



PRODOTTI E SERVIZI PER LA RISTORAZIONE

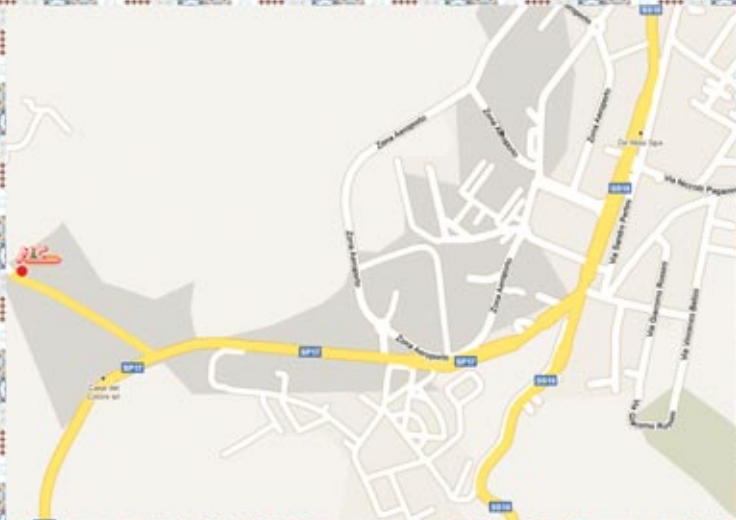
La **M&C FOOD** nasce grazie ai due indivisibili colleghi di lavoro da sempre come "Fratelli",
Francesco C. & Vincenzo M.

Questi ragazzi assieme ai loro collaboratori, formano oggi una bellissima squadra onorata ed amata da tantissima gente.

M&C FOOD ha da tempo investito sui due fattori che possono consentire di seguire obiettivi in un'ottica di lungo periodo:

La soddisfazione del cliente.

La professionalità dei propri collaboratori





PRODOTTI E SERVIZI PER LA RISTORAZIONE

Il centro nevralgico della **M&C FOOD**
 è un moderno magazzino che
 si estende su una superficie
 di milleottocento metri quadri
 nella ridente cittadina di Vibo Valentia.
 Qui sono presenti i nostri uffici,
 da cui vengono coordinate
 tutte le nostre attività.



Indice

Spezie e Aromi	pag 4
Pizzeria e Cucina	pag 37
Pasta e Farina	pag 62
Condimenti salse e generi alimentari	pag 97
Linea Mare	pag 122
Olive e Linea Aperitivo	pag 126
Tutto il Fresco salumi, affettati, formaggi	pag 140
I Sottozero	pag 175
La Prima Colazione	pag 200
Gelateria e Pasticceria	pag 222
Carta & Co	pag 239
Monouso e Tovagliato	pag 247
Pulizia e Igiene	pag 274
Bollicine e Vini	pag 292
Liquori Amari e Distillati	pag 308
Bibite	pag 365

A still life photograph of various spices. In the upper right, two heads of garlic are visible. Below them, several cinnamon sticks are arranged horizontally. In the foreground, there are several whole nutmegs, some cracked open, and a small pile of white peppercorns. A small bowl on the left contains red chili peppers. The background is dark, and the foreground surface is light-colored and textured, possibly sand or a coarse cloth. The lighting is dramatic, creating strong highlights and shadows.

*Spezie
&
Erbe aromatiche*

SPEZIE ED ERBE AROMATICHE



AGLIO FETTE

Oltre agli usi tradizionali che tutti conosciamo, l'aglio trova impiego in preparazioni alla greca come la scortalia (yogurt e patate lesse) o lo tzatziki, antipasto a base di yogurt e cetriolini.

Codice	Confezione	Peso netto	Pezzi per imballo
AGFSACC1000PAV	Busta	kg. 1	10



AGLIO GRANULARE

Oltre agli usi tradizionali suggeriamo l'agliata, una salsa che si ottiene pestando in un mortaio di marmo dell'aglio, aggiungendo sale e olio e amalgamando con un po' di mollica di pane.

Codice	Confezione	Peso netto	Pezzi per imballo
AGGDISG0600PAV	Dispenser	g. 600	6



ANICE SEMI

Per aromatizzare carni bianche e di maiale, zuppe, minestre, stufati e verdure nonché pane speziato, torte e biscotti e per la produzione di liquori.

Codice	Confezione	Peso netto	Pezzi per imballo
SANSACC1000PAV	Busta	kg. 1	12



ANICE STELLATO

I fiori essiccati vengono impiegati per aromatizzare piatti dolci e salati, secondi piatti di carne e per realizzare liquori speciali, dal gusto molto aromatico.

Codice	Confezione	Peso netto	Pezzi per imballo
ANSDISG0200PAV	Dispenser	g. 200	6



SPEZIE ED ERBE AROMATICHE



CANNELLA A STECCHE cm 5

Perfetta nei dolci e nei dessert alle mele e con le composte di frutta, si usa anche con riso, carne, e il baccalà alla veneziana e in molte bevande come cioccolata, punch e vin brulè.

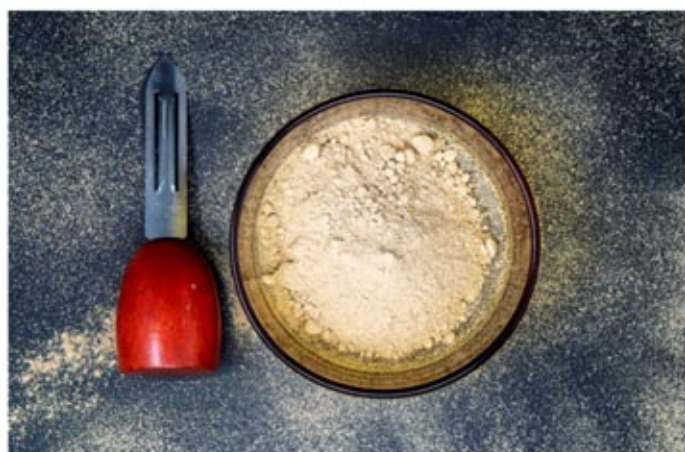
Codice	Confezione	Peso netto	Pezzi per imballo
CS5SACC1000PAV	Busta	kg. 1	10



CANNELLA POLVERE

Perfetta nei dolci e nei dessert alle mele e con le composte di frutta, si usa anche con riso, carne, e il baccalà alla veneziana e in molte bevande come cioccolata, punch e vin brulè.

Codice	Confezione	Peso netto	Pezzi per imballo
CAPSACC1000PAV	Busta	kg. 1	10



CARDAMOMO VERDE POLVERE

Usato in piatti arabi, indiani e pakistani. Componente dei Curry, del Garam Masala e altre miscele di spezie. Ottimo nella preparazione del caffè turco e per aromatizzare tè e tisane.

Codice	Confezione	Peso netto	Pezzi per imballo
CVPSACC1000PAV	Busta	kg. 1	10



CAROTA POLVERE

È ideale per insaporire e colorare impasti di: gnocchi, pasta fresca, purè e salse. Dona un tocco di colore e sapore speciale a torte, creme, risotti e vellutate invernali.

Codice	Confezione	Peso netto	Pezzi per imballo
CARSACC1000PAV	Busta	kg. 1	10



SPEZIE ED ERBE AROMATICHE



CHIODI DI GAROFANO INTERI

Danno un gusto speziato a selvaggina, stracotti, salmi, stufati e brodi; si sposano bene con verdure dolci, come cipolle, cipolline e carote e si utilizzano nei dolci e nella frutta cotta e per aromatizzare il vin brulé.

Codice	Confezione	Peso netto	Pezzi per imballo
CGISACC1000PAV	Busta	kg.1	10



CHIODI DI GAROFANO POLVERE

Utilizzata per aromatizzare le conserve sott'olio e sottaceto, per realizzare salse e ripieni ma anche per dare sapore a biscotti, torte e dolci tipici di diverse regioni italiane oltre che ad alcune caramelle fai da te. In oriente arricchiscono piatti a base di riso e curry.

Codice	Confezione	Peso netto	Pezzi per imballo
CGPSACC1000PAV	Busta	kg.1	10



CHIODI POLVERE

È uno degli ingredienti più tradizionali che la nostra cucina conosca. Accompagna qualsiasi pietanza: bruschette, primi, contorni e secocorai e pizza. Vantaggio: è inodore.

Codice	Confezione	Peso netto	Pezzi per imballo
CIPSACC1000PAV	Busta	kg.1	10



CORIANDOLO SEMI

Ideale per insaporire cavoli, crauti, zuppe e minestre, legumi, pesce, carne di maiale ed agnello. Il suo gusto è esaltato dall'abbinamento con aglio e peperoncino.

Codice	Confezione	Peso netto	Pezzi per imballo
SCOSACC1000PAV	Busta	kg.1	10



SPEZIE ED ERBE AROMATICHE



CUMINO MACINATO

In semi o in polvere è un ottimo insaporitore in piatti della cucina tradizionale. Esalta il sapore dei legumi e li rende più digeribili. Prima di usarlo, per dare profumo a carne e verdure, è consigliabile tostarlo.

Codice	Confezione	Peso netto	Pezzi per imballo
CUMSACC1000PAV	Busta	kg.1	10



CUMINO SEMI

Dà un sapore intenso a piatti e salse esotiche come il curry, il "garam masala" e il gulasch e arricchisce conserve e insalate, pane, dolci e liquori.

Codice	Confezione	Peso netto	Pezzi per imballo
SCUSACC1000PAV	Busta	kg.1	10



CURCUMA POLVERE

Si può consumare in aggiunta allo yogurt, negli infusi o nel latte, preparando il celebre golden milk o latte d'oro. Può essere aggiunta in polvere nell'impasto del pane o nella frolla dei biscotti, nel preparato di hamburger vegetali e persino nella crema pasticcera.

Codice	Confezione	Peso netto	Pezzi per imballo
CURSACC1000PAV	Busta	kg.1	10



CURRY POWDER

Con il suo gusto forte e speziato dà un tocco esotico a tutti i tipi di carne dal "pollo al curry" al pesce, alle verdure ed ai legumi. Ottimo anche sulle uova, negli sformati o nei tortini.

Codice	Confezione	Peso netto	Pezzi per imballo
CUPSACC1000PAV	Busta	kg.1	12



SPEZIE ED ERBE AROMATICHE



ERBA CIPOLLINA

Per insaporire minestre, insalate verdi, patate, frittate e torte rustiche. Dà buon sapore anche alle salse verdi o alla tartara e come guarnizione per formaggi freschi.

Codice	Confezione	Peso netto	Pezzi per imballo
ERCSACC0500PAV	Busta	g.500	6



ESTRAGONE (DRANCELLO)

Ha un sapore aromatico, pungente e un po' amaro, con alcune note di menta, sedano e anice. È adatto per insaporire piatti di pesce, frittate, creme fresche, salse e ripieni. Leggermente amaro e pepato, è indicato su alimenti poco saporiti.

Codice	Confezione	Peso netto	Pezzi per imballo
ESTSACC0500PAV	Busta	g.500	5



FINOCCHIO SEMI

Il finocchio ha un aroma intenso con sentori di liquirizia. I semi di finocchio legano bene con i piatti grassi. Si sposano perfettamente con pesce, crostacei, zucchine, lievitati dolci e salati o pane.

Codice	Confezione	Peso netto	Pezzi per imballo
SFISACC1000PAV	Busta	kg.1	10



ESTRAGONE BACCHE

Con le bacche di ginepro otterrete un sapore intenso nella preparazione di sughi e ragù e come accompagnamento alla selvaggina da pelo e all'anatra.

Codice	Confezione	Peso netto	Pezzi per imballo
BAGSACC1000PAV	Busta	kg.1	10



SPEZIE ED ERBE AROMATICHE



LAURO FOGLIE

Accompagna piatti come minestre, carni, pesci. Viene spesso utilizzato per insaporire fagioli o lenticchie. Esalta il sapore dei piatti di pesce e crostacei. Ottimo con le castagne bollite, i carciofini sott'olio e le patate al forno.

Codice	Confezione	Peso netto	Pezzi per imballo
ALFSACC0500PAV	Busta	g.500	5



MAGGIORANA

Per aromatizzare torte salate, polpette, minestre con fagioli, salse al pomodoro, melanzane, zucchine e pesce, nonché tritata con olio e aceto per condire le acchiughe.

Codice	Confezione	Peso netto	Pezzi per imballo
MAGSACC0500PAV	Busta	g.500	6



MENTA FOGLIE

Con il suo fresco profumo dolce amaro la menta arricchisce salse, zuppe, carni e verdure ed alcuni pesci. Trova largo uso anche nei dessert, nelle tisane, tè e cocktail.

Codice	Confezione	Peso netto	Pezzi per imballo
MEFDISG0150PAV	Dispenser	g.150	6



ORIGANO FOGLIE

Accompagna grigliate, formaggi e piatti piccanti e non deve mancare sulla pizza margherita. Aromatizza pure insalate fresche e capresi, il brodo e gli ortaggi sott'olio.

Codice	Confezione	Peso netto	Pezzi per imballo
ORISACC1000PAV	Busta	kg.1	10



SPEZIE ED ERBE AROMATICHE



NOCE MOSCATA INTERA

Aromatizza sia piatti dolci che salati, salse, besciamelle, purè di patate, verdure e stufati, budini, torte e biscotti. Va grattugiata al momento per non farle perdere il suo sapore.

Codice	Confezione	Peso netto	Pezzi per imballo
NOISACC1000PAV	Busta	kg. 1	10



NOCE MOSCATA POLVERE

Aromatizza sia piatti dolci che salati, salse, besciamelle, purè di patate, pasticci di carne, verdure e stufati, budini, torte e biscotti.

Codice	Confezione	Peso netto	Pezzi per imballo
NOPSACC1000PAV	Busta	kg. 1	12



PAPRIKA DOLCE

Usatela per dare sapore alle minestre e nelle salse che accompagnano carne ma anche crostacei e verdure. È l'ingrediente base per il gulasch e anche per piatti a base di lardo e cipolle soffritte.

Codice	Confezione	Peso netto	Pezzi per imballo
PADSACC1000PAV	Busta	kg. 1	12



PAPRIKA PICCANTE

È piccante quando viene macinata anche la placenta del peperoncino, ossia la parte interna alla quale sono attaccati i semi. Ottima per zuppe e stufati, come aroma colorante e affumicata per tutti i tipi di piatti a base di carne.

Codice	Confezione	Peso netto	Pezzi per imballo
PAPSACC1000PAV	Busta	kg. 1	12



SPEZIE ED ERBE AROMATICHE



PEPE BIANCO INTERO

Usato in grani interi è ottimo per arricchire brodi e liquidi di cottura. È un ingrediente che può essere utilizzato per aromatizzare molte pietanze e salse bianche come la besciamella.

Codice	Confezione	Peso netto	Pezzi per imballo
PBISACC1000PAV	Busta	kg.1	10



PEPE BIANCO POLVERE

Usato in grani interi è ottimo per arricchire brodi e liquidi di cottura. È un ingrediente che può essere utilizzato per aromatizzare molte pietanze e salse bianche come la besciamella.

Codice	Confezione	Peso netto	Pezzi per imballo
PBPSACC1000PAV	Busta	kg.1	12



PEPE MIX

Ingredienti: pepe nero, pepe bianco, pepe verde, pepe rosa. Un arcobaleno di colori e sapori per aromatizzare pesce, zuppe e risotti e dare un tocco esotico alle preparazioni.

Codice	Confezione	Peso netto	Pezzi per imballo
PMIDISG0400PAV	Dispenser	g.400	6



PEPE NERO INTERO TGE

Perfetto per condire piatti di carne, pesce, zuppe e risotti è immancabile negli spaghetti cacio e pepe della tradizione romana.

Codice	Confezione	Peso netto	Pezzi per imballo
PNISACC1000PAV	Busta	kg.1	15



SPEZIE ED ERBE AROMATICHE



PEPE NERO MACINATO TGEB

Perfetto per condire piatti di carne, pesce, zuppe e risotti è immancabile negli spaghetti cacio e pepe della tradizione romana.

Codice	Confezione	Peso netto	Pezzi per imballo
PNMSACC1000PAV	Busta	kg.1	12



PEPE VERDE DISIDRATATO

Fresco e aromatico esalta il sapore di carni e salse e si aggiunge al burro, a salse alla panna per pesce, all'anatra, pollame e filetti di manzo.

Codice	Confezione	Peso netto	Pezzi per imballo
PVDSACC1000PAV	Busta	kg.1	8



PEPE ROSA DISIDRATATO

Con il suo aroma delicato e speziato è perfetto per insaporire piatti a base di pesce, tonno o salmone. Ottimo componente di salse a base di yogurt, burro o mascarpone e per preparare originali risotti o dessert particolari.

Codice	Confezione	Peso netto	Pezzi per imballo
PRDSACC1000PAV	Busta	kg.1	8



PEPE ROSA SALAMOIA

Le bacche, conservate in salamoia, rimangono di un colore brillante che rende vivaci i piatti. Il suo aroma speziato si presta a insaporire carpacci di pesce o ad arricchire salse di yogurt e formaggi.

Codice	Confezione	Peso netto	Pezzi per imballo
PRVASO0610PAV	Vaso	g.610	6



SPEZIE ED ERBE AROMATICHE



PEPE VERDE SALAMOIA

Il pepe verde è il frutto acerbo della pianta piper nigrum. Viene conservato in salamoia e usato per il famoso Filetto al Pepe Verde.

Codice	Confezione	Peso netto	Pezzi per imballo
PVSVASO0600PAV	Vaso	g.600	6



PEPERONCINO POLVERE

Accompagna grigliate, formaggi e piatti piccanti; ottimo per insaporire salse, sughi, ma anche carni, formaggi e salumi e pietanze esotiche come il chili con la carne.

Codice	Confezione	Peso netto	Pezzi per imballo
PEPSACC1000PAV	Busta	kg.1	12



PEPERONCINO A FILI

È uno dei principali condimenti della cucina mediterranea. Nella versione a fili viene impiegato come decorazione.

Codice	Confezione	Peso netto	Pezzi per imballo
PFIDISP0050PAV	Dispenser	g.50	12



PEPERONCINO FRANTUMATO

È uno dei principali condimenti della cucina mediterranea ma trova largo impiego anche in preparazioni esotiche della cucina indiana o messicana come il chili con la carne.

Codice	Confezione	Peso netto	Pezzi per imballo
PEFSACC1000PEV	Busta	kg.1	10



SPEZIE ED ERBE AROMATICHE



PREZZEMOLO FOGLIE

Ideale nei piatti di pesce ma anche nei secondi di carne, nei contorni e come ingrediente di salse, antipasti, ripieni per carni o verdure. Nei piatti caldi va sempre aggiunto a fine cottura.

Codice	Confezione	Peso netto	Pezzi per imballo
PREDISG0150PAV	Dispenser	g. 150	6



SALVIA

Accompagna selvaggina, zuppe, verdure, formaggi, olio, burro, aceto; ottima per farcire polli e tacchini, per le cipolle, frittate, pane, focacce e nei ripieni di ravioli e saltimbocca.

Codice	Confezione	Peso netto	Pezzi per imballo
SALSACC0500PAV	Busta	g. 500	6



ROSMARINO POLVERE

Perfetto da usare in tutte le preparazioni che richiedono il rosmarino senza il fastidio causato dagli aghi. Se tostato sprigionerà un profumo molto intenso.

Codice	Confezione	Peso netto	Pezzi per imballo
ROPSACC1000PAV	Busta	kg. 1	8



SEDANO POLVERE

Contiene calcio, magnesio, potassio, fosforo, vitamine C, E, K e alcune vitamine del gruppo B, vitamina A. È un buon sostituto del sale da cucina e si può usare per insaporire verdure, zuppe, minestre.

Codice	Confezione	Peso netto	Pezzi per imballo
SEPSACC1000PAV	Busta	kg. 1	10



SPEZIE ED ERBE AROMATICHE



SPINACI POLVERE

Un ottimo energetico, ideale per Frullati, Smoothies, Bevande e Shakes.

Codice	Confezione	Peso netto	Pezzi per imballo
SPPSACC1000PAV	Busta	kg.1	10



TIMO

Aromatizza minestre, verdure, ripieni, ragù, frittate, carni arrosto, umidi e brasati, funghi ed anche alici, pesce, verdure stufate e frutta secca (ad es. fichi e susine).

Codice	Confezione	Peso netto	Pezzi per imballo
TIMSACC1000PAV	Busta	kg.1	10



SENAPE GIALLA GRANI

Si usa nel fondo di cottura dell'arrosto o per creare una "crosta" aromatica su carne e pesce. Con i grani di senape si produce un apprezzato condimento: la Mostarda.

Codice	Confezione	Peso netto	Pezzi per imballo
SGGSACC1000PAV	Busta	kg.1	10



ZAFFERANO FILI

Gli pistilli si sciolgono in acqua molto calda in 40/60 minuti. I fili, decorano il famoso risotto.

Codice	Confezione	Peso netto	Pezzi per imballo
ZAFVV120001PAV	Vasetto	g.1	12



Semi & Bakery



SEMI & BAKERY



FARRO PERLATO

Cereale raffinato, cioè senza crusca e germe. Mantiene solo la parte più interna, quindi è costituito per lo più da amidi senza le fibre delle parti più esterne. È facile da cucinare, perfetto abbinato a pesce, carne e verdure.

Codice	Confezione	Peso netto	Pezzi per imballo
FAPSACC1000PAV	Busta	kg.1	10



ORZO PERLATO

Può essere usato previa cottura insieme a verdure di stagione e legumi, per preparare ricette fredde come le insalate o calde come zuppe, minestre e secondi piatti.

Codice	Confezione	Peso netto	Pezzi per imballo
ORZSACC1000PAV	Busta	kg.1	10



SEMI DI LINO

È una pianta che cresce spontanea. Gli egizi, gli ebrei e i fenici ne ricavano preziose fibre tessili. In cucina si aggiungono al pane e agli impasti salati, alle insalate, agli impasti dolci.

Codice	Confezione	Peso netto	Pezzi per imballo
SLISACC1000PAV	Busta	kg.1	10



SEMI DI GIRASOLE

Vengono utilizzati come spuntino "alternativo" o per arricchire insalate crude e tipi di pane "rustico" – come quello ai cereali. Si aggiungono eventualmente negli arrosti in forno.

Codice	Confezione	Peso netto	Pezzi per imballo
SGISACC1000PAV	Busta	kg.1	10



SEMI & BAKERY



SEMI DI PAPAVERO

Decorano e aromatizzano prodotti da forno e biscotti; gustosi con gli agrumi negli impasti di torte insieme a miele, arance o limoni. Con altre spezie insaporiscono salse che accompagnano carne o pesce.

Codice	Confezione	Peso netto	Pezzi per imballo
SPASACC1000PAV	Busta	kg.1	10



SEMI DI SESAMO NERO

È caratterizzato da sapore più intenso e deciso rispetto a quello bianco. Il sesamo nero è usato nella cucina giapponese, cinese e greca, nella preparazione di zuppe e piatti a base di riso e alghe.

Codice	Confezione	Peso netto	Pezzi per imballo
SSNSACC1000PAV	Busta	kg.1	15



SEMI DI ZUCCA

Sono i semi contenuti nelle zucche che essiccati e salati risultano essere un snack delizioso. In cucina sono la base per la schiacciatina croccante ai semi.

Codice	Confezione	Peso netto	Pezzi per imballo
SZUSACC1000PAV	Busta	kg.1	10



SESAMO NATURALE SEMI

Per decorare e arricchire dolci e prodotti da forno, come biscotti, pane e grissini ma anche per preparazioni esotiche quali la salsa tahinè, la crema di ceci per l'humus e la dolce halva.

Codice	Confezione	Peso netto	Pezzi per imballo
SSESACC1000PAV	Busta	kg.1	15



AMIDI FARINE E FIOCCHI



COUS COUS

I tradizionalmente il cuscus viene preparato con semola di grano duro e ha origine in Nord Africa. Adottato in Sicilia e nel sud Sardegna, può essere di sole verdure o con carne o pesce.

Codice	Confezione	Peso netto	Pezzi per imballo
COUSACC1000PAV	Busta	kg. 1	10



MONTOSCO
PROFESSIONAL



NOVITÀ 2025 MONTOSCO PROFESSIONAL

CIPOLLA IN FIOCCHI

a base di " CIPOLLA ROSSA
DI TROPEA CALABRIA IGP "
TROPEA ONION FLAKES
based on Red Onion of Tropea Calabria



PROPRIETÀ ORGANOLETICHE: Tipico sapore dolce della cipolla.

IDEALE PER: Ottimo sostituto dell'ortaggio fresco, da usare in cottura o utilizzarla tal quale per dare ai piatti un sapore dolce e croccante.

