GASTRONOMIE ITALIANE

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
Pomodoro San Marzano IGP 007
Pomodorini ciliegini confìt 008
Taggiasche 009
Le giardiniere agrodolci 010
Le giardiniere in olio E.V.O. 011
Carciofi 012
Friarielli delicati 014
Asparagi selvatici croccanti 015
Puntarelle crude in olio EVO 016
Radicchio Tardivo trevigiano grigliato 017
Peperoni 018
Peperoncini 019
Involtini 020
Belle di Cerignola 021
Capperi 022
Foglie di cappero in olio EVO 023
Ittici 024
Maionese Gourmet 025
Prodotti da forno 026
Accompagnamenti carni e formaggi 027
Baccalà mantecato alla veneziana 028
Aperitivando 029
Sale dolce di Cervia 031

LINEA SCAFFALE 032

Conserve di pomodoro 033
Pomodorini ciliegini Confit 034
I pugliesi 035
I prelibati sott'olio 037
Le nostre giardiniere 038
I pinzimoni 039
Gli estivi 040
Conserve in aceto 042
Capperi 043
Taggiasche 044
I liguri 045
I nostri ittici 046
Pesci pregiati 048
Garum acquapazza 049
Bottarga di tonno e colatura di alici 050
Salse artigianali 051
Salse piccanti e confetture 052
Accompagnamenti carni e formaggi 053
Lenticchie 054
Legumi al naturale 055
Polenta e purè 056
Risotto Gourmet 057
Olio extra vergine 058
Aceti 059
Pasta artigianale di Gragnano 060
Pasta all'uovo sfogliata 061
Linea forno - salato 062
Linea forno - dolce 064
Mieli 065
Frutta sciroppata 066
Salento chips 067

Marchio proprio 068
Espositore di legno 069

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

GASTRONOMIE ITALIANE

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

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. Innazi 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

POMODORINI CILIEGINI CONFÌT

CILIEGINI CONFIT

Il pomodorino Confit 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	H220.5	1700 ml	Sicilia	2 vasi

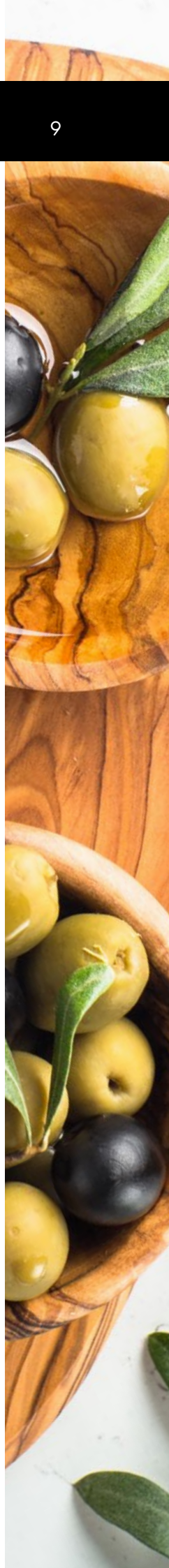
TAGGIASCHE

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.Top. 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



SPACCATA DI VERDURE AGRODOLCE

GIARDINIERA TAGLIO FINE AROMATICA

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, mentre la taglio fine è caratterizzata da una bagna profumata con alloro e chiodi garofano ed un taglio più fine delle verdure. 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 agrodolce	H249	3100 ml	Piemonte	2
Giardiniera taglio fine aromatica	H251	4250 ml	Valle d'Aosta	1

LE GIARDINIERE IN OLIO E.V.O.

SPEDI DI GIARDINIERA IN OLIO EVO VASOCOTTURA

GIARDINIERA IN OLIO EVO VASOCOTTURA

Due novità queste particolarissime giardiniere in olio extra vergine di Oliva in quanto adottano un metodo di preparazione unico, dopo un breve sbianchitura delle verdure distinte per tipologia, la cottura, viene ultimata direttamente in vaso con ottimo E.V.O., tramite il metodo della vasocottura anaerobica. Questo ultimo passaggio garantisce una preservazione eccezionale dei sapori delle verdure mantenendo un'ottima croccantezza e vivacità dei colori. La manualità delle nostre artigiane porta a creare anche gli spiedi di questo superlativo prodotto, ogni spiedo è infilati pezzo per pezzo e ritagliati tutti completamente a mano, ogni vaso richiede oltre 20 minuti di lavoro, per un risultato scenico unico per stupire i vostri ospiti.

