



LE MERAVIGLIE
DEL GUSTO

SELEZIONIAMO ECCELLENZE 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	8
I salami di eccellenza	10
Il salame Vecchio Varzi® Bio	11
I salami aromatizzati	12
Le specialità Vecchio Varzi®	14
I salumi in vaschetta	15
Il crudo e le specialità toscane di Mannori	16
Il crudo e le specialità di Cuneo	20
I crudi di Parma	21
I salumi di Parma	21
I cotti di Branchi	22
Le mortadelle e le specialità di Artigianquality	24
Gli altri salumi italiani	25

I SALUMI E LE SPECIALITÀ IBERICHE DE BELLOTA

Jamon e Paleta Gran Reserva Joselito	28
Le specialità iberiche di Joselito	29
Jamon iberico de Bellota CJ	30
	33

I SALUMI E LE SPECIALITÀ IBERICHE

Jamon e Paleta de Cebo di Sotoalbos	36
La Cecina e le specialità di Cecinas Pablo	36
Jamon Serrano di Loza	38
Jamon Cocido di La Pila	39
	39

LE CARNI

Il fresco e il gelo di Joselito	42
Mini hamburger iberici di Lifara	42
Le carni di Fassona di El Piemontés	44
Gli arrosticini di Rusti	45
Il Foie Gras e le specialità di Castaign	46
	47

ITTICO

Il caviale di Sturia	54
Le conserve di storione Sturia	56
Il salmone affumicato di Hardy	57
Gi affumicati di Ahumados Dominguez	58
Il baccalà di Alkorta	58
Il baccalà di Monti	61
I carpacci e le crocchette di Fueris	63
Le acciughe del Cantabrico di San Filippo	64
La selezione "il Nonno"	66
Le acciughe del Cantabrico di Linda Playa	67
La Selección Premium di Linda Playa	68
Le conserve della Galizia di La Brujula	68
Le conserve della Galizia di Conservas de Cambados	70
Le conserve della Bretagna di Conserverie Courtain	74
Le conserve di pesce di Espinaler	77
	79

LE SPECIALITÀ

Le specialità di Espinaler	82
Le conserve di Amanida	82
Gli antipasti e le verdure	83
Le composte e le confetture	85
Pasta e salsa	87
Le crocchette di Fridela	87
Le arancine di Cerniglia	88
	89

I DOLCI

I cannoli e le cassate di Cerniglia	92
Le specialità del Piemonte di Durando	92
I torroni di Vicens	93
	95

LE SPEZIE E I CONDIMENTI

Le senapi di Antonia	98
Le spezie di Dani	98
L'aglio Nero di Voghiera di Nero Fermento	99
L'aceto balsamico di Acetaia Terre Nere	103
	105



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: 1 kg
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: 350 g
stagionatura:
minimo 30 giorni

Varzino

CODICE 000020 peso: 500 g
stagionatura:
minimo 30 giorni

Cresponetto

CODICE 000033 peso: 700 g
stagionatura:
minimo 45 giorni

CODICE 000039 peso: 350 g 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: 1,1 kg **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'Ol-

trepò 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: 1,1 kg
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





Il salame Vecchio Varzi® BIO

Vecchio Varzi BIO

Il nuovo Salame Vecchio Varzi® Bio nasce dall'opportunità di fare incontrare questo approccio di allevamento e produzione con la tradizione, la competenza del salumificio e delle sue persone, premiati dalle più importanti guide. La stagionatura, che beneficia del microclima di Varzi, rende unico questo salame Bio.

Questo salame si ottiene utilizzando unicamente le parti più nobili di suini allevati secondo le regole dell'allevamento biologico:

- Rispetto delle esigenze comportamentali della razza allevata
- Mantenimento di rigorosi criteri di benessere dell'animale
- Rispetto dei ritmi di crescita naturale senza l'utilizzo di stimolatori della crescita ed ormonali
- Terreni di allevamento che non prevedono utilizzo di pesticidi
- Alimentazione con prodotti vegetali

CODICE 002016 peso: 350 g



Il buono del Bio e della tradizione finalmente insieme!



I Salami aromatizzati

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 000089 peso: 180 g
CODICE 000102 peso: 180 g con scatola
stagionatura: 15 giorni

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 000186 peso: 180 g
CODICE 000085 peso: 180 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 000184 peso: 180 g
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 000187 peso: 180 g
CODICE 000086 peso: 180 g con scatola
stagionatura: 15 giorni

Salame alla Bonarda

Nel Salame alla Bonarda, il gusto e l'aspetto vengono arricchiti da un vino in uso da sempre nelle cascine dell'Oltrepò Pavese per le piacevoli e festose note di cantina che apporta.



CODICE 000183 peso: 180 g
CODICE 000083 peso: 180 g con scatola
CODICE 000081 peso: 700 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® ottenuta dal lombo del maiale che, dopo essere stata rifilata, viene posta in infusione per alcuni giorni nel Pinot bianco dell'Oltrepò Pavese. Viene in seguito salata e speziata e infine insaccata in budello naturale di qualità.



CODICE 000072
stagionatura:

peso: 1,2 kg
minimo 45 giorni

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
stagionatura:

peso: 1,6 kg
minimo 4 mesi

Coppa stagionata al vino rosso Bonarda

Il gusto e i profumi inconfondibili della coppa sono arricchiti da un vino in uso da sempre nelle cascine dell'Oltrepò Pavese.



CODICE 000082
stagionatura:

peso: 1,6 kg
minimo 4 mesi



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: 2 kg
stagionatura: minimo 40 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: 1,5 kg
stagionatura: minimo 40 giorni

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: 4 kg
stagionatura: minimo 4-6 mesi

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 collosa, 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





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 stagiona-

to 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

I Salumi in vaschetta

Salame di Varzi D.O.P.

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 toscano del contadino

Il Prosciutto toscano si ricava da suini pesanti di origine italiana. La lavorazione prevede un primo raffreddamento quindi la rifilatura per dare al prosciutto la forma tipica. Il prosciutto viene sottoposto a un processo di stagionatura che è composto da una salatura breve e 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 kg

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: 9,5/11 kg





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: 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 anche con sale, pepe e aglio. Prima di procedere con la stagionatura vengono insaccate.

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

CODICE 000796 peso: 1,5 kg Finocchiona IGP trancio

CODICE 000891 peso: 6 kg Finocchiona IGP trancio



• Le specialità di carne Calvana •

I Mannorini di Calvana

Wurstel artigianali prodotti con carne bovina di razza Calvana

CODICE 000720 peso: 250 g



Breasola 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



Rostbeef di Calvana

Il Rostbeef 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 si ricava dal bustino, parte centrale di maiali italiani, privato da prosciutti e spalle e comprende: il lombo, la pancetta e la rosciana. Il bustino viene disossato, aromatizzato (sale, pepe, aglio, rosmarino e finocchio 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: 4/5 kg



Arista cotta

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

CODICE 000785 peso: 1 kg trancio



Tacchino in porchetta

Questa porchetta si ricava dalla carni di tacchino femmina nazionale, aromatizzate con sale, pepe ed aromi naturali. Le carni, arrotolate, cucite e legate vengono cotte in forno a bassa temperatura per diverse ore.

CODICE 000728 peso: 3 kg





I Salumi tipici italiani

• Le altre specialità *Toscane* •



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: 2 kg



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



I Mannorini

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

CODICE 000794 peso: 2x100 g



Soprossata

La soprossata è un prodotto cotto tipico che si trova sotto il nome di Capocchia o Soprossata. 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: 3/5 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 "cocolata" 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: minimo 24 mesi

CODICE DOC002 disossato
peso: 8,5 kg
stagionatura: minimo 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 con osso

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 peso: 10 kg
stagionatura:
16 mesi



Prosciutto Parma Gran Riserva disossato addobbo

Dopo la sfilatura il prosciutto viene lasciato nella sua forma originaria e legato. La forma sarà quindi leggermente arrotondata.

CODICE DOC006 peso: 7,5 kg
stagionatura:
16 mesi

• I salumi di *Parma* •

Culatta con cotenna senza osso

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: 5 kg



Fiocco spalla stagionato

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





I Salumi tipici italiani

• I cotti di Branchi •



Prosciutto cotto arrosto senza osso

Il Prosciutto cotto arrosto è un prodotto di alta qualità che subisce un processo di salagione a mano in arteria, tecnica che permette una distribuzione capillare della salamoia mantenendo integra la struttura del prosciutto attraverso il circuito arterioso della coscia.