IDEAL FOR: Excellent substitute for fresh vegetables, to be used in cooking or as it is to add a sweet and crunchy flavor to dishes.

COD. MT2387

60 gr

TMC 24 mesi

PCS FOR CASES 6
CASES PER LAYER 23
LAYER PER PALLET 8

FETTE DI ARANCIA DI CALABRIA ESSICcate ORANGE SLICES



PROPRIETÀ ORGANOLETICHE: Fette di arancia essiccate e macinate.

IDEALE PER: Ottima nei dessert, infusi e cocktail. Perfette per le decorazioni.

IDEAL FOR: Excellent in desserts, infusions and cocktails. Perfect for decorations.

COD. MT2389

40 gr

TMC 18 mesi

PCS FOR CASES 6
CASES PER LAYER 23
LAYER PER PALLET 8



DECORI

decorations

Per dare un tocco di colore a piatti e cocktail in modo naturale.
Decorate dish and cocktail in a natural way.





FIORDALISO BLU BLUE CORNFLOWER



PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:

Fiori di campo edibile, il suo secondo nome è Ciano che denota il suo caratteristico e splendido colore blu.

IDEALE PER: Decorazione per piatti gourmet, dessert e cocktail.

IDEAL FOR: Decoration of gourmet dishes dessert and cocktail.

COD. MT1977

15 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 6
CASES PER LAYER 23
LAYER PER PALLET 8



LAVANDA LAVENDER



PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:

Fiore spontaneo della macchia mediterranea, utilizzato per i suoi profumi e per il suo tipico colore come decorazione nei piatti.

IDEALE PER: Decorazione per piatti gourmet, dessert e cocktail.

IDEAL FOR: Decoration of gourmet dishes dessert and cocktail.

COD. MT1976

45 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 6
CASES PER LAYER 23
LAYER PER PALLET 8



PETALI DI ROSA ROSE PETALS



PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:

Tutte le rose hanno petali adatti alla cucina ma non tutte le specie hanno un profumo notevole e persistente che le rende adatte sia al decoro che alla preparazione dei piatti. Il colore delle nostre rose è rosa antico, romantico e delicato.

IDEALE PER: Decorazione per piatti gourmet, dessert e cocktail.

IDEAL FOR: Decoration of gourmet dishes dessert and cocktail.

COD. MT1975

30 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 6
CASES PER LAYER 23
LAYER PER PALLET 8



PETALI DI CALENDULA CALENDULA



PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:

I petali di Calendula sono ottimi per decorare e per dare sapore, infatti hanno proprietà simili a quelle dello zafferano.

IDEALE PER: Decorazione per piatti gourmet, per insaporire e colorare brodi e risotti. Ottimi anche per dessert e cocktail.

IDEAL FOR: Decoration of gourmet dishes, to flavor and color broths and risottos. Also excellent for desserts and cocktail.

COD. MT2048

14 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 6
CASES PER LAYER 23
LAYER PER PALLET 8



MIX FIORI FLOWER MIX



PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:

Il mix fiori è composto da Fiordaliso blu, lavanda, petali di Rosa e Calendula per creare colori unici nei piatti.

IDEALE PER: Decorazione per piatti gourmet, dessert e cocktail.

IDEAL FOR: Decoration of gourmet dishes dessert and cocktail.

COD. MT2047

25 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 6
CASES PER LAYER 23
LAYER PER PALLET 8



PEPERONCINI IN FILI CHILI PEPPER THREADS



PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:

Fili di peperoncino sottilissimi, ricavate dalla parte esterna del frutto, per questo la loro piccantezza è leggera e la colorazione intensa.

IDEALE PER: Decorazione per piatti gourmet, pesce, frutti di mare, dessert e cocktail.

IDEAL FOR: Decoration for gourmet dishes, fish, seafood and desserts and cocktail.

COD. MT2037

40 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 6
CASES PER LAYER 23
LAYER PER PALLET 8



SPECIALITÀ PEPERONCINI

Un viaggio nel mondo del peperoncino alla scoperta dei migliori cultivar selezionati da ogni parte del mondo ed in grado di rispondere alle esigenze anche dei palati più esigenti. Gusti e colori che creano un gioco di sapori da scoprire e vivere.



PEPERONCINO CHIPOTE CHIPOTLE CHILI PEPPER



PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:

Chipotle è una delicatezza della cucina Messicana ottenuta dall'essiccazione dei frutti maturi di jalapeno che viene affumicato fino alla completa deidratazione.

IDEALE PER: In cucina può essere usato in diversi piatti come carne, pesce, crostacei, verdure o nella preparazione di salse. Notevoli anche le applicazioni in dolci a base di cioccolato.

IDEAL FOR: It can be used in various dishes such as meat, fish, shellfish, vegetables or in the preparation of sauces. The use in chocolate-based desserts is also remarkable.

COD. MT1901

200 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 6
CASES PER LAYER 23
LAYER PER PALLET 8



PEPERONCINO CAYENNA CAYENNA CHILI PEPPER



PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:

Cayenna sia il sapore che l'aroma ricordano quello di peperone rosso secco; La cultivar Cayenna è coltivata da noi in Calabria per garantire alta qualità e oli essenziali.

IDEALE PER: Ideale per dare un grado di piccantezza medio a primi piatti e secondi di carne.

IDEAL FOR: Ideal for giving a medium degree of spiciness to first courses and meat main courses.

COD. MT1905

170 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 6
CASES PER LAYER 23
LAYER PER PALLET 8



PEPERONCINO HABANERO HABANERO CHILI PEPPER



PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:

Habanero è una cultivar di peperoncini tipica dell'area caraibica; L'Habanero fino a pochi anni fa deteneva il record di peperoncino più piccante al mondo.

IDEALE PER: È ideale nella preparazione di salse piccanti; può essere abbinato a carne grigliata o arrosto.

IDEAL FOR: Suitable for the preparation of spicy sauces; it can be combined with grilled or roasted meat.

COD. MT1903

115 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 6
CASES PER LAYER 23
LAYER PER PALLET 8





INSAPORITORI & MIX

Mix unici studiati per donare ad ogni piatto gusto ed originalità.
I nostri insaporitori contengono una selezione di spezie e sali
100% naturali per accompagnare secondi di carne, di pesce o verdure.



CARNI BIANCHE GRILLED WHITE MEAT AND MEDITERRANEAN ROAST

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:

Mix carne bianca, sapore intenso di erbe aromatiche con note finali di ginepro e aglio.

IDEALE PER: Ideale su carni bianche arrosto e alla griglia, capretto e agnello al forno, bistecca alla griglia, arrosto di maiale.

IDEAL FOR: Ideal with roasted, grilled or stewed chicken, turkey and rabbit.

COD. MT1960

850 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 3 **CASES PER LAYER** 23 **LAYER PER PALLET** 8



CARNI ROSSE MIX RED MEAT AND GAME

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:

Sapore intenso di rosmarino e aglio con note di salvia e un tocco pungente di pepe nero.

IDEALE PER: Ideale su carne rossa grigliata, arrosti di vitello e maiale, agnello al forno.

IDEAL FOR: Ideal on grilled red meat, roasted of veal and pork, roasted lamb.

COD. MT1956

600 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 3 **CASES PER LAYER** 23 **LAYER PER PALLET** 8



PESCE GOURMET MIX GOURMET FISH

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:

Mix pesce, sapore balsamico e ricco di erbe aromatiche con note finali intense di pepe nero e aglio.

IDEALE PER: Ideale su pesce arrosto, pesce grigliato, polpo e crostacei.

IDEAL FOR: roasted fish, grilled fish, octopus and shellfish.

COD. MT1957

580 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 3 **CASES PER LAYER** 23 **LAYER PER PALLET** 8



PATATE RUSTICHE MIX RUSTIC POTATOES

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:

Rosmarino, salvia, alloro, maggiorana. Insaporitore a tutto tondo, con sale sale e con le immancabili erbe aromatiche della cucina italiana.

IDEALE PER: Ideale per accompagnare carni bianche, rosse, pesce, verdure.

IDEAL FOR: Ideal for white and red meats, fish and vegetables.

COD. MT2229

410 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 3 **CASES PER LAYER** 23 **LAYER PER PALLET** 8





SALI DAL MONDO

salts from the world

Pregiati sali selezionati dal mondo, una selezione esclusiva: dai sapidi agli speziati ed affumicato, per donare classe ed eleganza ad ogni piatto.



Ideal for:

SALE AFFUMICATO DANIMARCA

DENMARK SMOKED SALT

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:

Proprietà organolettiche: la sapidità del sale affumicato danese non è particolarmente spiccata.

IDEALE PER: Specialità di mare, zuppe, patate.

IDEAL FOR: Seafood specialties, soups, potatoes.

COD. MT1954

1,1 kg

TMC /

PCS FOR CASES 3 CASES PER LAYER 23 LAYER PER PALLET 8



SALE BLU DI PERSIA

BLUE SALT OF PERSIA

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:

Ricco di minerali e oligoelementi; gusto salato e un piacevole retrogusto speziato.

IDEALE PER: Esalta la sapidità delle pietanze macinato al momento.

IDEAL FOR: Enhancing the flavour of dishes when grounded at the moment.

COD. MT1950

1,1 kg

TMC /

PCS FOR CASES 3 CASES PER LAYER 23 LAYER PER PALLET 8



SALE IN FIOCCHI DI CIPRO

CYPRUS SALT FLAKES

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:

Questo particolare sale, che si presenta in forma di fiocchi, proviene dal Mar Mediterraneo ed è raccolto a mano per poi essere essiccato al sole.

IDEALE PER: Carni e pesce alla griglia, su carpacci di carne e pesce.

IDEAL FOR: Grilled meat and fish, on meat and fish carpaccio.

COD. MT1952

480 gr

TMC /

PCS FOR CASES 3 CASES PER LAYER 23 LAYER PER PALLET 8



SALE ROSA HIMALAYA

PINK HIMALAYAN SALT

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:

Il sapore è ricco e sapido. I cristalli presentano sfumature che vanno dal bianco rosato all'arancio scuro.

IDEALE PER: accompagnare carne, pesce e verdure.

IDEAL FOR: Meat, fish and vegetables.

COD. MT1953

1,1 kg

TMC /

PCS FOR CASES 3 CASES PER LAYER 23 LAYER PER PALLET 8



SALE ROSSO HAWAII

HAWAIIAN RED SALT

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:

Aapidità ed un gusto gradevole di nocchie tostate accompagnato da un retrogusto ferroso.

IDEALE PER: Carne grigliata o arrosto, pesce grigliato e zuppe di verdure e legumi.

IDEAL FOR: Grilled or roasted meat, grilled fish and vegetable and legume soups.

COD. MT1951

1,1 kg

TMC 48 mesi

PCS FOR CASES 3 CASES PER LAYER 23 LAYER PER PALLET 8





SALE MALDON®

importatore esclusivo per l'Italia

Il sale di Maldon è prodotto dal 1882, da oltre quattro generazioni, dalla famiglia Osborne, proprio a Maldon®. I cristalli dalla naturale forma a piramide, raccolti a mano, sono il marchio di fabbrica di Maldon, che è riconosciuto in oltre 55 paesi, come il miglior sale marino inglese sul mercato.



EST. 1882

Maldon®
CRISTALLI
DI SALE MARINO

La sua famosa forma a cristallo, la consistenza crunchy ed il delicato sapore sono i 3 aspetti che caratterizzano Sale Maldon®. I cristalli, grazie alla sua delicata sapidità, esaltano il sapore delle pietanze senza alterarle.

CARTONCINO SALE MALDON 125g

IDEALE PER: Carne e pesce grigliato, arrosti, focacce, cracker, a contrasto, con cioccolato e dessert e per Cocktail.

COD. SM02

125 g

CARTONCINO SALE MALDON 250g

IDEALE PER: Carne e pesce grigliato, arrosti, focacce, cracker, a contrasto, con cioccolato e dessert e per Cocktail.

COD. SM01

250 g

BARATTOLO SALE MALDON 570g

IDEALE PER: Carne e pesce grigliato, arrosti, focacce, cracker, a contrasto, con cioccolato e dessert e per Cocktail.

COD. SM06

570 g

BARATTOLO SALE MALDON 1,4Kg

IDEALE PER: Carne e pesce grigliato, arrosti, focacce, cracker, a contrasto, con cioccolato e dessert e per Cocktail.

COD. SM05

1,4 Kg

CARTONCINO SALE MALDON AFFUMICATO 125g

IDEALE PER: Per dare un sapore di affumicato su Carne e pesce grigliato, arrosti, focacce, cracker, a contrasto, con cioccolato e dessert e per Cocktail.

COD. SM03

125 g

BARATTOLO SALE MALDON AFFUMICATO 500g

IDEALE PER: Per dare un sapore di affumicato su Carne e pesce grigliato, arrosti, focacce, cracker, a contrasto, con cioccolato e dessert e per Cocktail.

COD. SM04

500 g

MACININO SALE MALDON 55g

IDEALE PER: Carne e pesce grigliato, arrosti, focacce, cracker, a contrasto, con cioccolato e dessert e per Cocktail.

COD. SM08

55 g



SALI DAL MONDO



Sale Affumicato Mediterraneo

È un sale marino affumicato con diversi tipi di legno: noce, abete, faggio o altro, che conferiscono varietà di sapori. Adatto a piatti di carne alla griglia o pesce dal sapore deciso.

Codice	Confezione	Peso netto	Pezzi per imballo
SAFDISG1000PAV	Dispenser	kg. 1	6



Sale Blu di Persia

Proveniente da miniere in Iran è ideale nei piatti a base di tartufo e per insaporire carne bianca, ai ferri o arrosto, pesce e frutti di mare, verdure cotte e preparazioni a base di patate.

Codice	Confezione	Peso netto	Pezzi per imballo
SBLDISG1000PAV	Dispenser	kg. 1	6



Sale Rosa dell'Himalaya grosso

Ha le stesse caratteristiche della macinazione fina ed è gradevole sulle carni alla griglia.

Codice	Confezione	Peso netto	Pezzi per imballo
SRGDISG1000PAV	Dispenser	kg. 1	6





**GRANELLA DI
NOCCIOLE TOSTATE**

**ORIGINE ITALIA
ORIGINE TURCHIA**



MANDORLA NATURALE

**NATURALE BARI - CAL.37/38 BARI
CAL. 23/25 CALIFORNIA
NON PARE IL 23/25**



**MANDORLA
PELATA INTERA**

**PELATA BARI - CAL.37/38 BARI
CAL. 23/25 CALIFORNIA**



**MANDORLA
PELATA A FETTE**



PISTACCHIO SGUSCIATO

**ORIGINE CALIFORNIA
ORIGINE IRAN**



GRANELLA DI PISTACCHI

**ORIGINE CALIFORNIA
ORIGINE IRAN (VERDE)**



FARINA DI PISTACCHIO



PINOLI

**ORIGINE ITALIA
ORIGINE SIBERIA**



ARACHIDI SGUSCIATE

**SGUSCIATE ROSSE
SGUSCIATE PELATE
SGUSCIATE PELATE
TOSTATE SGUSCIATE
TOSTATE E SALATE**



NOCI SGUSCIATE KG 1

Spezie e Aromi

La linea Foodservice per la Tavola

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed eiusmod tempor incididunt ut labore et dolore magna aliqua. Ut enim ad minim veniam, quis nostrud exercitation ullamco laboris nisi ut aliquid ex ea commodo consequat. Quis aute iure reprehenderit in voluptate velit esse cillum dolore eu fugiat nulla pariatur. Excepteur sint obcaecat cupiditat non proident, sunt in culpa qui officia deserunt mollit anim id est laborum.

Sali e Spezie

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed eiusmod tempor incididunt ut labore et dolore magna aliqua.

- Macinino ricaricabile
- Macinatura regolabile da fine a grossa
- Meccanismo in ceramica
- Barra in alluminio anticorrosione



REFERENZE:

Sale Rosa Himalaya	Sale Guérande
Sale Bianco Sicilia	Sale Blu Persia
Sale Affumicato Danimarca	Pepe Nero in grani
Sale Rosso Hawaii	Mix Pepi in grani
Sale di Cipro	Peperoncino frantumato



MACINA SALE O PEPE
IN PLEXIGLASS cm. 20



MACINA SALE O PEPE
IN PLEXIGLASS E CERAMICA cm. 30





Brodi e Fondi

La linea Brodi e fondi racchiude in se tutta l'esperienza e la tradizione della cucina italiana, che possiamo offrirvi con la massima garanzia di qualità.

Una lavorazione accurata, ingredienti selezionati, ricette e formulazioni bilanciate fanno di questi prodotti un insostituibile amico in cucina.





BRODO ILDIA GRANULARE REX - KG 1 CARNE

Preparato per brodo classico, con 4% di estratto di carne, a base di glutammato, granulare. È il brodo di carne più equilibrato, sia nel gusto che nella sua composizione.



BRODO VEGETALE

Preparato per brodo vegetale, granulare. È un "superbrodo" di verdure, perché arricchito con ingredienti studiati per le loro benefiche proprietà, nonché per il loro sapore invitante e originale. Ottimo per risotti e di zuppe. La confezione richiudibile, offre praticità e ideale conservazione.



BRODO ILDIA GRAN VEGETALE GRANUL. LUNA B KG.1

Preparato granulare per brodo, e condimento senza glutammato, lattosio e grassi aggiunti.

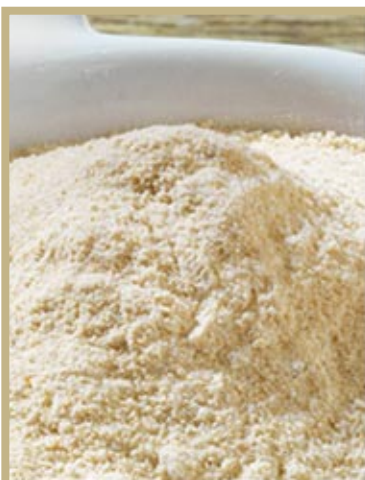


JOLLY ARROSTO

Insaporitore per carni e polli arrosto o allo spiedo, bistecche, petti di pollo, patate al forno, cacciagione e altre carni.

Versare 50 g di prodotto in un litro di acqua bollente mescolando fino a raggiungere la completa soluzione.

Versare quindi in uno stampo o direttamente sulla vivanda già pronta e lasciare raffreddare, possibilmente in frigorifero.



BRODO DI PESCE

Di colore chiaro, questo prodotto è preparato con una ricca miscela di pesci e di crostacei. Molto profumata, questa referenza è ideale per la preparazione di zuppe di pesce, risotti alla marinara e primi piatti in genere. Per insaporire al posto del sale sui secondi a base di pesce sia al forno, in umido che alla griglia, contribuirà ad esaltare il sapore. Con una confezione si ottengono 50 litri di brodo.



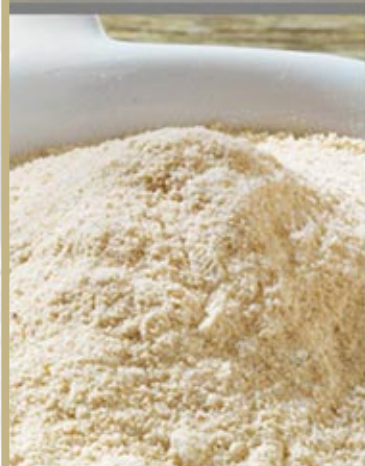
FONDO BRUNO

Preparato in polvere per salsa fondo bruno. Ottenuto con carni bovine di origine selezionata. È la classica riduzione di carne di manzo, indicata per accompagnare arrostiti. Molto pratico. La confezione in barattolo, richiudibile con coperchio, offre praticità e ideale conservazione.



ROUX BIANCO

Preparato in polvere, addensante per fondi di cottura. Realizzato senza grassi vegetali idrogenati, con farina di riso. È il classico addensante, indicato per rendere più corposa ogni preparazione. Mantiene perfettamente la sua densità anche raffreddato e non forma grumi. Confezione in barattolo, richiudibile con coperchio.



FUMETTO DI PESCE E CROSTACEI

Preparato in polvere per fumetto di pesce. È il classico Fumetto, ottenuto con pesce bianco e crostacei disidratati. È indicato per risotti, zuppe e ogni piatto di mare. La confezione in barattolo, richiudibile con coperchio, offre praticità e ideale conservazione.

Pizzeria e cucina

La cultura e la civiltà di un popolo sono fatte anche di sapori e sensazioni, che talvolta si fondono con le bellezze naturali e artistiche. L'Italia vanta un'incredibile quantità di felici e irripetibili combinazioni, che in taluni casi raggiungono vertici assoluti: tra queste, la magia del pomodoro.

Prelibati frutti della terra, i funghi in realtà sono perfetti in tutte le stagioni. Ideali come contorno per guarnire insalate, arricchire primi e secondi piatti!

La fragranza delle verdure di stagione, grigliate in giardino: semplici e al naturale, perfetti per accompagnare la carne grigliata, ideali come contorno "salutista" e gustoso o per farcire pizze golose.

Tante proposte semplici e gustose, ricche di preziose sostanze nutritive, per lasciarsi alle spalle i pasti "pesanti" dell'inverno e godere la leggerezza della nuova stagione.





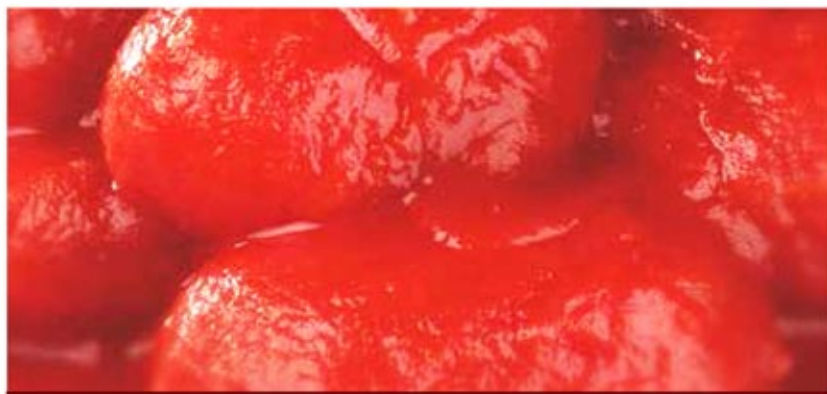
**POLPA DI POMODORO
TAGLIO MEDIO 10 KG**



**POLPA DI
POMODORO
TAGLIO MEDIO
4 KG**



**POLPA DI
POMODORO
ALTA RESA
4 KG**



**POMODORI
PELATI INTERI
2,5 KG**



**PASSATA DI
POMODORO
680 GR**

...2 volte più dolce

3 volte più piccolo...



AI PROFESSIONISTI
TOP QUALITY

**IL PELATINO
DOLCISSIMO
CAPOLAVORO
LATTA 3 Kg**



**I PELATI
IN SUCCO DENSO
LATTA 4,05 Kg**



**I PELATI
"IL FIRMATO"
LATTA 3 Kg**



**POMODORIN D'OR
SPACCATELLE
AL NATURALE
QUELLO DOLCE
COL PIZZO
VETRO 960 GR**



**SPACCATELLE
DI DATTERINO
AL NATURALE
VETRO 960 GR**



**POMODORIN D'OR
QUELLO DOLCE COL PIZZO
INTERO AL NATURALE**



**POMODORI PELATI
SAN MARZANO DOP**



DOPPIO CONCENTRATO



POMODORI CILIEGINI



**POMODORI A DADINI
BAG DA 10 KG**





**POMODORINO
SOLEGGIATO GOURMET**



**DATTERINO ROSSO
AL NATURALE**



**POMODORINI CILIEGINI
ROSSI SEMIDRIED**



**PRINCIPE BORGHESE
PACCHETTELE DI
POMODORINO PIZZUTELLO
ROSSE AL NATURALE**





**POMODORINI GIALLI
SEMIDRIED**



**DATTERINO GIALLO
AL NATURALE**



**BROCCOLI FRIARIELLI
NAPOLETANI**



**CICORIA
STUFATA IN OLIO**



PESTO DI FRIARIELLI





TARTUFO SURGELATO



PETALI DI TARTUFO IN OLIO



Alimentari



Funghi Champignon Freschi

A close-up photograph of several bright yellow lemons with green leaves, filling the frame. The lemons are piled together, showing their textured, bumpy skin and vibrant yellow color. Some green leaves are interspersed among the fruit, adding a fresh touch to the composition. The lighting is bright, highlighting the natural sheen of the lemons.

Limoni Freschi



A cluster of five green lemons with leaves. One lemon in the foreground has a small white label with green text that reads "BERGAMOTTO".





