



VALIDO  
FINO AL  
03/06

VECCHIO  
VARZI

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. 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.

Codice	I SALAMI DI ECCELLENZA DI VECCHIO VARZI	Peso	Prezzo €/kg	SCONTO 30% Prezzo €/kg
197401	1974 Cucito Vecchio Varzi®	900 g	27,00 €	18,90 €
197402	1974 Filzetta Vecchio Varzi®	700 g	26,00 €	18,20 €



*L'eccellenza dei salumi Toscani*

Storia di una famiglia che dalla prima metà del 900 alleva suini e bovini di razza Calvana. Continui rinnovamenti strutturali, l'incessante ricerca dell'eccellenza e la costante innovazione, hanno portato Mannori ad offrire prodotti all'altezza delle aspettative dei consumatori più esigenti, mantenendo una produzione ancora completamente artigianale. Mannori è tra i principali garanti del disciplinare di produzione Mortadella di Prato IGP e Presidio Slow Food.

**VALIDO  
FINO AL  
03/06**

Codice	SALUMI MANNORI	Peso	Prezzo €/kg	SCONTO 20% Prezzo €/kg
000793	Mortadella di Prato IGP	2,5-3 kg	18,30 €	<b>14,64 €</b>
000720	I Mannorini di Calvana - wurstel artigianali di Calvana	250 g	19,20 €	<b>15,36 €</b>
000721	Bresaola di carne Calvana	1-1,5 kg	45,00 €	<b>36,00 €</b>
000795	Porchetta (trancio)	5-6 kg	16,80 €	<b>13,44 €</b>
000797	Pancetta cotta	1,5-2 kg	17,90 €	<b>14,32 €</b>



**VALIDO  
FINO AL  
03/06**



Carni Dock nasce negli anni 90 dall'unione di due famiglie, da quattro generazioni specializzate nell'allevamento, macellazione e sezionamento delle carni di suino e, dal 2012, anche stagionatori dell'unica DOP della Salumeria Piemontese, il Crudo di Cuneo. La lavorazione artigianale, svolta totalmente all'interno del sito produttivo e la cura della filiera, garantiscono prodotti di alta qualità che riprendono anche ricette tradizionali.

Codice	I CRUDI & LE SPECIALITÀ	Peso	Prezzo €/kg	SCONTO 20% Prezzo €/kg
DOC001	Prosciutto crudo di Cuneo DOP con osso	10 kg	25,70 €	<b>20,56 €</b>
DOC002	Prosciutto crudo di Cuneo DOP disossato	7,5-8 kg	29,90 €	<b>23,92 €</b>
DOC003	Baroletta	2,5 kg	17,90 €	<b>14,32 €</b>
DOC005	Lonzardock	1 kg	17,90 €	<b>14,32 €</b>
DOC008	Prosciutto di Parma Gran Riserva con osso	10-11,5 kg	16,90 €	<b>13,52 €</b>
DOC006	Prosciutto di Parma Gran Riserva disossato Addobbo	7,5-8 kg	20,50 €	<b>16,40 €</b>



**VALIDO  
FINO AL  
03/06**

Un'azienda che, da sempre, mette al centro la qualità dei prodotti, realizzati secondo le antiche ricette: la mortadella prodotta, ancora oggi, seguendo la ricetta tradizionale che prevede l'utilizzo di pochi ingredienti, tutti di origine naturale e il salame rosa considerato il "salame della festa", tipico prodotto della gastronomia emiliana.

Codice	I SALUMI DI BIDINELLI	Peso	Prezzo €/kg	SCONTO 20% Prezzo €/kg
BID001	Mortadella Bidinelli di carne fresca italiana	1-1,2 kg	13,20 €	<b>10,56 €</b>
BID002	Mortadella Bidinelli di carne fresca italiana	2,5 kg	11,70 €	<b>9,36 €</b>
BID003	Mortadella Bidinelli di carne fresca italiana	5-6 kg	11,70 €	<b>9,36 €</b>
BID005	Mortadella Bidinelli di carne fresca italiana*	12 kg	11,70 €	<b>9,36 €</b>
BID006/P	Mortadella Bidinelli di carne fresca italiana con pistacchi	1-1,2 kg	15,40 €	<b>12,32 €</b>
BID007/P	Mortadella Bidinelli di carne fresca italiana con pistacchi	2,5 kg	13,70 €	<b>10,96 €</b>
BID008/P	Mortadella Bidinelli di carne fresca italiana con pistacchi	5-6 kg	13,70 €	<b>10,96 €</b>
BID010/P	Mortadella Bidinelli di carne fresca italiana con pistacchi*	12 kg	13,70 €	<b>10,96 €</b>
BID011/T	Mortadella Bidinelli di carne fresca italiana con tartufo	1-1,2 kg	20,40 €	<b>16,32 €</b>
BID012/T	Mortadella Bidinelli di carne fresca italiana con tartufo	2,5 kg	18,70 €	<b>14,96 €</b>
BID013/T	Mortadella Bidinelli di carne fresca italiana con tartufo	5-6 kg	18,70 €	<b>14,96 €</b>
BID015/T	Mortadella Bidinelli di carne fresca italiana con tartufo*	12 kg	18,70 €	<b>14,96 €</b>
BID016	Salame rosa	1,5 kg	13,70 €	<b>10,96 €</b>

\*Su ordinazione



VALIDO  
FINO AL  
03/06



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.