CODICE 000809 peso: 8 kg
CODICE 000894 peso: 8 kg
due metà sv



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: 8 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 000893 peso: 8 kg
CODICE 000831 peso: 8 kg
due metà sv



Culatta di prosciutto cotto nostrano

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

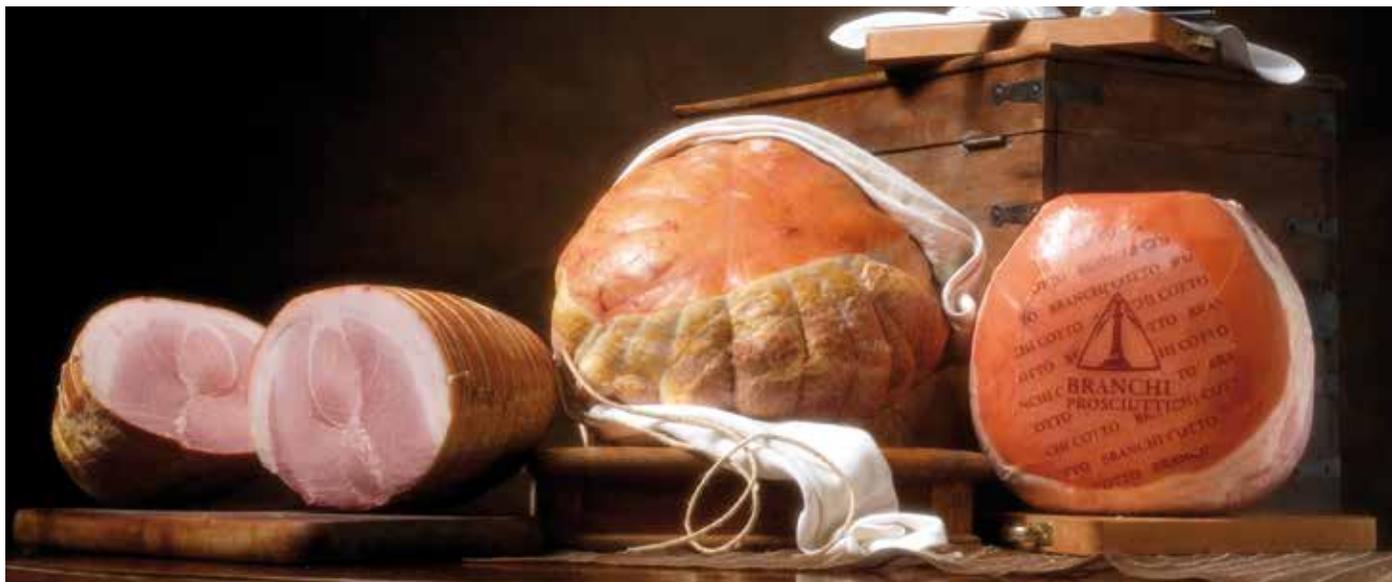
CODICE 000866
peso: 6 kg
due metà sv





I Salumi tipici italiani

• I cotti di Branchi •



Prosciutto cotto scelto

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

CODICE 000818 peso: 8 kg



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





I Salumi tipici italiani

Artigianquality nata da una forte tradizione familiare iniziata dall'artigiano Silvio Scapin, propone da oltre 30 anni prodotti di eccellenza ottenuti attraverso la selezione delle carni dai migliori allevamenti e la lavorazione artigianale delle stesse, compiuta ancora oggi dentro le mura storiche della città di Bologna.



• Le mortadelle e le altre specialità •

Mortadella Galliani in vescica naturale

La Mortadella Galliani è prodotta solo con carni fresche di suino pesante italiano. Risulta delicata e profumata e rappresenta un'alternativa al tradizionale sapore bolognese.

CODICE AQ0002 peso: 1,2 kg

CODICE AQ0001 peso: 7 kg



Mortadella Galliani al pistacchio

La Mortadella Galliani, prodotta solo con carni fresche di suino pesante italiano, è arricchita con pistacchio di Bronte che regala un gusto ancora più unico.

CODICE AQ0003 peso: 1,2 kg

CODICE AQ0007 peso: 7 kg



Roastbeef di fesa di manzo

Il Roastbeef, prodotto artigianalmente, prevede il solo utilizzo di fesa selezionata di bovino adulto che viene dapprima rifilata e poi marinata con sale e spezie per essere cotta in forno lentamente per 4 ore.

CODICE AQ0006 peso: 4,5 kg



Mortadella Galliani al tartufo nero

La Mortadella Galliani, prodotta solo con carni fresche di suino pesante italiano, è arricchita con tartufo nero di Norcia che sprigiona il suo inconfondibile gusto fin dalla prima fetta.

CODICE AQ0004 peso: 1,2 kg

CODICE AQ0008 peso: 7 kg





I Salumi tipici italiani

• Altri salumi italiani •

Bresaola punta d'anca IGP

La Bresaola Mottolini viene estratta dalla coscia di bovino, un taglio nobile e di ottima qualità. Ha un gusto gradevole e con un profumo delicato, leggermente aromatico.

CODICE 000826 peso: 1,5 kg a metà



Gola stagionata

La Gola stagionata viene prodotta dalla lavorazione di carne di maiali nazionali e il prodotto finito è rivestito da cotenna e sugna. Le fasi di lavorazione sono salatura e dissalatura, riposo, asciugatura, prima stagionatura, sugnatura e fine stagionatura.

CODICE 000859 peso: 1,5 kg



Mortadella di carne fresca italiana in vescica

La Mortadella Bidinelli viene prodotta con carni di maiali italiani interamente lavorate in Italia, così da poter garantire il controllo della filiera fin dall'allevamento.

CODICE 000820 peso: 11 kg
legata sottovuoto

CODICE 000868 peso: 5 kg



Speck Gran Riserva

Lo Speck viene ottenuto da cosce di suino sezionate da mani esperte sapientemente salate e aromatizzate in modo artigianale. Dopo una lunga stagionatura all'aria di montagna ne deriva un prodotto dolce, delicato e leggermente affumicato.



