È un condimento bianco che deriva dall'unione di mosto e aceto di uve di Trebbiano. Il riposo in botti di rovere dona a questo condimento una struttura equilibrata ed armonica.



CODICE ACE004 peso: 250 ml



I condimenti

La tenuta Perales de Valdueza, da diverse generazioni appartenente alla famiglia Alvarez de Toledo, si trova in Estremadura nelle vicinanze della città di Merida, già scelta ai tempi dell'impero romano come capitale della provincia lusitana per terre adatte alla coltivazione della

vite e dell'ulivo. La qualità della terra unita alla tradizione della cultura dell'olio e del vino e alle più moderne tecnologie ha permesso di dare vita a prodotti di eccellenza riconosciuti in tutto il mondo dai più prestigiosi critici gastronomici, chef stellati e sommelier.



• Olio extra vergine di oliva •

Duecento ettari di ulivi varietà Morisca, Arbequina, Hojiblanca e Picual producono le olive che poi vengono molinate nel frantoio situato all'interno della tenuta; il know-how tramandato da diverse generazioni e le più moderne tecnologie consentono di estrarre un prodotto di elevata qualità con un profumo eccellente, un gusto fresco e fruttato.

L'olio extra vergine Marqués de

Valdueza è un olio molto aromatico con note erbacee e profumi di mandorla verde, ginestra e pomodoro verde; al gusto inizialmente amaro sorprende con una leggera piccantezza.

Ideale per essere utilizzato a crudo. L'olio extra vergine Merula, con sfumature di note erbacee, mela dolce, banana e frutti rossi è un olio di grande morbidezza che può essere utilizzato nelle preparazioni a caldo.

Olio EVO Marqués de Valdueza



CODICE MV0001 peso: 250 ml

CODICE MV0002 peso: 500 ml

Olio EVO Merula



CODICE MV0003

peso: 500 ml



CODICE MV0005

peso: 5 l
latta Bag in box

• Aceto •

La produzione dell'aceto, introdotta solo nel 2007, viene fatta seguendo il metodo tradizionale di Orleans che permette di ottenere, grazie alla sua lentezza, un prodotto di altissima qualità.

L'aceto, ottenuto dai vini di Cabernet Sauvignon, Syrah e Merlot viene messo a invecchiare in botti di rovere francese di quattro anni, per un periodo di 36 mesi unitamente al finocchietto selvatico, coltivato sempre all'interno della tenuta Perales de Valdueza, che gli conferisce la caratteristica leggera nota di liquirizia e infine leggermente filtrato prima di essere imbottigliato.



CODICE MV0006

peso: 250 ml



I condimenti

• Mieli •

Marqués de Valdepeña produce all'interno delle sue tenute in Estremadura e Avila mieli di grandissima qualità secondo metodi artigianali nel rispetto dell'ambiente.

Le api, presenti da diverse generazioni, non solo forniscono un prodotto organolettico pregiato ma, attraverso l'impollinazione, sono fondamentali per l'ecosistema della tenuta.



Miele di fiori di arancio

È un miele molto chiaro con sfumature gialle; al gusto ha un sapore intenso, persistente con note di dolcezza. La cristallizzazione è lenta e con cristalli fini.

Adatto per l'abbinamento con formaggi e gallinacci.



CODICE MV0010

peso: 256 g

Miele di Erica

È un miele dal colore ambrato con sfumature rossastre e profumi floreali persistenti. Al palato il sapore è equilibrato tra note di dolcezza, amare e salate.

Perfetto in abbinamento a formaggi freschi a pasta molle, carni delicate o anche semplicemente yogurt.



CODICE MV0011

peso: 256 g

Miele Millefiori

È un miele dal colore ambrato, con una varietà di note floreali e di dolcezza che vari a seconda dei fiori che dominano nell'anno.

Ottimo da gustare sopra ad una fetta di pane tostato con olio extra vergine di oliva.



CODICE MV0013

peso: 256 g

• Cofanetti •



Cofanetto Olio EVO Marqués de Valdepeña + Mieli

CODICE MV0008

peso: 1 x 250 ml. 2 x 250 g



LE BOLLICINE



BOCCADORO
FRANCIACORTA





Le bollicine

Passione, tradizione, esperienza: i tre pilastri su cui si fonda la cantina Boccadoro.

Una cantina “giovane” (nasce nel 2014) ma che è la diretta espressione della grande tradizione vinicola della famiglia Lussignoli, una tradizione che affonda le radici negli anni '70.

I terreni sassosi e calcarei su cui si trovano i vigneti, tutti di proprietà, la vicinanza al lago d'Iseo i cui venti creano un microclima perfetto per mantenere asciutte le uve, rappresentano il perfetto connubio per produzioni di altissima qualità.



• Boccadoro - Cantine di Franciacorta •

Franciacorta Boccadoro **Brut**

Rappresenta la massima espressione della produzione della Cantina Boccadoro. Un spumante adatto per un aperitivo gustoso, così come per la cena grazie alla sua freschezza



CODICE BRUT

peso: 75 cl

CODICE MAGNBRUT

peso: 1,5 lt

Franciacorta Boccadoro **Extra Brut millesimato**

Frutto di un affinamento di almeno 48 mesi nelle “buie e fresche” cantine dell'azienda, questo spumante si caratterizza per un gusto equilibrato e persistente con una lieve nota agrumata sul finale.



CODICE EXTRABRUT

peso: 75 cl

Franciacorta Boccadoro **Rosè**

Uno spumante con sfumature che passano dal rosa antico al rame brillante e con sentori di frutti maturi che gli conferiscono un gusto gentile e stuzzicante.



CODICE ROSE

peso: 75 cl

CODICE MAGNROSE

peso: 1,5 lt



Le bollicine

• Boccadoro - Cantine di Franciacorta •

Franciacorta Boccadoro Dosaggio Zero

Uno spumante che racchiude note di pane tostato e note agrumate: un sapore dritto e persistente



CODICE DOSAGGIO0
peso: 75 cl

Franciacorta Boccadoro Saten

Note di lievito unite a note dolci di miele e vaniglia: una misteriosa unione di complessità e semplicità, dalle bolle delicate ed eleganti.



CODICE SATEN
peso: 75 cl
CODICE MAGNSATEN
peso: 1,5 lt

Cofanetto regalo 3 bottiglie

Un cofanetto in legno con 3 bottiglie per assaggiare il meglio della produzione della cantina Boccadoro.

1 bottiglia di Brut
1 bottiglia di Rosè
1 bottiglia di Saten



CODICE BOXFRC
peso: 3 bottiglie x 75 cl