Codice	I COTTI DI BRANCHI	Peso	Prezzo €/kg	SCONTO 20% Prezzo €/kg
000892	Prosciutto Cotto 60	9,5-10,5	21,50 €	17,20 €
000816	Prosciutto cotto coscia nazionale allo straccio	10-11 kg	19,90 €	15,92 €
000831	Prosciutto cotto coscia nazionale a metà s.v.	4,5-5 kg	19,60 €	15,68 €
000893	Prosciutto cotto coscia nazionale intero *	10-11 kg	19,10 €	15,28 €
000894	Prosciutto cotto arrosto a metà s.v.	3,5-4,5 kg	13,50 €	10,80 €
000809	Prosciutto cotto arrosto intero *	8-9 kg	13,20 €	10,56 €
000866	Culatta di prosciutto cotto nostrano a metà s.v.	4-4,5 kg	21,50 €	17,20 €
000863	Fiocco affumicato	3-4 kg	12,40 €	9,92 €
000818	Prosciutto cotto scelto "Magnolia"	9-10 kg	11,50 €	9,20 €

\* Su ordinazione



**VALIDO  
FINO AL  
03/06**

**JOSELITO**<sup>®</sup>  
DECLARADO EL MEJOR JAMÓN DEL MUNDO

Guijuelo, vicino a Salamanca: è qui che, dal 1868, JOSELITO gestisce con cura maniacale tutta la filiera, arrivando a essere definito "il miglior prosciutto del mondo".

*"Un prosciutto unico e perfetto, inarrestabile fonte di ispirazione per tutti gli amanti della gastronomia"* (cit. Ferràn Adria, Chef El Bulli 3 stelle Michelin).

Codice	LE SPECIALITÀ IBERICHE IN BUSTA	Peso	Prezzo €/pz	SCONTO 20% Prezzo €/pz
000900	Busta preaffettato Jamon Vintage 2013	70 g	29,90 €	<b>23,92 €</b>
000846	Buste preaffettato Jamon Joselito Gran Reserva	70 g	20,90 €	<b>16,72 €</b>
000847	Buste preaffettato Paleta Joselito Gran Reserva	70 g	13,90 €	<b>11,12 €</b>
000848	Buste preaffettato Lomo di Joselito	70 g	12,30 €	<b>9,84 €</b>
000849	Buste preaffettato Chorizo di Joselito	70 g	7,50 €	<b>6,00 €</b>
000850	Buste preaffettato Salchichón di Joselito	70 g	7,50 €	<b>6,00 €</b>



VALIDO  
FINO AL  
03/06



I maiali di razza Duroc si caratterizzano per le carni succose e tenere. Torre de Nuñez, azienda fondata 50 anni fa a Lugo, territorio della Galizia dove la lavorazione delle carni di suino è un'arte, utilizza da sempre le carni di razza Duroc per i suoi Jamon Serrano e per gli altri salumi iberici, prodotti ancora oggi con lavorazioni artigianali e secondo la tradizione galiziana.

Codice	JAMON SERRANO E SALUMI IBERICI	Peso	Prezzo €/kg	SCONTO 20% Prezzo €/kg
TDN368	Jamon Serrano Gran Reserva - stagionatura minima: 18 mesi	8 kg	13,90 €	11,12 €
TDN375	Jamon Serrano Gran Reserva senza osso stagionatura minima: 18 mesi	6 kg	18,90 €	15,12 €
TDN523	Confezione regalo "Jamon Serrano Reserva" stagionatura minima: 15 mesi (1 Jamon Reserva, morsa, coltello)	7 kg ca	99,00 €/pz	79,20 €/pz
TDN007	Chorizo Imperial	800 g	13,70 €	10,96 €
TDN438	Morcilla	250 g	6,90 €/pz	5,52 €/pz



VALIDO  
FINO AL  
03/06

## DISCARMONTES

Discarmontes, azienda situata a Jerez, nel sud della Spagna, vanta più di 25 anni di esperienza nel settore delle carni iberiche di qualità: tutela dell'ambiente, controlli della filiera produttiva e professionalità sono i motivi per cui i migliori chef scelgono le carni Discarmontes per la preparazione dei loro piatti.

Codice	LE CARNI IBERICHE 	Peso	Prezzo €/kg	SCONTO 20% Prezzo €/kg
DIS1070	Pluma de Cerdo Iberico - 2 x 300 g	8/10 pz x ct (4,50 kg ca)	26,50 €	21,20€
DIS1040	Carillera de Cerdo Iberico de Bellota - 6x90 g	8 pz x ct (6 kg ca)	17,90 €	14,32 €
DIS1020	Secreto de Cerdo Iberico de Bellota - 500 g	10 pz x ct (6 kg ca)	29,90 €	23,92 €
DIS91051	French Rack de Cerdo Iberico de Bellota - 10 costillas	2 pz x ct (10 kg ca)	28,50 €	22,80 €

CT INDIVISIBILE

Codice	GLI HAMBURGER DI CARNE IBERICA 	Peso	Prezzo €/kg	SCONTO 20% Prezzo €/kg
DIS2510	Hamburger de Carillera iberica - 150 g	26/28 pz x ct (4 kg ca)	14,90 €	11,92 €
DIS1150	Hamburger de Pluma - 150 g	26/28 pz x ct (4 kg ca)	23,50 €	18,80 €

CT INDIVISIBILE



**castaing**

**VALIDO  
FINO AL  
03/06**

Aquitania: piccoli borghi medievali, mercati ma soprattutto foie gras. E' in questa regione del sud della Francia che la Maison Castaing, dal 1925, alleva le sue anatre e le sue oche all'aria aperta, alimentandole in modo naturale: così nasce un foie gras sublime, apprezzato in tutta la Francia e non solo.

