



MADE WITH PASSION  
100%

**CATALOGO PRODOTTI**



©2018-2019 Tutti i diritti sono riservati - All rights reserved



# INDICE

## LINEA HORECA

005

Olio extra vergine di oliva	006	Peperoncini	017
Pomodoro San Marzano IGP	007	Involtini	018
Pomodorini	008	Belle di Cerignola	019
Taggiasche	009	Capperi	020
Carciofi	010	Ittici	021
Friarielli delicati	011	Maionese Gourmet	022
Asparagi selvatici croccanti	012	Pasta all'uovo artigianale	023
Puntarelle crude in olio EVO	013	Prodotti da forno	024
Melanzane	014	Accompagnamenti carni e formaggi	025
Zucchine	015	Dall'orto	026
Peperoni	016	Baccalà mantecato alla veneziana	027

## LINEA SCAFFALE

028

Conserve di pomodoro	029	Salse artigianali	048
Ragù a pentola	030	Salse piccanti e confetture	049
Pomodorini ciliegini Confit	031	Accompagnamenti carni e formaggi	050
I pugliesi	032	Lenticchie	051
I prelibati sott'olio	034	Polenta e purè	052
Spaccata di verdure	035	Risotto Gourmet	053
Gli estivi	036	Olio extra vergine	054
Conserve in aceto	038	Aceti	055
Foglie di capperi in olio EVO	039	Pasta artigianale di Gragnano	056
Capperi	040	Pasta all'uovo sfogliata	057
Taggiasche	041	Linea forno - salato	058
I liguri	042	Linea forno - dolce	059
I nostri ittici	043	Mieli	060
Pesci pregiati	045	Pesche sciropate	061
Garum acquapazza	046	Salento chips	062
Bottarga di tonno e colatura di alici	047		

Marchio proprio			063
Espositore di legno			064

## **2 linee di prodotto**

SCAFFALE per le botteghe del gusto e HORECA per i professionisti/ristoratori/bar

## **14 categorie di prodotto diverse**

dalla pasta all'uovo alle Giardiniere, alle salse ai sottoli, dalle linee forno alle conserve di mare ecc. Oltre 130 prodotti diversi!

## **Fornitori 100% italiani**

### **Qualità artigianale**

tutte produzioni di piccole aziende spesso di matrice agricola

### **Assenza di acquisto di quantità per singole referenza**

potete inserire anche 1 solo cartone per tipo (esempio: pasta)

### **Basta grandi giacenze di magazzino**

l'assenza di minimo d'ordine per categorie non vi costringe ad anticipare capitale in merce che venderete lungo il corso di diversi mesi

### **Immagine nuova, sobria e omogenea**

la trasparenza per evidenziare il valore del contenuto, il nero per sottolineare la qualità della linea

### **Unico fornitore, unica consegna**

meno bolle e consegne frammentate, uguale a meno problemi

### **Servizio espresso**

consegna entro una settimana dall'ordine tramite nostri veicoli o tramite i migliori partner di logistica nazionali

### **Consegna gratuita con 200,00 € di minimo d'ordine**

### **Servizio preciso e puntuale**



LINEA HORECA





## PUGLIESE MONOCULTIVAR CORATINA

Olio extra vergine di oliva di categoria superiore, spremuto a freddo mediante soli procedimenti meccanici direttamente dal coltivatore.

Il Monocultivar 100% Coratina è un pugliese di buon corpo, ideale per carni, primi piatti o insalate.

	CODICE	VOLUME	ORIGINE	COLLI DA N PEZZI
Olio EVO superiore pugliese Monocultivar Coratina	H560	5 l	Puglia	2 taniche





# POMODORO SAN MARZANO IGP

## DELL'AGRO SARNESE-NOCERINO

7



San Marzano. Si fa presto a dire pomodoro di San Marzano. Basta la semenza di questo e le coltivazioni possono essere fatte anche in Polonia (di cui ne è la prima produttrice). Ma quello vero, quello IGP del Agro Sarnese-nocerino, ha caratteristiche inimitabili. Innanzi tutto occorre sapere di San Marzano vero ce n'è pochissimo, talmente poco che il consumo in loco ne logora praticamente tutta la produzione. Di quello vero basta sentirne il profumo per iniziare ad apprezzarne il sapore. Sicuri di aver mai assaggiato il sapore del vero San Marzano?

Pelati interi immersi nella loro salsa di cottura. Eccezionali anche così da soli. La quintessenza del pomodoro italiano.

	CODICE	VOLUME	ORIGINE	COLLI DA N PEZZI
Pomodoro San Marzano I.G.P. Gran Cru dell'Agro Sarnese-nocerino	H221	2750 ml	San Marzano	4





## CILIEGINI CONFIT IN EVO

Il pomodorino Confit in olio evo è il più dolce dei ciliegini di Puglia cotto a bassa temperatura per ore e ore fino a renderlo un concentrato di dolcezza. Abbinabile a crudi o tartare sia di carne che di pesce, pesci al forno, spadellato con la pasta, sulle pizze gourmet o semplicemente come decorazione.

	CODICE	VOLUME	ORIGINE	COLLI DA N PEZZI
Pomodorini ciliegini Semi-Dry Confit olio Evo	H220	1600 ml	Puglia	2 vasi





SNOCCIOLATE IN SALAMOIA



SNOCCIOLATE IN EVO

Piccina e nera ma dal sapore intensissimo, L'Oliva Taggiasca, che abbiamo deciso di proporre in 2 varianti: snocciolata in salamoia perfetta per la panificazione o per arricchire i piatti senza dare l'apporto oleoso. Oppure nella preziosa variante snocciolata in olio EVO, creando così perle nere di sapore intenso e dolce al contempo. Forse tra gli ingredienti più versatili nella cucina mediterranea.