CODICE 000865 peso: 2 kg a metà

• San Daniele •

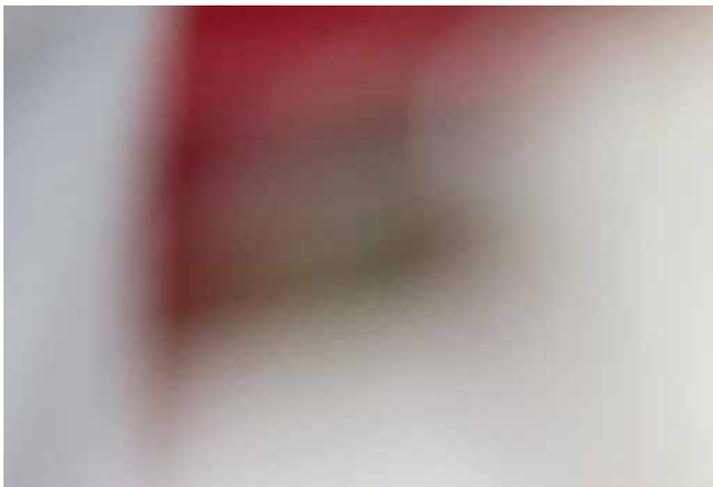
Prosciutto San Daniele

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

CODICE 000827 con osso peso: 10 kg

CODICE 000828 disossato peso: 7 kg

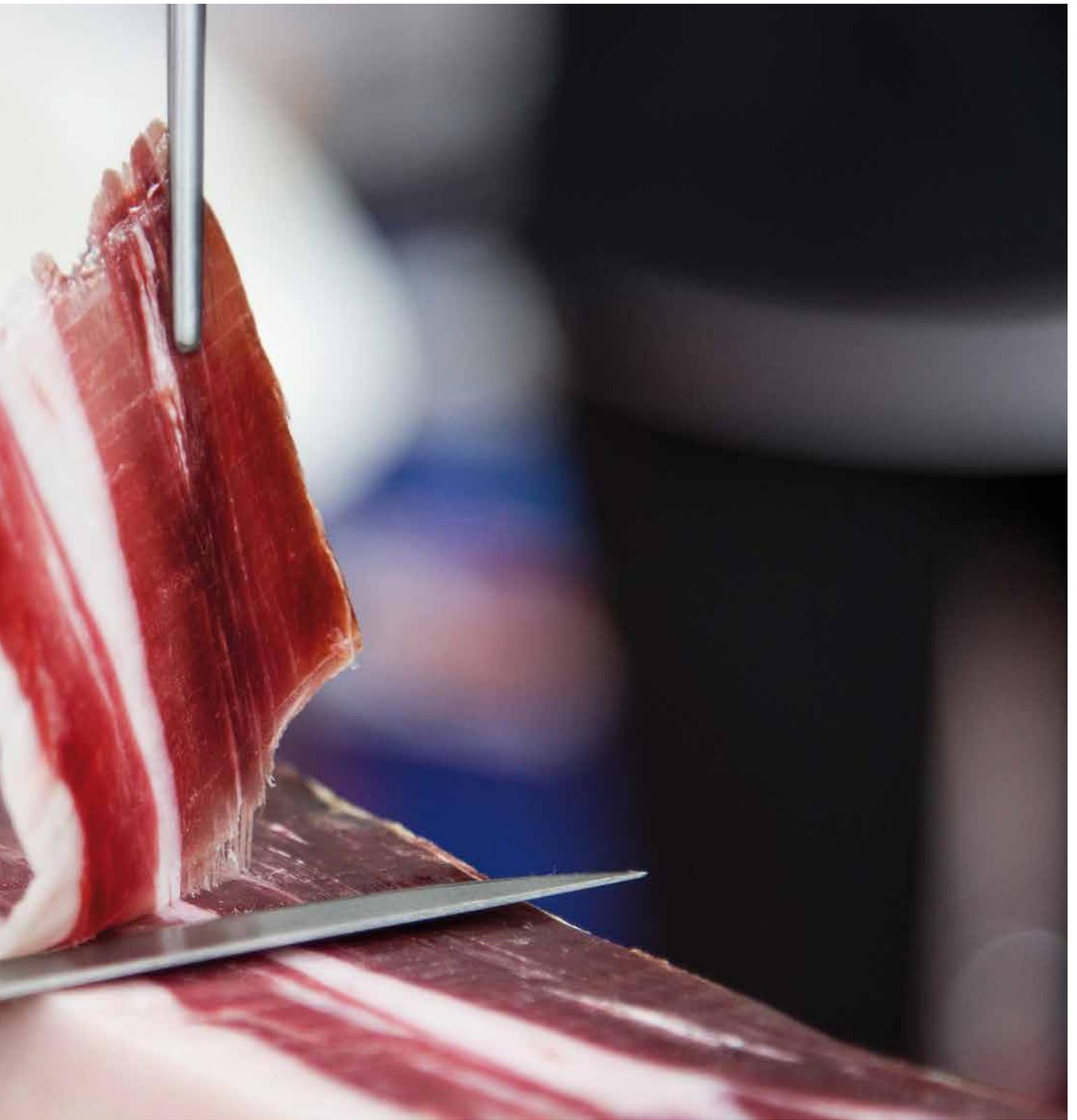




I SALUMI E LE SPECIALITÀ IBERICHE *de Bellota*

JOSELITO[®]
DECLARADO EL MEJOR JAMÓN DEL MUNDO







I Salumi iberici de Bellota

• Joselito: maiale iberico •

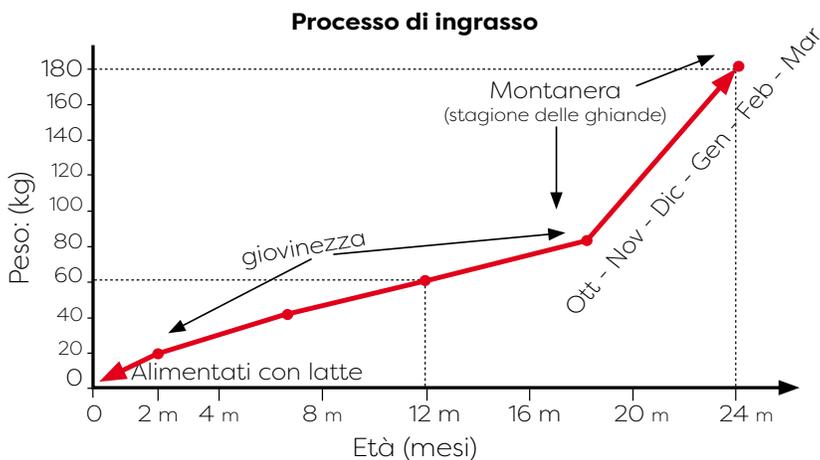
I maiali Joselito vivono in completa libertà nel proprio ecosistema naturale, il pascolo, per circa 2 anni, alimentandosi principalmente di ghiande e erba e dispongono di circa 3 ettari di terreno ciascuno.

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





JOSELITO
DECLARADO EL MEJOR JAMÓN DEL MUNDO

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 particolare 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 della 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", tecnica mediante 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. L'aroma determina il controllo qualità del prodotto.

Jamon Joselito Gran Reserva



CODICE 000832 con osso
peso: 9/11 kg
stagionatura:
min 42 mesi

CODICE 000833 disossato
peso: 4/5 kg
stagionatura:
min 42 mesi

Paleta Joselito Gran Reserva



CODICE 000834 disossato
peso: 2,5 kg
stagionatura:
min 24 mesi





JOSELITO
DECLARADO EL MEJOR JASÓN DEL MUNDO

I Salumi iberici de *Bellota*

• Le specialità *Iberiche* •

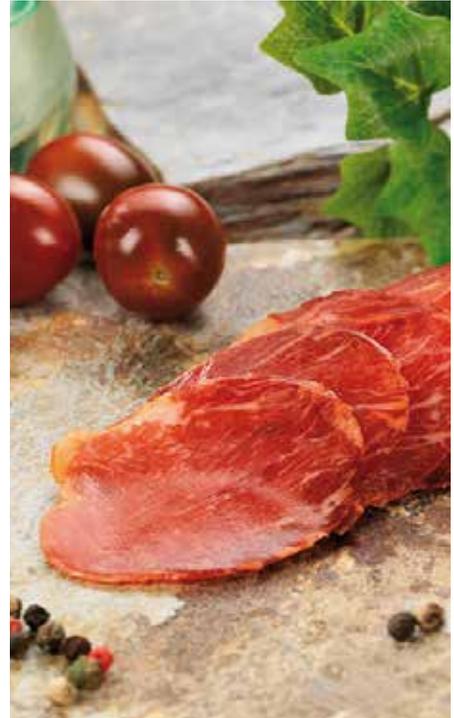


Lomo di Joselito

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, esplose nel palato in modo sottile e completo.

CODICE 000835 peso: 800 g/1,2 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: 600 g/1 kg

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: 600 g/1 kg



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: 600 g/1 kg





JOSELITO
DECLARADO EL MEJOR JAMÓN DEL MUNDO

I Salumi iberici de Bellota

• Le specialità Iberiche •



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 000839 peso: 250/350 g



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: 900 g/1,5 kg



Papada di Joselito (guancia)

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

CODICE 000842 peso: 900 g/1,5 kg





JOSELITO
DECLARADO EL MEJOR JAMÓN DEL MUNDO

I Salumi iberici de Bellota

• Le specialità Iberiche in busta •

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 Cofanetti Joselito •

Cofanetto di Joselito con 4 buste preaffettato

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

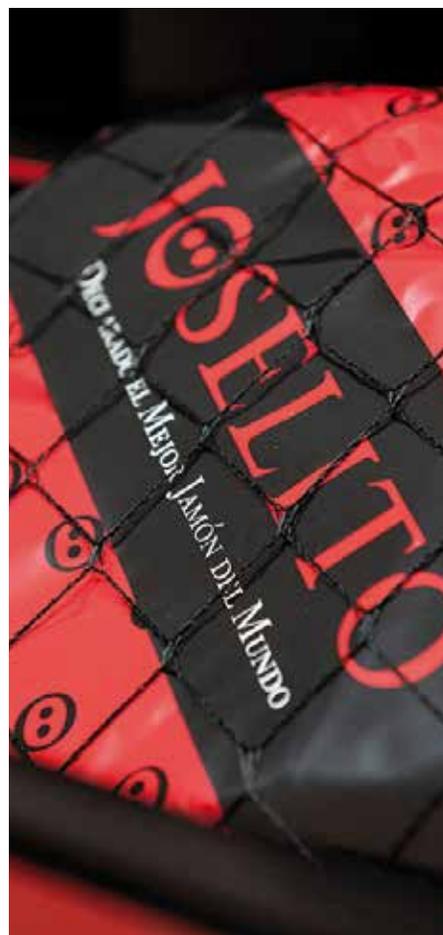
CODICE 000845 peso: 4 x 70 g



Confezione Premium Jamon Vintage 2011

Cofanetto Premium Jamon Vintage 2011 (8x50 g).

CODICE 000924 peso: 8 x 50 g





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 attenzione alla lavorazione manuale, rispettando i processi tradiziona-