Codice	FOIE GRAS CUIT - OCA	Peso	Prezzo €/pz	SCONTO 20% Prezzo €/pz
600143	Bloc de Foie Gras con tartufo nero del Perigord (3%)	75 g	25,90 €	<b>20,72 €</b>
Codice	FOIE GRAS MICUIT - OCA	Peso	Prezzo €/pz	SCONTO 20% Prezzo €/pz
600678	Bloc de Foie Gras - mi cuit	200 g	30,50 €	<b>24,40 €</b>
600681	Bloc Duo de Foie Gras - mi cuit - 2 fette - in astuccio	2 x 40 g	17,80 €	<b>14,24 €</b>
Codice	FOIE GRAS CUIT E MICUIT - ANATRA	Peso	Prezzo €/pz	SCONTO 20% Prezzo €/pz
601922	Bloc de Foie Gras - cuit - 2 fette	2 x 40 g	14,50 €	<b>11,60 €</b>
600224	Bloc de Foie Gras con tartufo nero del Perigord (3%)	75 g	23,60 €	<b>18,88 €</b>
600770	Bloc de Foie Gras di anatra - mi cuit	200 g	19,90 €	<b>15,92 €</b>
600721	Bloc Duo de Foie Gras - mi cuit - 2 fette - in astuccio	2 x 40 g	18,50 €	<b>14,80 €</b>
Codice	FOIE GRAS & PETTO D'ANATRA - GELO ❄️	Peso	Prezzo €/kg	SCONTO 20% Prezzo €/kg
CA0001	Foie Gras d'anatra Premium sottovuoto	480-550 g	59,00 €	<b>47,20 €</b>
CA0003	Scaloppa di Foie Gras d'anatra "Bistro" - 40-60 g	1 kg	69,50 €	<b>55,60 €</b>
CA0004	Scaloppa di Foie Gras d'anatra "Aperò" - 20-40 g	1 kg	64,00 €	<b>51,20 €</b>
CA0005	"Magret" - Petto d'anatra premium	350-450 g	26,00 €	<b>20,80 €</b>

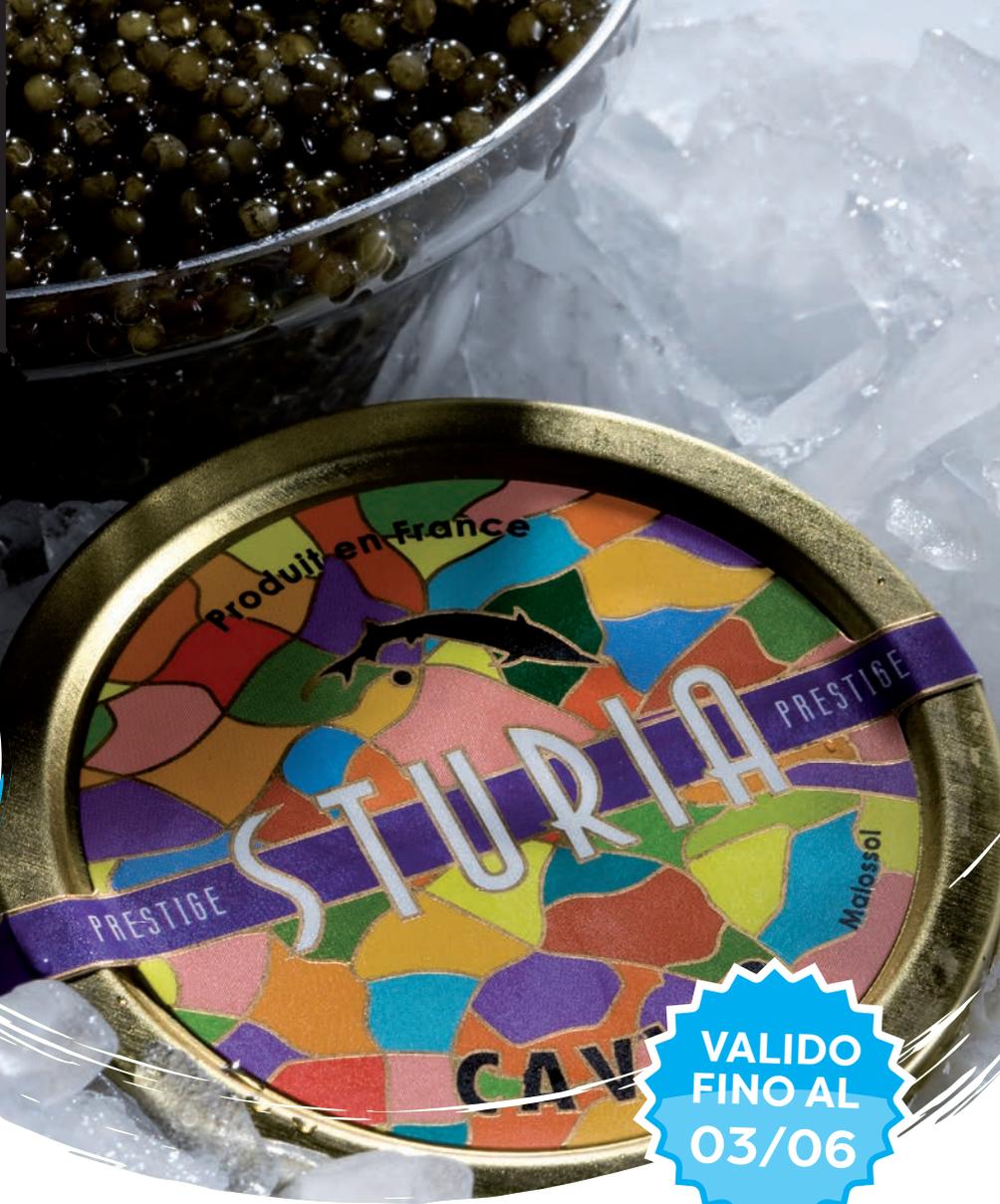


VALIDO  
FINO AL  
03/06



Lumacheria Italiana 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 ma dal sapore delicato, in grado di stuzzicare anche i palati più scettici.