	CODICE	VOLUME	ORIGINE	COLLI DA N PEZZI
Giardiniera in olio EVO vasocottura	H252	1700 ml	Toscana	2
Spedi di giardiniera olio EVO vasocottura	H253	1700 ml	Toscana	1

CARCIOFI

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

BATTUTO DI CUORI DI CARCIOFO

Non un semplice paté, ma un battuto dei migliori cuori di carciofo romano, cosi da mantenere una texture morbida ma non liscia. La ricetta prevede una leggera trifolatura di prezzemolo e un'anima d'aglio. Perfetta per basi di panini, tartine, piadine, ma anche come accompagnamento ad una tagliata di carne.

	CODICE	VOLUME	ORIGINE	COLLI DA N PEZZI
Battuto di cuori di Carciofo	PG6	1062 ml	Lazio	2 vasi

FRIARIELLI DELICATI

Dalle migliori cime di rapa, teneri e veraci friarielli in delicato olio, ottimi per arrichire 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

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

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

RADICCHIO TARDIVO TREVIGIANO GRIGLIATO

Il migliore radicchio tardivo trevigiano grigliato e riposto in olio di semi, da vendere al banco sfuso come ottimo contorno e per tutte le preparazioni professionali che richiedono un prodotto fragrante come appena grigliato tutto l'anno. L'utilizzo della banda stagnata è necessario per preservare il pigmento rossastro del radicchio, che essendo fotosensibile diverrebbe troppo scuro con la trasparenza del vetro.

	CODICE	VOLUME	ORIGINE	COLLI DA N PEZZI
Radicchio Tardivo trevigiano grigliato	H227	750 ml	Veneto	6

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

3G VERDE IN SALAMOIA

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
3G verde in salamoia	H213	3100 ml	Puglia	2

* per grandi volumi e costi più contenuti, solo su programmazione, abbiamo anche la versione in banda stagnata da 4250 ml

CAPPERI

LILLIPUT SOTT'ACETO

LILLIPUT SOTTO SALE

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 carnosi 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

FOGLIE DI CAPPERO IN OLIO EVO

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

ALICI DISTESE SOTT'OLIO

TONNO DI TONNARA A TRANCI

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 vengono pescate al largo delle coste siciliane tramite piccoli pescherecci con il metodo delle Lampare, eviscerate entro poche per evitare ristagnamenti di sangue in modo da mantenere un colore rosato delle carni, e subito poste a maturare sottosale, le migliori e più grosse di queste, raggiunta la giusta maturazione, vengono riposte in vasi di vetro con una salagione molto umida per evitare ossidazioni delle carni, oppure sfilettate e distese in pregiato olio d'oliva delicato.

	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

MAIONESE GOURMET

La regina delle salse fatta con uova Italiane e solo olio di Girasole di alta qualità. La base ideale per preparare insalate russe, vitel tonné 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	1

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

ACCOMPAGNAMENTI CARNI E FORMAGGI

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

BACCALÀ MANTECATO ALLA VENEZIANA

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	580 ml	Veneto	6

CHIPS ARTIGIANALI
CON SALE INTEGRALE DI SANTA
MARGHERITA DI SAVOIA

MANDORLE TOSTATE SALATE

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.
Basta con la solita frutta secca, diamo un tocco di classe all'aperitivo con una mandorla leggermente salata.

	CODICE	VOLUME	ORIGINE	COLLI DA N PEZZI
Chips artigianali con sale integrale	H830	1 kg	Salento	1
Mandorle tostate salate	H836	1 kg	Sicilia	2

CHIPS DI VERDURE CROCCANTI

Deliziose e croccantissime verdure disidratate e leggermente saline, conteneti carote jumbo, manioca, zucca, fagiolini verdi, pastinaca, e cocco. Un mix per rendere ORIGINALISSIMO il vostro aperitivo.