li 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, nelle corrette con-

dizioni 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: 8/9 kg

stagionatura: min 36 mesi

CODICE 000852

disossato peso: 3/5 kg

stagionatura: min 36 mesi

• Jamon Ibérico e Paleta in busta •

Jamon Ibérico de Bellota



CODICE 000950

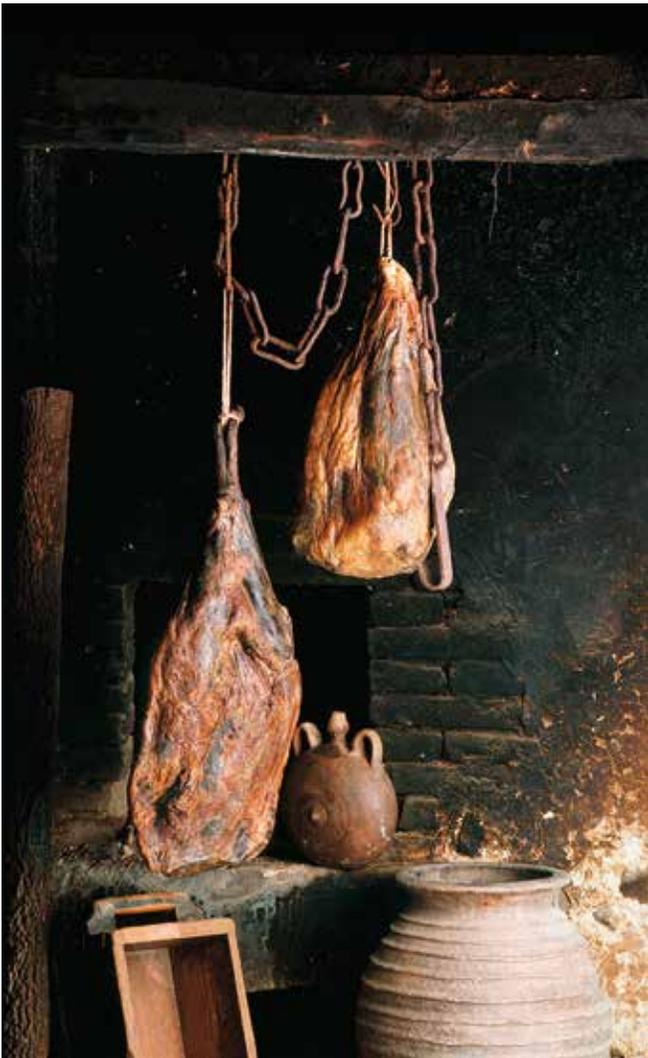
peso: 70 g

Paleta



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 iberici de Cebo al 50% per la produzione di Jamon e Paleta seguendo il metodo tradizionale.



• I Salumi iberici *de Cebo* •



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 al 50% 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.



I Salumi e le specialità iberiche

Sotoalbos seleziona i migliori maiali iberici de Cebo al 50% per la produzione di Jamon e Paleta.

Il maiale de Cebo Ibérico al 50% è una razza alimentata prevalentemente con cereali naturali; i prosciutti si caratterizzano per un sapore dolce e delicato.

I prosciutti Sotoalbos sono prodotti seguendo il metodo tradizionale che prevede una fase di stagionatura, in cantine artigianali, di almeno 24 mesi. I costanti controlli di qualità garantiscono un prodotto che conserva intatte tutte le sue caratteristiche organolettiche.



• Jamon e Paleta •

Paleta Ibérico de Cebo (senza osso)

La Paleta Sotoalbos di maiale Ibérico de Cebo al 50% è prodotta con la parte anteriore del maiale.

CODICE SA0003 peso: 2,5 kg



Jamon Ibérico de Cebo

Il Jamon Sotoalbos di maiale ibérico de Cebo al 50%, 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: 8/8,5 kg

CODICE SA0002 disossato
peso: 5/5,5 kg

Paleta Ibérica Cocida

La Paleta Sotoalbos Ibérica Cocida, prodotta con la parte anteriore del maiale, viene cotta al forno con un tocco di fumo naturale.

CODICE SA0004 peso: 6/7 kg





I Salumi e le specialità iberiche

Cecinas Pablo nata come macelleria nel centro di Astorga è un'azienda a conduzione familiare che ha recuperato i processi artigianali per la produzione di salumi tradizionali come la Cecina.

Cecina Pablo realizza prodotti di alta qualità partendo da un'attenta selezione delle materie prime, lavorate secondo processi produttivi tradizionali integrati con tecnologie di ultima generazione.



• Las Cecinas •

Le cecinas di Cecinas Pablo vengono prodotte utilizzando unicamente carni di bovino adulto e sale; il processo produttivo è interamente controllato garantendo il non utilizzo di additivi e conservanti artificiali in nessun momento della lavorazione.

Dopo un'attenta selezione i pezzi migliori vengono sottoposti a un processo di salagione al termine del quale le carni vengono lavate per eliminare il sale in eccesso. Il processo di produzione prosegue con una fase di essiccazione quindi di affumicatura con

legno di rovere o leccio per concludersi con una fase di stagionatura in cantine dove le Cecinas acquisiscono il loro caratteristico sapore e aroma.

Cecina Curada

1/2 Babilla e 1/2 Tapa

La Babilla è un pezzo di forma ovoidale considerata la parte più succulenta e semplice da pulire. Si caratterizza per una consistenza più morbida che la rende perfetta per le lavorazioni culinarie. La Tapa è un pezzo a forma conica e piatta; si caratterizza per un sapore e una consistenza più marcati.



CODICE CP0001 peso: 2,2/4 kg

Cecina Curada Pulida

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



CODICE CP0002 peso: 2,5/3 kg

Pastrami

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

Il Pastrami di Cecina Pablo rispetto a quello diffuso negli Stati Uniti, si contraddistingue per una consistenza più carnosa e per un gusto più incisivo.



CODICE CP0003 peso: 1 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 e agli altri prodotti 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: 8/8,5 kg

CODICE LZ0002

disossato

peso: 5/5,5 kg



La Pila è una azienda che si caratterizza per offrire un prodotto ottenuto da materie prime di maiale bianco rigorosamente selezionate e costantemente sottoposte a controlli di qualità.



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: 10/11,5 kg



LE CARNI

JOSELITO
DECLARADO EL MEJOR JAMÓN DEL MUNDO



El Piemontèis

Rusti
Arrostiacini | COLLECTION

castaing





Le carni

• Il fresco e il gelo •



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

Si tratta della parte di carne più nobile, praticamente priva di grasso esterno, aponeurosi e tendini.

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



CODICE 000876 Fresco peso: 2,5 kg
CODICE 000976 Gelo peso: 2 x 2,5 kg

Presa de Cerdo Ibérico de Bellota

La Presa è il taglio nobile (si tratta della sommità del lombo) proveniente esclusivamente da suino iberico, molto equilibrato dal punto di vista dei valori nutrizionali.



CODICE 000877 Fresco peso: 2,5 kg
CODICE 000977 Gelo peso: 2 x 2,5 kg

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 000878 Fresco peso: 2,5 kg
CODICE 000978 Gelo peso: 2 x 2,5 kg



Le carni

• Il fresco e il gelo •



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 000879 Fresco peso: 2,5 kg
CODICE 000979 Gelo peso: 2 x 2,5 kg

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 Gelo peso: 2,5 kg

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 000880 Fresco peso: 2,5 kg
CODICE 000980 Gelo peso: 2 x 2,5 kg

Solomillo de Cerdo Ibérico de Bellota

Il Solomillo è uno dei tagli più apprezzati; ha una forma allungata e cilindrica e si trova tra la fine delle vertebre toraciche e l'inizio di quelle lombari. Si caratterizza per la quasi assenza di fibre che lo rendono molto succoso e tenero.



CODICE 000881 Fresco peso: 2,5 kg
CODICE 000981 Gelo peso: 2 x 2,5 kg

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 e per il sapore e odore tipici.



CODICE 000882 Fresco peso: 2,5 kg
CODICE 000983 Gelo peso: 2 x 2,5 kg



Le carni



Cárnicas Lifara è un'azienda a conduzione familiare situata vicino a Saragozza; da quattro generazioni realizza prodotti a base di carne di maiale o vitello. Il controllo totale della filiera di produzione e la grandissima qualità dei prodotti sono il risultato dell'allevamento diretto degli animali.

• Mini hamburger iberici - gelo •



Mini hamburger Cabezada

Mini hamburger realizzati esclusivamente con carne di maiale, taglio "cabezada": zona lombare in direzione del cranio, estremamente consistente. Il grasso infiltrato rende questo taglio solitamente molto gustoso quando cotto alla brace.

CODICE LIF002 peso: 35 g



Mini hamburger Cabezada con pomodoro secco (maiale)

Mini hamburger realizzati esclusivamente con carne di maiale, taglio "cabezada" e pomodori secchi aggiunti all'impasto durante la macinatura.

CODICE LIF004 peso: 35 g



Mini hamburger Cabezada con piparra (maiale)

Mini hamburger realizzati esclusivamente con carne di maiale, taglio "cabezada" e piparra aggiunti all'impasto durante la macinatura.

CODICE LIF005 peso: 35 g



Mini hamburger Ternasco 100 % (agnello da latte)

Mini hamburger realizzati utilizzando esclusivamente carne di agnello da latte.

CODICE LIF003 peso: 35 g

Mini hamburger di "Ternera" (vitello)

Mini hamburger realizzati esclusivamente con carne di vitello

CODICE LIF001 peso: 35 g

Chistorra

Salsiccia di carne di maiale in budello naturale lievemente speziata



CODICE LIF006 peso: 3 kg



Le carni

El Piemontéis è una cooperativa composta da circa 27 allevatori che lavorano i propri prodotti secondo le tecniche tradizionali. Nasce così la linea di hamburger di pura razza Fassona.



• Carne di Fassona •



Mini hamburger di Fassona piemontese

Mini hamburger di autentica razza piemontese Fassona in formato mini.

CODICE VB0003 peso: 45 g

Hamburger di Fassona piemontese

Hamburger di autentica razza piemontese Fassona, disponibili in due formati diversi.

CODICE VB0001 peso: 100 g

CODICE VB0002 peso: 240 g





Rusti
Arrosticini | COLLECTION

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.