**CARCIOFI CON GAMBO
ALLA ROMANA**



CARCIOFI A SPICCHI



CARCIOFI A FETTINE



CARCIOFI ARROSTITI



CARCIOFI A SPICCHI IN OLIO





**BOCCIOLI DI CARCIOFI
IN OLIO**



**CARCIOFI ALLA ROMANA
CON GAMBO**



**CARCIOFI INTERI
AL NATURALE**



**CARCIOFI INTERI IN
OLIO DI SEMI DI GIRASOLE**





**FUNGHI PORCINI
TRIFOLATI
CON CREMA 100%**



**FUNGHI PORCINI
TRIFOLATI**



**PORCINOTTO
FUNGHI PORCINI
FUNGHI CASTAGNOLI
TRIFOLATI
SENZA CREMA**



**PORCIGHIOTTO
FUNGHI
TRIFOLATI
SENZA CREMA**



FUNGHI PORCINI
TRIFOLATI



FUNGHI PORCINI
TRIFOLATI
100% SENZA
CREMA



PORCINOPIZZA
CON CREMA



PORCINOPIZZA
SENZA CREMA



Alimentari



ORTORISO



MACEDONIA DI VERDURE



INSALATINA



GIARDINIERA IN ACETO



CRAUTI





CAPPERI - CALIBRO 13



CAPPERI LACRIMELLA IN ACETO



CAPPERI PICCOLI IN SALAMOIA - CALIBRO 7/8



FRUTTI DEL CAPPERO



FRUTTI DEL CAPPERO:
Frutti di Cappero con picciolo,
governati in aceto di vino.
Indicati per accompagnare aperitivi e
per realizzare sfiziosi antipasti, ottimi
per arricchire secondi piatti e insalate.



CAPPERI AL SALE LILLIPUT - CALIBRO 7



CAPPERI AL SALE:
Capperi selezionati, di pezzatura
piccola e conservati sotto sale.
Indicati per guarnire pizze,
primi e secondi piatti.



CAPPERI IN OLIO - 1 KG



Alimentari



CECI AL NATURALE



LATTA DA 3 KG E LATTA DA 500 G

Ceci di pezzatura extra, lessati e conservati nel liquido di governo. Ideali come contorno, ottimi anche nelle insalate di pasta e per zuppe.



LENTICCHIE AL NATURALE



LATTA DA 3 KG E LATTA DA 500 G



FAGIOLI ROSSI



LATTA DA 2,5 KG



FAGIOLI NERI



LATTA DA 2,5 KG



BORLOTTI AL NATURALE



LATTA DA 3 KG E LATTA DA 500 G

Fagioli Borlotti della pregiata varietà Cranberry wine, lessati e conservati nel liquido di governo. Ideali per zuppe e per arricchire insalate miste



**BIANCHI DI SPAGNA
AL NATURALE**



LATTA DA 3 KG E LATTA DA 500 G



**CANNELLINI
AL NATURALE**



LATTA DA 3 KG E LATTA DA 500 G

Fagioli Cannellini ben calibrati, di pezzatura scelta, lessati e conservati nel liquido di governo. Ideali sul buffet, per realizzare contorni, arricchire condimenti ed insalate miste.



ASPARAGI VERDI



Punte di asparagi verdi, di qualità scelta, al naturale. Indicati per preparare primi e secondi piatti, contorni, zuppe.



ASPARAGI BIANCHI





**MISTO PER RISO
IN OLIO
DI GIRASOLE**



**CUORI DI PALMA
AL NATURALE**



**MAIS DOLCE
IN GRANI
AL NATURALE**



**BARBABIETOLE
ROSSE
ALL'AGRODOLCE**



**PUNTARELLE DI
CICORIA**

Antipasti o Contorni?

"Fortunatissima la Calabria che senza umano artificio, mà per sola liberalità del Cielo, porge copiosamente all'uomo le Verdure dei suoi orti, così da poterlo alimentare con diletto e dilettarlo con l'alimento"

E' da prodotti semplici e naturali, conservati secondo metodi antichi, che nascono piatti ricchi di sapore. Saporiti forti ed intesi, pronti da servire in tavola, stuzzicanti come antipasti, ideali per accompagnare carni ed arrosti



Alimentari



PATATE A FETTE AL NATURALE

Patate a pasta gialla, lavorate in stagione, affettate e leggermente cotte. Per la natura del prodotto, le fette hanno una dimensione eterogenea. Lo spessore permette di avere fette integre e della giusta croccantezza anche in applicazione. Ideale per farcire pizze in teglia e focacce, per la preparazioni di contorni al forno o in padella. Risciacquare il prodotto prima dell'uso.



ZUCCHINE GRIGLIATE

Zucchine selezionate per pezzatura, tagliate a fette, grigliate ed insaporite con olio, aceto e piante aromatiche. Ottime come antipasto, contorno e per guarnire pizze.



MELANZANE GRIGLIATE

Melanzane scelte per varietà e pezzatura, tagliate a fette, grigliate e insaporite con olio, aceto e piante aromatiche. Ottime come antipasto, contorno e per guarnire pizze.



PEPERONI ARROSTITI

Falde di peperoni rossi e gialli, arrostiti e governanti al naturale. Ottimi come antipasto, contorno, con la "Bagna Cauda".



MELANZANE A FETTE ALLA CALABRESE - 3KG

melanzane a fette 67%,
olio di semi di girasole,
peperoncino piccante, aglio,
sale, aceto, erbe aromatiche.



MELANZANE ALLA CALABRESE - 3KG

melanzane 55%,
olio di semi di girasole,
peperoni, peperoncino, aglio,
origano, prezzemolo, sale,
correttore di acidità: acido citrico,
antiossidante: acido l-ascorbico.



MELANZANE GRIGLIATE - 3KG

melanzane fresche,
olio di semi di girasole, prezzemolo,
aglio, peperoncino,
residuo aceto di vino.



ZUCCHINE GRIGLIATE - 3KG

zucchine fresche,
olio di semi di girasole,
prezzemolo, aglio, peperoncino,
residuo aceto di vino.



CARCIOFI A FETTE - 3KG

carciofi, olio di semi di girasole,
aceto di vino bianco, aglio,
pepe nero, succo di limone,
menta, prezzemolo,
correttore di acidità: acido citrico.



ANTIPASTO ALLA SICILIANA - 3KG

olive verdi, olive nere,
funghi champignon,
melanzane a filetti, carciofi,
olio di semi di girasole,
aceto di vino, aglio, origano.



CAPONATA SICILIANA - 3KG

melanzane fresche, peperoni freschi,
polpa d pomodoro, carote, sedano,
uva sultanina, pinoli, capperi, cipolla,
aceto di vino, zucchero, olio di semi di
girasole, olio extra vergine di oliva.



ANTIPASTO MONTANARO - 3KG

Melanzane 40%,
pomodori secchi e olive,
funghi misti 5%, olio di semi di girasole,
sale, aglio, aceto, erbe aromatiche.



ANTIPASTO ALLA ZINGARA - 2,5KG

Gustoso mix di peperoni, olive,
capperi e funghi. ottimo come
antipasto, contorno a secondi piatti
e per guarnire prelibate insalate.



FUNGHI DI MUSCHIO - 3KG

funghi 67% (volvaria, volvacea),
aglio, aceto, sale,
olio di semi di girasole,
aromi naturali.
CONTIENE SOLFITI.



FUNGHI MISTI ALLA CALABRESE - 3 KG

funghi 67% (pleurotus ostreatus, nameko, shitaki, stropharia rugosa),
porcini 5% (boletus edulis),
olio di semi di girasole, sale, aglio,
aceto, erbe aromatiche.
CONTIENE SOLFITI.



IL FUNGO DELLE SERRE - 3 KG

Funghi 67% (stropharia rugosa),
olio di semi di girasole, sale, aglio,
aceto, erbe aromatiche.
CONTIENE SOLFITI.



FUNGHI CHAMPIGNON ALLA CONTANDINA TAGLIATI - 3 KG



FUNGHI CHAMPIGNON ALLA CONTANDINA INTERI - 3 KG



FUNGHI ROSITI - 3 KG

funghi (lactarius delicious),
olio di semi di girasole, aceto,
sale, peperone dolce, origano,
semi di finocchio, aglio,
correttore di acidità: acido citrico.

Alimentari



POMDOORI SECCHI - 3 KG

pomodori secchi 50%,
olio di semi di girasole, capperi, aglio,
peperoncino, sale,
correttore di acidità: acido citrico,
acido lattico,



PEPERONCINI FARCITI AL TONNO

peperoncini piccanti,
olio di girasole, tonno,
accughe olive, sale , aceto.



PEPERONCINO PICCANTE TAGLIATO

peperoncino tagliato,
olio di girasole



PER FARCIRE E GUARNIRE



PISTACCHIO



BIANCA



GOLD

Pasta e Farina

La pasta è prodotta utilizzando sola semola di grano duro accuratamente selezionata e con metodi produttivi che ne garantiscono l'elevato standard qualitativo ed esaltano il profumo e il sapore del grano duro. La Farina 00 è un ingrediente base per la preparazione di pizze lievitate e focacce, di torte e biscotti, ma anche per preparare delicate creme e besciamelle e per ottenere fragranti frittiture.

Il Riso è un alimento completo e ricco di vitamine appartenenti ai gruppi B, PP, K ed E, nonché di alcuni elementi essenziali, come il potassio, il ferro, il calcio, il fosforo e le fibre alimentari.





Farina di grano tenero tipo 00

Farina di grano tenero tipo 00



FARINA DI GRANO TENERO TIPO “0”

Le farine della linea **Le Macine di Don Lollo** nascono da un'attenta selezione di grani italiani e sono le **uniche, secondo un'antica ricetta delle nostre terre**.

Con le farine **Le Macine di Don Lollo** puoi riscoprire il **vero sapore del grano**, che dona ai tuoi prodotti aroma e gusto unici, insieme al caratteristico colore dorato.

Caratteristiche specifiche:

Le farine **Don Lollo** grazie all'accurata selezione della materia prima, alla lunga tradizione molitoria e alla tecnologia applicata garantiscono agli impasti un'ottima stabilità; per questo sono facili da stendere, senza paura di “strappi”. Gli impasti ottenuti con le farine **Don Lollo** risulteranno particolarmente **leggeri** e **facilmente digeribili**. **Don Lollo** garantisce farine costanti e con le stesse caratteristiche qualitative, durante tutto l'arco dell'anno.

Dettagli tecnici:

La farina **Costiera Vaticana** è ideale per lievitazioni in giornata dalle 6 alle 8 ore a temperatura ambiente; può essere portata a maturazione per 24 ore o 48 ore in cella di refrigerazione a 6°C. **Disponibile in sacchi da 25 kg.**

Impiego ideale:

La farina **Costiera Vaticana** è ideale per realizzare pizze, pizze napoletane, focacce e pane.

Valori Nutrizionali:

Valore Energetico 1579 kJ (376 Kcal) - Grassi 1.1 g di cui saturi 0.2 g
Carboidrati 76.5 g di cui zuccheri 3.5 g - Fibre 2.8 g - Proteine 13.3 g - Sale 0.01 g

Allergeni:

Il prodotto contiene glutine ed è realizzato in uno stabilimento in cui si lavorano anche **soia, latte e derivati, lupino e sesamo**.

Conservazione:

Si consiglia di conservare la farina in un ambiente fresco e asciutto, ad una temperatura di 18°/20°C ed umidità massima del 45%, per garantire una perfetta resa in fase di utilizzo. L'errata conservazione può comprometterne l'uso in fase di lavorazione.



LE MACINE

MACINA A PIETRA SECONDO ANTICA RICETTA ARTIGIANALE DELLA NOSTRA TERRA

MOLINI
FAGIOLI
FARINE ARTIGIANALI DI QUALITÀ



AUDACE - FARINA PROTEICA - KG 25

FARINA DI GRANO TENERO TIPO 0

Grazie all'ottima capacità di assorbimento, resiste agli stress di lavorazione. Ideale quindi per lunghe lievitazioni, metodi indiretti con produzione di bighe.
Perfetta per la produzione di rosette soffiate e ciabatte.
Speciale per pizza alla Romana, croccante e leggera, e nella gestione del lievito madre.

PROTEINE 14 GRAMMI

W: 430

P/L: 0,50 +/- 0,10



VERSATILE - KG 25

FARINA DI GRANO TENERO TIPO 0

Da impiegare per impasti diretti e anche come farina di rinfresco in impasti indiretti, o pre impasti di 2-4 ore.

La buona idratazione la rende estremamente versatile: pani in cassetta, pani della domenica, filoni, focacce e pani soffici. Ideale per tutti i tipi di pizza con impasti diretti e indiretti dove si ricerca una crosta croccante e un'ottima alveolatura.

PROTEINE 13 GRAMMI

W: 300 +/- 10

P/L: 0,5 +/- 0,1



AMPIA - KG 25

FARINA DI GRANO TENERO TIPO 00

Farina ottenuta dalla miscela di grani di buon tenore proteico, adatta per tutte le ricette che richiedono alte percentuali di idratazione, come pizza in teglia alla romana, e una buona estensibilità, indispensabile per prodotti molto stirati.

La resistenza alle lunghe lievitazioni si riflette in una maggior digeribilità dei prodotti finiti. In pasticceria è adatta a impasti capaci di sopportare stress dovuti alla laminazione e carichi di grassi importanti: croissant francese, pasticceria viennese, pasta sfoglia, ecc.

PROTEINE 13 GRAMMI

W: 320 - 340

P/L: 0,4 - 0,6



MASSIMA PAN DORO PLUS - KG 10

FARINA DI GRANO TENERO TIPO 00

Farina con alto tenore proteico, derivata da una accurata selezione di grani, capace di assorbire elevate quantità di liquidi. Ideale per la preparazione di pre-fermenti come biga e poolish e per il rinfresco del lievito madre. In panificazione e pizzeria, è adatta alla preparazione di prodotti da forno speciali come rosette soffiate e ciabatte, pizza in teglia alla romana, pinsa e pizza alla pala.

In pasticceria, perfetta per i grandi lievitati della tradizione Italiana, come panettone, pandoro, colombe.

W: 430

P/L: 0,5 - 0,7



NAPOLETANA - KG 25

FARINA DI GRANO TENERO TIPO 00

Farina speciale particolarmente elastica per la produzione della tradizione napoletana. Idonea per impasti diretti con medie e lunghe lievitazioni.

Gli impasti si lasciano stendere e plasmare facilmente, reagiscono velocemente alla sollecitazione termica in cottura.

PROTEINE 13 GRAMMI

W: 310 -10/+20

P/L: 0,6 +/- 10

MOLINI
FAGIOLI
FARINE ARTIGIANALI DI QUALITÀ



INTEGRALE - FARINA RICCA DI FIBRE - KG 25

FARINA INTEGRALE DI GRANO TENERO

Ricca di fibre, dona rusticità e gusto se utilizzata in purezza mentre, se impiegata con altre farine, permette di ottenere pani voluminosi e alveolati. Ideale per impasti diretti e indiretti, anche con idratazioni importanti. Adatta alla produzione di tipi di pizza dove è richiesto un alto apporto di fibre. Aggiunta in proporzioni variabili dal 15% al 75% arricchisce di sapore e profumo la pizza.

PROTEINE 13

W: 300 +/- 20
P/L: 0,7 +/- 0,1



TOP MILL TIPO 1 - KG 25

FARINA DI GRANO TENERO TIPO 1

La cura nella selezione dei grani utilizzati per la produzione di questo tipo 1, la rende un prodotto estremamente performante, sia in assorbimento che in gusto e aroma. Una farina che si presta ad ogni tipo di lavorazione, alle lunghe gestioni in frigo e a ricette molto cariche. Ideale per tutte le pizze e i pani che richiedono lavorazioni particolari e alte percentuali di acqua.

PROTEINE 13

W: 300 +/- 20
P/L: 0,7 +/- 0,1



SINTESI - KG 10

**MISCELA CON FARINA DI GRANO TENERO TIPO 0 E FARINE INTEGRALI
MACINATE A PIETRA DECORTICATE DI GRANO TENERO E DURO.**

Un prodotto unico ed esclusivo che grazie alla macinazione integrata di grano tenero e grano duro dà origine a uno sfarinato senza eguali, mai visto prima. Utilizzato in maniera proporzionale con la farina di grano tenero ne permette l'utilizzo in purezza, ma può essere utilizzato anche come taglio per impreziosire tutti i tipi di impasto: dalla pasticceria alla panificazione, dalla pizza alla pasta fresca.

PROTEINE 15

MOLINI
FAGIOLI
FARINE ARTIGIANALI DI QUALITÀ



LIEVE - KG 10

TIPO 0 - DA FILIERA 100% ITALIANA - FARINA DI GRANO TENERO - FARINA DELLA TRADIZIONE

Farina per impasti diretti e lievitazioni brevi, grazie alla rapida formazione della maglia glutinica. Ideale per tutti i tipi di pane della nostra tradizione: pane toscano, pane di grossa pezzatura a pasta molle e anche pani a pasta dura (tipo il pane ferrarese). Idonea inoltre per la produzione di focaccia in teglia e di impasti da pizza a breve lievitazione che escludono l'utilizzo del frigorifero. Speciale per pizze tirate a matterello.

PROTEINE 10

W: 180-200

P/L: 0.40 - 0.60



CREATIVA - KG 10

TIPO 0 - DA FILIERA 100% ITALIANA - FARINA DI GRANO TENERO - FARINA PRESTANTE

Da impiegare per impasti diretti e anche come farina di rinfresco in impasti indiretti, o pre impasti di 2-4 ore. La buona idratazione la rende estremamente versatile: pani in cassetta, pani della domenica, filoni, focacce e pani soffici. Ideale per tutti i tipi di pizza con impasti diretti e indiretti dove si ricerca una crosta croccante e un'ottima alveolatura.

PROTEINE 13

W: 300 - +/-10

P/L: 0.5 +/-0.1



VIRTUOSA - KG 10

TIPO 1 - DA FILIERA 100% ITALIANA - FARINA DI GRANO TENERO - FARINA PRESTANTE

Una farina ricca di nutrienti e sali minerali, che vengono parzialmente mantenuti sulla crusca grazie ad un altissimo tasso di estrazione. La grande attenzione nella selezione del chicco di grano permette a questo prodotto di avere ottime qualità panificatorie. Il buon assorbimento di base e l'eccellente capacità fermentativa la rendono idonea a tutte le ricette di pizza e pane. Notevole l'applicazione in pasticceria, dove può trovare impiego in paste sfogliate semi-integrali e brioches.

PROTEINE 13

W: 280 +/-10

P/L: 0,5 +/-0.1



PZ 2 FARINA DI GRANO TENERO TIPO "00" - KG 25

Questa farina dà i migliori risultati nella preparazione di pizza soffice tradizionale, il cui impasto può essere fatto lievitare per tempi brevi, dalle 4 alle 6 ore, variabile in relazione alla temperatura e alla quantità di lievito impiegato.

PROTEINE 12 GRAMMI

W: 195-215

P/L: 0.45 - 0.60



PZ 4 FARINA DI GRANO TENERO TIPO "00" - KG 25

E' stata studiata per ottenere i migliori risultati nella preparazione di pizza croccante, il cui impasto possa essere fatto lievitare per tempi molto lunghi (8-18 ore), variabile in relazione alla temperatura e alla quantità di lievito impiegato. Questa farina inoltre risulta adatta per essere manipolata con l'ausilio delle moderne tecnologie del freddo.

PROTEINE 14 GRAMMI

W: 320-350

P/L: 0.45 - 0.65



MISCELA PROFESSIONALE - KG 5

"PREPARATO PER PRODOTTI DA FORNO FINI CON CARBONE VEGETALE"

Miscela professionale pensata per le pizzerie che si caratterizza per il particolare gusto e colore dato dal carbone nero vegetale.

Ideale per la preparazione di pizze gourmet e panificati

PROTEINE 13,7 GRAMMI



PIZZA AI 7 CEREALI - KG 5

Miscela a base di cereali arricchita con semi di sesamo e girasole.

Miscela a base di cereali, arricchita con semi di sesamo e girasole che permette di ottenere una pizza rustica e croccante. Si tratta di un prodotto specificatamente pensato per il mondo delle pizzerie che si caratterizza per il particolare gusto dato dal sapiente abbinamento di 7 diverse tipologie di cereali (grano tenero, segale, farro, orzo, avena, mais, riso). La miscela conferisce all'impasto un aspetto scuro e particolarmente rustico, e i semi di sesamo e girasole creano un'esplosione di gusti naturali e genuini.

Ideale per pizza rustica.

PROTEINE 13,9 GRAMMI

SEMOLA S7



Nata dalla selezione di pregiate varietà di grano duro, la S7 è una semola di estrazione che si distingue per il suo colore dorato e intenso. Indicata per prodotti di alta qualità e lavorazioni artigianali. L'elevato tenore di proteine e l'ottima elasticità, la rendono ideale pasta fresca e paste tipiche regionali. La pasta ottenuta con semola S7 si distinguerà per un colore dorato e brillante, con elevata resistenza alla cottura.

Sacchi da: 25 Kg



SEMOLA RIMACINATA BLU



Semola Rimacinata di grano duro Blu per panificazione

Caratterizzata da un colore dorato. Grazie alla sua estrema versatilità si presta alla lavorazione di impasti diretti e indiretti. L'alto contenuto proteico assicura un elevato assorbimento e una buona tenuta in lievitazione che consentono di ottenere un eccellente sviluppo del prodotto. Indicata per di pane di grossa e media pezzatura, per pizze, focacce, e preparazioni dolciarie. Ideale per la produzione di pane di grandi e medie pezzature, pizze, focacce e preparazioni dolciarie.

Sacchi da: 10 Kg



1 KG Farina Tipo 00 Farina di grano tenero

Uso

Per Panificazione, per Pasta fresca, per Pasticceria, per Pizzeria

La nostra farina TIPO 00 è l'ingrediente indispensabile in cucina. È indicata per tutte le preparazioni sia dolci che salate: pane, pizza e focacce a breve lievitazione, pasta fresca, torte da forno, pasta frolla, biscotti e frittelle.

Farina Tipo 00 da grani decorticati e 100% italiani.



1 KG Farina di Riso

La farina di riso è un prodotto ricco di amido, dalla consistenza finissima, che si ottiene dalla macinatura del chicco di riso bianco. È un ottimo ingrediente da introdurre nella propria alimentazione, date le sue proprietà benefiche, infatti è alla base di molti piatti tradizionali della cucina cinese e giapponese poiché è ideale per sostituire la farina comune.



500 GR Farina di Ceci

Farinata, Cecina, Panelle, Panissa, Cassatella di Agira; Sicilia, Toscana, Liguria, in Italia la farina di ceci è un alimento tradizionale come in tutto il bacino mediterraneo fino in Asia Meridionale.



Amido di Mais

Peso: 2,5 kg
Resa per confezione: N.A.
Pezzi per confezione: 4



Amido di Riso

Peso: 600 kg
Resa per confezione: N.A.
Pezzi per confezione: 4



Mise en Place allo Zafferano

Peso: 800 kg
Resa per confezione: 40 lt
Pezzi per confezione: 2



Stacca Facile



Il primo prodotto professionale per oliare teglie e stampi, da usare in alternativa al burro/olio e farina o della carta da forno.

- Adatto per preparazioni sia dolci che salate; inodore, insapore, incolore.
- Resistente alle alte temperature, non brucia e non carbonizza le preparazioni.
- Copre uniformemente la superficie della teglia o dello stampo. Vaporizza con precisione anche gli angoli delle teglie e gli stampi di piccole dimensioni: meno spreco di prodotto.



SACCO DA 5 Kg



SACCO DA 25 Kg



PREPARATO PER PURÈ DI PATATE IN FIOCCHI

Preparato per purè ottenuto da patate delle migliori varietà, selezionate e lavorate con i più moderni procedimenti tecnologici al fine di ottenere fiocchi lamellari ideali per la preparazione

PFANNI PREPARATO PER PURÈ DI PATATE IN FIOCCHI 4 KG



PURÈ DI PATATE

280
PORZIONI



I LIEVITI



MALTO - KG 1

FARINA DI GRANO TENERO MALTATO

Ideale - in percentuali diverse - per la produzione di tutti i tipi di prodotti da forno. Malto è una farina di frumento maltato ad alto potere diastatico. Si aggiunge alla farina per migliorare la lievitazione, la struttura, il volume, il colore e gusto del prodotto



GERME DI GRANO - GR 250

GERME DI GRANO IN POLVERE

Il germe di grano, un concentrato di sostanze nutritive che oltre ad apportare agli impasti nutrienti importantissimi come vitamine, aminoacidi e Sali minerali, rende il prodotto finito più profumato e gustoso. Nella giusta proporzione aiuta anche la maturazione degli impasti, per una pizza leggera e digeribile.