	CODICE	VOLUME	ORIGINE	COLLI DA N PEZZI
Chips verdure croccanti	H835	0,5 kg	Toscana	5

SALE DOLCE DI CERVIA

SALE DI ROMAGNA INTEGRALE

SALE DOLCE DI CERVIA ALLE ERBE AROMATICHE

SALFIORE DI ROMAGNA DOLCE

Dalla salina più piccola e a nord d'Italia, raccolto esclusivamente a mano con metodi artigianali antichissimi, Il Sale Dolce è solubilissimo perché mantiene la sua naturale umidità, "integrale" grazie ad una lavorazione meticolosa che esclude qualsiasi tipo di additivo chimico si mantiene particolarmente ricco di tutti gli oligoelementi presenti nell'acqua di mare come iodio, zinco, rame, manganese, ferro, calcio, magnesio e potassio. Nella versioni Salfiore di Romagna integrale a grana medio fine, Sale marino integrale grosso e alle erbe aromatiche di Romagna (erba cipollina e timo) esclusivamente fresche, accuratamente dosate e abbinate con aglio e peperoncino secondo la tradizione salinara. Particolarmente indicato per pescl, carni, verdure fresche.

	CODICE	VOLUME	ORIGINE	COLLI DA N PEZZI
Sale di Romagna integrale grana grossa	PG7	1 kg	Emilia Romagna	12
Salfiore di Romagna dolce a grana medio fine	PG8	1 kg	Emilia Romagna	12
Sale Dolce di Cervia alle Erbe aromatiche	PG9	1 kg	Emilia Romagna	12

GASTRONOMIE ITALIANE

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

POMODORINI CILIEGINI CONFIT

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	212 ml	Sicilia	6

CARCIOFI INTERI GRIGLIATI

INVOLTINI DI MELANZANE GRIGLIATE 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

BELLISSIME
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 INTERI

CARCIOFINI TAGLIATI

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

VERDURE CROCCANTI IN OLIO EVO VASOCOTTURA

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.
Due novità queste particolarissime giardiniere in olio extra vergine di Oliva in quanto adottano un metodo di preparazione unico, dopo un breve sbianchitura delle verdure distinte per tipologia, la cottura, viene ultimata direttamente in vaso con ottimo olio EVO, tramite il metodo della vasocottura anaerobica. Questo ultimo passaggio garantisce una preservazione eccezionale dei sapori delle verdure mantenendo un'ottima croccantezza e vivacità dei colori.

	CODICE	VOLUME	ORIGINE	COLLI DA N PEZZI
Spaccata di verdure in Agrodolce	249	580 ml	Piemonte	12
Verdure croccanti in olio evo vasocottura	248	580 mll	Toscana	12

I PINZIMONI

PINZIMONIO CAROTE

PINZIMONIO ZUCCHINE

PINZIMONIO FINOCCHIO

PINZIMONIO CAVOLFIORE CON PEPE ROSA

Dalla capacità artigiana toscana 4 pinzimoni monovarietali che vi faranno scoprire un nuovo e sorprendente sapore delle verdure, oltre alla croccantezza anche un sapore nuovo dato dalla vasocottura anaerobica e dalla bagna delicata che non mancherà di sorprendere i palati più esigenti.

	CODICE	VOLUME	ORIGINE	COLLI DA N PEZZI
Pinzimonio carote	247	314 ml	Toscana	12
Pinzimonio cavolfiore pepe rosa	246	314 ml	Toscana	12
Pinzimonio zucchine	245	314 ml	Toscana	12
Pinzimonio finocchi	244	314 ml	Toscana	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 snocciolate	259	314 ml	Lombardia	12

ANTIPASTO PIEMONTESE
TRADIZIONALE

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.
L'Antipasto Piemontese, squisito antipasto della tradizione, verdure cotte in pentola aggiunte in progressione per mantenere la naturale consistenza ed infine addizionate di sugo di pomodoro per donare un intenso piacere al palato ottimo in accompagnamento con il tonno.