Codice	LUMACHE	Peso	Prezzo €/pz	SCONTO 20% Prezzo €/pz
LU0477	Polpa di chioccioline al naturale - pezzatura media (Filiere italiana)	850 g	25,90 €	20,72 €
LU0460	Polpa di chioccioline al naturale - pezzatura grande (Filiere italiana)	850 g	24,50 €	19,60 €
LU0002	Polpa di chioccioline al naturale - pezzatura media (UE/ExtraUE)	850 g	17,50 €	14,00 €
LU4697	Polpa di chioccioline al naturale - vaso vetro (UE/ExtraUE)	255 g	9,90 €	7,92 €
LU0910	Gusci in vaschetta	50 pz	18,50 €	14,80 €



VALIDO  
FINO AL  
03/06

STURIA

Oltre 20 anni di esperienza per un caviale di altissima qualità, prodotto ancora oggi con metodi tradizionali quali, per esempio, la setacciatura a mano delle uova, il lavaggio e la salagione prima del confezionamento e la maturazione naturale nelle camere "ad hoc".

Codice	IL CAVIALE DI STORIONE OSCIETRA CLASSIC E OSCIETRA <i>Acipenser Gueldenstaedtii</i>	Peso	Prezzo €/pz	SCONTO 30% Prezzo €/pz
STU803	Caviale Oscietra Classic	10 g	12,90 €	9,03 €
STU804	Caviale Oscietra Classic	15 g	19,30 €	13,51 €
STU800	Caviale Oscietra Classic	30 g	38,60 €	27,02 €
STU801	Caviale Oscietra Classic	50 g	64,30 €	45,01 €
STU802	Caviale Oscietra Classic	100 g	128,60 €	90,02 €
STU805	Caviale Oscietra Classic *	1000 g	1286,00 €	900,02 €
STU403	Caviale Oscietra	10 g	18,00 €	12,60 €
STU404	Caviale Oscietra	15 g	27,00 €	18,90 €
STU400	Caviale Oscietra	30 g	54,00 €	37,80 €
STU401	Caviale Oscietra	50 g	90,00 €	63,00 €
STU402	Caviale Oscietra	100 g	180,00 €	126,00 €
STU405	Caviale Oscietra *	1000 g	1800,00 €	1.260,00 €

\* Su ordinazione



VALIDO  
FINO AL  
03/06

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. È 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.

Codice	<b>OSTRICHE CONCAVE NORMANDIA Speciales Saint Vaast*</b>	Importo €/pz	Sconto 20% €/pz	Importo €/cassa	Sconto 20% €/cassa
OSV4/48	Ostriche Speciales Saint Vaast - calibro 4 (48 pz)	1,04 €	<b>0,83 €</b>	49,90 €	<b>39,92 €</b>
OSV4/24	Ostriche Speciales Saint Vaast - calibro 4 (24 pz)	1,08 €	<b>0,86 €</b>	25,90 €	<b>20,72 €</b>
OSV3/48	Ostriche Speciales Saint Vaast - calibro 3 (48 pz)	1,11 €	<b>0,89 €</b>	53,50 €	<b>42,80 €</b>
OSV3/24	Ostriche Speciales Saint Vaast - calibro 3 (24 pz)	1,24 €	<b>0,99 €</b>	29,80 €	<b>23,84 €</b>
OSV2/48	Ostriche Speciales Saint Vaast - calibro 2 (48 pz)	1,44 €	<b>1,15 €</b>	68,90 €	<b>55,12 €</b>
OSV2/24	Ostriche Speciales Saint Vaast - calibro 2 (24 pz)	1,54 €	<b>1,23 €</b>	36,90 €	<b>29,52 €</b>
Codice	<b>OSTRICHE CONCAVE NORMANDIA Speciales Utah Beach*</b>	Importo €/pz	Sconto 20% €/pz	Importo €/cassa	Sconto 20% €/cassa
OUB4/48	Ostriche Speciales Utah Beach - calibro 4 (48 pz)	1,45 €	<b>1,16 €</b>	69,70 €	<b>55,76 €</b>
OUB4/24	Ostriche Speciales Utah Beach - calibro 4 (24 pz)	1,54 €	<b>1,23 €</b>	36,90 €	<b>29,52 €</b>
OUB3/48	Ostriche Speciales Utah Beach - calibro 3 (48 pz)	1,77 €	<b>1,42 €</b>	85,00 €	<b>68,00 €</b>
OUB3/24	Ostriche Speciales Utah Beach - calibro 3 (24 pz)	1,87 €	<b>1,50 €</b>	44,90 €	<b>35,92 €</b>
OUB2/48	Ostriche Speciales Utah Beach - calibro 2 (48 pz)	2,25 €	<b>1,80 €</b>	108,00 €	<b>86,40 €</b>
OUB2/24	Ostriche Speciales Utah Beach - calibro 2 (24 pz)	2,40 €	<b>1,92 €</b>	57,50 €	<b>46,00 €</b>

\* Su prenotazione - Prenotazione entro il giovedì ore 13 per partenza merce lunedì/martedì/mercoledì  
Prenotazione entro il lunedì ore 13 per partenza merce giovedì/venerdì