Modalità operative: Si aggiunge direttamente sulla farina 0,2%-2%

PROTEINE 32



MOLINO SPADONI LIEVITO DI BIRRA - GR 500

LIEVITO SECCO ATTIVO

Le percentuali di uso variano a seconda del processo di lavorazione (tempo e temperatura di lievitazione), ma indicativamente si può dire che dovrebbe sostituire il lievito pressato con un rapporto di 100 gr di Lievito Veloce di Birra ogni 300 gr di lievito pressato (lievito in panetto), mentre dovrebbe sostituire il tradizionale lievito granulare secco con un rapporto di 300 gr di Lievito Veloce di Birra ogni 400 gr di lievito granulare secco.

LIEVITO PANE ANGELI

IL LIEVITO PANE DEGLI ANGELI vanigliato è da sempre il magico alleato di chi ama preparare dolci in casa! Grazie alla lievitazione istantanea, è sufficiente aggiungerlo per ultimo all'impasto, mettere in forno già caldo.. e il gioco è fatto!

Con oltre 80 anni di tradizione ed esperienza il LIEVITO PANE DEGLI ANGELI assicura sempre un risultato perfetto e arricchisce tutti i dolci con una delicata fragranza di vanillina.



GR.16X150BUSTINE



LIEVITO FRESCO DI BIRRA 500GR x 5

UOVA DI GALLINA MISURA L - 180 pz



UOVA A PASTA GIALLA CONFEZIONE DA 96 PEZZI



Alimentari



Zucchero Bianco



Zucchero di Canna



Fruttosio





ZUCCHERO BIANCO DA 1 KG



ZUCCHERO GREZZO DI CANNA DA 1 KG



ZUCCHERO A VELO DA 1 KG

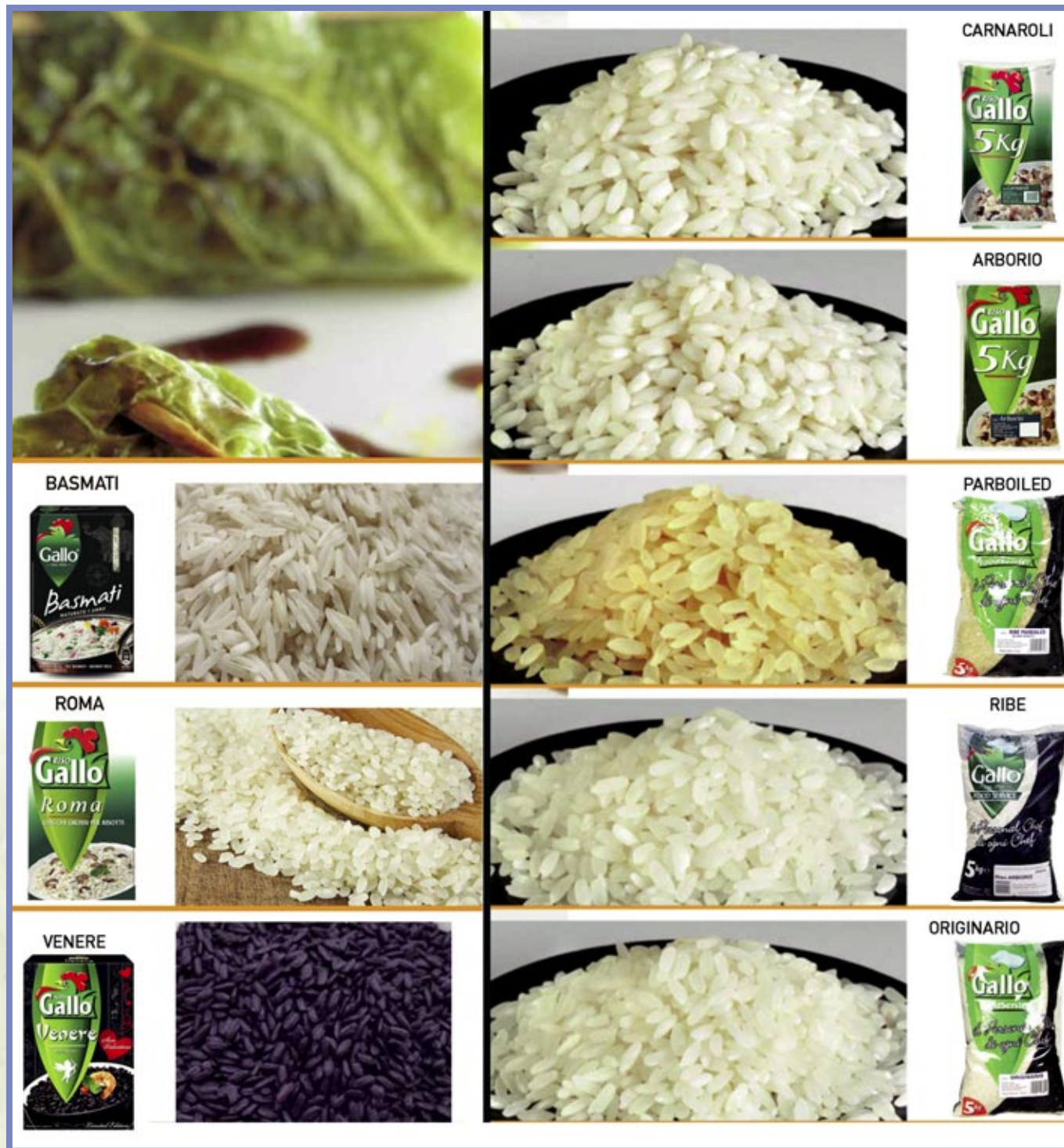


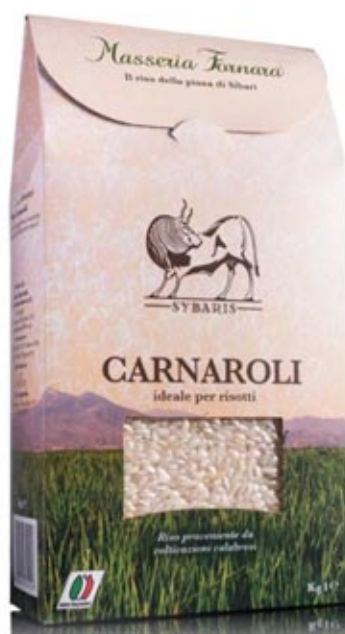
ZUCCHERO DI CANNA BIANCO 1 KG



CACAO IN POLVERE 1 KG

Riso





RISO CARNAROLI PIANA DI SIBARI DI MASSERIA FORNARA

Il Carnaroli è un riso superfino con chicco grosso e lungo 7 mm circa, di forma allungata. Mantiene la consistenza anche dopo la cottura. Si presta bene per la preparazione di risotti tipici di terra e di mare non molto mantecati bensì più sgranati. Indicato per gli stessi motivi anche per le insalate di riso. E' prodotto nella Piana di Sibari in Calabria, fra mare e montagna ed é proprio questo microclima perfetto che rende il Riso Calabrese davvero ottimo e a volte superiore anche a quelli più rinomati Piemontesi.



RISO ACQUERELLO

Il Riso Acquerello è un Carnaroli coltivato, lavorato e confezionato dalla famiglia Rondolino nella Tenuta Colombara in provincia di Vercelli. È l'unico riso lavorato con l'elica, un delicato processo che conserva intatto il chicco. Viene poi invecchiato per almeno un anno in silos refrigerati a temperatura controllata inferiore ai 15°C: in questo modo, l'amido si stabilizza e durante la cottura si disperde meno, ogni singolo chicco aumenta la capacità di assorbimento dei condimenti.



Riso premium

5 kg SOTTOVUOTO
DOPPIO INCARTO

Arborio
Carnaroli
Ribe
Roma
Vialone Nano
Parboiled



Le Specialità

CELLOPHANE 5x1 kg

Riso Rosso
Integrale 10'

Mix per Insalate
Integrali 10'

Integrale 10'

Gran Nero Integrale 10'

Mix per Insalate
Gran Nero 10'

Basmati Profumato





ARMANDO

LA CURA DEL GRANO



LA PENNA LISCIA

Trafilata al bronzo 12 x 500 gr
Bronze die

	Cottura / Cooking	8-10 min.
	Spessore / Thickness	1,25 mm
	Lunghezza / Length	55 mm

LISCIA MA RUVIDA

Senza le righe e trafilata al bronzo

GRANO 100% ITALIANO

TRAFILATA AL BRONZO

SUPERFICIE RUGOSA
CHE TRATTIENE I CONDIMENTI

PERFETTA TENUTA IN COTTURA



LA PENNETTA

Trafilata al bronzo 12 x 500 gr
Bronze die

	Cottura / Cooking	12-13 min.
	Spessore / Thickness	1,20 mm
	Lunghezza / Length	40 mm



LA FARFALLA

Trafilata al bronzo 12 x 500 gr
Bronze die

	Cottura / Cooking	10-11 min.
	Spessore / Thickness	1,27 mm
	Lunghezza / Length	43 mm

IL TORTIGLIONE

Trafilato al bronzo 12 x 500 gr
Bronze die

	Cottura / Cooking	10-11 min.
	Spessore / Thickness	1,07 mm
	Lunghezza / Length	40 mm



IL RIGATONE

Trafilato al bronzo 12 x 500 gr
Bronze die

	Cottura / Cooking	10-11 min.
	Spessore / Thickness	1,25 mm
	Lunghezza / Length	45 mm



LA MEZZA MANICA

Trafilata al bronzo
Bronze die

12 x 500 gr



 Cottura / Cooking	10-11 min.
 Spessore / Thickness	1,25 mm
 Lunghezza / Length	33 mm

LA CHITARRA

Trafilata al bronzo
Bronze die

21 x 500 gr

 Cottura / Cooking	11-12 min.
 Spessore / Thickness	2 mm
 Larghezza / Width	2 mm

IL BUCATINO

Trafilato al bronzo
Bronze die

21 x 500 gr

 Cottura / Cooking	9-10 min.
 Spessore / Thickness	1,05 mm
 Lunghezza / Length	260 mm

LA LINGUINA

Trafilata al bronzo
Bronze die

20 x 500 gr

 Cottura / Cooking	11-13 min.
 Spessore / Thickness	1,62 mm
 Larghezza / Width	2,95 mm

LO SPAGHETTONE **NOVITÀ**

Trafilato al bronzo
Bronze die

20 x 500 gr

 Cottura / Cooking	13-14 min.
 Spessore / Thickness	2,30 mm
 Lunghezza / Length	260 mm

LO SPAGHETTO

Trafilato al bronzo
Bronze die

20 x 500 gr

 Cottura / Cooking	10-11 min.
 Spessore / Thickness	1,90 mm
 Lunghezza / Length	260 mm

IL FUSILLO

Trafilato al bronzo 12 x 500 gr
Bronze die

	Cottura / Cooking	9-10 min.
	Spessore / Thickness	1,35 mm
	Lunghezza / Length	37 mm



LA TRECCIA

Trafilata al bronzo 12 x 500 gr
Bronze die

	Cottura / Cooking	10-11 min.
	Spessore / Thickness	1,25 mm
	Lunghezza / Length	40 mm



L'ANELLO

Trafilato al bronzo 6 x 500 gr
Bronze die

	Cottura / Cooking	15-17 min.
	Spessore / Thickness	1,55 mm
	Lunghezza / Length	20 mm



IL PACCHERO

Trafilato al bronzo 6 x 500 gr
Bronze die

	Cottura / Cooking	15-17 min.
	Spessore / Thickness	1,55 mm
	Lunghezza / Length	45 mm



IL LUMACONE

Trafilato al bronzo 6 x 500 gr
Bronze die

	Cottura / Cooking	14-16 min.
	Spessore / Thickness	1,57 mm
	Lunghezza / Length	60 mm



IL FUSILLONE

Trafilato al bronzo 6 x 500 gr
Bronze die

	Cottura / Cooking	11-12 min.
	Spessore / Thickness	1,42 mm
	Lunghezza / Length	65 mm



IL GLUTENFREE DI ARMANDO

PASTA SENZA GLUTINE

Tutto il buono di pasta Armando, senza glutine. Una selezione di mais, riso integrale e quinoa per una pasta ricca di gusto e dalla consistenza compatta e ottima tenuta in cottura.



COTTURA

10-11 MIN



SPESSORE

1,30 MM



LUNGHEZZA

35 MM

IL FUSILLO

Multicereale, formulata per celiaci



COTTURA

11-12 MIN



SPESSORE

0,95 MM



LUNGHEZZA

45 MM

LA PENNA

Multicereale, formulata per celiaci.



COTTURA

11-12 MIN



SPESSORE

1,8 MM



LUNGHEZZA

245 MM

LO SPAGHETTO

Multicereale, formulata per celiaci



COTTURA

2 MIN

GLI GNOCCHI





ARMANDO FOOD SERVICE DOPPIA COTTURA

ARMANDO FOODSERVICE

Trafilatura Classica



Realizzata esclusivamente con grano **100% italiano** di elevata qualità, con elevato tenore proteico (13%), trafilatura in teflon, perfetta per la **DOPPIA COTTURA**.

Confezione: 3 KG



 *-filatura classica*



AMPIO ASSORTIMENTO

LINGUINE

SPAGHETTI

SPAGHETTINI

CASERECCIE

CONCHIGLIE RIGATE

CONCHIGLIETTE RIGATE

DITALINI RIGATI

FARFALLE

FARFALLINE

FUSILLI

FUSILLINI

GNOCCHETTI SARDI

MEZZE MANICHE

MEZZE PENNE RIGATE

ORECCHIETTE

PENNE RIGATE

PENNETTE RIGATE

PIPE RIGATE

PIPETTE RIGATE

RIGATONI

SEDANINI

STORTINI

TORTIGLIONI

TUBETTI RIGATI

1

PRE COTTURA: portare l'acqua a bollore, aggiungere il sale e versare la pasta, mescolandola di tanto in tanto

3

ABBATTIMENTO: Riporre la pasta in abbattitore ad una temperatura di +3/+4° C. Conservarla in frigorifero per max 48 ore

2

SCOLATURA: Una volta raggiunto il tempo di pre-cottura indicato sulla confezione per lo specifico formato, scolare il prodotto

4

RINVENIMENTO: Rinvenire la pasta per circa 45 secondi in acqua bollente, scolarla e completare la cottura mantecando con il condimento

DOPPIA COTTURA - DOUBLE COOKING

	Cottura al dente "Al dente" cooking	Cottura piena Full cooking	Pre Cottura Pre-Cooking	Completamento Finish		Cottura al dente "Al dente" cooking	Cottura piena Full cooking	Pre Cottura Pre-Cooking	Completamento Finish
LINGUINE	7 min	9 min	3 min	45 sec	MEZZE MANICHE	13 min	16 min	6 min	45 sec
SPAGHETTI	8 min	10 min	4 min	45 sec	MEZZE PENNE RIGATE	11 min	13 min	4 min	45 sec
SPAGHETTINI	6 min	8 min	4 min	45 sec	ORECCHIETTE	12 min	14 min	4 min	45 sec
CASERECCIE	9 min	10 min	5 min	45 sec	PENNE RIGATE	11 min	13 min	4 min	45 sec
CONCHIGLIE RIGATE	10 min	12 min	4 min	45 sec	PENNETTE RIGATE	8 min	9 min	4 min	45 sec
CONCHIGLIETTE RIGATE	5 min	6 min	3 min	45 sec	PIPE RIGATE	9 min	11 min	3 min	45 sec
DITALINI RIGATI	7 min	8 min	2 min	45 sec	PIPETTE RIGATE	5 min	6 min	2 min	45 sec
FARFALLE	11 min	12 min	6 min	45 sec	RIGATONI	13 min	16 min	6 min	45 sec
FARFALLINE	6 min	7 min	2 min	45 sec	SEDANINI	8 min	9 min	4 min	45 sec
FUSILLI	9 min	10 min	4 min	45 sec	STORTINI	9 min	11 min	4 min	45 sec
FUSILLINI	7 min	8 min	2 min	45 sec	TORTIGLIONI	11 min	12 min	6 min	45 sec
GNOCCHETTI SARDI	10 min	12 min	5 min	45 sec	TUBETTI RIGATI	8 min	9 min	4 min	45 sec

La tabella con i tempi è riportata sul pack



**SPAGHETTI AL PEPERONCINO
500 GR**

**INGREDIENTI:
SEMOLA DI GRANO DURO, ACQUA,
PEPERONCINO 2%**

TEMPO DI COTTURA: 10/12 MINUTI.



TAGLIOLINI AL LIMONE 500 GR

**INGREDIENTI:
SEMOLA DI GRANO DURO, ACQUA,
LIMONE 2%**

TEMPO DI COTTURA: 10/12 MINUTI.



STRUNCATURA 500 GR

**INGREDIENTI:
SEMOLA DI GRANO DURO INTEGRALE,
ACQUA.**

TEMPO DI COTTURA: 10/12 MINUTI.



PATATE FRESCHE 100% ITALIANE



**SEMOLA DI GRANO DURO
100% ITALIANA**



SENZA UOVA NÉ LATTE



PRONTI IN DUE MINUTI



FORMATO 500 GR



maffei
PASTAIO IN ITALIA DAL 1960

MACCHERONI AL FERRETTO 900 GR

**PASTA FRESCA DI SEMOLA DI GRANO DURO
OTTIMA TENUTA DELLA COTTURA**

**INGREDIENTI:
SEMOLA DI GRANO DURO, ACQUA.
PUÒ CONTENERE SOIA, UOVA, SENAPE**

TEMPO DI COTTURA: 6 MINUTI.



STROZZAPRETI 1000 GR

**PASTA FRESCA DI SEMOLA DI GRANO DURO
OTTIMA TENUTA DELLA COTTURA**

**INGREDIENTI:
SEMOLA DI GRANO DURO, ACQUA.
PUÒ CONTENERE SOIA, UOVA, SENAPE.**

TEMPO DI COTTURA: 6 MINUTI.



MACCHERONI SICILIANI 700 GR

TRAFILATI AL BRONZO

**PASTA FRESCA DI SEMOLA DI GRANO DURO
OTTIMA TENUTA DELLA COTTURA**

**INGREDIENTI:
SEMOLA DI GRANO DURO, ACQUA
PUÒ CONTENERE SOIA, UOVA, SENAPE.**

TEMPO DI COTTURA: 8/9 MINUTI



SPAGHETTI ALLA CHITARRA 900 GR TRAFILATI AL BRONZO

**PASTA FRESCA ALL'UOVO
OTTIMA TENUTA DELLA COTTURA**

**INGREDIENTI:
SEMOLA INTEGRALE DI GRANO DURO,
UOVA (20%), ACQUA.
PUÒ CONTENERE SOIA, LATTE, SENAPE.**

TEMPO DI COTTURA: 4 MINUTI.



SCIALATIELLI 900 GR

**PASTA FRESCA DI SEMOLA DI GRANO DURO
OTTIMA TENUTA DELLA COTTURA**

**INGREDIENTI:
SEMOLA DI GRANO DURO, ACQUA.
PUÒ CONTENERE SOIA, UOVA, SENAPE.**

TEMPO DI COTTURA: 6/7 MINUTI.



MEZZI PACCHERI 700 GR TRAFILATI AL BRONZO

**PASTA FRESCA DI SEMOLA DI GRANO DURO
OTTIMA TENUTA DELLA COTTURA**

**INGREDIENTI:
SEMOLA DI GRANO DURO, ACQUA.
PUÒ CONTENERE SOIA, UOVA, SENAPE**

TEMPO DI COTTURA: 5 MINUTI.



PACCHERI 700 GR TRAFILATI AL BRONZO

**PASTA FRESCA DI SEMOLA DI GRANO DURO
OTTIMA TENUTA DELLA COTTURA**

**INGREDIENTI:
SEMOLA DI GRANO DURO, ACQUA.
PUÒ CONTENERE SOIA, UOVA, SENAPE.**

TEMPO DI COTTURA: 5 MINUTI



CAVATELLI 900 GR

**PASTA FRESCA DI SEMOLA DI GRANO DURO
OTTIMA TENUTA DELLA COTTURA**

**INGREDIENTI:
SEMOLA DI GRANO DURO, ACQUA.
PUÒ CONTENERE SOIA, UOVA, SENAPE.**

TEMPO DI COTTURA: 6 MINUTI

Pasta



Pasta Surg Canuti Precotta

Pasta sfoglia all'uovo precotta,
Formato da 400mm x 300mm,
PEZZI 4 x 2,5 kg

Ideale per preparazioni gastronomiche
come lasagne o cannelloni.



Quadroni Cernia e Pistacchi

Ingredienti Pasta: Farina di grano tenero, semola di grano duro, uova

Ingredienti Ripieno: ricotta, cernia, pistacchi, Parmigiano Reggiano, Grana Padano.

Peso di un singolo pezzo: 15 g.

Rapporto Pasta / Ripieno: 50/50

Incremento di volume in cottura: 40%

Tempo di cottura consigliato: 7 minuti



Quadrotti di Mare ai Crostacei

Ingredienti Pasta: Farina di grano tenero, semola di grano duro, uova

Ingredienti Ripieno: ricotta, seppia, filetto di mostella, cozze, gamberi sgusciati, vongole, Parmigiano Reggiano, Grana Padano.

Peso di un singolo pezzo: 15 g.

Rapporto Pasta / Ripieno: 50/50

Incremento di volume in cottura: 40%

Tempo di cottura consigliato: 7 minuti



Agnolotti alla Piemontese

Ingredienti Pasta: Farina di grano tenero, semola di grano duro, uova

Ingredienti Ripieno: carne di manzo brasata, spinaci, Grana Padano, Parmigiano Reggiano.

Peso di un singolo pezzo: 15 g.

Rapporto Pasta / Ripieno: 50/50

Incremento di volume in cottura: 40%

Tempo di cottura consigliato: 7 minuti

La Pasta dei Trulli di Alberobello



GNOCCHETTI BASILICO

Ingredienti: purea di patate 95%, farina di grano tenero, basilico, spinaci, farina di riso.



GNOCCHETTI ROSSI

Ingredienti: purea di patate 95%, farina di grano tenero, barbabietola, farina di riso.



GNOCCHI PATATA VIOLA

Peso al pezzo: 20g



SCHIAFFONI

Ripieno: scampi e limone
Sfoglia: semola di grano duro, uova, acqua.
Peso al pezzo: 18g



CAPPELLO SCORFANO

Ripieno: scorfano.
Sfoglia: semola di grano duro, uova, acqua.
Peso al pezzo: 25g



FAGOTTINI PATATE E POLPO

Ripieno: patate e polpo
Sfoglia: semola di grano duro, uova, acqua.
Peso al pezzo: 35g



TORTELLONE N'NDUJA E CACIOCAVALLO

Ripieno: n'duja e caciocavallo
Sfoglia: basilico
Peso al pezzo: 30g



BALANZONE BACCALÀ, OLIVE, CAPPERI

Ripieno: baccalà, olive e capperi
Sfoglia: nero di seppia
Peso al pezzo: 30g



TORTELLONI CACIOCAVALLO e CAPOCOLLO

Ripieno: Caciocavallo, Capocollo
Sfoglia: semola di grano duro,



BALANZONE CODA DI ROSPO

Ripieno: rana pescatrice con gam-
bero intero
Sfoglia: semola di grano duro,
uova, acqua, nero di seppia.
Peso al pezzo: 50g



BALANZONE RICOTTA DI BUFALA E MANDORLE

Ripieno: ricotta di bufala
e mandorle
Sfoglia: uovo.
Peso al pezzo: 30g



BORSALINO POLPO E PATATE

Ripieno: Polpo e Patate
Sfoglia: striata uovo/nero di seppia
Peso al pezzo: 30g



CRESTE BURRATA E BASILICO

Ripieno: burrata e basilico
Sfoglia: uovo
Peso al pezzo: 30g



SPIGHE CACIOCAVALLO E CAPOCOLLO

Ripieno: caciocavallo e capocollo
Sfoglia: uovo
Peso al pezzo: 30g



TRECCE BURRATA E POMODORO SECCO

Ingredienti: Burrata e pomodoro
secco
Sfoglia: basilico
Peso al pezzo: 20g



AGNOLOTTI CROSTACEI

Ingredienti: Gamberi,
funghi porcini
Sfoglia: prezzemolo
Peso al pezzo: 12g



AGNOLOTTI RAPE E CACIOCAVALLO

Ripieno: rape e caciocavallo
Sfoglia: semola di grano duro,
uova, acqua.
Peso al pezzo: 20g

Presto Pasta

LA TRADIZIONE CON LA PRATICITÀ DELLA PRECOTTURA



LA PASTA FRESCA SURGELATA PRECOTTA
PER I PROFESSIONISTI DELLA RISTORAZIONE
FROZEN FRESH PRE-COOKED PASTA FOR CATERING PROFESSIONALS

MODALITÀ DI COTTURA DELLA NOSTRA PASTA PRECOTTA

HOW TO COOK OUR PRE-COOKED PASTA

COTTURA IN
ACQUA BOLLENTE



COOKING IN
BOILING WATER

Tradizionale metodo di cottura della pasta in acqua bollente. Tempi di cottura, a seconda del formato, inferiore al minuto.