	CODICE	VOLUME	ORIGINE	COLLI DA N PEZZI
Olive Taggiasche denocciolate in salamoia	H215	3100 ml	Liguria	2 vasi
Olive Taggiasche denocciolate in EvO	H214	3100 ml	Liguria	2 vasi





INTERI ALLA BRACE



A CRUDO CON GAMBO

Il Carciofo alla brace, che deve il proprio nome ad una preparazione rustica e contadina che non prevede sbiancamenti, nè tagli, ma una volta tornito a coltello viene insaporito con sale, una macinata di pepe e grigliato a mano sulle braci, il risultato è un contorno verace e appagante. Ideale con taglieri di salumi di norcineria. La seconda variante è il crudo con gambo, la consistenza è equivalente al pinzimonio con l'effetto scenico del gambo. Perfetto anche come antipasto.

	CODICE	VOLUME	ORIGINE	COLLI DA N PEZZI
Carciofi interi alla brace	H202.1	1062 ml	Puglia	2 vasi
Carciofi a crudo con gambo	H199	1062 ml	Puglia	2 vasi





Dalle migliori cime di rapa, teneri e veraci friarelli in delicato olio, ottimi per arricchire Pizze e crostoni gourmet, primi piatti o come base per carni e pesci cotti. Aggiungeranno una gradevole nota amarognola ai vostri impiattamenti.

	CODICE	VOLUME	ORIGINE	COLLI DA N PEZZI
Friarelli delicati	H223	1062 ml	Campania	2





# ASPARAGI SELVATICI CROCCANTI

12



Croccantissimi asparagini selvatici, raccolti a mano, mondati e scottati, conservati in olio per mantenerne inalterate le caratteristiche organolettiche. Voglia di contorni alternativi? Mai provati sulla pizza bianca? Accompagnato con un tagliere di salumi daranno il meglio di loro.

	CODICE	VOLUME	ORIGINE	COLLI DA N PEZZI
Asparagi selvatici croccanti	H224	1062 ml	Basilicata	2



## PUNTARELLE CRUDE IN OLIO EVO

13



Le puntarelle sono i germogli di una particolare varietà di cicoria catalogna, molto sodi e croccanti dal gradevolissimo sapore lievemente amarognolo sono un antipasto/contorno tipico laziale. Consumate con del pecorino o meglio due filetti di acciuga e pepe diventano un rapido antipasto tutt'altro che banale.

	CODICE	VOLUME	ORIGINE	COLLI DA N PEZZI
Puntarelle crude in olio EVO	H225	550 ml	Lazio	2





## ALLA BRACE A FETTE LARGHE

Sode e croccanti, prima ancora che del gusto, di loro si apprezza la consistenza, data dalla severa lavorazione dal fresco e mai dalla salamoia. Preparate come una volta, con le verdure coltivate e maturate al sole nel comune di Cerignola. Perfette come contorno, antipasto o aperitivo. A fetta larghissima perché affettate per la lunga a mano, e poi passte ad una rapida cottura sulle braci. Buone come appena fatte. Perfette in abbinamento a burrata e pomodorini confit. Su pizze gourmet o in accompagnamento a tagliate di carne.

	CODICE	VOLUME	ORIGINE	COLLI DA N PEZZI
Melanzane fette larghe alla brace	H203.1	1062 ml	Puglia	2 vasi





## ALLA BRACE CON MENTUCCIA

Sode e croccanti, prima ancora che del gusto, di loro si apprezza la consistenza, data dalla severa lavorazione dal fresco e mai dalla salamoia (come ogni nostro prodotto). Preparate come una volta, con le verdure coltivate e maturate al sole nel comune di Cerignola, rinfrescate da un ciuffo di mentuccia. Perfette come contorno a carni e pesci al forno o su ottimi crostoni di pane con ricotta salata e pepe.

	CODICE	VOLUME	ORIGINE	COLLI DA N PEZZI
Zucchine alla brace con mentuccia	H205.1	1062 ml	Puglia	2 vasi





## ALLA BRACE A FALDE

Solo i migliori peperoni di stagione lavorati dal fresco tagliati a falde e arrostiti e pelati a mano, salati leggermente per facilitarne il più largo impiego in cucina. Pronti all'uso, ottimi accompagnati da acciughe prezzemolo, su crostoni o battuti a coltello per farne una salsa rustica.

	CODICE	VOLUME	ORIGINE	COLLI DA N PEZZI
Peperoni alla brace olio oliva	H204.1	1062 ml	Puglia	2 vasi



## RIPIENI TONNO E CAPPERI

Il classico e sfizioso Peperoncino Farcito di tonno e capperi, dal gusto deciso ma mai aggressivo, scenografico anche come vaso da vetrina

	CODICE	VOLUME	ORIGINE	COLLI DA N PEZZI
Peperoncini ripieni tonno e capperi	H212.1	1062 ml	Puglia	2 vasi





## DI MELANZANE CON TONNO E POMODORI SECCHI

Involtino di melanzane con farcia di tonno e pomodori secchi. preparati e confezionati rigorosamente a mano, proprio come casa, diventa il protagonista sui taglieri. Ideali per la vendita sfusa.

	CODICE	VOLUME	ORIGINE	COLLI DA N PEZZI
Involtini di melanzane tonno e pomodori secchi	H209	3100 ml	Puglia	2 vasi





CALIBRO GIGANTE



NERA GIGANTE IN OLIO

Di olive è pieno il mondo, ma questa è senz'altro l'ambasciatrice delle puglie, La Bella di Cerignola, l'oliva verde da tavola per antonomasia, che deve il suo pregio al crescere del calibro. Noi abbiamo scelto le "3G giganti" di cui se ne raccolgono non più di 10-20 unità per pianta. Solo per estimatori. My Martini Please.