VALIDO  
FINO AL  
03/06

Codice	<b>OSTRICHE CONCAVE Marennes de Oléron Fines Premium Aphrodite*</b>	Importo €/pz	Sconto 20% €/pz	Importo €/cassa	Sconto 20% €/cassa
OPA3/36	Ostriche Fines Premium Aphrodite - calibro 3 (36 pz)	1,16 €	<b>0,93 €</b>	41,90 €	<b>33,52 €</b>
OPA3/12	Ostriche Fines Premium Aphrodite - calibro 3 (12 pz)	1,28 €	<b>1,02 €</b>	15,30 €	<b>12,24 €</b>
OPA2/36	Ostriche Fines Premium Aphrodite - calibro 2 (36 pz)	1,51 €	<b>1,21 €</b>	54,50 €	<b>43,60 €</b>
OPA2/12	Ostriche Fines Premium Aphrodite - calibro 2 (12 pz)	1,77 €	<b>1,42 €</b>	21,20 €	<b>16,96 €</b>
Codice	<b>OSTRICHE CONCAVE Speciales de Claire Marennes de Oléron Sous IGP*</b>	Importo €/pz	Sconto 20% €/pz	Importo €/cassa	Sconto 20% €/cassa
ODC4/36	Ostriche de Claire Sous IGP - calibro 4 (36 pz)	0,66 €	<b>0,53 €</b>	23,80 €	<b>19,04 €</b>
ODC4/12	Ostriche de Claire Sous IGP - calibro 4 (12 pz)	0,83 €	<b>0,66 €</b>	9,90 €	<b>7,92 €</b>
ODC3/36	Ostriche de Claire Sous IGP - calibro 3 (36 pz)	1,21 €	<b>0,97 €</b>	43,50 €	<b>34,80 €</b>
ODC3/12	Ostriche de Claire Sous IGP - calibro 3 (12 pz)	1,33 €	<b>1,06 €</b>	15,90 €	<b>12,72 €</b>
ODC2/36	Ostriche de Claire Sous IGP - calibro 2 (36 pz)	1,55 €	<b>1,24 €</b>	55,90 €	<b>44,72 €</b>
ODC2/12	Ostriche de Claire Sous IGP - calibro 2 (12 pz)	1,63 €	<b>1,30 €</b>	19,50 €	<b>15,60 €</b>

\* Su prenotazione - Prenotazione entro il giovedì ore 13 per partenza merce lunedì/martedì/mercoledì  
Prenotazione entro il lunedì ore 13 per partenza merce giovedì/venerdì



VALIDO  
FINO AL  
03/06

Codice	<b>OSTRICHE CONCAVE Speciales Pousse En Claire - Label Rouge*</b>	Importo €/pz	Sconto 20% €/pz	Importo €/cassa	Sconto 20% €/cassa
OLR3/48	Ostriche Speciales Pousse En Claire - calibro 3 (48 pz)	1,98 €	<b>1,58 €</b>	95,20 €	<b>76,16 €</b>
OLR3/24	Ostriche Speciales Pousse En Claire - calibro 3 (24 pz)	2,02 €	<b>1,62 €</b>	48,50 €	<b>38,80 €</b>
OLR3/12	Ostriche Speciales Pousse En Claire - calibro 3 (12 pz)	2,24 €	<b>1,79 €</b>	26,90 €	<b>21,52 €</b>
OLR2/48	Ostriche Speciales Pousse En Claire - calibro 2 (48 pz)	2,48 €	<b>1,98 €</b>	119,00 €	<b>95,20 €</b>
OLR2/24	Ostriche Speciales Pousse En Claire - calibro 2 (24 pz)	2,50 €	<b>2,00 €</b>	59,90 €	<b>47,92 €</b>
OLR2/12	Ostriche Speciales Pousse En Claire - calibro 2 (12 pz)	2,83 €	<b>2,26 €</b>	33,90 €	<b>27,12 €</b>

Codice	<b>OSTRICHE CONCAVE Speciales Ecaille d'Argent*</b>	Importo €/pz	Sconto 20% €/pz	Importo €/cassa	Sconto 20% €/cassa
OEA3/48	Ostriche Speciales Ecaille d'Argent - calibro 3 (48 pz)	1,64 €	<b>1,31 €</b>	78,90 €	<b>63,12 €</b>
OEA3/24	Ostriche Speciales Ecaille d'Argent - calibro 3 (24 pz)	1,66 €	<b>1,33 €</b>	39,90 €	<b>31,92 €</b>
OEA3/12	Ostriche Speciales Ecaille d'Argent - calibro 3 (12 pz)	2,13 €	<b>1,70 €</b>	25,50 €	<b>20,40 €</b>
OEA2/48	Ostriche Speciales Ecaille d'Argent - calibro 2 (48 pz)	2,19 €	<b>1,75 €</b>	105,00 €	<b>84,00 €</b>
OEA2/24	Ostriche Speciales Ecaille d'Argent - calibro 2 (24 pz)	2,29 €	<b>1,83 €</b>	55,00 €	<b>44,00 €</b>
OEA2/12	Ostriche Speciales Ecaille d'Argent - calibro 2 (12 pz)	2,41 €	<b>1,93 €</b>	28,90 €	<b>23,12 €</b>

\* Su prenotazione - Prenotazione entro il giovedì ore 13 per partenza merce lunedì/martedì/mercoledì  
Prenotazione entro il lunedì ore 13 per partenza merce giovedì/venerdì