Rusti 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 alla ristorazione come alla realtà domestica) e ampliando la proposta di gamma (non più solo carne ovina).



Arrosticini di ovino

CODICE RUS001 peso: 30 g

Arrosticini di Black Angus

CODICE RUS002 peso: 40 g





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 caratterizzata dal clima oceanico e dal-

la 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.





castaing

Il Foie Gras

• 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 emulsionando 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° 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 600119 2 fette peso: 75 g

CODICE 600112 peso: 200 g

Bloc de Foie Gras con tartufo nero del Perigord*

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

CODICE 600143 peso: 75 g

Da conservare a temperatura ambiente - Scadenza 3 anni.



• Il Foie Gras mi cuit - Oca •

Foie Gras intero e "Le Torchon"

CODICE 600660 peso: 500 g

da conservare tra 0 e 4°C

Scadenza 9 mesi

CODICE 600914 peso: 1,2 kg

"Le Torchon" con panno personalizzato

da conservare tra 0 e 4°C

Scadenza 1 mese



Foie Gras con tartufo nero del Perigord*

Foie Gras arricchito con tartufo nero del Perigord. (*5%)

CODICE 600649 peso: 180 g

da conservare tra 0 e 4°C

Scadenza 1 anno



Bloc de Foie Gras

CODICE 600681 2 fette peso: 80 g

CODICE 600678 peso: 200 g

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 mi cuit - Anatra •

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



Bloc de Foie Gras

CODICE 600770 peso: 200 g

da conservare tra 0 e 4°C

Scadenza 9 mesi



Coscia di anatra confit

CODICE 600845 1 pezzo sotto vuoto

peso: 250/350 g

da conservare tra 0 e 4°C

Scadenza 3 mesi

• 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 "Bistro"

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



castaing

Il Foie Gras

• Snack di Foie Gras oca •

Mini fichi ripieni di Foie Gras

CODICE 900062 peso: 120 g
da conservare tra 0 e 4° C
Scadenza 1 mese

Prosciutto ripieno di Foie Gras

CODICE 900063 peso: 80 g
da conservare tra 0 e 4° C
Scadenza 1 mese

Datteri ripieni di Foie Gras

CODICE 900064 - peso: 85 g
da conservare tra 0 e 4° C
Scadenza 1 mese



• Magret oca e anatra •

Tris di “Magret”: stagionato-affumicato- al tè verde

CODICE 601559 peso: 3 x 33 g
da conservare tra 0 e 4° C
Scadenza 2 mesi

“Magret” di oca affumicato

CODICE 601547 peso: 70 g
da conservare tra 0 e 4° C
Scadenza 2 mesi

“Magret” di anatra affumicato

CODICE 601569 peso: 70 g
da conservare tra 0 e 4° C
Scadenza 2 mesi

“Magret” di anatra stagionato

CODICE 601598 peso: 70 g
da conservare tra 0 e 4° C
Scadenza 2 mesi

• Degustazioni di Foie Gras •

Foie Gras di oca intero + Foie Gras di anatra intero

CODICE 800058 peso: 2 x 80 g
da conservare tra 0 e 4° C
Scadenza 3 anni

Foie Gras di anatra intero

CODICE 800059 peso: 180 g
da conservare tra 0 e 4° C
Scadenza 3 anni

Foie Gras di oca intero

CODICE 800060 peso: 180 g
da conservare tra 0 e 4° C
Scadenza 3 anni

Foie Gras di anatra intero (80 g) + 1 confit di Sauternes (40 g)

CODICE 800061 peso: 115 g
da conservare tra 0 e 4° C
Scadenza 3 anni

Rillettes di anatra con Foie Gras

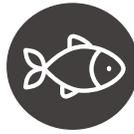
CODICE CA0006 peso: 180 g
da conservare tra 0 e 4° C
Scadenza 3 anni



ITTICO







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 STU001	peso: 15 g
CODICE STU002	peso: 30 g
CODICE STU003	peso: 50 g
CODICE STU004	peso: 100 g

Caviale Primeur

Il caviale Primeur è un caviale giovane: i suoi grani brillanti e separati tra loro rivelano una consistenza cremosa sul fondo del palato e un gusto delicato di nocciole fresche. Il suo affinaggio non supera le 4 settimane. Il caviale Primeur produce una sensazione di freschezza che seduce anche i grandi esperti di caviale. Il suo gusto e la sua consistenza si adattano in maniera perfetta a piatti a base di crostacei.



CODICE STU200	peso: 15 g
CODICE STU201	peso: 30 g
CODICE STU202	peso: 50 g
CODICE STU203	peso: 100 g



Ittico - caviale

• Il caviale di storione *Acipenser Baerii* •

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 cucchiaio, 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

Il caviale Oscietra proviene dalla nostra esclusiva produzione di storioni Gueldenstaedtii. E' 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 cucchiaio. Questo grande caviale può essere anche abbinato a piatti più raffinati che saranno valorizzati dalla luminosità dei suoi grani ambrati.



CODICE STU400	peso: 30 g
CODICE STU401	peso: 50 g
CODICE STU402	peso: 100 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



STURIA

Ittico - caviale

• 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

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

• Gli accessori •

Cucchiaio in madreperla bianca



CODICE STU603 lunghezza: 7 cm
CODICE STU604 lunghezza: 12 cm
CODICE STU605 lunghezza: 10 cm

Cucchiaio in madreperla bianca e legno



CODICE STU606 lunghezza: 9 cm

Borsa isoterma



CODICE STU607 piccola
(L 13 x h 35 x p 10)

CODICE STU608 grande
(L 25 x h 34 x p 11,5)



Ittico - salmone

Eberhand 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 inizialmente 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 salmone 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 kg



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 kg

Le Anguille di Hardy

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



CODICE SAL005

Anguilla selvaggia intera affumicata
peso: 300/500 kg



Ittico - salmone

Ahumados Dominguez, azienda familiare fondata nel 1960, introduce in Spagna un salmone affumicato diverso e speciale dal bouquet quasi inimmaginabile, 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. Uno dei fattori più importanti alla base dei prodotti Dominguez è l'impiego di materie prime eccelse unite alla preparazione artigianale con cura, dedizione e rispetto per la tradizione.



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

Filetto affumicato Lomo intero



CODICE DOM008 peso: 700 g / 1 kg intero
CODICE DOM210 peso: 300 g intero

Filetto di salmone affumicato preaffettato



CODICE DOM038 peso: 700 g / 1 kg preaffettato
CODICE DOM308 peso: 300 g preaffettato

Filetto di salmone affumicato - taglio sashimi



CODICE DOM338 peso: 700 g / 1 kg taglio sashimi
CODICE DOM255 peso: 300 g taglio sashimi



Ittico - salmone

• Il salmone affumicato di Ahumados Dominguez •

Ventresca di salmone



CODICE DOM009 peso: 750 g

Filetto di salmone affumicato a fette



CODICE DOM211 peso: 100 g
CODICE DOM212 peso: 250 g

Salmone affumicato a pezzi in vaschetta



CODICE DOM162 peso: 500 g

• 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 intero



CODICE DOM048 peso: 1,5 / 2,5 kg

Baccalà affumicato in terrina



CODICE DOM149 peso: 500 g

Baccalà affumicato in olio di oliva Arbequina



CODICE DOM148 peso: 80 g



Ittico - salmone

• 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



Salsa di avocado

CODICE DOM704
peso: 178 g

• Blinis •

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



CODICE DOM600 peso: 135 g



CODICE DOM620 peso: 162 g
6 pezzi per busta



Ittico - baccalà

Miguel Angel Alkorta fonda l'azienda nel 1976, operando inizialmente in tutto il settore alimentare fino all'inizio degli anni 90 quando, insieme al fratello Jose Ignacio, decide di dedicarsi alla lavorazione del merluzzo bianco come prodotto principale. Gli investimenti degli anni suc-

cessivi si concentrano sulla trasformazione dei prodotti alimentari derivanti dal merluzzo dissalato.

L'azienda oggi si contraddistingue per le più moderne tecnologie per la cura, conservazione e lavorazione dei prodotti con

la massima garanzia di igiene e qualità, ponendosi come leader nella distribuzione di merluzzo dissalato, salato e congelato.

Provenienza: Sud Islanda e Isole Faroe



Merluzzo dissalato

Le coste basche non sono mai state ricche di merluzzo, tuttavia la popolazione di queste terre è stata pioniera nella salatura di questo pesce. A differenza dei Vichinghi o degli Islandesi che asciugavano il merluzzo una volta giunti a terra, i Baschi lo salavano in barca per trasportarlo successivamente nell'entroterra: grazie a questo metodo di conservazione il merluzzo è diventato uno dei pochi pesci consumato nei territori lontani dalla costa.

• Il Baccalà di Alkorta •



Lomo Goliat

Il Lomo Goliat si ottiene selezionando solo il controfiletto centrale, senza gonnà e spine.