	CODICE	VOLUME	ORIGINE	COLLI DA N PEZZI
Olive Bella di Cerignola giganti	H213	3100 ml	Puglia	2
Olive belle di Cerignola Nere giganti	H222	1062 ml	Puglia	2





LILLIPUT SOTTO SALE



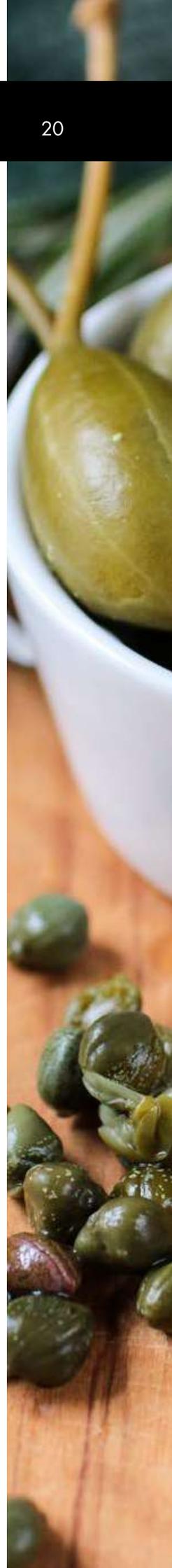
LILLIPUT SOTT'ACETO



CUCUNCI IN SALAMOIA

Capperini calibro Lilliput non più grossi di un grano di pepe, sotto sale, ingrediente per mille preparazioni mediterranee. I Cucunci sono i loro rispettivi frutti, grossi e carnosì ideali per decorare piatti come tartare e in accompagnamento ad un calice di bollicine.

	CODICE	VOLUME	ORIGINE	COLLI DA N PEZZI
Cucunci capperi con gambo	H258.5	1062 ml	Sicilia	2
Capperi lilliput sottosale	H258	1062 ml	Sicilia	2
Capperi lilliput sott'aceto	H257	1700 ml	Sicilia	2





TONNO DI TONNARA A TRANCI



ALICI DISTESE SOTT'OLIO

Dalla tradizione della pesca con tonnare tipica siciliana, direttamente da Aspra il nostro Tonno a tranci in olio d'oliva, precedentemente cotti a vapore, dalle carni sode e dal gusto intenso. Le alici sono maturate per mesi prima di essere dissalate e poste in olio d'oliva. Abbiamo il classico filetto disteso a mano.

	CODICE	VOLUME	ORIGINE	COLLI DA N PEZZI
Tonno di tonnara a filetti in olio oliva	H405	1 kg	Sicilia	2 vasi
Filetti di Alici sott'olio	H400	1,5 kg	Sicilia	2 vasi





La regina delle salse fatta con uova Italiane e solo olio di Girasole di alta qualità. La base ideale per preparare insalate russe, vitel tonn  e mille altre preparazioni. Naturalmente Bianca ma su richiesta anche gialla, solo variando alimentazione delle galline a base di mais.

	CODICE	VOLUME	ORIGINE	COLLI DA N PEZZI
Maionese gourmet	H350	5 kg	Lombardia	2 vasi





## PAPPARDELLE, TAGLIOLINI E TAGLIATELLE

Fatta con sole uova fresche allevate a terra in Italia, la loro caratteristica è di essere laminate (antica pratica recuperata) esattamente come facevano una volta, ha un incremento di peso eccezionale una porosità ineguagliabile e la corposità è assicurata.

	CODICE	VOLUME	ORIGINE	COLLI DA N PEZZI
Pasta uovo artigianale sfogliata Tagliolini	H670	5 kg	Lombardia	2 cartoni
Pasta uovo artigianale sfogliata Tagliatelle	H671	5 kg	Lombardia	2 cartoni
Pasta uovo artigianale sfogliata Pappardelle	H672	5 kg	Lombardia	2 cartoni





TARALLI



SCALDATELLI DI GRANO DURO

I migliori prodotti da forno pugliesi fatti a mano come una volta, con un goccio di olio extra vergine d'oliva. Friabilissimi!

	CODICE	VOLUME	ORIGINE	COLLI DA N PEZZI
Taralli	H773	400 gr	Puglia	cartoni da 12 pezzi
Scaldatelli di grano duro	H774	400 gr	Puglia	cartoni da 13 pezzi





MOSTARDA DI VOGHERA  
MISTO FRUTTA



CONFIT  
DI CIPOLLE ROSSE

La piccantezza balsamica dovuta ad una senapatura con olii essenziali di semi di senape, diventa sposa ideale per Bolliti misti e o tortelli di zucca, ed in particolari con i formaggi freschi come la crescenza e la ricotta;  
Il Confit di cipolle Rosse lentamente appassite in riduzione di barbera e aceto balsamico di Modena è un accompagnamento perfetto per formaggi a pasta dura sublime col foie gras o all'interno di un hamburger sopraffino.

	CODICE	VOLUME	ORIGINE	COLLI DA N PEZZI
Mostarda di Voghera misto frutta	H950	5000 ml	Lombardia	1 tolla
Confit di cipolle rosse (Barbera e Aceto Balsamico)	H954	400 ml	Piemonte	12



SPACCATA DI VERDURE

GIARDINIERA VALDOSTANA 7  
VERDURE

La Spaccata di Verdure, tagliate grossolanamente, messe in vaso crude con una bagna ad alta percentuale di vino Arneis, e cotte con la sola pastorizzazione. Il risultato è una dolcezza naturale intensa data dal vino e una croccantezza senza eguali. Provare per credere.

La tradizione contadina vuole che la giardiniera venga preparata con verdure fresche dalla consistenza solida e croccante. Il sapore è unico e ben equilibrato tra l'aroma dell'aceto di mele, delle spezie e la dolcezza dello zucchero.

	CODICE	VOLUME	ORIGINE	COLLI DA N PEZZI
Spaccata di verdure	H249	3100 ml	Piemonte	2
Giardiniera Valdostana 7 verdure	H251	4100 ml	Valle d'Aosta	1



## BACCALÀ MANTECATO ALLA VENEZIANA

27



Il baccalà mantecato alla veneziana è una ricetta tipica delicata e raffinata, si prepara con lo stoccafisso, cioè un merluzzo artico di origine norvegese. Ridotto in una morbida e bianca crema, è una ricetta davvero gustosa, ideale per essere servita come antipasto, se spalmato su crostini di pane o polenta o come piatto unico.

	CODICE	VOLUME	ORIGINE	COLLI DA N PEZZI
Baccalà mantecato alla veneziana	H433	400 gr	Veneto	12





# LINEA SCAFFALE





PASSATA EXTRA DENSA  
CON BASILICO

PASSATA DI CILIEGINI

Solo pomodori ITALIANI raccolti a perfetta maturazione e lavorati entro poche ore.