COTTURA
IN PADELLA



COOKING
IN A PAN

Pratica cottura direttamente da surgelata in padella assieme al condimento. **Pronta in 4/5 minuti!**

COTTURA IN
MICROONDE



COOKING IN
MICROWAVE

Versare la pasta ancora surgelata con il condimento in un piatto e scaldare il tutto al microonde per **3/4 minuti**.

COTTURA IN
FORNO A VAPORE



COOKING IN
STEAM OVEN

Porre la pasta ancora surgelata in una teglia e rinvenire per circa **120 secondi**. Saltare in padella con il sugo già pronto.



**FUSILLONI CASERECCI
PRECOTTI
(SENZA UOVO)**



**PACCHERI CASERECCI
PRECOTTI
(SENZA UOVO)**



**PENNE RIGATE
CASERECCHE
PRECOTTE
(SENZA UOVO)**



**TRAGLIATELLE
PRECOTTE
(SENZA UOVO)**



**SPAGHETTI
ALLA CHITARRA
ALL'UOVO - PRECOTTI**



**LINGUINE
PRECOTTE
(SENZA UOVO)**



**PASTA SFOGLIA
PRECOTTA GIALLA**

PANE TRAMEZZONE - 350 gr per 12 confezioni



PAN CARRE FIOCCO - 330 gr per 12 confezioni



GRAN PIADA - 330 gr - 3 pezzi per 10 confezioni diametro 25 cm



MAXI TOAST 500 gr - 10 fette per 8 confezioni



HOT DOG - x 250 - 4 pezzi per 8 confezioni



MEGA MAXI HAMBURGER - 2 pezzi - 300 gr per 8 confezioni





Petit-pain

CODICE <i>CODE</i>	PESO PRODOTTO <i>WEIGHT</i>	PESO CONFEZIONE <i>WEIGHT PER PACKAGE</i>
046	40 g	6000 g



Petit-Integrale

CODICE <i>CODE</i>	PESO PRODOTTO <i>WEIGHT</i>	PESO CONFEZIONE <i>WEIGHT PER PACKAGE</i>
014	40 g	6000 g

Cod. K500



Ciabattina spaccata tipo "0"

Leggera e fragrante perché realizzata con pasta madre e biga. L'impasto ad alta idratazione conferisce al prodotto un'alveolatura più sviluppata.



BIGA



PASTA MADRE



Peso del prodotto: 120g



Pezzi per cartone: 40



Tempo di scongelamento: 10-15 minuti



Tempo di cottura: 15-18 minuti a 180/190°C



Precotto

COTTI E PRETAGLIATI

Cod. K544



PanPinsa tipo "0"

Una schiacciata cotta e pretagliata, già pronta all'uso, realizzata secondo la tipica ricetta della pinsa, con un'originale mix di farine. L'impasto, prodotto con pasta madre e biga, è caratterizzato da un'altissima idratazione, oltre il 90% di acqua sulla farina, che lo rende alveolato e soffice. Dopo una lievitazione di almeno 48 ore, l'impasto viene steso a mano e condito in superficie con olio evo. Il risultato finale è una schiacciata molto digeribile con un'alveolatura ben sviluppata, croccante fuori e soffice dentro. Confezione da 4 pezzi.



PASTA MADRE



BIGA



OLIO EVO



Dimensioni: L 13 x P 13 cm



Peso del prodotto: 100g x 4



Confezioni per cartone: 7 (28 pezzi)



Tempo di scongelamento: 10-15 minuti



Tempo di cottura: 3-4 minuti a 180/200°C



Cotto e pretagliato

Cod. K537



Pinsa Surgelata 29x19

Pinsa surgelata realizzata con uno speciale mix di farine: farina di grano tenero, farina di soia, farina di riso e pasta madre. Croccante fuori e morbida dentro, con un'alveolatura ben sviluppata. Basta farla scongelare a temperatura ambiente e rinvenirla in forno; sarà pronta per essere farcita a piacere o anche come semplice focaccia con l'aggiunta di olio e sale prima della cottura.



PASTA MADRE



BIGA



OLIO EVO



PRECOTTO



Dimensioni: L 29 x P 19 cm



Peso del prodotto: 210g



Pezzi per cartone: 12



Tempo di scongelamento: 10-15 minuti



Forno statico:
Per 4/5 minuti a 280°C



Forno ventilato:
Per 4/5 minuti a 220°C

PER TEGLIA 60X30

Cod. K561



Basepizza alla Pala tipo "0"

Dalla forma rettangolare e stesa a mano come da tradizione. Bordo croccante, alveolato e dal cuore morbido, condita con olio extravergine di oliva. Ideale da utilizzare sia come base per pizza da farcire a piacere, sia come focaccia con l'aggiunta di olio e sale grosso.



BIGA



PASTA MADRE



OLIO EVO



PRECOTTO



Dimensioni: L 58 x P 29 c



Peso del prodotto: 700g



Pezzi per cartone: 11



Tempo di scongelamento: 10-15 minuti



Forno professionale:

Tempo di cottura: 6-7 minuti a 280°C



Forno ventilato:

Tempo di cottura: 6-7 minuti 220°C

LINEA PRODOTTI SENZA GLUTINE SURGELATI

Cod. SG007RETAIL



Confezionato
singolarmente



*Nel pratico pirottino
in alluminio per evitare
contaminazioni*



Dimensioni: diam. 29 cm



Peso del prodotto: 280g



Pezzi per cartone: 8



Tempo di scongelamento: 10-15 minuti



Tempo di cottura: 8-9 minuti a 260/280°C



Precotto

Disco Pizza Senza Glutine

Dalla continua ricerca e sviluppo di Molino Spadoni, nasce il disco pizza senza glutine con il pratico pirottino in alluminio riciclabile, per ridurre al minimo le contaminazioni, garantendo a tutti la possibilità di mangiare con tranquillità senza dover rinunciare al gusto. Il risultato finale sarà una pizza gustosa adatta ad ogni tipo di farcitura.

Cod. SG010



Focaccina Soffice Senza Glutine Ovenable

Una soluzione comoda e gustosa, confezionata singolarmente nel pratico film «ovenable», realizzata con olio extravergine di oliva e stesa a mano. La Focaccina può essere consumata con la semplice aggiunta di sale grosso, olio e rosmarino, oppure farcita a piacere.



Con Olio Extravergine di Oliva



Peso del prodotto: 90g



Pezzi per cartone: 24



2 modalità di preparazione alternative:

Rinvenire il prodotto congelato per 4-5 minuti a 200/210°C.



Scongela a temperatura ambiente e consumare. Il prodotto si conserva fino a 5 giorni fuori frigo.



Cotto

Condimenti salse e prodotti alimentari

Olio extra vergine di oliva, aceto, aceto Balsamico....

Ogni goccia, un tocco segreto in cucina.

Sapori originali e accostamenti inediti.

E' sufficiente chiudere gli occhi, assecondare la curiosità
al palato, per andare alla scoperta di gusti ancora
sconosciuti e appagare il naturale desiderio di "nuovo".
Prodotti semplici e versatili, ideali per interrompere la
routine quotidiana, sperimentare felici accostamenti e
fornire nuovi stimoli alla tavola quotidiana.





ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP 5 Lt

Realizzato seguendo il disciplinare per la produzione di Aceto Balsamico di Modena IGP, dal formato idoneo per le migliori preparazioni in cucina. Ideale per riduzioni, per accompagnare piatti a base di carne ai ferri e bollite, per condire verdure crude, cotte e grigliate.



ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

Condimento Balsamico dal sapore rotondo e vivace, con aroma e profumi dolci ed equilibrati. Ideale per arricchire di sapore pietanze crude, ottimo usato per marinare carne e pesce.



CREMA CON "ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP"

Condimento a base di "Aceto Balsamico di Modena IGP". Crema dal colore ambrato e dalla densità ideale per guarnire e decorare piatti raffinati.





**ACETO DI VINO
ROSSO**



**ACETO DI VINO
BIANCO**



ACETO DI MELE



ACETO DI ALCOL

Condimenti



**OLIO EXTRA
VERGINE DI OLIVA**
250 ML



**OLIO EXTRA
VERGINE DI OLIVA**
500 ML



**ACETO
DI VINO BIANCO**
250 ML



**ACETO
BALSAMICO
DI MODENA IGP**
250 ML

Vecchio casale

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVE ITALIANE



CONTIENE
150 BUSTINE
da 7 ML



**CONDIMENTO
AROMATIZZATO
TARTUFO NERO
250 ML**



**CONDIMENTO
AROMATIZZATO
BASILICO
250 ML**





Mazzitelli Olio

OLIO EXTRA VERGINE AROMATIZZATO AL PEPERONCINO



La purezza dell'olio extra vergine d'oliva, il suo gusto intenso e fruttato vengono esaltati dall'essenza di peperoncino, prodotto tipico calabrese.



OLIO EXTRA VERGINE AROMATIZZATO AL LIMONE



La purezza dell'olio extra vergine d'oliva, il suo gusto intenso e fruttato vengono esaltati dall'essenza di limone, agrume per eccellenza dell'Italia Meridionale. Ne risulta un condimento dalla fragranza ricca di toni, dal gusto delicato e sapido, ideale per rendere più gustosi alcuni piatti della cucina meridionale, per il condimento di fresche insalate verdi, per insaporire pesce al vapore e gustose grigliate. Ottimo da gustare in purezza su pane tostato.



OLIO EXTRA VERGINE AROMATIZZATO ALLA CIPOLLA



La purezza ed il gusto dell'olio extra vergine d'oliva, vengono esaltati dalla cipolla, punta di orgoglio della produzione della Costa degli Dei, secondo le ricette della tradizione contadina. Ne risulta un condimento naturale dall'aroma intenso e dal gusto deciso, ideale per rendere più saporiti tutti i piatti della cucina meridionale, dalle zuppe di legumi alle preparazioni di primi piatti e di salse a base di pesce o da gustare in purezza su pane tostato.



OLIO EXTRA VERGINE AROMATIZZATO AL BERGAMOTTO



La purezza ed il gusto dell'olio extra vergine d'oliva, vengono esaltati dall'essenza di bergamotto, frutto per eccellenza della Calabria. Ne risulta un condimento dall'aroma ricco di profumi, dal gusto deciso e sapido, ideale per rendere più gustosi alcuni piatti della dieta mediterranea, per il condimento di fresche insalate verdi, per condire pesce al vapore o gustose grigliate o verdure. Ottimo da gustare in purezza su pane e bruschette.



OLIO EXTRA VERGINE AROMATIZZATO AL BASILICO



La purezza ed il gusto dell'olio extra vergine d'oliva, vengono esaltati dal basilico, secondo le ricette della tradizione contadina. Ne risulta un condimento naturale dall'aroma deciso, ideale per rendere più saporiti tutti i piatti della cucina meridionale, dalle zuppe di legumi alle preparazioni di primi piatti e di salse a base di pesce o da gustare in purezza su pane tostato.





FRIGGI MEC - 25 LT

L'olio di palma bifrazionato è un derivato del più noto olio di palma, dal quale viene ottenuto a seguito di due processi:
il frazionamento e la raffinazione.

CONSIGLI D'USO

Confezionato in fusti da 25L rappresenta un valido uso alternativo ai grassi di origine animali, per la produzione industriale di prodotti da forno, per la ristorazione e le friggitorie.



PRIMO SOLE - ALTO OLEICO - 25 LT

Lo specialista degli oli per friggere, un prodotto pensato appositamente per chi frigge elevati quantitativi. L'olio di semi di girasole Alto oleico PRIMO SOLE, grazie alla sua composizione di acidi grassi monoinsaturi, oltre l'80% di acido oleico, è particolarmente indicato per le frittiture ad alta temperatura: garantisce infatti stabilità in cottura fino a 230°C e permette di duplicare il numero di frittiture possibili, rispetto ad un olio di semi di girasole tradizionale, determinando una notevole riduzione del costo per frittura.



MIX FRIT - 25 LT

Miscela di oli (olio di girasole alto oleico, olio di girasole, olio di palma frazionato), contenente antischiuma, ideale per frittiture asciutte e croccanti. L'olio di girasole alto oleico, per la sua composizione di acidi grassi, è stabile alle alte temperature e più resistente all'ossidazione e alla degradazione degli acidi grassi durante la cottura o conservazione; l'olio di girasole contribuisce all'ottimo gusto della frittura; l'olio di palma frazionato, grazie all'elevato punto di fumo, permette frittiture leggere con limitato assorbimento dell'olio all'interno del prodotto; la presenza di antischiuma, riduce la formazione di schiuma, rallenta l'ossidazione dell'olio e prolunga la sua durata.

Olio di GIRASOLE comune

si compone di molecole piccole



1. più molecole sulla superficie del prodotto
2. le molecole piccole bruciano più velocemente
3. la frittura risulta più pesante
4. minore qualità e salubrità della frittura



SENNÄ Top

si compone di molecole grandi



1. meno molecole sulla superficie del prodotto.
2. molecole grandi "durano" più a lungo
3. la frittura risulta leggera
4. maggiore qualità (minore olio assorbito)



I VANTAGGI SENNÄ Top :

- Evita l'inglobamento di aria durante il trasporto, riducendo i livelli di perossidi, e rallentando così la ossidazione del prodotto.
- Le molecole dell'olio più grandi inducono a un assorbimento inferiore a carico del prodotto finito, riducendone il consumo.

LE TEMPERATURE CORRETTE

100° - 120°C per tenere la friggitrice pronta all'uso

140° - 150°C per la prefrittura

150° - 170°C per cibi impanati, come pollo, verdure in pastella, pesce, cotoletta

170° - 180°C per ultimare la frittura: patatine, krapfen, crocchette, frutta in pastella, etc.

NON SUPERARE MAI I 180°: (aumenta il fumo, peggiora il fritto, dura meno l'olio)

- La miscela stabilizzata e non ossidata garantisce maggiore durata (olio più neutro e privo di retrogusti).
- La sua struttura cremosa evita la stratificazione, facilitandone l'utilizzo in friggitrice (evita schizzi quando viene versato).

PER UNA FRITTURA MIGLIORE

- Evitare tempi di riscaldamento lunghi e lunghe pause nella frittura.
- Non mescolare l'olio usato con altro fresco.
- Mantenere la proporzione di 1:10 tra alimento e l'olio.
- Friggere alimenti il più possibile asciutti; scongelare leggermente quelli surgelati.
- Filtrare quotidianamente l'olio.
- Non introdurre utensili ferrosi nella friggitrice

Condimenti



Olio di Semi di Girasole formato da 5 lt

Descrizione

L'Olio di Semi di Girasole è estratto dai semi di *Helianthus annuus* della famiglia delle Composite.

L'olio di semi di girasole contiene una percentuale molto elevata di grassi polinsaturi, in particolare l'acido linoleico (fino al 75%), e una notevole quantità di vitamina E (68 mg / 100 gr).



Olio di Semi di Girasole formato da 1 lt

Descrizione

L'Olio di Semi di Girasole è estratto dai semi di *Helianthus annuus* della famiglia delle Composite.

L'olio di semi di girasole contiene una percentuale molto elevata di grassi polinsaturi, in particolare l'acido linoleico (fino al 75%), e una notevole quantità di vitamina E (68 mg / 100 gr).



PESTO AL PISTACCHIO



**GRANELLA
DI PISTACCHIO**



**PISTACCHIO INTERO
IN BUSTA**



**PESTO DI
AGRUMI**



**PESTO AL
FINOCCHIETTO
SELVATICO**



**PESTO AL
PISTACCHIO**



**CREMA DI
ZUCCA**



**CREMA DI
RADICCHIO**





**CREMA DI
ORTICHE**



**CREMA DI
NOCI**



**CREMA DI
PEPERONI
GRIGLIATI**



**BOMBA
CALABRESE**



**CREMA AI
FUNGHI
PORCINI**





**SALSA AL
TARTUFO
NERO**



**SALSA AL
TARTUFO
BIANCO**



**CREMA AI
4 FORMAGGI**



**CREMA DI
SCAMPI**



**SUGO AL
NERO DI
SEPPIA**





**PICCANTINO
GOLOSO
CON FUNGHI
PORCINI**



**LE CREME
ARMONIA DI
MELANZANE**



**LE CREME
ARMONIA DI
POMODORI SECCHI**



**LE CREME
ARMONIA DI CARCIOFI**



**LE CREME
ARMONIA DI CIPOLLA**



TOP FOOD

MUCHO
GUSTO

GLI
Specialisti
DELLE *Salse*





ACETO DI VINO BIANCO DISPENSER

100 pz x 9ml



ACETO BALSAMICO DISPENSER

100 pz x 9ml



SUCCO DI LIMONE - 100 pz x 5 ml



SALE IODATO FINO - 500 pz x 1 gr



PEPE NERO - 500 pz x 0,2 gr

Monodosi

— THE SINGLE PORTIONS —



KETCHUP DISPENSER
200 PZ x 15gr



MAIONESE DISPENSER
200 PZ x 15gr



SALSA BARBACUE DISPENSER
80 PZ x 25gr



SECCHIO DA 5 KG



SECCHIO DA 5 KG



TOMATO KETCHUP

Secchio 5000 ml



PROFESSIONAL

MAIONESE

Secchio 5000 ml





KETCHUP 1,3 kg



KETCHUP 1,1 kg



SENAPE 1,2 kg



**SALSA BARBACUE
700 g**



**SALSA BARBACUE
2,5 KG**



**SALSA BARBACUE
2,5 KG**



Grill Sauce

La Salsa Senna Grill Sauce ha un sapore piccante e gustoso, con pomodoro, peperoncino, cipolla e tenero mais. Ottima per un'alimentazione vegana.



Salsa Yogurt

Avvolgente, delicata ed essenziale, utilizzata per condire pesce, carne o verdure. Leggera, gustosa



Salsa Relish

La salsa relish ha come scopo quello di dare sapore ad un cibo, esaltando le pietanze, dai formaggi ai sandwich, i panini e persino gli hamburger.

Ottima anche per hot dog e carni alla griglia.



Salsa Yogurt Dressing 800ml HEINZ



Sciroppo d'Acero

Sciroppo d'acero prodotto da Vermont.
Puro sciroppo d'acero canadese da usare come sostituto dello zucchero nelle torte o come aggiunta su gelati, creme, yogurt.
Ingredienti: sciroppo d'acero puro al 100%.



TABASCO

330 ml



**WORCESTERSHIRE
SOUCE**



KIKKOMAN SALSA DI SOIA



1 LT

150 ML



SALSA TERIYAKI KIKKOMAN



150 ML



Alimentari



**LATTE
ALTA DIGERIBILITA'
SENZA LATTOSIO**

Alimentari



CREMA VEGETALE BIVALENTE GOLD

Crema vegetale UHT non zuccherata, caratterizzata dalla presenza di panna nella lista ingredienti che le conferisce ottime caratteristiche organolettiche unite alle elevate prestazioni di una crema vegetale.

Può essere utilizzata tal quale per ricette salate e preparazioni di cucina oppure, addizionata di zucchero, può essere montata ed utilizzata per lavorazioni di pasticceria.



CREMA VEGETALE ZUCCHERATA

Crema vegetale UHT zuccherata, da montare, ideale per decorazioni e farciture di torte, per la preparazione di creme chantilly, mousse, semifreddi, ripieni per cioccolatini ed utilizzi in gelateria.



STACCANTE SPRAY

IDEALE PER UNGERE IN MODO PRATICO VELOCE ED IGIENICO



Linea Mare

Sempre più apprezzato e rivalutato dai moderni precetti salutistici, il pesce conserva intatto quel senso di infinito e libertà che ci rimanda l'immagine del mare. E come il mare, le nostre preparazioni a base di pesce sono fresche, semplici e perfette, con tutti i profumi e i sapori della più genuina tradizione mediterranea. Materie prima di ottima qualità, massima cura nella lavorazione e l'originalità delle ricette fanno delle specialità di mare un'assortimento tutto da scoprire.







**ALICI SPEZZATE
IN OLIO DI GIRASOLE**



**FILETTI DI ALICI
ALL' OLIO DI GIRASOLE**



**COLATURA TRADIZIONALE
DI ALICI DI CETARA**



POLPA DI RICCIO DI MARE

POLPA DI RICCIO DELLA GALIZIA.
SI RACCOMANDA IL CONSUMO ALL'INTERNO DELLA LATTA.
E' IDEALE CON TOAST O SU OMELETTE.
MOLTO POPOLARE NELL'ALTA CUCINA.

CONSERVARE IN UN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO.

70 GRAMMI





SARDE SALATE



ACCIUGHE SALATE



FILETTI DI ACCIUGHE



Olive



OLIVE BELLA DI CERIGNOLA formato 3100 ml



L'oliva "Bella di Cerignola" è una particolare cultivar originaria della città di Cerignola, in Puglia. Nota per essere l'oliva da tavola più grande al mondo, si distingue al palato per la polpa soda, croccante e dal gustoso sapore sfizioso.

OLIVE BELLA DI CERIGNOLA SCHIACCIATE CONDITE formato 3100 ml



Le olive "Bella di Cerignola" schiacciate condite offrono una selezione di olive prelibate, arricchite con deliziose combinazioni di ingredienti di alta qualità come aglio, peperoncino e aromi mediterranei, per creare un mix esplosivo di sapori e profumi.

OLIVE NOCELLARA formato 3100 ml



Le olive "Nocellara" sono una prelibatezza che non può mancare sulla tavola degli amanti del buon cibo. Dal colore verde intenso, hanno una consistenza soda e sono particolarmente gustose. Ideali per essere mangiate da sole come snack, per la preparazione di aperitivi, antipasti e per accompagnare formaggi e salumi.

OLIVE TERMITE DI BITETTO formato 3100 ml



Le olive "Bella di Cerignola" schiacciate condite offrono una selezione di olive prelibate, arricchite con deliziose combinazioni di ingredienti di alta qualità come aglio, peperoncino e aromi mediterranei, per creare un mix esplosivo di sapori e profumi.



OLIVE NERE TAGLiate ALLA CONTADINA CUT BLACK OLIVES

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Olive nere tagliate, olio di semi di girasole, origano, aglio, peperoncino, aceto di vino.

Cut black olives, sunflower oil, oregano, garlic, chili, wine vinegar.



Vaso 3 kg

Cod. 3938816 | Scad. 24 mesi



Secchiello 3,5 kg

Cod. 3938816/3C | Scad. 12 mesi



Secchiello 5 kg

Cod. 3938816/5C | Scad. 12 mesi



OLIVE NERE INTERE ALLA CONTADINA COUNTRY-STYLE BLACK OLIVES

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Olive nere, olio di semi di girasole, origano, aglio, peperoncino, aceto di vino.

Black olives, sunflower oil, oregano, garlic, chili, wine vinegar.



Vaso 3 kg

Cod. 3938811 | Scad. 24 mesi



Secchiello 3,5 kg

Cod. 3938811/3C | Scad. 12 mesi



Secchiello 5 kg

Cod. 3938811/5C | Scad. 12 mesi



Olive



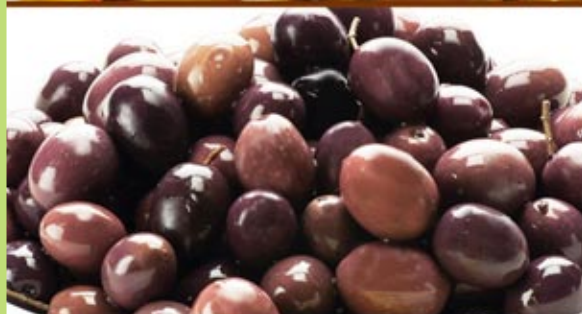
NERE AL FORNO CONDITE



OLIVE NERE MONACALI



OLIVE VERDI SCHIACCIATE
CONDITE



NOSTRANELLE



OLIVELLE RIVIERA
DENOCCIOLATE





OLIVE VERDI CON NOCCIOLO



NERE DENOCCIOLATE



VERDI DENOCCIOLATE



VERDI A RONDELLE



NERE A RONDELLE



OLIVE NERE
CON NOCCIOLO





PATE' DI OLIVE VERDI



PATE' DI OLIVE NERE





TARALLINI KG 2



Olio EVO



Pizza



Peperoncino



Cipolla



TRECCINE KG 1,5



Tradizionale



Finocchio



Peperoncino



Cipolla



CROSTINI KG 1



Bianchi



Integrali



TARALLUCCI TRADIZIONALI 3 KG



SPIZZICUZZI AL BACON 3 KG



ARACHIDI TOSTATE E SALATE 1KG





ART **PM0001**
DESC **Party mix**
EAN 8055773612365

1 Kg	4 %	-	120 box



ART **CA0001**
DESC **Crostini gusto Allegro**
EAN 8055773612198

1,2 Kg	4 %	-	120 box



ART **AR1032**
DESC **Arachidi saporite**
EAN 8055773615700

1 Kg	10 %	-	256 box



ART **PI0106**
DESC **Pistacchi in guscio tostati e salati**
EAN 8055773612228

1 Kg	10 %	-	192 box



Rice Cracker
1200 gr Secchiello



Croccantelle Gusto Pizza
1500 gr Secchiello



Salatini Misti
1200 gr Secchiello





**Pomita Salata
Chipster**
500 gr Secchiello



Crostino Saporito
700 gr Secchiello



Mexicano's
Snack di Riso
1000 gr Secchiello





La Rossa Caramellata...Dolcissima



NOVITÀ
2024

GINOS
CIPOLLA ROSSA
caramellata



cod. 01259

CARATTERISTICHE

Ingredienti: cipolle rosse fresche 75%, zucchero, olio di girasole, sale.