CODICE ALK004 peso: 2,4 kg
3 pezzi da 800 g

Lomo Gran Gourmet

È la parte più alta del merluzzo e una delle più pregiate perché priva di scarti. Ideale per molti piatti per la sua forma rettangolare ed il suo spessore.



CODICE ALK005 peso: 1 kg
4 pezzi da 250 g



Ittico - baccalà

• Il Baccalà di Alkorta •



Desmigado extra (bastoncini)

Bastoncini di baccalà senza lisce e particolarmente morbidi.



CODICE ALK002 peso: 1 kg

Pil-Pil Txiki

È la parte centrale posteriore del filetto, la più gelatinosa del merluzzo, utilizzata nella ricetta del “baccalà Pil Pil” il cui nome deriva dal suono che si dice produce il pesce mentre cuoce in olio profumato all’aglio e peperoncino.



CODICE ALK003 peso: 1 kg
5 tranci da 200 g

Kallos de Bacalao (trippa)

Detta anche trippa, è una parte molto delicata e gustosa. E’ un piatto tipico della cucina basca.



CODICE ALK006 peso: 1 kg

Kokotxas (gola)

È la protuberanza carnosa posta sotto la mandibola inferiore del baccalà ed è considerato un taglio pregiato ricco di collagene e la cui consistenza è tenera; la parte gommosa e dura è costituita dalla pelle.

La Kokotxas fa parte della tradizione culinaria dei Paesi Baschi e viene cucinata in vari modi.

CODICE ALK001 peso: 1 kg





Ittico - baccalà

L'azienda a conduzione familiare ha, da sempre, come prerogativa la volontà di rendere il merluzzo e i prodotti lavorati che da esso derivano, il più possibile fruibili al consumatore.

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



• 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

Filetto di baccalà compensato
900 g IQF Gadus Morhua
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

Gadus Morhua peso: 2 kg PV

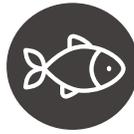
Stoccafisso ammollato e surgelato

Lo Stoccafisso intero selezionato in qualità WA (Westre Ancona) viene ammollato per 14 giorni in acqua fredda. Durante le fasi di ammollo vengono eseguite delle lavorazioni a coltello, per pulire il pesce sia nella parte interna che per asportare pinne e spina centrale. A fine ammollo si ottiene così una baffa completamente senza osso, poi surgelata intera.



CODICE DC0018

Stoccafisso compensato ammollato e surgelato baffa senza spina
1/2 pesce peso: 5 kg PV



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 scampi



CODICE ER0002 peso: 10 x 50 g

Carpaccio di mazzancolle



CODICE ER0001 peso: 10 x 50 g

Carpaccio di gamberi rossi



CODICE ER0003 peso: 10 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 "Pulpo a la Gallega"

CODICE ER0005 peso: 350 kg
10 crocchette per vaschetta

Crocchette di gambero tigre selvatico e merluzzo



CODICE ER0006 peso: 350 g
10 crocchette per vaschetta



Ittico - le acciughe del Cantabrico

Le migliori acciughe dal 1896. Quando a fine del XIX secolo i primi siciliani si specializzarono nei porti della cornice Cantabrica nella lavorazione delle acciughe salate, già c'era un Sanfilippo fra di loro. Da quel pioniere, senza interruzione, quattro generazioni hanno proseguito quel prezioso lavoro, occupandosi della fabbricazione di questo prodotto. Le lavorazioni sono tradizionali e artigianali al 100%. Per la produzione dei filetti in olio vengono utilizzate solo acciughe salate di pezzatura grande, barra "0", stagionate 2 anni in latta, pulite e confezionate una ad una con la massima cura e attenzione da personale specializzato.



• Sottosale •

Acciughe Cantabrico I barra

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

Acciughe Cantabrico II barra

CODICE 3030/S peso: 320 g
8 pesci
CODICE 3047/S peso: 5 kg
12 pesci per strato

Acciughe Cantabrico III barra

CODICE 3048/S peso: 5 kg
13 pesci per strato





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

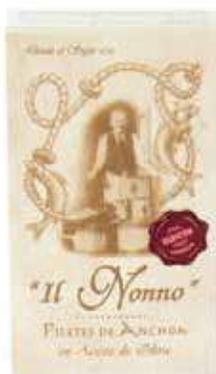
• La selezione "Il Nonno" •

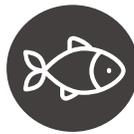
"Il Nonno"

Filetti acciughe Cantabrico in olio d'oliva

Le acciughe "Il Nonno" uniscono tradizione e conoscenza delle acciughe e dei metodi di fabbricazione. "Il Nonno" lavora solo acciughe della varietà *Engraulis Encrasicolus*, riconosciuta come quella di maggiore qualità. Per preservare intatti gli autentici sapori del mare vengono conservate 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 si è convertita in 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 1041/S peso: 150 g
24 filetti

Filetti acciughe Cantabrico



CODICE 1044/S peso: 50 g
CODICE 1042/S peso: 120 g
12/14 filetti

Filetti acciughe Cantabrico



CODICE 1043/S peso: 550 g
65 filetti



Ittico - le acciughe del Cantabrico

• Sottosale •

Acciughe Cantabrico



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

Acciughe Cantabrico



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

• I filetti in olio d'oliva •

Filetti acciughe Cantabrico



CODICE 1020/S peso: 50 g

Filetti acciughe Cantabrico



CODICE 1014/S peso: 100 g

Filetti acciughe Cantabrico



CODICE 1040/S peso: 275 g

• I filetti di olio di semi •

Filetti acciughe Cantabrico



CODICE 1030/S peso: 550 g

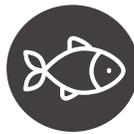
CODICE 1012/S peso: 1150 g

Filetti acciughe Cantabrico win pezzi



CODICE 1050/S peso: 1150 g in pezzi





Ittico - le conserve della Galizia

La Brujula, azienda specializzata nella lavorazione di pesce e frutti di mare conservati in latta, si trova nella zona della Galizia a pochi metri dal mare, una posizione che permette di sfruttare al meglio la stagionalità dei prodotti marini.

Nella fase di lavorazione e di conservazione non vengono utilizzati nè coloranti nè conservanti e vengono effettuati rigidi controlli per garantire la qualità stessa del prodotto.

Le più sofisticate tecnologie e una produzione artigianale che si fondono in maniera perfetta rappresentano un modello da seguire.

I prodotti sono considerati autentici gioielli che mantengono la loro freschezza unica e possono essere gustati in qualsiasi momento.

La sterilizzazione delle latte in autoclave garantisce un'ottima conservazione senza necessità di utilizzo di prodotti chimici

Il riempimento manuale rende ciascuna latta unica.

In breve: requisiti rigorosi e alta qualità sono gli elementi che fanno della Brujula un punto di riferimento per le aziende del settore.



• Il Tonno •

Della varietà Yellowfin selezioniamo 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



Ittico - le conserve della Galizia

• Il 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

• Le Conserve della Galizia •

Sardinillas

Tutte le 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)



Ittico - le conserve della Galizia

• Le Conserve della Galizia •

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

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 DOP



CODICE 7612D0 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 che consentono di mantenere inalterate le loro qualità, il sapore tipico di mare e la consistenza setosa.



“Berberechos” - Fasolari al naturale



CODICE 700603 peso: 120 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 •

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

Bonito del Norte 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





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 degustare.



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

“Pulpo a la Gallega”

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



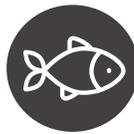
CODICE 2090/S peso: 120 g

“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



Ittico - le conserve della Galizia

“Mejilloes 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.



CODICE 2085/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: 4x120 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

• Le conserve della Bretagna •

Filetti di sgombro con tartare di alghe

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



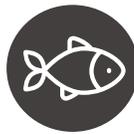
CODICE CN0012 peso: 185 g

Sgombri in olio d'oliva

Piccoli filetti di sgombro conservati secondo la più classica delle ricette, semplicemente in olio di oliva.



CODICE CN0011 peso: 115 g



Ittico - le conserve della Bretagna

• Le conserve della Bretagna •

Sardine in olio d'oliva

Le Sardine semplicemente 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 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

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 uvetta e cumino

Uva e cumino: un mix che esalta tutti i sapori della sardina.



CODICE CN0009 peso: 115 g

Cofanetto regalo

Un cofanetto regalo che racchiude al suo interno 4 confezioni di sardine: sardine al limone, sardine al pepe verde, sardine con chorizo e sardine con pomodori secchi.



CODICE CN0010 peso: 4 x 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: 115 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 fatto conservare in olio d'oliva e sale.



CODICE ESP100 peso: 120 g

“Navajas” - Canolicchi

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



CODICE ESP107 peso: 120 g

“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

“Berberechos” - fasolari

I “Berberechos” della Ria de Noya vengono fatti riposare alcune ore in acqua di mare poi cotti e selezionati in base alle dimensioni prima di essere confezionati.