VALIDO  
FINO AL  
03/06

Codice	OSTRICHE PIATTE Marennes de Oléron*	Importo €/pz	Sconto 20% €/pz	Importo €/cassa	Sconto 20% €/cassa
OMO2/48	Ostriche piatte - calibro 2 (48pz)	1,54 €	<b>1,23 €</b>	74,00 €	<b>59,20 €</b>
OMO2/24	Ostriche piatte - calibro 2 (24 pz)	1,58 €	<b>1,26 €</b>	38,00 €	<b>30,40 €</b>
OMO1/48	Ostriche piatte - calibro 1 (48 pz)	1,77 €	<b>1,42 €</b>	85,00€	<b>68,00 €</b>
OMO1/24	Ostriche piatte - calibro 1 (24 pz)	1,83 €	<b>1,46 €</b>	44,00 €	<b>35,20 €</b>
OMO0/48	Ostriche piatte - calibro 0 (48 pz)	2,02 €	<b>1,62 €</b>	97,00 €	<b>77,60 €</b>
OMO0/24	Ostriche piatte - calibro 0 (24 pz)	2,13 €	<b>1,70 €</b>	51,00 €	<b>40,80 €</b>
OMOO0/48	Ostriche piatte - calibro 00 (48 pz)	2,23 €	<b>1,78 €</b>	107,00€	<b>85,60 €</b>
OMOO0/24	Ostriche piatte - calibro 00 (24 pz)	2,29 €	<b>1,83 €</b>	55,00 €	<b>44,00 €</b>
OMOO00/48	Ostriche piatte - calibro 000 (48 pz)	2,60 €	<b>2,08 €</b>	125,00 €	<b>100,00 €</b>
OMOO00/24	Ostriche piatte - calibro 000 (24 pz)	2,71 €	<b>2,17 €</b>	65,00 €	<b>52,00 €</b>

Codice	FRUTTI DI MARE*	Peso	Prezzo €/kg	Sconto 20% €/kg
PERCEB	Percebes (quotazione settimanale)	3 kg	43,50 €	<b>34,80 €</b>
BULOT	Bulot cotte atm	3 kg	14,90 €	<b>11,92 €</b>
GAMBTC	Gamberi tropicali cotti (30/40 pz)	2 kg	26,90 €	<b>21,52 €</b>

\* Su prenotazione - Prenotazione entro il giovedì ore 13 per partenza merce lunedì/martedì/mercoledì  
Prenotazione entro il lunedì ore 13 per partenza merce giovedì/venerdì



VALIDO  
FINO AL  
03/06

**manti.**

Dalla Norvegia, terra che da secoli fornisce il Baccalà ai paesi del mondo che ne sono ghiotti, la famiglia Monti, dal 1907, seleziona i migliori merluzzi, da lavorare e congelare per fornire un prodotto di eccellenza, come il filetto di Baccalà, ammollato e surgelato.

Codice	IL BACCALÀ DI MONTI - GELO ❄️	Peso	Prezzo €/kg	SCONTO 20% Prezzo €/kg
DC0008	Cuore di merluzzo nordico surgelato IQF senza pelle	5 kg pv	17,50 €	14,00 €
DC0009	Filetto baccalà compensato 900 g IQF Gadus Morhua ammollato e surgelato	6 kg pv	20,90 €	16,72 €
DC0023	Cuori filetto baccalà Gadus Moruha ammollato e surgelato	2,5 kg pv	31,00 €	24,80 €



VALIDO  
FINO AL  
03/06



A Colindres, piccola città situata nella comunità autonoma della Cantabria, Linda Playa seleziona il meglio della pesca di primavera (il periodo ideale): filetti di acciughe del Mar Cantabrico, speciali per dimensioni, polpa, aroma e consistenza delle carni; lavorate interamente a mano e poste a stagionare sotto sale marino, nelle tipiche latte rotonde, prima di essere confezionate.

Codice	SOTTOSALE	Peso	Prezzo €/pz	SCONTO 25% Prezzo* €/pz
1055/S	Acciughe Cantabrico 00 barra (9 pesci per strato)	5 kg	280,00 €	210,00 €
1060/S	Acciughe Cantabrico 0 barra (10 pesci per strato)	5 kg	240,00 €	180,00 €
1070/S	Acciughe Cantabrico I barra (11 pesci per strato)	5 kg	200,00 €	150,00 €
1080/S	Acciughe Cantabrico II barra (12 pesci per strato)	5 kg	180,00 €	135,00 €
1090/S	Acciughe Cantabrico - busta sv (10 pesci)	145 g	6,80 €	5,10 €
<b>FILETTI IN OLIO D'OLIVA</b>		<b>Peso</b>	<b>Prezzo €/pz</b>	<b>SCONTO 25% Prezzo* €/pz</b>
1020/S	Filetti Acciughe Cantabrico (12 pezzi circa)	50 g	3,50 €	2,63 €
1025/S	Filetti Acciughe Cantabrico (10-12 pezzi circa)	80 g	7,20 €	5,40 €
<b>FILETTI IN OLIO DI SEMI</b>		<b>Peso</b>	<b>Prezzo €/pz</b>	<b>SCONTO 25% Prezzo* €/pz</b>
1030/S	Filetti Acciughe Cantabrico	550 g	21,50 €	16,13 €
1012/S	Filetti Acciughe Cantabrico - formato Catering	1150 g	41,00 €	30,75 €
1050/S	Filetti Acciughe Cantabrico in pezzi - formato Catering	1150 g	18,00 €	13,50 €

\* Promo valida per VENDITA A CARTONE



VALIDO  
FINO AL  
03/06



La tradizione conserviera galiziana è una storia di eccellenza senza paragoni, che affonda le sue radici nell'800 con lo sviluppo di un sistema produttivo artigianale vocato a conservare il pesce, arricchendone il sapore. La Brujula produce dei veri "gioielli" culinari: ogni latta è unica e diversa dalle altre perché riempita manualmente. Puoi trovare il sapore di mare nel Berberechos e ammirare la bellezza e il gusto dei Mejllones.