La gamma è composta da Passata Extra Densa caratterizzata dall'assoluta corposità che si "aggrappa" alla pasta, proprietà ottenuta tramite una lentissima cottura a bagnomaria, che ne concentra la polpa esaltandone la dolcezza ed evitando il retrogusto acido. Dolcezza che ritroviamo anche in quella di Pomodorini Ciliegini salentini.

	CODICE	VOLUME	ORIGINE	COLLI DA N PEZZI
Passata extra densa con basilico	100	720 ml	Emilia Romagna	12
Passata extra densa con basilico	101	314 ml	Emilia Romagna	12
Passata di Ciliegini	102	330 ml	Puglia	12





RAGÙ BOLOGNESE



RAGÙ CINGHIALE



RAGÙ CAPRIOLO

Preparati secondo le ricette della tradizione culinaria italiana, fatti ancora a pentola, sono ideali per chi avendo poco tempo, necessita di un consumo immediato. Difatti basta dare una scaldata in pentolino e tuffarci la pasta ancora al dente per gustare il sapore pieno di una preparazione casalinga. N.B. La selvaggina proviene esclusivamente da caccia di selezione.

	CODICE	VOLUME	ORIGINE	COLLI DA N PEZZI
Ragù alla bolognese	160	212 ml	Lombardia	6
Ragù di cinghiale	161	212 ml	Lombardia	6
Ragù di capriolo	163	212 ml	Lombardia	6





## POMODORINI CILIEGINI CONFIT

I Pomodorini Ciliegini Confit con olio Evo: cotti a bassa temperatura per sei ore, risultano teneri e dalla superba dolcezza.

Sono un asso nella manica per un'enorme quantità di preparazioni: pizze gourmet, nella pasta, crudi di pesce, cartocci al forno, carpacci ecc...

	CODICE	VOLUME	ORIGINE	COLLI DA N PEZZI
Pomodorini Ciliegini Confit in olio Evo	220	240 ml	Calabria	6





CARCIOFI INTERI  
GRIGLIATI



INVOLTINI  
DI MELANZANE TONNO E  
POMODORI



PEPERONCINI RIPIENI

Il classico e sfizioso Peperoncino Farcito di tonno e capperi, dal gusto deciso ma mai aggressivo. Un Involtino di Melanzane grigliate, pomodori secchi e farcia di tonno. Entrambi preparati e confezionati rigorosamente a mano proprio come in casa. Altra specialità è il Carciofo Intero Grigliato, che deve il proprio nome ad una preparazione rustica e contadina che non prevede sbiancamenti, nè tagli, ma una volta tornito a coltello viene grigliato prima di essere riposto in olio, la consistenza è equivalente al pinzimonio.

	CODICE	VOLUME	ORIGINE	COLLI DA N PEZZI
Carciofi interi grigliati	202	314 ml	Puglia	12
Peperoncini ripieni tonno e capperi	212.5	314 ml	Puglia	12
Involtini di melanzane "grigliate" ripiene di tonno e pomodori secchi	209.5	314 ml	Puglia	12





BELLISIME  
DI CERIGNOLA



PEPERONI  
ALLA BRACE

Solo i migliori peperoni di stagione lavorati dal fresco tagliati a falde e arrostiti e pelati a mano, salati leggermente per facilitarne il più largo impiego in cucina. Pronti all'uso, ottimi accompagnati da acciughe prezzemolo, su crostoni o battuti a coltello per farne una salsa rustica.

La linea non poteva chiudersi senza l'ambasciatrice delle puglie, La Bella di Cerignola, l'oliva verde da tavola per antonomasia, che deve il suo pregio al crescere del calibro. Noi abbiamo scelto le "3G giganti".

	CODICE	VOLUME	ORIGINE	COLLI DA N PEZZI
Belle di Cerignola	213	314 ml	Puglia	12
Peperoni alla brace	204	314 ml	Puglia	12





PORCINI INTERI  
IN OLIO D'OLIVA



PORCINI TAGLIATI  
IN OLIO D'OLIVA



CARCIOFINI TAGLIATI



CARCIOFINI INTERI

Gli immancabili protagonisti ne "L'antipasto all'italiana"; sodi Carciofini di piccola pezzatura e i più pregiati Porcini valtellinesi lavorati artigianalmente, scottati in aceto e posti in olio d'oliva leggermente profumati d'alloro. Sia i Carciofini che i Porcini sono disponibili nella versione ammezzata.

	CODICE	VOLUME	ORIGINE	COLLI DA N PEZZI
Carciofini tagliati o. o.	200	212 ml	Lazio	6
Carciofino intero 24 pezzi o. o.	201	212 ml	Lazio	6
Porcini tagliati o. o.	206	212 ml	Valtellina	6
Porcini interi in bellavista	207	212 ml	Valtellina	6





## SPACCATA DI VERDURE IN AGRODOLCE

Un grande prodotto, la Spaccata di Verdure, tagliate grossolanamente, messe in vaso crude con una bagna ad alta percentuale di vino Arneis, e cotte con la sola pastorizzazione. Il risultato è una dolcezza naturale intensa data dal vino e una croccantezza senza eguali. Provare per credere.

	CODICE	VOLUME	ORIGINE	COLLI DA N PEZZI
Spaccata di verdure in Agrodolce	249	580 ml	Piemonte	12



## OLIVE VERDI DENOCCIOLATE



FARCITOAST

CONDIRISO

Una selezione di prodotti ad alta rotazione ideali nelle stagioni calde, Condiriso in olio d'oliva: di qualità, pratico e gustosissimo. Il Farcitoast immancabile in accompagnamento agli spuntini rapidi e leggeri e le Olive verdi denocciolate da Martini.

	CODICE	VOLUME	ORIGINE	COLLI DA N PEZZI
Condiriso in olio di oliva	216	314 ml	Lombardia	12
Farcitoast in olio di oliva	217	314 ml	Lombardia	12
Olive verdi snocciate	259	314 ml	Lombardia	12



CETRIOLI MOSCATELLI  
IN ACETO DI VINO



POMODORI SECCHI  
IN OLIO D'OLIVA

La gamma degli estivi è arricchita dai Pomodori Secchi dalla piena consistenza e dalla dolcezza inaspettata e dai mitici Cetrioli Moscatelli, il classico cetriolo bianco tipico lombardo, eccellente accompagnamento di merende a base di nobili salumi.