Cipolle rosse fresche affettate, lavorate con olio di girasole, sale e zucchero fino alla completa caramellizzazione delle stesse.

Ne deriva una deliziosa preparazione agrodolce pari alla classica marmellata che si abbina perfettamente sia ai secondi di carne che di pesce.

Ottima su crostini di pane tostato per accompagnare salumi e formaggi. Sfiziosa nei panini con roast beef, indispensabile per burger gourmet. Ideale in macelleria per preparazione di nidi, cestini e tortini di carne da cuocere al forno.

Prodotto di grande qualità ed alta resa, ogni lattina ha un peso netto di 900 g di prodotto totalmente fruibile con costi porzione davvero irrisori.



Cipolla Rossa di Tropea IGP In agrodolce



Cipolle Rosse a fette Caramellate





BORETTANE ALL' AGRODOLCE



BORETTANE ACETO BALSAMICO



CETRIOLINI



BANDERILLAS PER SPIEDINI



**GOCCE ROSSE DI PEPERONI MIGNON
IN AGRODOLCE**



**GOCCE GIALLE DI PEPERONE MIGNON
IN AGRODOLCE**

Tutto il Fresco

pesce, salumi, affettati, formaggi

Pesce, Salumi, formaggi e latticini: molte referenze per soddisfare tutte le esigenze della ristorazione e del commercio indipendente. Una qualità che non teme confronti a prezzi sempre convenienti. La valorizzazione costante dei prodotti regionali e la ricerca delle specialità. L'assistenza di personale qualificato, profondo conoscitore del prodotto. La conservazione dei prodotti in scaffali refrigerati a umidità e temperatura differenziata nel pieno rispetto della "catena del freddo".





**ANTIPASTO DI MARE
AL NATURALE
ALL'OLIO D'OLIVA**



SECCHIO DA 5 KG



2 VASCHEFFE DA 2 KG



GAMBERI AL NATURALE - KG 2,8



BOCCONCINI DI ALICI E OLIVE



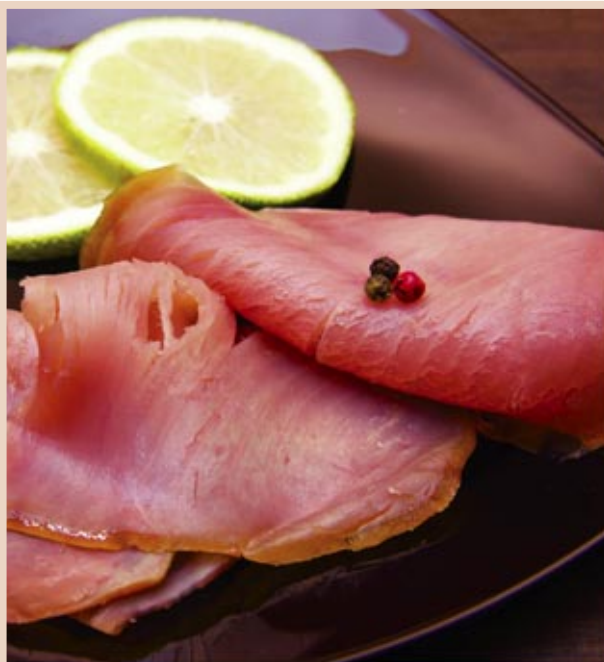
4 VASCHEFFE DA 650 GR



FILETTI DI ALICI MARINATE



2 VASCHEFFE DA 1 KG



TONNO IN TRANCIO AFFUMICATO

Il trancio è ricavato dal filetto e lavorato con metodi naturali: asciugato, salato a mano e sottoposto ad affumicatura con fumo di legna quindi tagliato in trancio.

La specie ittica e la lavorazione appropriata, permettono di ottenere un prodotto invitante e morbido.

Il trancio confezionato sottovuoto offre grande servizio: praticità, versatilità e resa elevata, grazie all'ottima tenuta del taglio.



BACCALÀ PREAFFETTATO AFFUMICATO

Il filetto di merluzzo della specie Gadus Morhua ben pulito viene salato a mano e sottoposto ad un processo di leggera affumicatura a legna. La cura nella selezione della materia prima e nella lavorazione permette di ottenere un trancio di consistenza morbida e compatta con colorazione e gusto tipici del prodotto affumicato.

Il filetto preaffettato e interfogliato garantisce praticità per originali antipasti e sfiziosi piatti unici.



FILETTO DI MARLIN AFFUMICATO

Un pesce noto per la sua combattività e che si denota per il sapore originale, particolarmente valorizzato grazie alla nostra speciale ricetta. Facile da proporre in numerosi e coraggiosi abbinamenti con verdura, frutta, erbe aromatiche e dare massimo sfogo alla propria creatività. Una soluzione pensata per stupire i propri ospiti ad ogni assaggio.



SALMONE AFFUMICATO PREAFFETTATO



Filetto di salmone norvegese affumicato e preaffettato. Ottenuto dalla lavorazione di pesce fresco, filettato, deliscato e ben pulito da pelli e parti di grasso. Il sapore è dolce e l'affumicatura delicata. L'asciugatura, eseguita in celle con umidità e temperatura controllate, la salatura, eseguita a mano e l'affumicatura a legna, fanno di questo salmone un prodotto di alta qualità. Il filetto è preaffettato e confezionato sottovuoto, per realizzare carpacci e antipasti di pesce.



RITAGLI DI SALMONE



Salmone affumicato pretagliato. Salmone norvegese salato a mano e affumicato in modo naturale, con legno di faggio, tagliato a cubetti e listarelle dello spessore di circa 1 cm. Il sapore piacevolmente affumicato, la consistenza delicata e carnosa e il pratico taglio, rendono questo prodotto ideale per creare piatti di tendenza come i poke bowls con verdure, legumi, semi e frutta, per arricchire insalate miste di ogni genere anche con pasta e riso, per preparare gustose tartare e antipasti.



BACCALÀ SURGELATO A TRANCI



CUORE DI BACCALÀ SURGELATO



Crudo di Parma

confezione	sottovuoto
cod.art. ean	D001/757081
peso medio (+/- 15%)	kg 8~
u.tà x cartone	2 x 1pz



Crudo Nazionale



Crudo Stagionato Addobbo



Crudo Mattonella



SPECK



Lardo Salato



Bacon Doppio Strato





Capocollo



**Pancetta
Campagnola**



**Pancetta tesa
affumicata**



Guanciale

Fresco



Salame Ungherese



Salame Napoli



Salame Milano

Fresco



Schiacciata



Ventricina



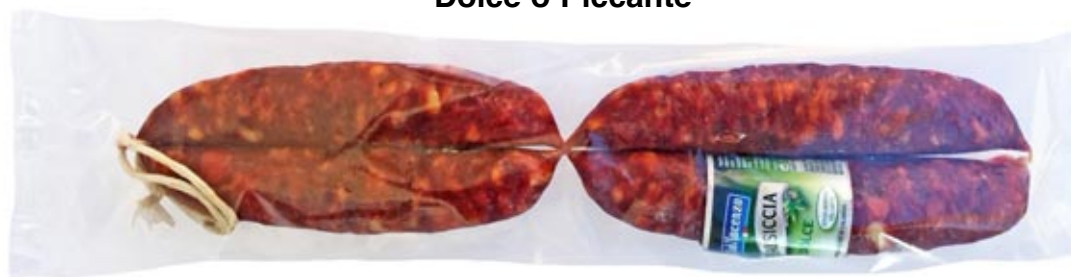
**Sopressata
Calabrese**

Fresco

**Salsiccia Stagionata
Calabra**



**Salsiccia Catenella Calabra
Dolce o Piccante**



BRESAOLA



Mortadella con Pistacchio













CACIOCAVALLO DI CAMIGLIATELLO



Il "Caciocavallo di Camigliatello" così chiamato per le sue antiche origini legate all'altopiano della Sila, è un formaggio di forma conica. Si presenta con crosta sottile e di colore giallo paglierino, con una pasta compatta e omogenea. Dal gusto caratteristico, è indicato per la dieta dei bambini e degli anziani visto l'alto valore nutritivo. Consumato fresco per arricchire le vostre insalate miste, sulla piastra o fritto è divenuto nel tempo protagonista della tavola nella dieta mediterranea.

RICOTTA AFFUMICATA



Tipicamente calabrese, la ricotta affumicata è prodotta dal siero proveniente dalla lavorazione di latte vaccino o caprino. A tavola può essere servita accanto a verdure crude o cotte, mentre grattugata conferisce ai primi piatti un sapore deciso e inconfondibile.

Provola Dolce



Scamorza Affumicata di Camigliatello



PECORINO CROTONESE D.O.P.



PECORINO CALABRESE



Fresco





**FORMAGGIO BIANCO
FRESCO**



**FORMAGGIO BIANCO
STAGIONATO**



FORMAGGIO ALLE NOCI



FORMAGGIO AL TARTUFO



FORMAGGIO AL PISTACCHIO



**FORMAGGIO AI
POMODORI SECCHI**



FORMAGGIO TUMMINARU SEMI-STAGIONATO E STAGIONATO

È il fiore all'occhiello della tradizione casearia siciliana, frutto di un'antica lavorazione e di una lenta stagionatura. La lenta e naturale stagionatura gli conferisce una consistenza e un sapore inimitabile, come vuole la tradizione. Il tumminaru è un simbolo dell'artigianalità e della tradizione casearia siciliana. Grazie al suo sapore intenso e alla sua consistenza unica, rappresenta un'autentica prelibatezza per gli amanti dei formaggi stagionati.



CASCAVADDU FRESCO SEMI-STAGIONATO STAGIONATO

È uno dei formaggi più antichi della Sicilia. Originariamente, veniva chiamato "cacio-cavallo" prende il nome dal tipico modo in cui si metteva a cavallo sull'asse la pasta del formaggio durante la lavorazione. La pasta è di colore giallo paglierino. Stagionato e semi-stagionato si abbina bene ai vini rossi, mentre il fresco si accompagna meglio ai vini bianchi.



Fresco



CHEDDAR PREAFFETTATO

Fresco





BRACIOLA DI MELANZANE SCHIACCIATA

Ingredienti: melanzana, pane, tonno, uova, olive, formaggio ovino, (latte), Prezzemolo, aglio, pepe nero, sale, olio di semi di girasole

SURG 0403 - 100 BRACIOLE DA GR 50

SURG 0404 - 50 BRACIOLE DA GR 100

SURG 6042 - 30 BRACIOLE DA GR 150



POLPETTA DI CARNE TONDA

Ingredienti: pane, trito bovino, trito suino, uova, grana padano (latte), pecorino (latte), prezzemolo, aglio, pepe nero, sale, olio semi di girasole.

SURG 0406 - 50 POLPETTE DA GR 100



POLPETTA DI CARNE SCHIACCIATA

Ingredienti: pane, trito bovino, trito suino, uova, grana padano (latte), pecorino (latte), prezzemolo, aglio, pepe nero, sale, olio semi di girasole.

SURG 0407 - 100 POLPETTE DA GR 50

SURG 0408 - 50 POLPETTE DA GR 100

SURG 6041 - 30 POLPETTE DA GR 150



CROCCHETTE DI PATATE MIGNON

Ingredienti: Farina di fiocchi di patata (fecola di patate, esaltatore di sapidità: glutammato monosodico; latte scremato in polvere, albume e tuorlo d'uovo in polvere, sale, aromi, emulsionante E471; stabilizzante: E450; spezie, antiossidanti: METABISOLFITO di sodio, E304; correttore di acidità: E330; estratti vegetali. Contiene SOLFITI, grana padano (latte), pecorino (latte) aromi naturali q.b.

SURG 0409 - 100 CROCCHETTE DA GR 50

SURG 6043 - 50 CROCCHETTE DA GR 100



POLPETTA DI CARNE BIS TONDA

Ingredienti: pane, trito bovino, trito suino, uova, grana padano (latte), pecorino (latte), prezzemolo, aglio, pepe nero, sale, olio semi di girasole.

SURG 6053 - GR 30 x 2 PZ



CROCCHETTA DI PATATA PROSCIUTTO E MOZZARELLA

DA FRIGGERE O PRONTO FORNO

GR 100 - BUSTA DA 2500 gr



CROCCHETTA DI PATATA ALLA 'NDUJA CALABRESE

DA FRIGGERE O PRONTO FORNO

GR 100 - BUSTA DA 2500 gr



CROCCHETTE DI PATATE CLASSICA

Da friggere o pronto forno

SURG 6016 - 78 CROCCHETTE DA GR 70
MIGNON

SURG 6017 - 5 KG di CROCCHETTE DA GR 30



Mozzarella in carrozza

Codice: MC 101

Peso: 140 g

Farcitura: prosciutto cotto e mozzarella

Cartone: 45 pezzi

Crostone

Codice: CRO 30

Peso: 150 g

Farcitura: prosciutto cotto ed edamer

Cartone: 30 pezzi

Quadrotto

Codice: MC 102

Peso: 40 g

Farcitura: prosciutto cotto e mozzarella

Cartone: 6 Kg



Metodo di preparazione

Friggere il prodotto ancora surgelato in abbondante olio caldo o in friggitrice a 180°.



Wurstel in camicia

Codice: WR 401

Peso: 140/150 g

Farcitura: wurstel

Cartone: 40 pezzi

Pizzetta mignon

Codice: PM 503

Grammatura: 22 g

Farcitura: pomodoro e mozzarella

Cartone: 4 Kg



Metodo di preparazione

CF 101 - WR 401 Scongela il prodotto per circa 15 minuti e riscaldare.

RA 301 Disporre il prodotto sulla teglia, scongelare per circa 20 minuti e infornare a 180° per 20 minuti.

Per un miglior risultato si consiglia di spennellare con uovo.



ARANCINO MIGNON ALLA 'NDUJA

Da friggere o pronto forno

SURG 6018

5 KG di ARANCINI DA GR 30



ARANCINO MIGNON AL SUGO

Da friggere o pronto forno

SURG 6019

5 KG di ARANCINI DA GR 30



ARANCINO A PERA CLASSICO

Da friggere o pronto forno

GR 200 - BUSTA DA GR 2500



ARANCINO CON RIPIENO AI FUNGHI PORCINI

Da friggere o pronto forno

GR 200 - BUSTA DA GR 2500



POLPETTE DI BACCALA' MIGNON

Da friggere

GR.1000 X 5 BUSTE

ARANCINI PALERMITANI



ARANCINA PROSCIUTTO E MOZZARELLA

Da friggere o pronto forno
30 ARANCINE DA GR 200



ARANCINA CARNE

Da friggere o pronto forno
30 ARANCINE DA GR 200



ARANCINA “NORMA”

Da friggere o pronto forno
30 ARANCINE DA GR 200



ARANCINA SPINACI

Da friggere o pronto forno
30 ARANCINE DA GR 200

Sapori di Napoli



PRONTO FORNO

Suppli

alla romana

Impasto di riso con ripieno di pomodoro e mozzarella

180° - 8/12 min

450 W - 2 min

180° - 6 min

SUPPLI ALLA ROMANA

CATERING
Grande

Gr Pezzo
90/100

Sfornami
Cod. PF293

Friggimi
Cod. PF292



PRONTO FORNO

Frittelle

al sapore di mare

Frittelle di pasta lievitata con alghe di mare

180° - 6 min

450 W - 1 min

180° - 3 min

FRITTELLE AL SAPORE DI MARE

CATERING
Mignon
RETAIL
Mignon

Gr Pezzo
15/20
Gr Pezzo
15/20

Sfornami
Cod. PF48
Sfornami
Cod. PF325

Friggimi
-
Friggimi
-



PRONTO FORNO

Frittelle

Pettole

Frittelle di pasta lievitata

180° - 6 min

450 W - 1 min

180° - 3 min

FRITTELLE (PETTOLE)

CATERING
Mignon

Gr Pezzo
15/20

Sfornami
Cod. PF274

Friggimi
-





PRONTO FORNO

Delizie al formaggio

Impasto di patate con ripieno di gorgonzola, formaggio grattugiato e mozzarella

 180° - 6 min

 450 W - 2 min

 180° - 5 min

DELIZIE AL FORMAGGIO

CATERING	Gr Pezzo	Sfornami	Friggimi
Mignon	20/30	Cod. PF40	-



PRONTO FORNO

Bocconcini di filetto di baccalà

Filetti di baccalà avvolti da una croccante pastella

 200° - 8 min

 450 W - 2 min

 180° - 8 min

BOCCONCINI DI FILETTO DI BACCALÀ

CATERING	Gr Pezzo	Sfornami	Friggimi
Mignon	20/30	Cod. PF158	-
RETAIL	Gr Pezzo	Sfornami	Friggimi
Mignon	20/30	Cod. PF328	-



PRONTO FORNO

Frittatina al ragù

Frittatina di spaghetti con ripieno di ragù e formaggio

 180° - 8/12 min

 450 W - 2 min

 180° - 5/7 min

FRITTATINA AL RAGÙ

CATERING	Gr Pezzo	Sfornami	Friggimi
Extra	120/130	Cod. PF45	Cod. PF47
Medio	60/70	Cod. PF50	Cod. PF51
Mignon	20/30	Cod. PF53	Cod. PF52
RETAIL	Gr Pezzo	Sfornami	Friggimi
Medio	50	Cod. PFR333	-



PESO
UNITARIO
28 G
Weight
per piece

PANZEROTTINI MOZZARELLA E POMODORO 900 gr x 4 PRONTO FORNO



Descrizione del prodotto

Panzerottini già fritti e pronti per il forno, ideali per uno snack veloce o un aperitivo sfizioso.

28 gr. di bontà ripiena di mozzarella filante e pomodoro.

Preparazione del prodotto

In forno tradizionale, riscalda i panzerottini per 5 minuti a 180° dopo averli scongelati. In microonde riscalda i panzerottini per circa 2 minuti, senza scongelarli.



PESO
UNITARIO
26 G
Weight
per piece

RUSTICI MISTI CARNE, SPINACI, PROSCIUTTO WURSTEL 1 KG x 6 PRONTO FORNO



Descrizione del prodotto

Deliziosi stuzzichini dai ripieni assortiti. Diversi nella forma, sempre sfiziosi nel gusto, sono preparati con una speciale pasta sfoglia leggera e friabile, senza grassi idrogenati.

Preparazione del prodotto

Scongela il prodotto per circa un'ora a temperatura ambiente. Disponi i rustici in una teglia, spennella con un uovo intero sbattuto e cuoci in forno preriscaldato a 220° per circa 20 minuti.



OLIVE ALL'ASCOLANA

OLIVE VERDI DENOCCIOLATE, RIPIENE CON UN TENERO CUORE DI CARNE, MORTADELLA E FORMAGGIO, PREPARATE SECONDO LA RICETTA TRADIZIONALE.



MOZZARELLINE

RAFFINATI BOCCONCINI DI MOZZARELLA, ROTOLATI IN UNA CROCCANTE PANATURA.



ALICI PANATE AL VOLO

GUSTOSI FILETTI DI ALICI PANATE, PREFRITTI E SURGELATI. PRONTE IN POCHI MINUTI DI FORNO, PER UNA COTTURA LEGGERA E FRAGRANTE, LE ALICI PANATE SONO OTTIME COME ANTIPASTO O SECONDO PIATTO.



FILETTI DI BACCALÀ IN PASTELLA

I MIGLIORI "TAGLI" DI PESCE SONO AVVOLTI DA UNA GUSTOSA PASTELLA, A BASE DI FARINA DI GRANO TENERO, E INSAPORITI CON SALE E LIEVITI NATURALI.



TRIS VERDURE MISTE PASTELLATE

UN MIX DI VEGETALI CHE STIMOLA L'APPETITO E SODDISFA IL PALATO GRAZIE A UNA CROCCANTEZZA UNICA E AL SAPORE GENUINO DELLE MATERIE PRIME D'ECCELLENZA, RIGOROSAMENTE SELEZIONATE E ACQUISTATE DAI MIGLIORI PRODUTTORI LOCALI, UTILIZZATE OGNI GIORNO PER PREPARARE LE NOSTRE VERDURE MISTE (MELANZANE, ZUCCHINE, PEPERONI, CARCIOFI, CAVOLFIORE E ALTRI PRODOTTI DI STAGIONE).



FIORI DI ZUCCA PASTELLATI

PREPARATI UTILIZZANDO SOLO FIORI DI ZUCCA FRESCHI, SONO AVVOLTI DA UNA SOFFICE PASTELLA, REALIZZATA CON LIEVITI NATURALI. RICHIESTISSIMA LA DELIZIOSA VERSIONE PROSCIUTTO COTTO E MOZZARELLA.