	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
Antipasto piemontese tradizionale	218	314 ml	Piemonte	12

CONSERVE IN ACETO

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
Verdurine sottaceto	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

CAPPERI LILLIPUT IN ACETO

CAPPERI LILLIPUT SOTTO SALE

FRUTTI DEL CAPPERO CUCUNCI

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

	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
Frutti del cappero cucunci	258,5	314 ml	Sicilia	12

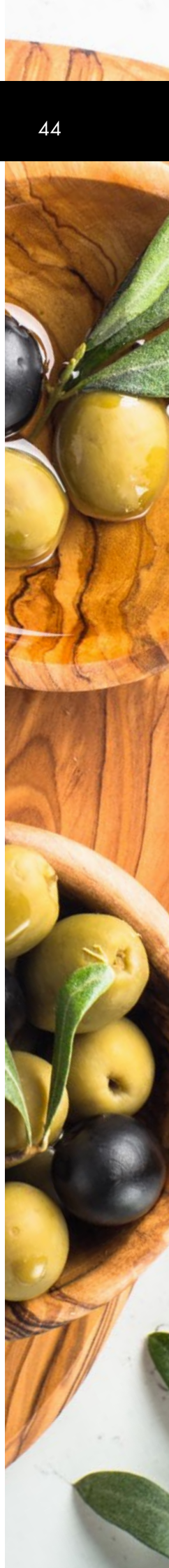
OLIVE TAGGIASCHE
IN SALAMOIA

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 tre varianti: intera in salamoia per un consumo diretto; frantumandone la polpa con dell'olio EVO, fino ad ottenerne uno squisito patè per dare colore e sapore ad antipasti, crostini, salse e sughi; oppure 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
Olive taggiasche intere salamoia	215	314 ml	Liguria	12
Patè olive taggiasche	303	212 ml	Liguria	12



PESTO ALLA GENOVESE

PESTO ALLA GENOVESE SENZ'AGLIO

PESTO DI PISTACCHI

SALSA ALLE NOCI

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. Le due versione 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 cosi 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; si consiglia di stemperare I LIGURI con un cucchiaio di acqua di cottura della pasta per amalgamare tutti gli ingredienti.

	CODICE	VOLUME	ORIGINE	COLLI DA N PEZZI
Pesto alla Genovese	305	130 ml	Liguria	12
Pesto alla Genovese senz'agio	306	130 ml	Liguria	12
Pesto di pistacchi	307	130 ml	Liguria	12
Salsa alle noci	308	130 ml	Liguria	12

TONNO
IN OLIO D'OLIVA

FILETTI DI SGOMBRETTO

Dalla tradizione della pesca con tonnare tipica siciliana, direttamente da Aspra il nostro Tonno Yellowfin in olio d'oliva. Tranci interi cotti con il con il metodo dei tre vapori a tre temperature differite per ottenere carni tenere e morbide. 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 di sgombretto 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

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'immancabile 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	401	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

GARUM ACQUAPAZZA

Quanto di più simile esista al Garum: antico appannaggio dei patrizi dell'impero romano.
Acquapazza è piu 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 E COLATURA DI ALICI

COLATURA DI ALICI

BOTTARGA DI TONNO GRATTUGGIATA

BOTTARGA DI MUGGINE INTERA

Abbiamo sia la bottarga di Muggine Cagliaritana più dolce e delicata in bellissime baffe intere ottima anche affettata e condite con olio evo, sia quella di tonno siciliana, più ambrata e pungente già comodamente grattuggiata. Ideale completamento insieme ad un nostro spaghettone 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 grattuggiata	430	50 gr	Sicilia	6
Colatura di Alici siciliana	431	100 ml	Sicilia	6
Bottaraga di Muggine in baffa	433	70/100 gr	Sardegna	12 (circa 1 kg a collo)

SENAPE DOLCE ALL'ITALIANA

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 dolce all'italiana	352	212 ml	Piemonte	6

SALSA PICCANTE DI CLEMENTINE

SALSA PICCANTE DI FICHI

SALSA PICCANTE DI PERE

CONFETTURA 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 piccate 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

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

LEGUMI AL NATURALE

CECI AL NATURALE

FAGIOLI BORLOTTI

FAGIOLI CANNELLINO

PISELLI EXTRAFINO

Legumi italiani lessati e riposti in vaso, comodi e pratici per chi non ha tempo di lasciarli in ammollo. Hai mai provato l'hummus di ceci, frullandoli con olio evo sale e pepe? L'insalata di tonno cipolle e fagioli Borlotti? I cannellini coi nervetti? Le seppioline in umido coi pisellini? Ecco la praticità è servita.