CODICE ESP105 peso: 120 g
60/70 pezzi

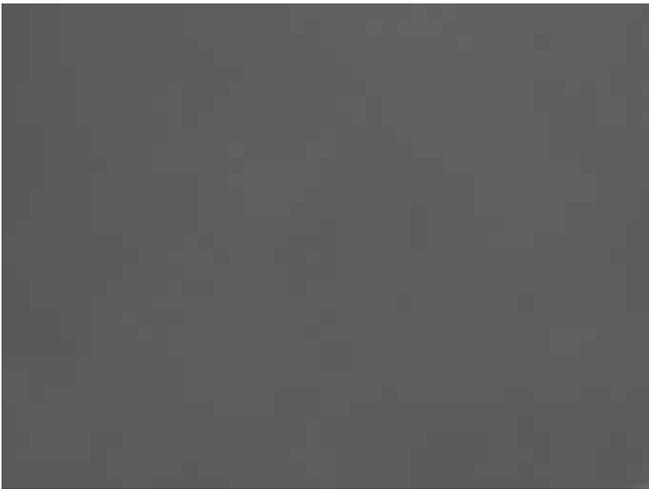
“Chipirones” - calamari

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



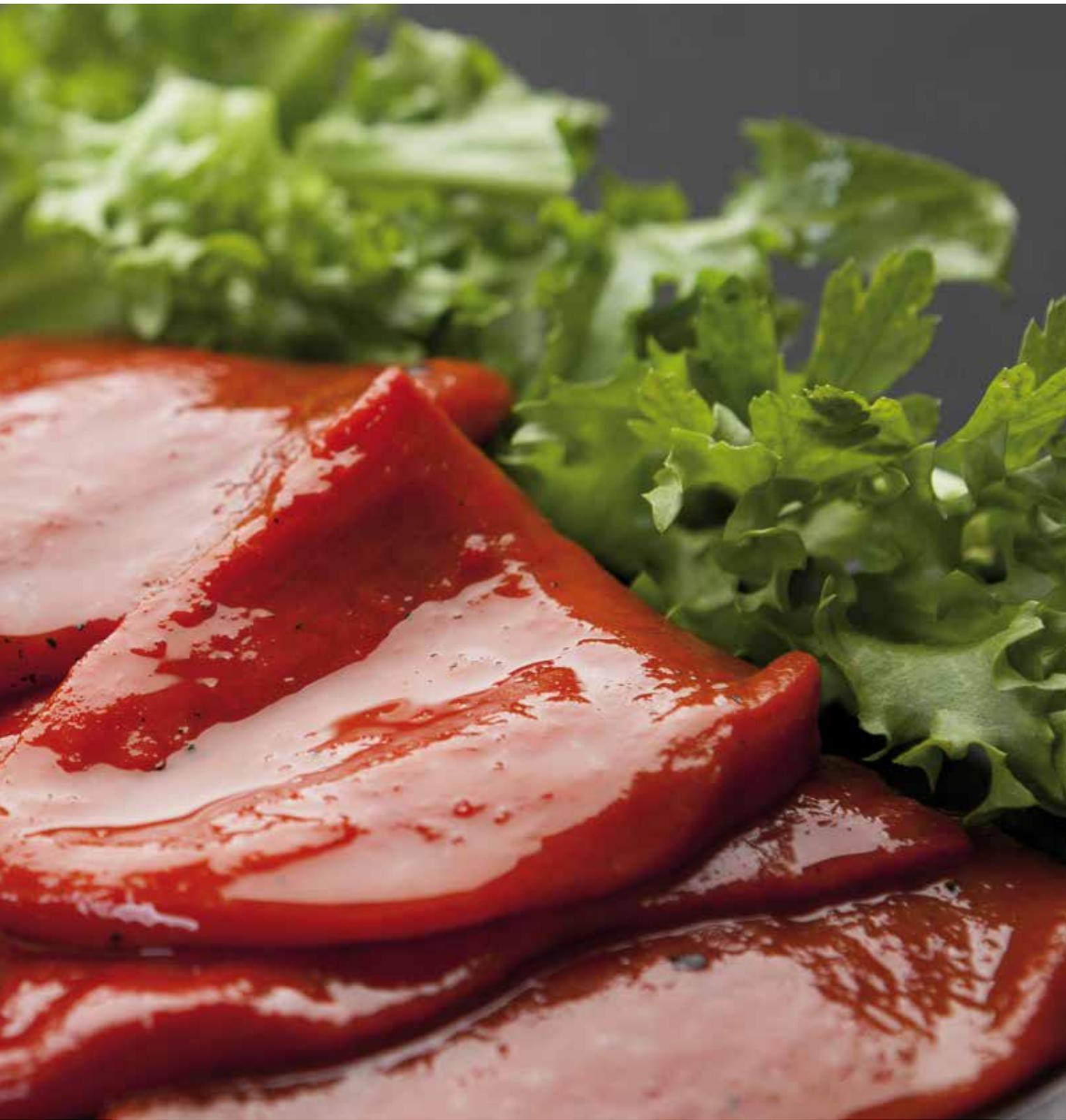
CODICE ESP101 peso: 120 g
10/12 pezzi





LE SPECIALITÀ







Le specialità

• Le Specialità Espinaler •

Olive ripiene con acciughe

Le Olive ripiene con acciughe vengono prodotte con olive della varietà Manzanilla Fina e poi riempite con pasta d'acciughe.



CODICE ESP102 peso: 200 g
CODICE ESP103 peso: 350 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: 215 g

• Salse •

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: 90 g

• Patatas •

Patate spagnole

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



CODICE ESP200
Latta peso: 400 g
CODICE ESP201
Sacchetto peso: 50 g
CODICE ESP202
Sacchetto peso: 150 g

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: 90 g



Le specialità

Amanida, azienda spagnola a conduzione familiare con più di 50 anni di esperienza, è specializzata nella produzione di olive e di 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
160 g sgocciolato

CODICE AM0003

Latta peso: 4250 ml
2,5 kg sgocciolato

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 quindi il colore scuro tipico di questo tipo di olive.



CODICE AM0004

Vaso in vetro peso: 350 ml
160 g sgocciolato

CODICE AM0005

Latta peso: 4250 ml
2,5 kg sgocciolato

Aglio bianco

L'aglio bianco di Amanida, grazie al 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
180 g sgocciolato

CODICE AM0011

Latta peso: 4250 ml
2,5 kg sgocciolato

Piparra peperoncini verdi dolci

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



CODICE AM0008

Vaso in vetro peso: 580 ml
260 g sgocciolato

CODICE AM0013

Latta peso: 4250 ml
2,5 kg sgocciolato

Cocktail al pesto

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



CODICE AM0010

Latta peso: 4250 ml
2,5 kg sgocciolato



Le specialità

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



• Gli Antipasti e le Verdure •

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: 1,55 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

CODICE F00013 peso: 1,55 kg

Carciofi dal fresco

I Carciofi dal fresco sono favolosi carciofini mignon, immersi in ottimo olio extravergine. Da consumarsi tal quali come antipasto. Possibilmente dopo aver consumato questi bocconcini usare l'olio rimasto per interessanti pinzimoni.



CODICE F00043 peso: 230 g

CODICE F00051 peso: 1,6 kg

Peperoni in agrodolce

I Peperoni in agrodolce sono un eccezionale binomio tra i carnosi 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: 310 g

CODICE F00045 peso: 1,75 kg

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.





Le specialità

• 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 F00016 peso: 560 g
CODICE F00032 peso: 1,05 kg
CODICE F00017 peso: 1,65 kg
CODICE F00034 peso: 3,1 kg
CODICE F00024 peso: 3,1 kg
 vaso Lunic



• Le Composte e le Confetture •

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 rarissima ed inconfondibile prelibatezza prodotta solo in Piemonte, dal sapore molto intenso e profumato. Va ad accompagnarsi a caprini, formaggi di alpeggio, formaggi cremosi e Roccaverano. Ottima in abbinamento ai bolliti e carni lesse. Stupenda sul gelato alla crema.



CODICE F00020 peso: 100 g



Le specialità

• 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

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

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

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

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 arrostiti ed alla selvaggina. Per la sua consistenza, la sua rugosità si abbina anche a formaggi freschi tipo ricotte, robiole fresche di pecora, tomette di capra, ecc...



CODICE F00048 peso: 125 g



Le specialità

• Le Composte e le Confetture •

Mix composte e confetture

Assortimento di 12 pezzi: 2 composta 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: 12 x 120 g



• Pasta e Salsa •

Tagliolini all'uovo

I Tagliolini all'uovo vengono prodotti con lavorazione artigianale trafiletti 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 un tipico condimento per primi piatti. Prodotto con basilico genovese DOP non sottoposto ad un processo di pastorizzazione che andrebbe ad alterare il sapore del basilico. Vi sorprenderà per i suoi profumi, i suoi sapori mediterranei e la sua fragranza.



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



Le specialità

Fridela è un'azienda artigianale spagnola specializzata nella produzione di crocchette, con diversi ripieni, pronte per essere consumate. Le crocchette vengono prodotte con il latte fresco e senza conservanti e additivi.