AVIKO SUPER CRUCH FRIES 9.5mm



POMMES FRITES



POMMES FRITES STEAK HOUSE



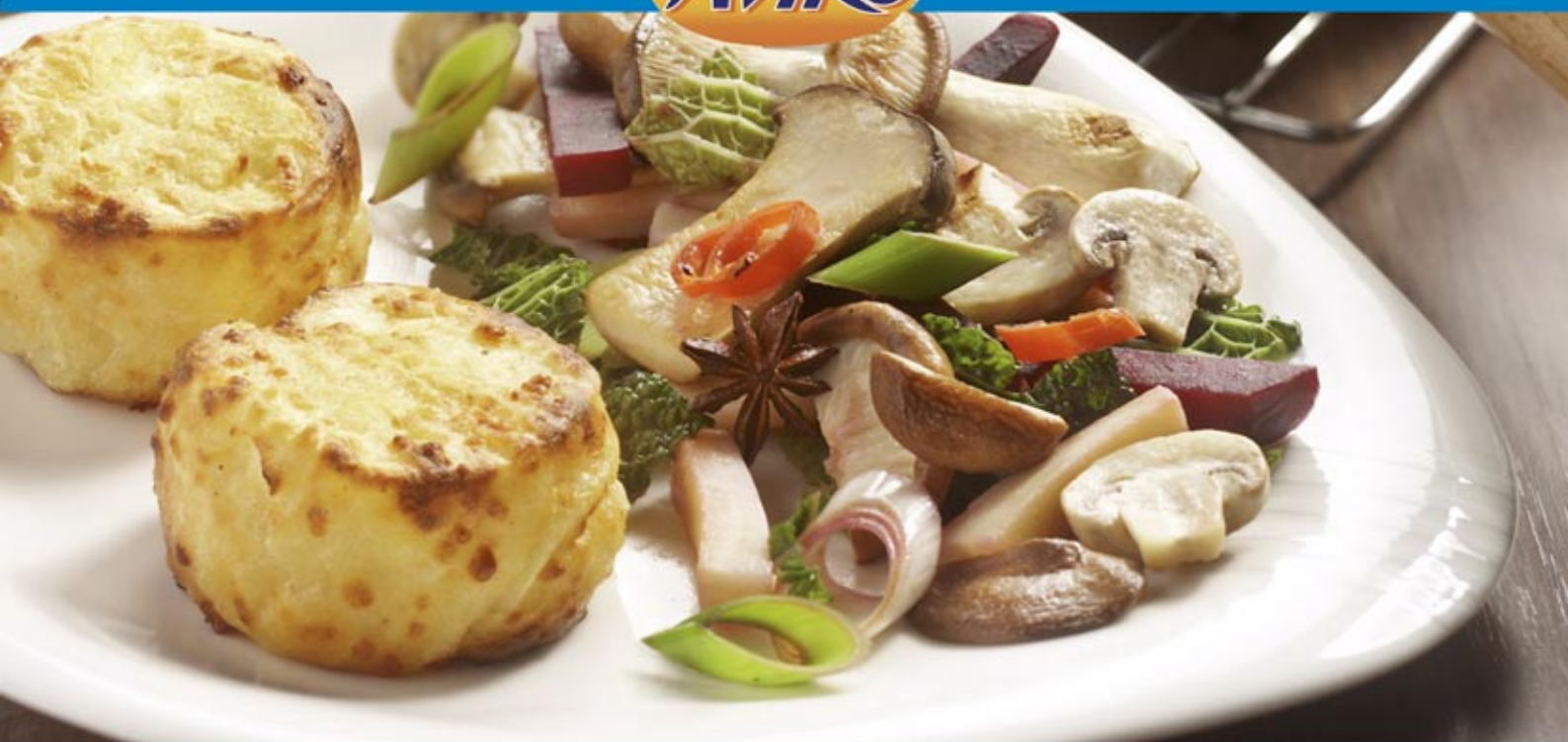


JACKET WEDGES



BREADED ONION RINGS





**Mini Gratin
Asparagi e Parmigiano**



Il Sottozero

Verdure Surgelate
Rosticceria
Pasta Fresca
Carne
Pane





FUNGHI

PRIMIZIE DEL BOSCO
DAL SAPORE INTENSO



Champignon a fette

Funghi misti con 10% funghi porcini

Funghi misti

Funghi misti con champignon

Funghi misti con salsa

Porcini interi

Porcini a fette

Porcini a cubetti

Fette di porcini panate

Chiodini spontanei





**FUNGHI PORCINI CONGELATI
LAMELLARI 2°
IN BUSTA DA GR.1000**



**FUNGHI PORCINI CONGELATI
INTERI QUALITÀ 2°
IN BUSTA DA GR.1000**



**FUNGHI MISTI CONGELATI
CON PORCINI
IN BUSTA DA GR.1000**



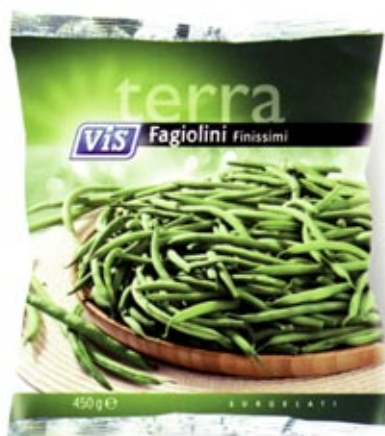
I Sottozero

Verdure Surgelate



I Sottozero

Verdure Surgelate



I Sottozero

Verdure Surgelate



I Sottozero

Verdure Surgelate



I Sottozero

Verdure Surgelate





SALSICCIA SBRICCIOLATA
SENZA BUDELLO DI PURO SUINO
IDEALE PER FARCIRE PANINI E PIZZE





Salsiccia Suino Calabrese
Gr 100 x 50 pz - Kg 5,00



Torcinelli di Ovino
Gr 40 x 60 pz - Kg 2,5



Arrosticini di Suino
Gr 20 x 250 pz - Kg 5,5



Involtini per Ragù Scottona
Gr 120 x 20 pz - Kg 2,5



Bombette di suino
Gr 150 x 35 pz - Kg 5,25



Hamburger Pollo e Tacchino
Gr 100 x 60 pz - Kg 6,00



Bombette di pancetta di suino
Gr 150 x 35 pz - Kg 5,25



PULLED PORK

COTTURA A BASSA TEMPERATURA CBT SENZA CONSERVANTI



COD	DESCRIZIONE PRODOTTO	PESO CONF	N° CONF. PER CART.	N° CARTONI PER PALLET	SHELF LIFE
601	PULLED PORK	250 g	6	100	25 gg

POLPETTA BOVINO



POLPETTA BOVINO

La Polpetta è un prodotto estremamente trasversale nell'utilizzo, d sola fritta o nel sugo o nei piatti di vostra invenzione. Pronta per essere cotta direttamente da gelo.



POLPETTE AL SUGO CON PISELLI

COTTURA A BASSA TEMPERATURA CBT SENZA CONSERVANTI



COD	DESCRIZIONE PRODOTTO	PESO CONF	N° CONF. PER CART.	N° CARTONI PER PALLET	SHELF LIFE
602	POLPETTE AL SUGO CON PISELLI	250 g	6	100	25 gg

TRIPPA IN UMIDO ALLA GENOVESE CON PATATE

COTTURA A BASSA TEMPERATURA CBT SENZA CONSERVANTI



COD	DESCRIZIONE PRODOTTO	PESO CONF	N° CONF. PER CART.	N° CARTONI PER PALLET	SHELF LIFE
600	TRIPPA IN UMIDO ALLA GENOVESE CON PATATE	250 g	6	100	25 gg



HAMBURGER DI SCOTTONA

E' una carne molto magra e giovane, caratterizzata da tessuti maturi ma ancora non sottoposti a sforzi, fattore che contribuisce alla sua tipica tenerezza. La Scottona è la femmina di bovino di età compresa tra i 18 e i 24 mesi che non ha mai partorito. La giovane femmina di bovino viene anche chiamata "manza" o "giovenca". La carne di femmina è sempre più morbida rispetto a quella del sesso opposto, la tenerezza della Scottona è davvero eccellente. La DALF ne ha fatto un hamburger di una tenerezza sconvolgente e un sapore sublime utilizzando, come sempre solo muscoli interi per una esperienza di gusto inconfondibile.

Lo produciamo nei formati e del peso più adatto alle vostre esigenze.

CARNE MIN. 91%



HAMBURGER DI CHIANINA

Questo Hamburger è realizzato con sola carne pregiata di muscoli interi di Chianina, è un prodotto ideale da consumarsi al piatto.

La carne di Chianina è di altissima qualità per le sue proprietà nutritive, infatti è magra, nutriente e fortificante.

Si distingue perché gustosa e succulenta, di color rosso chiaro con fibre tenere. E' la razza bovina ritenuta come eccellenza del Made in Italy.

Lo produciamo nei formati e del peso più adatto alle vostre esigenze.

CARNE MIN. 91%



HAMBURGER DI BOVINO

Prodotto realizzato utilizzando le parti magre e denervate del Bovino Adulto, sapientemente lavorato per avere un prodotto adatto alle precotture e direttamente da gelo, rimanendo sempre morbido e succulento. Studiata nella percentuale di carne per ottenere un ottimo rapporto Qualità/Prezzo.

CARNE MIN. 75%





CHEESCAKE CARAMEL



CHEESCAKE NEW YORK



TORTA SAKER



TORTA DI MANDORLE



TORTA FRAGOLE



TORTA AI FRUTTI DI BOSCO



TORTA DELLA NONNA



TORTA DEL NONNO



TORTA TARTUFATA BIANCA



TORTA TARTUFATA SCURA



TORTA ALLE MELE



TORTA LIMONE MERINGA

TORTE ■ MONOPORZIONI ■ TRANCI ■ GELATI



SOUFFLE' CIOCCOLATO E CAMELLO AL BURRO SALATO



SOUFFLE' AL CIOCCOLATO



SOUFFLE' AL CIOCCOLATO E PISTACCHIO



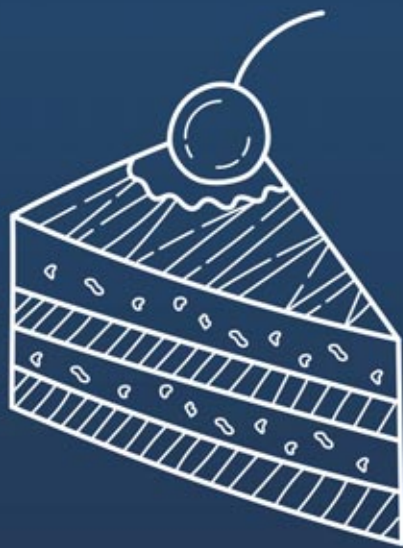
MINI TIRAMISU' AL MASCARPONE



il Calabrese®

I NOSTRI DESSERT

TRADIZIONE E QUALITÀ SI INCONTRANO
NEI NOSTRI PRODOTTI ARTIGIANALI.
SAPORE AUTENTICO, RADICI SOLIDE



05



DON STEFANO

Semifreddo al gusto di zuppa inglese e pistacchio di Bronte ricoperto con cioccolato al pistacchio, granella di pistacchio e pan di spagna



DON LINO

Semifreddo a base di cremosa mousse al Limone Biologico di Calabria, ricoperto con cioccolato al profumo di Limone, adagiato su un biscotto di crumble, decorato con scorze di Limone del "Vecchio Casale"



DON TOTO'

Semifreddo a base di cremosa mousse al Bergamotto biologico di Calabria, ricoperto con cioccolato al profumo di Bergamotto, adagiato su un biscotto di crumble, ricoperto con cioccolato al Limone e Bergamotto



SOLE MARE

Semifreddo a base di cremosa mousse e gelato ai fichi di Calabria e noci di Sorrento, adagiato su un biscotto croccante di crumble e ricoperto con glassa di fichi





PERLA NERA

Tortino Semifreddo con cioccolato e pere, impreziosito da una base di biscotto croccante crumble, e ricoperto con cioccolato di Modica IGP



CHEESCAKE FORESTA NERA

Semifreddo di cremosa mousse al profumo di amarene, decorato con una crema variegata di biscotto allo cherry il tutto avvolto da una spolverata di biscotto crumble al cioccolato



TIRAMISU'

Cremoso Semifreddo di savoiardi, avvolti di profumatissima crema pasticcera, abbinata ad una crema di gelato e spolverata con una nuvola di burro di cacao



CHEESCAKE PRINCIPESSA

Semifreddo, di crema ai profumi di frutti di bosco e cuore di cioccolato, con aggiunta di crema al limoncello 05 "Don Lino" e spolverata con granella di crumble



I nostri prodotti sono rigorosamente fatti a mano da maestri gelatieri calabresi



BONITO

Semifreddo alla crema di Nocciola di Piemonte IGP, variegato con wafer croccante, ricoperto da cioccolato alla nocciola



HAPPY FRIENDS

Semifreddo al cioccolato bianco adagiato su un biscotto di crumble, e ricoperto con variegato di cioccolato al latte



CARAMELLOSO

Semifreddo con una mousse di cream caramel, ripieno di gianduia Messina e nocciola Montalbano, adagiato su un biscotto croccante di crumble ricoperto da una deliziosa glassa al caramello



DON LOLLO

Semifreddo con mousse di cioccolato al latte, cuore croccante, ricoperto con cioccolato di Modica IGP



I nostri prodotti sono rigorosamente fatti a mano da maestri gelatieri calabresi



Peso: 490 gr
Resa per confezione:
48 porzioni
Pezzi per confezione: 6

PREPARATO PER TIRAMISÙ CARTE D'OR

Preparato in polvere per Crema di Tiramisù con ricetta con mascarpone, certificata senza glutine.



• I PUNTI DI FORZA

1. Preparazione a freddo: semplice e veloce
2. Affidabile: risultato garantito
3. Versatile e personalizzabile



IDEALE PER: realizzare il classico tiramisù della tradizione italiana. Si adatta a molteplici personalizzazioni e varianti.



PERFETTO PER:
TIRAMISÙ



Peso: 516 gr
Resa per confezione:
30 porzioni
Pezzi per confezione: 6

PREPARATO PER CREMA CATALANA CARTE D'OR

Preparato in polvere per Crema Catalana preparata a freddo in pochi minuti, con alta resa e basso food cost, certificata senza glutine.



• I PUNTI DI FORZA

1. Preparazione a freddo: semplice e veloce
2. Affidabile: risultato garantito
3. Versatile e personalizzabile



IDEALE PER: realizzare la classica crema catalana, come da ricetta spagnola. Si adatta a molteplici personalizzazioni e varianti.



PERFETTO PER:
CREMA CATALANA



Peso: 520 gr
Resa per confezione:
48 porzioni
Pezzi per confezione: 6

PREPARATO PER PANNA COTTA CARTE D'OR

Preparato in polvere per Panna Cotta pronto in pochi minuti, con alta resa e basso food cost, certificata senza glutine.



• I PUNTI DI FORZA

1. Preparazione a caldo: semplice e veloce
2. Affidabile: risultato garantito
3. Versatile e personalizzabile



IDEALE PER: realizzare la Panna Cotta, classico dessert della tradizione italiana. Si adatta a molteplici personalizzazioni e varianti.



PERFETTO PER:
PANNA COTTA



Peso: 1 kg
Resa per confezione:
60 porzioni
Pezzi per confezione: 6

PREPARATO PER BUDINO AL CIOCCOLATO CARTE D'OR

Preparato in polvere per Budino al Cioccolato Senza Glutine.



• I PUNTI DI FORZA

1. Senza Glutine
2. Risultato garantito
3. Stabile al servizio



IDEALE PER: budino al cioccolato, bonet al cioccolato.



PERFETTO PER:
BUDINO AL CIOCCOLATO



Peso: 800 gr
Resa per confezione:
60 porzioni
Pezzi per confezione: 6

PREPARATO PER BUDINO CREME CARAMEL CARTE D'OR

Preparato in polvere per Budino al Creme Caramel Senza Glutine.



• I PUNTI DI FORZA

1. Senza Glutine
2. Risultato garantito
3. Stabile al servizio



IDEALE PER: budino al creme caramel.



PERFETTO PER:
CREME CARAMEL

Prima Colazione



il Calabrese[®]



La Prima Colazione

la tipica colazione all'italiana è composta da un prodotto da forno, una bevanda calda e un frutto.

È un menu particolarmente equilibrato perché fornisce circa 300-500 calorie, pari al 20-25% del fabbisogno quotidiano: vale a dire, proprio la quota che i nutrizionisti assegnano a un pasto del mattino sano e bilanciato. Inoltre, regala all'organismo tutta l'energia dei carboidrati semplici (zuccheri) e complessi (amidi), a cui si aggiungono le proteine di alta qualità del latte e le fibre, benefiche per l'intestino.





BEVANDE VEGETALI

OraSi

Bevanda di Riso

Il nostro riso nasce tra Ferrara e Ravenna, coltivato nella nostra azienda agricola e controllato rigorosamente in ogni fase della filiera ed è grazie a lui che la nostra bevanda di Riso OraSi è così buona, dolce e delicata.



BEVANDE VEGETALI

Bevanda di Mandorla senza zuccheri

La Mandorla OraSi è senza zuccheri e OGM, prodotta con mandorle 100% italiane provenienti solo da Puglia, Sicilia e Calabria, coltivate nel pieno rispetto dell'ambiente.



BEVANDE VEGETALI

Bevanda di Soia senza zuccheri

Succede tutto tra i campi verdi di Ferrara e la nostra azienda agricola di Ravenna: una filiera corta e certificata per una soia 100% italiana e a ridotto impatto ambientale. La bevanda di Soia OraSi è priva di lattosio e glutine, senza zuccheri e no OGM.



★ CATERING ★



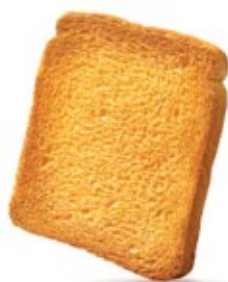
KIT COLAZIONE PER CELIACI



710g

- ✓ 6 Pz Fette Biscottate gr. 150 (6Pz x 25g)
*Shelf Life **9 mesi**
- ✓ 4 Pz Corn Flak gr. 100 (4Pz x 25g)
*Shelf Life **12 mesi**
- ✓ 4 Pz Biscotti gr. 160 (4Pz x 40g)
*Shelf Life **12 mesi**
- ✓ 4 Pz Panfette gr. 300 (4Pz x 75g)
*Shelf Life **6 mesi**





**FETTE DORATE
BIFETTE
100 PZ X CARTONE**



**LE INTEGRALI
BIFETTE
100 PZ X CARTONE**



**PANCARRE'
430 GR X 15 PZ**

**PEANUT
GNAM**

SENZA GLUTINE
NATURALMENTE
RICCO DI PROTEINE

GLUTEN FREE
NATURALLY
HIGH IN PROTEIN



**PEANUT GNAM
SQUEEZE 300G X 6 PZ**

**PASTA DI ARACHIDI, SENZA SALE
E SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI
INGREDIENTI: ARACHIDI TOSTATE 100%**

**SENZA GLUTINE E NATURALMENTE
RICCO DI PROTEINE**





180 PZ X 15 GR



120 PZ X 15 GR



**FROLLINBIANCO
2 BISCOTTI
200 PZ X CARTONE**



**FROLLINCACAO
2 BISCOTTI
200 PZ X CARTONE**



**FROLLINMIELE
2 BISCOTTI
200 PZ X CARTONE**



**MIELE
20 GR X 100 PZ**



**CONFETTURA ARANCIA
25 GR X 120 PZ**



**CONFETTURA PRUGNA
25 GR X 120 PZ**



**CONFETTURA FRAGOLA
25 GR X 120 PZ**



**CONFETTURA ALBICOCCA
25 GR X 120 PZ**



**CONFETTURA CILIEGIA
25 GR X 120 PZ**



Monoporzioni

25 g CRACKER DI RISO
MONOPORZIONE

16 g GALLETTE DI RISO
MONOPORZIONE

Riso

Riso e Mais



CONFEZIONE DA 20 FILTRI IN 5 VARIETÀ

LEMON SCENTED TEA

TÈ NERO IMPREZIOSITO DAL BRIOSO AROMA DI LIMONE

ENGLISH BREAKFAST TEA

TÈ NERO CLASSICO DAL SAPORE FORTE E DECISO

EARL GREY TEA

MISCELA DI RAFFINATI TÈ NERI IMPREZIOSITI DAL PROFUMO DI BERGAMOTTO

PRINCE OF WALES TEA

TÈ NERO DAL SAPORE MORBIDO E DELICATO

AGRUMANCE TEA

TÈ NERO SAPIENTEMENTE ARRICCHITO DA UN MELANGE DI AGRUMI



Prima Colazione





DISPLAY ASSORTITO
35 monoporzioni assortite
in un comodo espositore.

Soluzione innovativa e pratica
per offrire la varietà
delle monoporzioni Kellogg's.

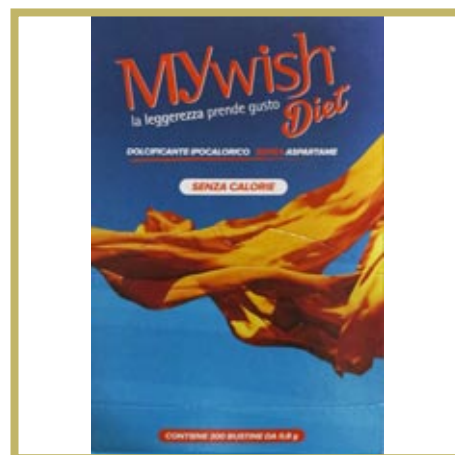
Prima Colazione



ORZO



CAFFÈ AL GINSENG



DOLCIFICANTE



PICKWICK ENGLISH



DOLCIFICANTE



THE LIPTON CLASSICO



ENGLISH TEA



THE VERDE



CAMOMILLA

PRIMA COLAZIONE



PISTACCHIO



BIANCA



GOLD



MIELE MILLEFIORI
SECCHIELLO
DA 5KG

• LE CONFETTURE EXTRA •

RICAMATE A MANO

AGRITURISMO
don Lollo

Kiwi
Kiwi e Mela
Arance
Kiwi Arance e Zenzero
More e Mele
Cachi e Uva
Cachi
Pomodoro
Zucchine
Peperoni
Cipolla
Peperoncino



Prima Colazione

ALBICOCCHIE ALLO SCIROPPO



ANANAS ALLO SCIROPPO



PRUGNE ALLO SCIROPPO



PERE WILLIAMS ALLO SCIROPPO



Prima Colazione



MELE A FETTE



PESCHE ALLO SCIROPPO



MACEDONIA ALLO SCIROPPO



MACEDONIA RUSTICA A PEZZETTONI



ZUEGG

DAL 1890



PESCA



ACE



PERA



**MIRTILLO
NERO**



FRAGOLA



ALBICOCCA



COCCO



100% ANANAS



POMODORO



MELOGRANO



**100% ARANCIA
MORBIDA**



**LIMONE
E ZENZERO**



**ARANCIA
ROSSA
SANGUINELLO**



**PESCA
E MANGO**



POMPELMO



**100% NATURALE
ANANAS
1 LT**



**100% NATURALE
ARANCIA
1 LT**



**100% NATURALE
ARANCIA ROSSA
1 LT**



**100% NATURALE
ACE
1 LT**



SUCCO DI BERGAMOTTO SENZA ZUCCHERO

Succo di Bergamotto senza zucchero: La spremuta di Bergamotto è un concentrato di antiossidanti, minerali e vitamine che producono un'azione benefica sull'organismo riducendo il colesterolo e abbassando i livelli di glucosio nel Sangue.



SUCCO DI MELAGRANA

La melagrana è un alimento ricco di vitamina C e fenoli dalla forte azione antiossidante, aiuta anche contro i problemi legati alla menopausa. Le proprietà del melograno più rinomate sono quelle antitumorali: grazie alla presenza di tannini e polifenoli, questo frutto svolge una potente azione contro i tumori, riducendo i radicali liberi.



SUCCO DI BERGAMOTTO SURGELATO

Il Succo di Bergamotto surgelato viene confezionato dopo un'accurata selezione del frutto, estraendo solo il succo di prima qualità «primo fiore», immediatamente abbattuto di temperatura senza alcuna aggiunta di conservanti o coloranti.



OLIO ESSENZIALE DI BERGAMOTTO PURO AL 100%

Si può utilizzare per aromatizzare dolci, tè o bibite.

HIGH TECH - Macchine Superautomatiche



BlueDot è il nuovo modello di macchina superautomatica consigliato per un consumo medio giornaliero di 75 tazze. Ideale per i segmenti Office Coffee Service e HoReCa, per soddisfare le esigenze di uffici, B&B, hotel, studi professionali e coffee shop

DEALE PER: Uffici, hotel di medie dimensioni

BENEFICI: Macchina flessibile per una perfetta personalizzazione delle bevande

PRODUZIONE MEDIA GIORNALIERA: 100 tazze

COLORI: Nero e bianco

TECHNICAL DATA

Dimensions (WxHxD)	368x585x550 mm
Weight	25 kg
Spout clearance	80 - 170 mm
Bean hoppers	Up to 2 x 0,6/1,2 kg
Instant canisters	Up to 3 x 0,7/1,5 l
Fresh milk system	Basic
Waste bucket capacity	70
Coffee boiler capacity	0,6 l

Steam boiler capacity	Thermoblock
Group capacity	7 ÷ 10 g (CARIbrew M) 9 ÷ 16 g (CARIbrew L)
Water connection	Mains or tank
User interface	6 buttons + 4,3" TFT screen
Voltage	100 V 50/60 Hz 120 V 50/60 Hz 220 - 240 V 50/60 Hz
Watts	1400 W ÷ 1700 W depending on version
Communication protocol	MDB
Versions*	ES; ES+FM; ES+FB; ES+FB+FM; ES+IN; ES+IN+FM



GOOD MORNING

I SOLUBILI PER LA PRIMA COLAZIONE

Una Linea completa di solubili per soddisfare tutte le esigenze .

Confezionate in un elegante cartone ,
in buste in triplice accoppiato per
mantenere il prodotto come appena
imbustato .



Bevanda al gusto di CIOCCOLATO
preparato solubile all'istante

Busta da 1000 gr.
cartone da 10 buste
cod 50095

Con 1000 gr.
si ottengono 6 litri circa di bevanda pronta



Latte scremato granulare PRO.MILK
preparato solubile all'istante

Busta da 500 gr.
cartone da 10 buste
cod 76012

Con 500 gr.
si ottengono 5,5 litri circa di bevanda pronta



CAFFE' SOLUBILE 100%
preparato solubile all'istante
a base di caffè' 100%

Busta da 500 gr.
cartone da 10 buste
cod 50083

Con 500 gr.
si ottengono 16,5 litri circa di bevanda pronta



CAFFE' SOLUBILE 70%
preparato solubile all'istante
con il 70% di caffè' e orzo,segale,cicoria

Busta da 500 gr.
cartone da 10 buste
cod 50084

Con 500 gr.
si ottengono 16,5 litri circa di bevanda pronta



ORZO SOLUBILE
preparato solubile all'istante

Busta da 500 gr.
cartone da 10 buste
cod 50072

Con 500 gr.
si ottengono 16,5 litri circa di bevanda pronta



Prima Colazione



Prima Colazione



SUCCHI CONCENTRATI BEVIDEA
TABELLA CONSUMI

* bicchieri = 150 ml
1 tanica succo concentrato = sviluppa 38,4 litri di bevanda pronta pari a 256 bicchieri

HOTEL camere	presenze giornaliere	consumo medio SUCCHI bicchieri*	pari a litri per giorno	pari a giorni per consumare 1 tanica/pet	consumo mensile TANICHE/PET	consumi a stagione (4 mesi) TANICHE/PET	consumi a stagione KG	numero DISTRIBUTORI necessari
30	60	45	6,75	5,689	5,3	21	127	1
50	100	75	11,25	3,413	8,8	35	211	1
60	120	90	13,5	2,844	10,5	42	253	1
70	140	105	15,75	2,438	12,3	49	295	1
80	160	120	18	2,133	14,1	56	338	1
90	180	135	20,25	1,899	15,8	63	380	1
100	200	150	22,5	1,707	17,6	70	422	1
120	240	180	27	1,422	21,1	84	506	2
150	300	230	34,5	1,113	27,0	108	647	2
VILLAGGI/ CAMPEGGI	500	600	90	0,427	70,3	281	1688	2
	750	900	135	0,284	105,5	422	2531	2
	1000	1200	180	0,213	140,6	563	3375	3
	1500	1800	270	0,142	210,9	844	5063	3



DATI TECNICI

Dimensioni: altezza 71cm, larghezza 28 cm, profondità 57 cm

Contenitori: 3

Capacità per contenitore: 4,5 kg di succo concentrato da cui si ottengono 28,8 litri di bevanda pronta pari a 192 bicchieri da 150 ml.