Codice	LA BRUJULA - CONSERVE DELLA GALIZIA - IL TONNO	Peso	Prezzo €/pz	SCONTO 20% Prezzo €/pz
700635	Tonno Bonito del Norte in olio d'oliva	120 g	4,40 €	3,52 €
700632	Tonno Bonito del Norte in olio d'oliva - vaso in vetro	250 g	8,50 €	6,80 €
700636	Ventresca di tonno Yellowfin	120 g	5,90 €	4,72 €
700663	Ventresca di tonno Yellowfin Suprema	280 g	12,30 €	9,84 €
700638	Tonno Yellowfin - trancio	1 kg	23,30 €	18,64 €

Codice	LA BRUJULA - CONSERVE DELLA GALIZIA	Peso	Prezzo €/pz	SCONTO 20% Prezzo €/pz
700615	"Sardinillas" - Sardina neonata in olio d'oliva (16-20 pz)	125 g	4,50 €	3,60 €
700616	"Sardinillas" - Sardina neonata in olio d'oliva (20-25 pz)	150 g	5,90 €	4,72 €
700617	"Sardinillas" - Sardina neonata in olio d'oliva (55-60 pz)	280 g	10,50 €	8,40 €
700618	Sardine in olio d'oliva (3/4 pezzi)	125 g	3,50 €	2,80 €
700619	Sardinas guisadas	150 g	5,90 €	4,72 €
700620	Filetti di sardine in olio d'oliva	150 g	10,90 €	8,72 €
700639	"Navajas" - Canolicchi al naturale (4/6 pezzi)	120 g	11,50 €	9,20 €
700644	"Navajas" - Canolicchi al naturale (6/8 pezzi)	120 g	10,70 €	8,56 €



VALIDO  
FINO AL  
03/06



Codice	LA BRUJULA - CONSERVE DELLA GALIZIA	Peso	Prezzo €/pz	SCONTO 20% Prezzo €/pz
700608	"Mejillones" - Cozze in escabeche Hosteleria (8/12 pezzi)	120 g	5,80 €	4,64 €
700676	"Mejillones" - Cozze in escabeche fritos (16/20 pezzi)	120 g	4,00 €	3,20 €
7612DO	"Mejillones" - Cozze in escabeche DOP (8/10 pezzi)	120 g	6,90 €	5,52 €
700645	"Chipirones" - Calamari in olio d'oliva (6/8 pezzi)	120 g	5,90 €	4,72 €
700646	"Chipirones" - Calamari al nero (6/8 pezzi)	120 g	5,90 €	4,72 €
700660	"Chipirones" - Calamari in olio d'oliva (2/3 pezzi)	120 g	3,90 €	3,12 €
700602	"Berberechos" - Fasolari al naturale (30/35 pezzi)	120 g	12,90 €	10,32 €



#### LA BRUJULA - COFANETTO

Codice	Peso	Prezzo €/pz	SCONTO 20% Prezzo €/pz	
700900	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	6 x 120 g	39,00 €	31,20 €



VALIDO  
FINO AL  
03/06



**BASILÌA**  
GUSTO & CULTURA

Basilìa è un pastificio lucano che ha come mission quella di far riscoprire i sapori antichi, come quelli della sua pasta prodotta con grano 100%italiano a km0.

Rispetto per i processi di lavorazione artigianale e scelta di una materia prima di qualità eccelsa sono gli ingredienti che si ritrovano sia nei formati corti, che in quelli lunghi o legati alla tradizione del territorio.

Codice	PASTA BASILIA	Peso	Prezzo €/pz	SCONTO 20% Prezzo €/pz
PAS002	Cannerozzi	500 g	2,00 €	<b>1,60 €</b>
PAS003	Penne Rigate	500 g	2,00 €	<b>1,60 €</b>
PAS006	Mezze maniche rigate	500 g	2,00 €	<b>1,60 €</b>
PAS008	Orecchiette	500 g	2,00 €	<b>1,60 €</b>
PAS010	Cavatelli Materani	500 g	2,00 €	<b>1,60 €</b>
PAS011	Tubettini	500 g	2,00 €	<b>1,60 €</b>
PAS013	Spaghetti	500 g	2,00 €	<b>1,60 €</b>
PAS015	Spaghetti quadri	500 g	2,00 €	<b>1,60 €</b>
PAS016	Linguine	500 g	2,00 €	<b>1,60 €</b>
PAS017	Fettucelle	500 g	2,00 €	<b>1,60 €</b>
PAS018	Paccheri Rigati	500 g	2,00 €	<b>1,60 €</b>
PAS019	Paccheri Lisci	500 g	2,00 €	<b>1,60 €</b>
PAS020	Calamarata Rigata	500 g	2,00 €	<b>1,60 €</b>
PAS021	Calamarata Liscia	500 g	2,00 €	<b>1,60 €</b>

CT INDIVISIBILE



VALIDO  
FINO AL  
03/06



**BASILÌA**  
GUSTO & CULTURA

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.

Codice	TARALLI	Peso	Prezzo €/pz	SCONTO 20% Prezzo €/pz
TARCLA	Taralli classico	250 g	2,70 €	<b>2,16 €</b>
TARMIX	Taralli aglio, olio e peperoncino	250 g	2,70 €	<b>2,16 €</b>
TARPEP	Taralli peperone crusco	250 g	2,70 €	<b>2,16 €</b>
TARUVA	Taralli uvetta e cipolla	250 g	2,70 €	<b>2,16 €</b>

CT INDIVISIBILE



**VALIDO  
FINO AL  
03/06**



Panadería Artesana Obando nasce nel 1965 come piccola panetteria di famiglia; oggi, i suoi prodotti sono conosciuti non solo in Spagna, ma anche nel resto d'Europa, in America ed in Asia. Materie di prima 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.