	CODICE	VOLUME	ORIGINE	COLLI DA N PEZZI
Pomodori secchi in olio di oliva	219	212 ml	Sicilia	12
Cetrioli moscatelli	255	314 ml	Lombardia	12

GIARDINIERA  
DELL'ORTO

CETRIOLINI  
DA APERITIVO

PEPERONI  
IN FALDE



CIPOLLE  
BORETTANE  
ACETO  
BALSAMICO

CIPOLLE  
BORETTANE  
AGRODOLCE

PERPERONCINI  
VERDI LOMBARDI



Verdura fresca dagli orti lombardi conservata in bagna d'aceto delicato, talvolta addolcita con dell'agrodolce o impreziosita dalla presenza di aceto balsamico di Modena IGP 3 anni.. Compagni perfetti dell'antipasto di salumi.

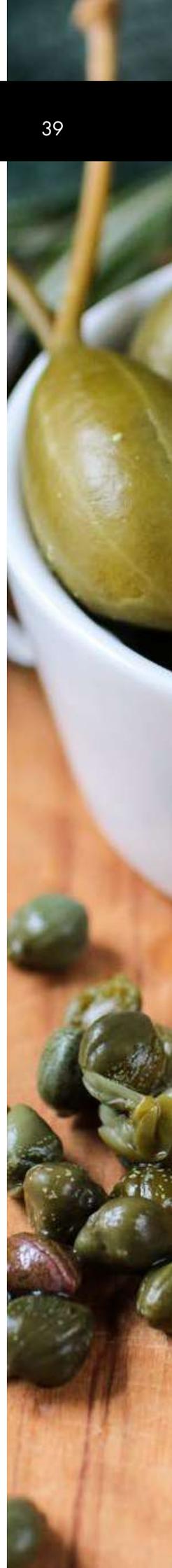
	CODICE	VOLUME	ORIGINE	COLLI DA N PEZZI
Giardiniera dell'orto	250	314 ml	Lombardia	12
Cipolle borettane agrodolce	253	314 ml	Lombardia	12
Cipolle borettane aceto Balsamico I.G.P.	253.5	314 ml	Lombardia	12
Cetriolini aperitivo	254	314 ml	Lombardia	12
Peperoni in falde agrodolce	256	314 ml	Lombardia	12
Peperoncini Verdi Lombardi	260	314 ml	Lombardia	12





Direttamente da Pantelleria le Foglie accuratamente selezionate della pianta del cappero, sode e croccanti con un giusto equilibrio tra sapidità e piacevole nota acidula. Belle da vedere nel piatto e buone da mangiare. Ideali per condire e guarnire tutte le preparazioni a base di pesce, carne, verdure cotte e crude. Da provare fritte in pastella.

	CODICE	VOLUME	ORIGINE	COLLI DA N PEZZI
Foglie di cappero in olio EVO	262	250 ml	Pantelleria	6





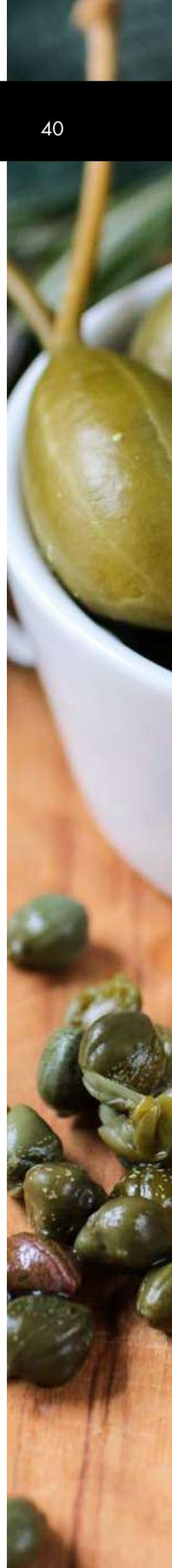
CAPPERI LILLIPUT IN ACETO



CAPPERI LILLIPUT SOTTO SALE

Capperini calibro Lilliput non più grossi di un grano di pepe, sia sott'aceto che sotto sale, ingrediente per mille preparazioni mediterranee.

	CODICE	VOLUME	ORIGINE	COLLI DA N PEZZI
Capperi lilliput sott'aceto	257	106 ml	Sicilia	12
Capperi lilliput sotto sale	258	106 ml	Sicilia	12





## PATÈ DI OLIVE TAGGIASCHE

## OLIVE TAGGIASCHE SNOCCIOLATE IN OLIO EXTRA VERGINE

Risaliamo la penisola fino al ponente ligure per scoprire un'altra cultivar di olive, questa volta piccina e nera ma dal sapore intensissimo, L'Oliva Taggiasca, che abbiamo deciso di proporre in due varianti: frantumandone la polpa con dell'olio EVO, fino ad ottenerne uno squisito patè per dare colore e sapore ad antipasti, crostini, salse e sughi e nella preziosa variante snocciolata in olio EVO, creando così perle nere di sapore intenso e dolce al contempo. Top.

N.B Le nostre sono le vere TAGGIASCHE e non le Riviera come troppo spesso accade...

	CODICE	VOLUME	ORIGINE	COLLI DA N PEZZI
Olive taggiasche snocc. in olio extra v.	214	212 ml	Liguria	12
Patè olive taggiasche	303	212 ml	Liguria	12



PESTO ALLA  
GENOVESE DOP  
SENZ'AGLIO



SALSA ALLE NOCI



PESTO ALLA  
GENOVESE DOP  
SOLO PINOLI



Due Pesti tradizionali genovesi fatti con solo basilico Dop del ponente ligure coltivato direttamente dall'azienda che lo trasforma, Pinoli, Grana Padano e olio EVO, senza uso di anacardi! Le due versioni sono "tradizionale" fedele alla ricetta ligure e "senz'aglio" per avvicinarsi a i gusti di coloro che non ne apprezzano l'aroma pungente. Caratteristica principale è che pur essendo a lunga conservazione, i Pesti NON vengono pastorizzati, evitando così la scottatura che andrebbe irrimediabilmente a cuocere il basilico, donandogli così un sapore alterato. La terza referenza è la Salsa di Noci, tipico accompagnamento dei pansotti alle erbe ma squisita su ogni tipo di pasta fresca e/o all'uovo; da notare la sola presenza di noci in un contenuto straordinario del 60% (il resto è Parmigiano Reggiano e olio EVO), si consiglia di stemperare I LIGURI con un cucchiaino di acqua di cottura della pasta per amalgamare tutti gli ingredienti.