• Las Crocchettas •



Crocchette di Jamón Ibérico



CODICE FRI001 peso: 1 kg

Crocchette di Chorizo Ibérico



CODICE FRI002 peso: 1 kg

Crocchette di Jamón Fiambrato al formaggio



CODICE FRI003 peso: 1 kg

Crocchette di spinaci e formaggio Manchego



CODICE FRI004 peso: 1 kg

Crocchette di baccalà



CODICE FRI005 peso: 1 kg

Crocchette di baccalà e Pimentón



CODICE FRI006 peso: 1 kg



Le specialità siciliane

La Pasticceria Cerniglia realizza nel suo laboratorio gustose specialità siciliane che seguono le ricette tradizionali, prestando sempre grande attenzione alla scelta delle materie prime.

Le arancine sono fatte secondo tradizione: panatura croccante all'esterno e un morbido ripieno di riso all'interno.



• Le Arancine •



Arancine al ragù

Le Arancine "classiche" ripiene di ragù siciliano o di prosciutto, besciamella e mozzarella.



CODICE CE0001 peso: 4 x 160 g
CODICE CE0007 peso: 1,5 kg (mini)

Arancine spinaci e mozzarella **Arancine funghi e mozzarella**

Le Arancine "creative": ripiene di spinaci e mozzarella per un gusto delicato, oppure ripiene di funghi per un gusto deciso.



CODICE CE0002 peso: 4 x 160 g

Mini Arancine alla Vastedda **DOP - Presidio Slow Food**

Mini arancine in cui, nel ripieno la mozzarella 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



I DOLCI







I Dolci siciliani

La Pasticceria Cerniglia nasce nel 1972 quando Salvatore Cerniglia fonda il primo laboratorio dolciario nel territorio di Piana degli Albanesi, 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: materie prime provenienti dal territorio, selezionate e trasformate con esperienza e sapienza pasticceria, lavorazioni manuali senza utilizzo di semilavorati industriali.



• 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) pronta per essere riempita con la crema di ricotta di pecora arricchita con pepite di cioccolato.

Ottimi in abbinamento ad un Marsala.

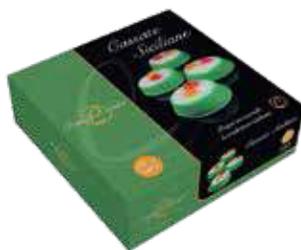


CODICE CE0003 peso: 4 x 112 g
CODICE CE0004
Mignon 8 cialde peso: 400 g

• La Cassata Siciliana •



Dolce di origini antichissime, risalenti 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 CE0006 peso: 360 g
CODICE CE0005
Mignon 9 pezzi peso: 300 g



Le specialità del Piemonte

F.lli Durando nasce alla fine dell'800 come azienda vinicola a conduzione familiare (caratteristica che permane tutt'ora) per poi diversificare, con il passare del tempo, la produzione aziendale introducendo negli anni '70, l'allevamento a terra di galline ovaiole fino ad aggiungere negli anni 2000, il settore corilicolo con l'apertura di un laboratorio per la lavorazione della Nocciola Piemonte IGP.

Tutte queste sfide sono sempre state caratterizzate dalla volontà di portare sulla tavola prodotti di qualità e tradizione che raccontino il territorio piemontese.

Le nocciole utilizzate, della varietà Tonda Gentile Trilobata certificate IGP, provengono interamente dai nocciolieti di proprietà dell'azienda; dopo una accurata selezione le nocciole vengono sgusciate e tostate all'interno del laboratorio garantendo così la qualità del prodotto finale.



• La Crema di Nocciole •

Crema di nocciole NUTurrally

Questa Crema di Nocciole è prodotta con il 60% di nocciole italiane del Piemonte a cui si aggiungono due soli altri ingredienti: 30% di zucchero e 10% di cacao amaro; niente conservanti, additivi, grassi estranei o emulsionanti.

CODICE NUT001	peso: 20 g
CODICE NUT002	peso: 200 g
CODICE NUT003	peso: 400 g
CODICE NUT004	peso: 825 g
CODICE NUT005	peso: 1 kg
CODICE NUT006	peso: 5 kg



Nocciole Piemonte IGP tostate

Le Nocciole vengono tostate in modo uniforme in un forno ad infrarossi e quindi confezionate sottovuoto per mantenere inalterato tutto il loro aroma. Ideali come snack o come ingrediente per le torte.



CODICE NUT007	peso: 200 g
CODICE NUT008	peso: 1 kg
CODICE NUT009	peso: 5 kg

Pasta di nocciole Piemonte IGP tostate

Le Nocciole, una volta tostate, vengono macinate a pietra dando origine ad un prodotto prelibato, ottima base per gelati ma anche come dolcificante naturale per il caffè.



CODICE NUT010	peso: 180 g
CODICE NUT011	peso: 1 kg
CODICE NUT012	peso: 5 kg

Granella di nocciole Piemonte IGP tostate

Le Nocciole, dopo la tostatura, vengono sminuzzate in piccole scaglie e confezionate sottovuoto. Ideale per guarnire dolci e piatti da cucina.



CODICE NUT013	peso: 200 g
CODICE NUT014	peso: 1 kg
CODICE NUT015	peso: 5 kg



I Dolci - I torroni di Vicens

Torrone Vicens è un'azienda a conduzione familiare con una lunga tradizione nella produzione del torrone che si trova ad Agramunt, una cittadina della Catalogna considerata la culla del torrone.

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 anche 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 duro "Soufflé" con mandorle



CODICE TV0014 peso: 200 g

Torrone "Soufflé" con nocciole e cioccolato



CODICE TV0001 peso: 150 g

Torrone "Soufflé" con mandorle



CODICE TV0002 peso: 150 g



I Dolci - I torroni di Vicens

• 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 ricoperto al cioccolato



CODICE TV0011 peso: 300 g

Torrone Guirlache alle mandorle



CODICE TV0004 peso: 150 g

Torrone Guirlache con frutta secca



CODICE TV0003 peso: 150 g

• Il Torrone “Excellence” •

Torrone con mandorle



CODICE TV0008
Torrone morbido peso: 300 g

CODICE TV0010
Torrone duro peso: 300 g

CODICE TV0007
Torrone gold peso: 250 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 SPEZIE 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



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: 6x50 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.

• 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



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 •

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 e d'anice a Vodka e Gin. Ottimo se associato con guarnizioni a cocktail classici.

CODICE DAN016 peso: 55 g



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

• Gin Tonic mix •

Bacche di Ginepro e Cardamomo

Il Gin Tonic Mix è composto da: bacche di Ginepro e di Cardamomo.

Le bacche di ginepro hanno un accento resinato, balsamico e legnoso, i grani di cardamomo un sapore di agrumi leggermente amaro, mix perfetto per vodka/gin e tonica.

CODICE DAN017 peso: 25/30 g





Le 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

CODICE DAN018 peso: 750 g
Horeca



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



Cinque Pepi

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

CODICE DAN002 peso: 45 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





Le Spezie

• Sale e pepe •

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 Blu di Persia

Questo sale, originario dell'Iran, si caratterizza per granelli trasparenti solcati da striature blu dovute alla presenza di silvite, un minerale solitamente di colore giallo o rosa ma che a volte può presentare declinazioni bluastre. Ideale per salse, pesce bianco, carpacci di vitello o di gamberi

CODICE DAN020
peso: 450 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



• 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.



**100%
GLUTEN FREE**

CODICE DAN009 peso: 200 g
CODICE DAN010 peso: 470 g





I Condimenti

Nero Fermento

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 è il risultato di un processo di fermentazione naturale unicamente di bulbi di aglio di Voghiera DOP. La fermentazione 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 nella provincia di Modena, da mosto d'uva cotto.

Affinato DOP 12 anni

CODICE ACE001 peso: 100 ml

Extravecchio DOP 25 anni

CODICE ACE002 peso: 100 ml



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.

L'aceto balsamico di Modena "Bio", è ripetutamente controllato in tutti i suoi passaggi e ha superato le verifiche degli istituti di controllo.

È un prodotto che si sviluppa nel rispetto e nella tradizione della terra d'origine.



CODICE ACE006 peso: 250 ml



acetaia terre nere

I Condimenti

• Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP •

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

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 - Densità 1,34 ca

Prodotto con la stessa ricetta e mantenendo gli stessi ingredienti dell'aceto balsamico di Modena "Vanto" si presenta con una acidità inferiore che ne garantisce una maggiore dolcezza. Adatto per guarnire consigliato per guarnire dolci, frutta o formaggi.



CODICE ACE003 peso: 250 ml

Condimento Alimentare Maestro Blanche - Densità 1,24 ca

É 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

Condimento Alimentare Maestro Mela - Densità 1,26 ca

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



CODICE ACE005 peso: 50 ml



A series of horizontal dotted lines providing a guide for writing, filling the majority of the page below the thick black line.



A series of horizontal dotted lines spaced evenly down the page, providing a guide for writing.