	CODICE	VOLUME	ORIGINE	COLLI DA N PEZZI
Ceci al naturale in vaso	700	350 gr	Emilia Romagna	12
Fagioli borlotti al naturale in vaso	701	350 gr	Emilia Romagna	12
Fagioli Cannellino al naturale in vaso	703	350 gr	Emilia Romagna	12
Pisello extrafino al naturale in vaso	704	350 gr	Emilia Romagna	12

POLENTA E PURÈ

POLENTA TARAGNA ISTANTANEA

POLENTA BRAMATA MAIS "OTTOFILE"

POLENTA GIALLA ISTANTANEA

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 Fiocchi 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	12
Polenta Taragna istantanea	753	0,5 kg	Lombardia	12
Polenta gialla istantanea	756	0,5 kg	Lombardia	12
Purè di patate	752	200 gr	Lombardia	12

ZAFFERANO MONREAL

RISO "IL CARNAROLI"
SUPER FINO EXTRA

PORCINI 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

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.

ACETO DI MELE

ACETO DI VINO BIANCO

Una Selezione di aceti pr tutti i gusti: Classico di vino bianco, Delicato di mele ideale per chi vuole stare in linea, 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 bianco	570	500 ml	Emilia Romagna	6
Aceto di mele	571	500 ml	Emilia Romagna	6
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

PASTA ARTIGIANALE DI GRAGNANO

FUSILLI, PACCHERI, SPAGHETTONI, PENNE RIGATE, TORTIGLIONI RIGATI*, TROFIE, ORECCHIETTE

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 Spaghettone 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
Spaghettone 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
Trofie	656.5	500 gr	Gragnano	12
Orecchiette	657.5	500 gr	Gragnano	12

* la foto è illustrativa di soli alcuni formati

PASTA ALL'UOVO SFOGLIATA

TAGLIATELLE

PAPPARDELLE

TAGLIOLINI

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
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

SCHIACCIATE ACQUESI

GRISSINI PIEMONTESI
STIRATI A MANO IN VASCHETTA
PROTETTIVA

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 ma 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	200 gr	Piemonte	10
Schiacciate acquesi artigianali	771	150 gr	Piemonte	18

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	773	400 gr	Puglia	cartoni da 12 pezzi
Scaldatelli di grano duro	774	400 gr	Puglia	cartoni da 13 pezzi

BACI DI DAMA

FROLLE AL BURRO

GRANELLA

MARGHERITE DI CIOCCOLATO

KRUMIRI

PASTE DI MÈLIGA

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
Gremole (frolle al burro fresco)	780	200 gr	Piemonte	12
Granella (frollini bianchi)	781	200 gr	Piemonte	12
Krumiri classici	782	200 gr	Piemonte	12
Paste di Mèliga	783	200 gr	Piemonte	12
Margherite al cioccolato	784	175 gr	Piemonte	12
Baci di dama	785	150 gr	Piemonte	12

MIELE DI ARANCIO

MIELE DI ACACIA

MIELE MILLEFIORI

MIELE 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 SCIROPPATE*

ALBICOCCHE INTERE SCIROPPATE

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 elegate 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.

SALENTO CHIPS

CLASSICA

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*

* I cartoni possono essere spezzati da 25 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.

I prodotti commercializzati non possono essere personalizzati es Acquapazza, Salento Chips, Zafferano di Monreale nonché la Pasta di Gragnano la quale riporta il simbolo registrato del consorzio.

ESPOSITORE IN LEGNO

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 - 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 aprile 2019 - Gastronomie Italiane 2018 ©