	CODICE	VOLUME	ORIGINE	COLLI DA N PEZZI
Pesto alla Genovese DOP solo pinoli	300	212 ml	Liguria	12
Pesto alla Genovese DOP senz'aglio	301	212 ml	Liguria	12
Salsa alle noci	302	212 ml	Liguria	12



TONNO  
IN OLIO D'OLIVA

SGOMBRO  
IN OLIO D'OLIVA



Dalla tradizione della pesca con tonnare tipica siciliana, direttamente da Aspra il nostro Tonno Yellowfin sia al naturale che in olio d'oliva. Tranci interi cotti a vapore dalle carni sode e dal gusto intenso. Nella gamma abbiamo anche dei teneri Filetti di Sgombro italiano selezionati e posti in vaso uno ad uno a mano.

	CODICE	VOLUME	ORIGINE	COLLI DA N PEZZI
Filetti sgombro Olio Oliva	404	212 ml	Sicilia	12
Tonno di tonnara in Olio d'Oliva	405	212 ml	Sicilia	12



FILETTI DI ALICI  
AL PREZZEMOLO  
ORCIETTO



FILETTI DI ALICI  
ARROTOLATI  
CON CAPPERI IN  
ORCIETTO



FILETTI DI ALICI  
DISTESI IN  
ORCIETTO



FILETTI DI  
ALICI  
DISTESI IN  
ANFORETTA



Alici maturate per mesi prima di essere dissalate e poste in olio d'oliva di qualità. Abbiamo il classico filetto disteso a mano o arrotolato. Insaporite dall'immane prezzemolo, ideali per crostini e pasta aglio e olio. Oppure con il cappero per fini antipasti.

	CODICE	VOLUME	ORIGINE	COLLI DA N PEZZI
Filetti di alici distesi in anforetta	400.5	90 ml	Sicilia	12
Filetti di alici distesi in orcietto	401.5	106 ml	Sicilia	12
Filetti di alici al prezzemolo in orcietto	402.5	106 ml	Sicilia	12
Filetti di alici arrotolati con capperi	403.5	106 ml	Sicilia	12





FILETTI DI DENTICE



FILETTI DI PESCE SPADA

Il Dentice grande predatore, è considerato da tutti i pescatori, anche sportivi, uno dei pesci in assoluto più prelibati del mediterraneo. Carni bianche dolci e succose, polpa soda, pochi grassi e quindi molto leggero e digeribile. Completamente espinato e lessato al vapore, viene sezionato in filetti e ricoperto da olio di oliva di qualità. Prezioso e squisito. Insieme ad una misticanza diventa un piatto a sé.

Pesce spada, arcinoto sul banco del fresco ma raro preservato in olio. La maturazione dei tranci sott'olio dona profondità di sapore alle sue carni dalla tipica compattezza. Gusto, gusto e gusto.

	CODICE	VOLUME	ORIGINE	COLLI DA N PEZZI
Filetti di Pesce spada	407	212 ml	Sicilia	12
Filetti di Dentice	408	212 ml	Sicilia	12





Quanto di più simile esista al Garum: antico appannaggio dei patrizi dell'impero romano.

Acquapazza è più di una Colatura di alici, è un elisir di mare. Nasce da alici pescate con la "cianciola", imbarcazione specializzata nella pesca del pesce azzurro, tra fine marzo e inizio luglio, lasciate maturare a Cetara per mesi e mesi in tini di legno di rovere e pressate da pesanti sassi. Il liquido ambrato che se ne ricava è estremamente intenso e concentrato. Dotato di contagocce, ne bastano poche per far esplodere il mare in bocca. Per veri Gourmet.

	CODICE	VOLUME	ORIGINE	COLLI DA N PEZZI
Garum Acquapazza	431	50 ml	Campania	2





BOTTARGA DI TONNO



COLATURA DI ALICI

La Bottarga di Tonno migliore per qualità e pregio rispetto a quella di Muggine, ha anche un colore ambrato ed un profumo più delicato. Ideale completamento insieme ad un nostro spaghetti di Gragnano.

La Colatura di Alici dalla lavorazione e maturazione delle migliori alici siciliane, una colatura saporita per rendere uniche le linguine cotte senza sale e scolate direttamente in una pirofila con olio evo, aglio crudo e prezzemolo.

	CODICE	VOLUME	ORIGINE	COLLI DA N PEZZI
Bottarga di Tonno grattugiata	430	50 gr	Sicilia	6
Colatura di Alici siciliana	431	100 ml	Sicilia	6





SENAPE DELICATA



SALSA RUBRA KETCHUP



MAIONESE DELICATA

Tre accompagnamenti classici la Maionese Delicata, immancabile, la Senape Delicata con zucchero di canna grezzo perfetto per gli Hamburger gourmand e la Salsa Rubra Ketchup ottima anche per i più piccini. Tutte rigorosamente artigianali senza conservanti chimici, coloranti e con soli ingredienti italianissimi. Avete detto grigliata?...

	CODICE	VOLUME	ORIGINE	COLLI DA N PEZZI
Maionese delicata	350	212 ml	Piemonte	6
Salsa Rubra "Ketchup"	351	350 ml	Piemonte	6
Senape delicata	352	212 ml	Piemonte	6



SALSA  
PICCANTE  
DI CLEMENTINESALSA PICCANTE  
DI FICHISALSA  
PICCANTE  
DI PERECONFETTURA DI  
FICHI E  
MANDORLE

La Salsa piccante di clementine, abbinamento superbo per gli erborinati. La Salsa piccante di pere fatta con pere candite e rese piccanti da una leggera senapatura, valida compagna di formaggi stagionati a pasta dura. Trova un alleato perfetto nel Parmigiano Reggiano 36 mesi.