Codice	PICOS	Peso	Prezzo €/pz	SCONTO 20% Prezzo €/pz
OBA110	Picos Gourmet Rustico	20 g	0,31 €	<b>0,25 €</b>
OBA111	Picos Gourmet Rustico	140 g	1,58 €	<b>1,26 €</b>
OBA114	Picos Gourmet Integrali	140 g	1,75 €	<b>1,40 €</b>
OBA103	Picos Utreranos	140 g	0,88 €	<b>0,70 €</b>
OBA107	Mini Regañá	150 g	0,92 €	<b>0,74 €</b>
OBA183	Laminas de Pan	150 g	1,94 €	<b>1,55 €</b>
OBA129	Hojas de Pan	150 g	1,20 €	<b>0,96 €</b>
OBA820	Regañá Dark	25 g	0,39 €	<b>0,31 €</b>
OBA178	Picos senza glutine	20 g	0,43€	<b>0,34€</b>
OBA179	Picos senza glutine	140 g	1,65 €	<b>1,32 €</b>

CT INDIVISIBILE



VALIDO  
FINO AL  
03/06

Pasticceria Cerniglia

La Sicilia ha una delle migliori tradizioni pasticciere e rosticciere d'Italia e la Pasticceria Cerniglia è una delle espressioni di questa tradizione. Le sue arancine: panatura croccante fuori ed un cuore morbido di riso. I suoi cannoli: una semplice cialda pronta per essere farcita con crema di ricotta di pecora. Le sue cassate: ricotta di pecora, marzapane, cioccolato fondente, pan di spagna e frutta candita.

Codice	ARANCINE - GELO ❄️	Peso	Prezzo €/pz	SCONTO 20% Prezzo €/pz
CE0012	Arancine al ragu' - 12 pz x confezione	2,4 kg	22,50 €	18,00 €
Codice	MINI ARANCINE - GELO ❄️	Peso	Prezzo €/pz	SCONTO 20% Prezzo €/pz
CE0007	Mini arancine al ragu' - 30 pezzi x confezione	1,5 kg	15,00 €	12,00 €
CE0008	Mini arancine alla Vastedda DOP - 30 pezzi x confezione	1,5 kg	18,50 €	14,80 €
CE0009	Mini arancine mozzarella e pistacchio di Bronte	1,5 kg	18,50 €	14,80 €
Codice	CANNOLI SICILIANI - GELO ❄️	Peso	Prezzo €/pz	SCONTO 20% Prezzo €/pz
CE0003	Cannoli siciliani - 4 cialde x 112 g	450 g	7,80 €	6,24 €
CE0004	Cannoli siciliani mignon - 8 cialde x 50 g	400 g	7,80 €	6,24 €
Codice	CASSATA SICILIANA - GELO ❄️	Peso	Prezzo €/pz	SCONTO 20% Prezzo €/pz
CE0005	Cassata siciliana mignon - 9 pezzi x 33 g	300 g	6,40 €	5,12 €
CE0006	Cassata siciliana - 12 pezzi x 90 g	1 kg	20,90 €	16,72 €
	ALTRI DOLCI - GELO ❄️	Peso	Prezzo €/pz	SCONTO 20% Prezzo €/pz
CE0011	Bavarese alla ricotta e pistacchio 9 pezzi x 110 g	990 g	26,00 €	20,80 €



VALIDO  
FINO AL  
03/06

Agramunt, piccola cittadina della Catalogna, è considerata la culla del torrone ed è qui che Torron Vicens produce i suoi torroni con una lavorazione che, ancora oggi, avviene secondo tecniche tradizionali tramandate di generazione in generazione dal 1775.

Codice	IL TORRONE DI AGRAMUNT	Peso	Prezzo €/pz	SCONTO 20% Prezzo €/pz
TV0005	Torrone di Agramunt con nocciole	150 g	6,10 €	4,88 €
TV0006	Torrone di Agramunt con mandorle	150 g	6,10 €	4,88 €
Codice	IL TORRONE SOUFFLÉ	Peso	Prezzo €/pz	SCONTO 20% Prezzo €/pz
TV0001	Torrone "Soufflé" con nocciole e cioccolato	150 g	6,10 €	4,88 €
TV0002	Torrone "Soufflé" con mandorle	150 g	6,10 €	4,88 €
TV0014	Torrone duro "Soufflé" con mandorle	200 g	9,90 €	7,92 €
Codice	IL TORRONE GUIRLACHE	Peso	Prezzo €/pz	SCONTO 20% Prezzo €/pz
TV0004	Torrone "Guirlache" alle mandorle	150 g	6,10 €	4,88 €
TV0003	Torrone "Guirlache" con frutta secca	150 g	6,10 €	4,88 €
TV0011	Torrone "Guirlache" ricoperto al cioccolato	300 g	11,20 €	8,96 €
TV0008	Torrone morbido con mandorle	300 g	11,20 €	8,96 €
Codice	IL TORRONE "EXCELLENCE"	Peso	Prezzo €/pz	SCONTO 20% Prezzo €/pz
TV0010	Torrone duro con mandorle	300 g	11,20 €	8,96 €
TV0013	Torrone con cioccolato fondente e sale	250 g	11,20 €	8,96 €
TV0009	Torrone con cioccolato fondente 70% e nocciole	300 g	11,20 €	8,96 €
TV0012	Torrone con cioccolato al latte e nocciole	300 g	11,20 €	8,96 €
TV0015	Torrone al Gin Tonic	300 g	12,70 €	10,16 €