La Salsa piccante di fichi pungente e dolce è da provare con formaggi caprini o formaggi vaccini freschi, anche a pasta molle. In ultimo la Confettura di "fichi e mandorle" ideale da abbinare al prosciutto crudo di San Daniele o alla ricotta fresca.

	CODICE	VOLUME	ORIGINE	COLLI DA N PEZZI
Salsa piccante di clementine	953	200 gr	Piemonte	12
Salsa piccante di fichi	956	200 gr	Piemonte	12
Salsa piccante di pere	957	200 gr	Piemonte	12
Confettura Fichi e Mandorle	603	212 ml	Toscana	6





MOSTARDA TAGLIO CREMONESE



CONFIT DI CIPOLLE ROSSE

La piccantezza della Mostarda di frutta prodotta a Voghera con senapatura naturale, si sposa bene con i bolliti misti e i formaggi freschi o con i tortelli di zucca. Il Confit di Cipolle Rosse lentamente appassite in riduzione di Barbera e aceto balsamico di Modena è un accompagnamento perfetto per formaggi a pasta dura. Sorprende oltre che con tutti i formaggi, anche con salumi cotti. Ma l'apoteosi la raggiunge accompagnandola a del Foie Grass. Provare per credere.

	CODICE	VOLUME	ORIGINE	COLLI DA N PEZZI
Mostarda taglio cremonese	950	400 gr	Lombardia	12
Confit di cipolle rosse (Barbera e Aceto Balsamico)	954	110 gr	Piemonte	12



LENTICCHIE VERDI



LENTICCHIE ROSSE

Lenticchie appenniniche, dal calibro piccolino sia verdi che rosse, queste ultime ideali per arricchire zuppe rustiche.

	CODICE	VOLUME	ORIGINE	COLLI DA N PEZZI
Lenticchie verdi	754	500 gr	Umbria	24
Lenticchie rosse	755	500 gr	Umbria	24





POLENTA TARAGNA  
ISTANTANEA



POLENTA BRAMATA  
MAIS "OTTOFILE"



PURÈ Istantaneo

La Polenta Bramata di mais "Ottofile", un cultivar di mais recuperato, dal brillante color oro-rossastro, macinata a pietra grossolanamente e dall'intenso profumo di pane giallo. La Taragna Istantanea, per chi ha fretta ma non vuole rinunciare al sapore intenso del grano saraceno, e infine i Focchi di Patate, aggiunti al latte ed a una noce di burro e in 2 minuti avrete uno squisito purè, contorno immancabile e nutriente.

	CODICE	VOLUME	ORIGINE	COLLI DA N PEZZI
Polenta bramata mais 8 file	751	0,5 kg	Lombardia	24
Polenta Taragna istantanea	753	0,5 kg	Lombardia	24
Purè di patate	752	200 gr	Lombardia	24





ZAFFERANO MONREALE

RISO "IL CARNAROLI"  
SUPER FINO EXTRAPORCINI SECCHI  
"SOLO TESTINE"

Il Carnaroli quelloVero extrafino delle risaie pavesi (e non ibridi come il Carnise e altri spesso commercializzati sotto il nome di Carnaroli). L'ottima tenuta alla cottura e la piena presenza di amido ne fanno il re dei risotti. Imbattibile. Risotti impreziosibili con i nostri Porcini Secchi "solo testine" e nella piena tradizione Meneghina e con il pregiatissimo e purissimo Zafferano di Monreale in bustine, il più intenso d'Italia.

	CODICE	VOLUME	ORIGINE	COLLI DA N PEZZI
Riso "Il Carnaroli" Super Fino Extra	750	1 kg	Lombardia	20
Porcini secchi solo testine	820.5	20 gr	Lombardia	12
Zafferano Monreale	822	0,375 g cad (3 dosi da 0,125 g)	Sardegna	25





## OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA MONOCULTIVAR

Extra Vergine di Oliva di Categoria Superiore 100% ITALIANO 100% PUGLIESE, olive spremute a freddo mediante soli procedimenti meccanici direttamente dal coltivatore. Il pugliese è un Monocultivar 100% Coratina di buon corpo, ideale per carni, primi piatti o insalate. Piacevole retrogusto di carciofo crudo e leggermente piccante in gola.

	CODICE	VOLUME	ORIGINE	COLLI DA N PEZZI
Olio Evo Superiore Monocultivar	560	500 ml	Puglia	12





ACETO BALSAMICO DI MODENA  
I.G.P.



ACETO DI VINO CHIANTI  
D.O.C.G.

Una Selezione di aceti per tutti i gusti: intenso da Vino Chianti DOCG e Balsamico di Modena IGP invecchiato 3 anni in rovere, per cucinare a tutto tondo.

	CODICE	VOLUME	ORIGINE	COLLI DA N PEZZI
Aceto di Vino Chianti D.O.C.G	572	250 ml	Emilia Romagna	6
Aceto Balsamico di Modena I.G.P. 3 anni	573	250 ml	Emilia Romagna	6



## FUSILLI, PACCHERI, SPAGHETTONI, PENNE RIGATE, TORTIGLIONI RIGATI\*

Prodotta nel comprensorio di Gragnano, con semole extra di grano duro miscelata ad acqua di sorgente e tramite trafilatura al bronzo, segue un lento processo di asciugatura con metodo a bassa temperatura. Ne deriva una pasta dall'eccezionale consistenza e ruvidezza e dal profondo sapore. Disponibile nei formati Spaghettonone N. 7, Penne Rigate, Tortiglioni Rigati, Linguine, Fusilli e Calamarata.

Abbiamo incluso un formato speciale, il Pacchero liscio ideale per primi piatti di grande effetto.

	CODICE	VOLUME	ORIGINE	COLLI DA N PEZZI
Spaghettonone N. 7	650.5	500 gr	Gragnano	12
Penne rigate	651.5	500 gr	Gragnano	12
Fusilli	652.5	500 gr	Gragnano	12
Tortiglioni rigati	653.5	500 gr	Gragnano	12
Linguine	654.5	500 gr	Gragnano	12
Calamarata	655.5	500 gr	Gragnano	12
Paccheri lisci	660.5	500 gr	Gragnano	12

\* la foto è illustrativa di soli alcuni formati



PAPPARDELLE



TAGLIATELLE



TAGLIOLINI

Fatta con sole uova fresche allevate a terra in Italia, la loro caratteristica è di essere laminare (antica pratica recuperata) esattamente come facevano una volta, ha un incremento di peso eccezionale, una porosità ineguagliabile e la corposità è assicurata.

	CODICE	VOLUME	ORIGINE	COLLI DA N PEZZI
Tagliolini all'uovo artigianali	670	250 gr	Lombardia	18
Tagliatelle all'uovo artigianali	671	250 gr	Lombardia	18
Pappardelle all'uovo artigianali	672	250 gr	Lombardia	16





SCHIACCIAATE ACQUESI

GRISSINI PIEMONTESE  
STIRATI A MANO

Seguendo il vecchio disciplinare della produzione dei migliori Grissini piemontesi stirati a mano, otteniamo dei lunghissimi grissini dalla fragranza ineguagliabile, uno diverso dall'altro, e resi ruvidi e rustici da una spolverata di farina di Mais. Salumi dove siete?

Schiacciate acquesi, non è una focaccia non è una schiacciata, ha dei grossi bubboni dovuti al lievito naturale e dei profondi crateri dati dalle ditate dei fornai che le stendono. Cosparse di grossi grani di sale grezzo che croccano in bocca. Da sole o nel cestino del pane resistergli sarà assai dura.

	CODICE	VOLUME	ORIGINE	COLLI DA N PEZZI
Grissini piemontesi stirati a mano	770	300 gr	Piemonte	15
Schiacciate acquesi artigianali	771	160 gr	Piemonte	15



PASTE DI MÈLIGA



KRUMIRI



BACI DI DAMA

I nostri biscotti vengono fatti ancora artigianalmente in un laboratorio del vercellese, niente margarine, niente olii di palma o grassi idrogenati, ma solo del buon burro fresco e in abbondanza. Cotti ancora a teglie in forni ventilati evitando i cuocitori a nastro tipici delle produzioni industriali. I Biscotti, quelli di una volta, quelli delle colazioni o della pausa caffè. il gusto è quello delle frolle fatte in casa i formati invece sono i grandi classici di tutti i giorni.

	CODICE	VOLUME	ORIGINE	COLLI DA N PEZZI
Krumiri classici	782	200 gr	Piemonte	12
Paste di Mèliga	783	200 gr	Piemonte	12
Baci di dama	785	150 gr	Piemonte	12

MIELE DI  
ARANCIOMIELE  
DI ACACIAMIELE  
MILLEFIORIMIELE DI  
CASTAGNO

Selezione di tre mieli 100% italiani.

	CODICE	VOLUME	ORIGINE	COLLI DA N PEZZI
Miele Millefiori	810	250 ml	Toscana	6
Miele di Arancio	811	250 ml	Toscana	6
Miele di Acacia	813	250 ml	Toscana	6
Miele di Castagno	812	250 ml	Toscana	6





PESCHE PERCOCHE  
SCIROPATE\*

ALBIOCOCHE INTERE  
SCIROPATE

PESCHE CON ARANCIA

In assoluto le migliori Percoche italiane, pelate e sciroppate a poche ore dalla raccolta, al naturale.

Croccanti e sugose come colte dalla pianta a piena maturazione. In una veste elegante di ottimo impatto visivo, ideale anche per decorare vetrine o cesti regalo.

	CODICE	VOLUME	ORIGINE	COLLI DA N PEZZI
Pesche percoche sciroppate	801	580 ml	Marche	6
Pesche con arancia	800	580 ml	Marche	6
Albicocche intere sciroppate	802	580 ml	Marche	6

\* Copricapsula solo su ordinazione dietro minimo d'ordine.





CLASSICA

PIZZICA

JENTU DE MARE

Tutta l'atmosfera e lo stile di vita autentico del mare salentino, in una patatina dal gusto croccante e intenso. 100% artigianale, cotta a mano in olio di OLIVA con ingredienti salentini a Km0 e patate da filiera interna. Doppio incarto per preservarne la fragranza.

	CODICE	VOLUME	ORIGINE	COLLI DA N PEZZI
CLASSICA con sale Integrale di Santa Margherita di Savoia	830	50 gr	Salento	cartoni da 50 pz
JENTU DE MARE timo, menta, salvia, limone, rosmarino	831	50 gr	Salento	cartoni da 50 pz
PIZZICA paprika e cipolla	832	50 gr	Salento	cartoni da 50 pz

Forniscici il tuo MARCHIO o la tua Ragione sociale e con un minimo d'ordine di 600,00 € (ritirabile in due tranche) creeremo una linea di prodotti col tuo marchio.

Un nuovo servizio per rendere **la tua gamma prodotti unica**:

- Pregio al tuo punto vendita e al tuo Brand
- Nessuna dinamica di concorrenza di prezzo sulla piazza
- Maggior Visibilità ai prodotti
- Esclusività
- Fidelizzazione da parte del cliente al tuo punto vendita.

È richiesto un piccolo contributo spese di 20,00 € una tantum per la lavorazione grafica delle etichette.





Problemi di spazio? Da oggi con un minimo di 400,00 € di ordine, richiedi il tuo espositore in legno in comodato d'uso gratuito, uno strumento per incrementare la visibilità e la rotazione dei prodotti acquistati oltre che organizzare in modo pratico gli spazi nel tuo punto vendita.

Per maggiori info, consulta il tuo agente di zona, o chiama al centralino 02/9420817.



IN FOOD WE TRUST

**Gastronomie Italiane S.r.l.**

[info@gastronomieitaliane.it](mailto:info@gastronomieitaliane.it) - [www.gastronomieitaliane.it](http://www.gastronomieitaliane.it) - Largo Panizza 4, 27100 Pavia, Italia

P. IVA 02541690182

Ogni prodotto è suscettibile a modifiche ogni qualvolta Gastronomie Italiane lo ritenga opportuno  
versione dicembre 2018 - Gastronomie Italiane 2018 ©