Tempo di erogazione: 5 secondi.

Bicchieri erogati/ora: 600 continuativi.

Può contenere 3 diversi gusti di succo concentrato, combinando i quali è possibile erogare fino a 6 tipi di succo diversi, oltre all'acqua fredda.

Ad esempio scegliendo di caricare i gusti: ARANCIA BIONDA, POMPELMO, ACE possiamo ottenere le seguenti combinazioni:

- | | |
|-------------------|-----------------------|
| 1. ARANCIA BIONDA | 5. POMPELMO |
| 2. ACE | 6. ARANCIA E POMPELMO |
| 3. ARANCIA E ACE | 7. POMPELMO E ACE |
| 4. TASTO LIBERO | 8. TASTO LIBERO |
| 9. ACQUA FREDDA | |

Apertura e caricamento frontale.

Tasto lavaggio e manutenzione semplice.





CONCENTRATI M&C FOOD

attenta scelta delle materie prime e alta qualità di lavorazione e produzione .
In un elegante e comodo cartone trovate 2 PET
In questa confezione il concentrato si conserva perfettamente
tappo a tenuta e con dosatore antigoccia e riflusso .



Conc. Succo Arancia Sanguinella

PET da 7 kg

il colore ed il profumo della terra di Sicilia .
Conosciuto ed apprezzato in tutto il mondo.

diluizione 1 di conc. 7 di acqua
sviluppo pari a 38,4 litri di bevanda pronta
pari a 256 bicchieri c.a. da 150 ml
cod EB350 conf PET cart. 2 PET



Conc. Succo Arancia Bionda

PET da 7 kg

con la miglior materia prima italiana viene prodotto il nostro succo concentrato dal colore e sapore naturale.

diluizione 1 di conc. 7 di acqua
sviluppo pari a 38,4 litri di bevanda pronta
pari a 256 bicchieri c.a. da 150 ml
cod EB351 conf PET cart. 2 PET



Conc. Succo Ananas

PET da 7 kg

Il profumo ed il gusto fresco di un frutto benefico per il benessere del nostro fisico.

diluizione 1 di conc. 7 di acqua
sviluppo pari a 38,4 litri di bevanda pronta
pari a 256 bicchieri c.a. da 150 ml
cod EB353 conf PET cart. 2 PET



Conc. Succo Pompelmo

PET da 7 kg

Il profumo e sapore deciso di questo agrume è inconfondibile. Disseta con il suo gusto amaro bilanciato.

diluizione 1 di conc. 7 di acqua
sviluppo pari a 38,4 litri di bevanda pronta
pari a 256 bicchieri c.a. da 150 ml
cod EB352 conf PET cart. 2 PET



Conc. Succo ACE

PET da 7 kg

Arancia Carota e Limone ormai entrato nelle abitudini del consumatore , un succo multivitaminico ed energetico.

diluizione 1 di conc. 7 di acqua
sviluppo pari a 38,4 litri di bevanda pronta
pari a 256 bicchieri c.a. da 150 ml
cod EB354 conf PET cart. 2 PET



Conc. Succo Arancia & Ortaggi

PET da 7 kg

nuovo accostamento per chi desidera un sapore deciso . Contiene ortaggi per aumentare il benessere del nostro fisico.

diluizione 1 di conc. 7 di acqua
sviluppo pari a 38,4 litri di bevanda pronta
pari a 256 bicchieri c.a. da 150 ml
cod EB355 conf PET cart. 2 PET

Granita



Dose di impiego:
Acqua lt. 1, FruttaQuick gr. 500.
Attendere 30 minuti prima di mantecare.



Gelateria e Pasticceria

I dolci e gelati, difficile trovare qualcuno che non li ami o che sappia resistere alla tentazione di assaggiarli.

Ultima portata di un pranzo o di una cena, intermezzo pomeridiano ma anche piacevole inizio di una giornata: le occasioni per degustarli sono molte.

Come molte sono le ricette di un piatto capace di soddisfare tutti i gusti e le età.

Semplici o complessi che siano, richiedono grande attenzione e cura del particolare in tutte le fasi della preparazione; materie prime di qualità ed ingredienti freschi combinati nel giusto dosaggio.



Gelateria e Pasticceria

CREMINI



- | | | |
|-----|--|-------------|
| 834 | GRAN CAPPUCCINO preparato in polvere
Di facile impiego da utilizzare nel granitore per ottenere una gustosa "crema al gusto cappuccino" Dose di impiego consigliata: Latte lt. 3 scremato, Panna gr 750, Gran Cappuccino gr. 1500. | 10 x 1,5 kg |
| 911 | GRAN CAFFÈ preparato in polvere
Di facile impiego da utilizzare nel granitore per ottenere una gustosa "crema al caffè freddo" Dose di impiego consigliata: Latte lt. 1, Gran Caffè gr. 500. Per esaltare il gusto si può aggiungere caffè espresso a discrezione. | 20 x 1 kg |
| 847 | GRAN YOGA 500 preparato in polvere
Prodotto con una nuova struttura per gelato classico e gelato soft al gusto yogurt. Dose di impiego: Latte lt.1, Gran Yoga 500 gr. 500. | 10 x 1,5 kg |
| 092 | BASE CREMINO preparato in polvere
Prodotto in polvere già zuccherato può essere utilizzato per ottenere un "Cremino" dolce e vellutato. Il gusto del "Cremino" può essere personalizzato (es. Pistacchio, Nocciole). Per arricchire il prodotto "Cremino" aggiungere del Latte fresco o della Panna. Dose di impiego: Base Cremino gr. 500, Latte intero o Acqua 1 lt., mescolare e versare nella macchina per il Cremino. | 20 x 1,5 kg |



UGOLINI MT1 MINI

Granitore a 1 vasca
art. **OMRG**

capacità vasca: 6 lt.
dimensioni: cm. 18x47x65
Peso: 22 Kg.

Gelateria e Pasticceria

TOPPING

Preparati semidensi al caramello.

Da impiegare per decorare il gelato, arricchire di gusto e di colori coppe, gelati in vaschetta, gelato dessert ecc. Presentati nei vari gusti e colori, hanno la caratteristica di rimanere ben ancorati sul gelato, e sottoposti a basse temperature, non solidificano.



AMARENA



CAFFÈ'



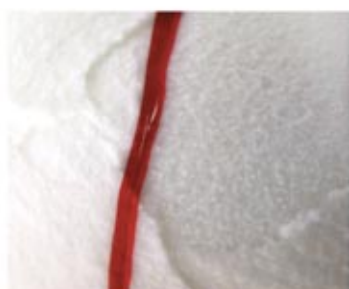
CARAMELLO



CIOCCOLATO



KIWI



FRAGOLA



FRUTTI DI BOSCO



FRUTTO SOMALO
BANANA



LIMONCELLO



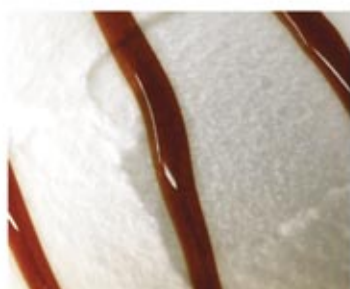
NOCCIOLA



SAMBUCA



SANGRIA



SEA SALT CREAM



WHISKY



Gelateria e Pasticceria

COPERTURE

Questi preparati hanno il pregio di solidificare in brevissimo tempo una volta a contatto con il gelato, formando così uno strato sottile, omogeneo e gustoso grazie ad ingredienti di primissima scelta. Caratterizzati da una consistenza semi densa vengono impiegati per decorare il gelato, le mousse, i semifreddi e i dessert in generale.



BIANCA



CIOCCO NERO



**GIALLA FRUTTO
SOMALO (Banana)**



GIALLA LIMONE



NERO MODICANO



NOCCIOLA



PANORMUS



**VERDE
PISTACCHIO**



ROSSA



Gelateria e Pasticceria **OTELLA**

Creme a base di finissimo cacao e nocciole, ideale per la preparazione del cremino in vaschetta, del gelato a strati, di ganache e di mousse. Ha il pregio di non gelare alle basse temperature e di essere estremamente versatile. Perfetta anche per la preparazione del gelato, una volta mantecata e servita in vaschetta senza ulteriori passaggi.



CLASSICA



BIANCA



FONDENTE



ROSA



MANDORLA



**MANDORLA
CROCK**



NOCCIOLA



ARACHIDE



Gelateria e Pasticceria **VARIEGATI**

I variegati rendono il tuo gelato sorprendente e la tua vetrina invitante. Scegli tra grandi classici e le novità del momento, tra variegati creme, variegati frutta, creme di nocciola, creme croccanti e cremini. Sorprendi i tuoi clienti e falli tornare da te.



**VARIEGATO AMBROGIO
CREMROSCE'**



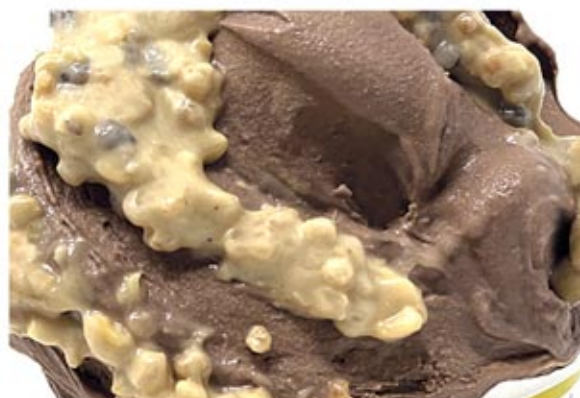
**VARIEGATO AMBROGIO
FONDENTE**



**VARIEGATO AMBROGIO
PISTACCHIO**



**VARIEGATO AMBROGIO
CHERRY**



**VARIEGATO AMBROGIO
BIANCO**

Gelateria e Pasticceria

ALTRI VARIEGATI

Linea di creme golose per farcire e guarnire il gelato arricchendolo di gusto. Si ottengono dalla lavorazione di ingredienti scelti come frutta, cioccolato, nocciole, mandorle o pistacchi. Sono pronte all'uso e hanno la particolare caratteristica di rimanere ben salde alla superficie del gelato, senza scioglierlo né alterarlo.



**STRACCIATELLA
GRANULARE**



**FANTA
SPECULOOS**



**FANTAFRUTTA
POMODORO & GINEPRO**



**BLACK
DRIPPING**



**GREEN
DRIPPING**



DULCE DI LATTE



**NOCCIOLA
PRALINATA**



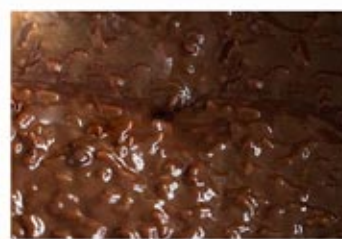
**PISTACCHIO
GOLOSO**



RISO BIANCO



**RISO BIANCO
PRALINATO**



RISO NERO



**UNICA PER
VARIEGARE**



WAFFEL GOLOSO



Gelateria e Pasticceria

FANTA E FANTAFRUTTA



**FANTA CRUMBLE
SPECULOOS**



**FANTA CRUMBLE
CANOLO**



**FANTA
BISCOTTINO**



**FANTA
BROWNIES**



**FANTA
CROCKELLA
BIANCA**



**FANTA
CROCKELLA
PISTACCHIO**



**FANTA
CROCKELLA
SCURA**



**FANTA
CRUMBLE**



**FANTA CRUMBLE
CIOCCOLATO**



**FANTA CRUMBLE
PISTACCHIO**



**FANTA CRUMBLE
ROSSO**



**FANTA NOCCIO
CROCK**



FANTA NOCCIOLA



**FANTAFRUTTA
ARANCIA**



**FANTAFRUTTA
ARANCIA**



**FANTAFRUTTA
FICHI**



**FANTAFRUTTA
FRUTTI DI BOSCO**



**FANTAFRUTTA
LAMPONE**



**FANTAFRUTTA
LIMONE**

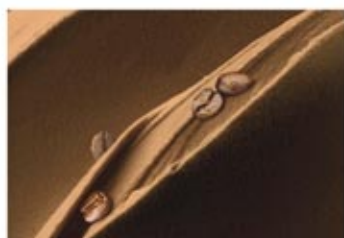


**FANTAFRUTTA
PISTACCHIO**

Gelateria e Pasticceria

PASTE CREMA

I semilavorati per gelateria nascono da una rigorosa selezione delle materie prime e vengono preparati secondo i più scrupolosi standard di sicurezza, nel pieno rispetto delle proprietà e della genuinità di ciascun ingrediente. Questa attenzione che permette ad ogni maestro gelaterie di lavorare in assoluta tranquillità, e proporre in vetrina un gustoso gelato di sicuro successo.



RINFORZO CAFFE'



**BACIO SCURO
DICS**



**BACIO BIANCO
DICS**



GELATO DI MARE



GIANDUYOTTO



LIQUIRIZIA



MENTA VERDE



FORTEMENTA



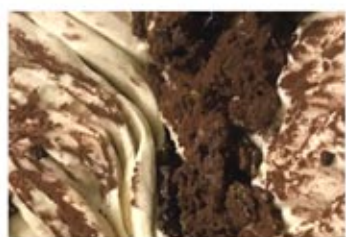
NOCCIOLA



SOLE



TARTUFONE



TIRAMISU



PISTACCHIO



ZUPPA INGLESE



CANDITI



Arancio a filetti

All'origine della canditura ci sono gli arabi che, grazie ai mercanti veneziani e genovesi, arrivò in Occidente. In Italia, diventano un ingrediente cardine di alcuni dei dolci più famosi della tradizione culinaria: tra questi, il panettone milanese e la cassata siciliana.

Codice	Confezione	Peso netto	Pezzi per imballo
ARFVASO0900PAV	Vaso	g.900	6



Arancio a scorze

All'origine della canditura ci sono gli arabi che, grazie ai mercanti veneziani e genovesi, arrivò in Occidente. In Italia, diventano un ingrediente cardine di alcuni dei dolci più famosi della tradizione culinaria: tra questi, il panettone milanese e la cassata siciliana.

Codice	Confezione	Peso netto	Pezzi per imballo
ARQVASO0900PAV	Vaso	g.900	6



Arancio cubetti

All'origine della canditura ci sono gli arabi che, grazie ai mercanti veneziani e genovesi, arrivò in Occidente. In Italia, diventano un ingrediente cardine di alcuni dei dolci più famosi della tradizione culinaria: tra questi, il panettone milanese e la cassata siciliana.

Codice	Confezione	Peso netto	Pezzi per imballo
ARCVASO0900PAV	Vaso	g.900	6



DECORAZIONI PER DOLCI



Cioccolato Scaglie

Tra i decori per dolci più ghiotti è fatto di cioccolato fondente i cui ingredienti sono burro di cacao, zucchero, cacao, sale.

Codice	Confezione	Peso netto	Pezzi per imballo
SCCSACC1000PAV	Busta	kg. 1	10



Cioccolato Dischi Avorio

Tra i decori per dolci più ghiotti è fatto di cioccolato bianco i cui ingredienti sono burro di cacao, zucchero, derivati solidi del latte.

Codice	Confezione	Peso netto	Pezzi per imballo
DIASACC5000PAV	Busta	kg. 5	4



Cioccolato Dischi Fondenti

Tra i decori per dolci più ghiotti è fatto di cioccolato fondente i cui ingredienti sono burro di cacao, zucchero, cacao, sale.

Codice	Confezione	Peso netto	Pezzi per imballo
DIFSACC1000PAV	Busta	kg. 1	10



Cioccolato Gocce

Tra i decori per dolci più ghiotti è fatto di cioccolato fondente i cui ingredienti sono burro di cacao, zucchero, cacao, sale.

Codice	Confezione	Peso netto	Pezzi per imballo
GOCSACC1000PAV	Busta	kg. 1	10



CIOQUICK FONDENTE

Gelato al cioccolato extra fondente



2400 gr. ACQUA CALDA
1 BUSTA CIOQUICK
700 gr. GOCCINE DI CIOCCOLATO

Sciogliere bene il Cioquick nell'acqua, poi mantecare. Se il freddo della vetrina supera - 12°C aggiungere gr. 100 di destrosio.

Gelato al cioccolato fondente



2400 gr. ACQUA CALDA
1 BUSTA CIOQUICK

Sciogliere bene il Cioquick nell'acqua, poi mantecare. Se il freddo della vetrina supera - 12°C aggiungere gr. 100 di destrosio.

Gelato al cioccolato al latte



2400 gr. LATTE 65°
1 BUSTA CIOQUICK

Sciogliere bene il Cioquick nel latte, mixare bene il tutto, poi mantecare. Se il freddo della vetrina supera - 12°C, aggiungere gr. 100 di destrosio.

Ciocolata calda



4 kg. LATTE
1 BUSTA CIOQUICK

Sciogliere bene il Cioquick nel latte, mixare il tutto nella cioccolatiera, portare a 90°C per 5 minuti quindi per il mantenimento, portare il timer a 60°C.

Granita al cioccolato



4 kg. ACQUA CALDA
1 BUSTA CIOQUICK
200 gr. DI ZUCCHERO

Sciogliere bene il Cioquick nell'acqua, fare raffreddare, poi gelare nel mantecatore o nel granitore. Per i golosi, servire con panna montata.

Bevanda al cioccolato



5 kg. ACQUA CALDA
1 BUSTA CIOQUICK

Sciogliere bene il Cioquick nell'acqua, poi mantecare. Se il freddo della vetrina supera - 12°C aggiungere gr. 70 di destrosio.



CIOQUICK BIANCO

Gelato al cioccolato bianco



2800 gr. ACQUA CALDA
1 BUSTA CIOQUICK

Sciogliere bene il Cioquick nell'acqua, poi mantecare. Se il freddo della vetrina supera - 12°C aggiungere gr. 70 di destrosio.

Gelato al cioccolato al latte Più



2800 gr. LATTE 65°
1 BUSTA CIOQUICK

Sciogliere bene il Cioquick nel latte, mixare bene il tutto, poi mantecare. Se il freddo della vetrina supera - 12°C.

Ciocolata calda bianca



4 kg. LATTE
1 BUSTA CIOQUICK

Sciogliere bene il Cioquick nel latte, mixare il tutto nella ciocolatiera, portare a 90°C per 5 minuti quindi per il mantenimento, portare il timer a 60°C.





metti le ali
alla tua
creatività

Otella



COD.	PRODOTTO		 PKG x KG
856	CLASSICA / CACAO E NOCCIOLE		4 x 3
0115	BIANCA / CIOCCOLATO BIANCO		
1056	FONDENTE		
0123	NOCCIOLA		
0156	ARACHIDE		
0153	ROSA / NOTE DI FRUTTI ROSSI		
0154	MANDORLA		
0155	MANDORLA CROCK / CON GRANELLA DI MANDORLE		





LATTE MUNTO TRASFORMATO
E CONFEZIONATO IN ITALIA

Nuvolotta

Ricotta di pecora zuccherata

Linea
Professionale



NUVOLOTTA Ricotta di Pecora zuccherata

LINEA PROFESSIONALE

Ingredienti: ricotta da siero di latte di pecore, latte di pecora, zucchero, sale. Origine del latte Italia 100% latte ovino Calabrese. Allergeni **Lattosio**

Il prodotto deve essere conservato ad una temperatura di $-20^{\circ}\text{C}/-22^{\circ}\text{C}$. Dopo lo scongelamento il prodotto deve essere conservato ad una temperatura di $+4^{\circ}\text{C}$, e va consumato entro 7 giorni. **SENZA GLUTINE**

Pezzatura	3 Kg
Pezzi per cartone	4
Peso cartone	12 Kg
Cartoni per pedana	40
Pezzi per pedana	160
Durata	gg
Stagionatura	fresco gg
CODICE EAN	2742284



Stagionatura fresco



Modalità di trasporto:
catena del freddo

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE VALORI MEDI PER 100g DI PRODOTTO		
ENERGIA	KJ	1024
	Kcal	244
GRASSI	g	12
di cui acidi grassi saturi	g	6,4
CARBOIDRATI	g	26
di cui zuccheri	g	26
PROTEINE	g	8,1
SALE	g	0,31

FRUTTA SURGELATA

SFIZIOSA E GOLOSA,
PORTA GIOIA SU OGNI TAVOLA



Mirtilli

Frutti di bosco

Lamponi

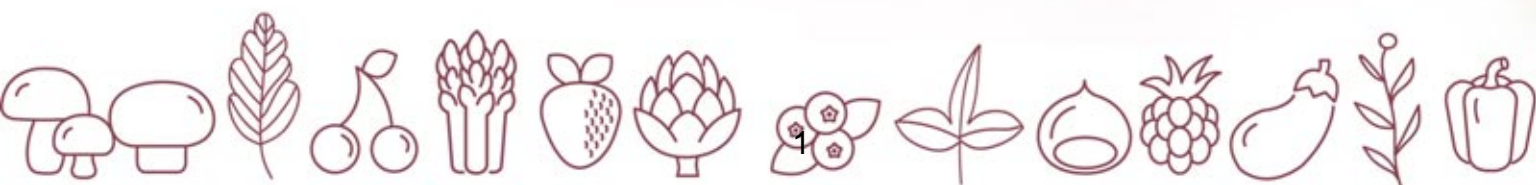
Fragole

More

Ribes

Amarene

Castagne



Lotus
Biscoff



**BISCOFF
CAMELLATO**
6,5gr x 300 pz



**BISCOFF
CRUMBLE**
750 gr



**BISCOFF
CREMA**
3 kg



Carta & Co

Carta monolucida di pura cellulosa, prodotta con materie prime di alta qualità e particolarmente indicata per realizzazioni grafiche personalizzate, oppure carta rigenerata, prodotta con materie prime selezionate di cellulosa di secondo impiego, conformi anche alle norme vigenti in materia di forniture ad enti ed amministrazioni pubbliche di prodotti cartari. Le tovaglie in rotolo, le tovagliette ed i coprivassoio sono normalmente goffrati a freddo, per rendere il materiale più resistente e piacevole al tatto.



Portapizza



Portapizza 40x60x5



Portapizza 33x33x3,5

FORMATI DISPONIBILI PORTAPIZZA

33x33x3,5
30x40x5
50x50x5
40x60x5
45x45x5
24x24x3
36x36x3,5
20x20x3
29x29x3,5
35x100x5



CUBO
33x33x3,5



Portacalzone Disponibili
28x15x7,5
15x15x7
37x17x10

Vassoi

VASSOIO RETTANGOLARE BIANCO

Cartone non idoneo al contatto con gli alimenti



DESIGN



CARATTERISTICHE

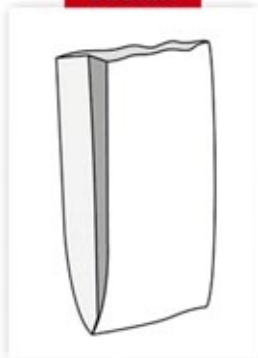
	DA 950 A 1.200 GR./MQ
	CONSULTARE INDICE
	0 COLORI
	TERMORETRAIBILE DA 5/10 KG

SACCHETTI KRAFT BIANCO

Sacchetto neutro in carta Kraft idonea al contatto con tutti i tipi di alimenti



DESIGN



CARATTERISTICHE

	45		
	CONSULTARE INDICE		
	0 COLORI		
	SCATOLE DA 5 / 10 KG		

Misura: 12x24, 14x28, 17x34

SACCHETTI DOLCE & SALATO

Sacchetto finestrato in carta politenata per rosticceria



DESIGN



CARATTERISTICHE

	45 + 9 PE		
	19+5x35 cm		
	4 COLORI		
	SCATOLE DA 1.000 PEZZI		

Misura: 12x24 e 14x28

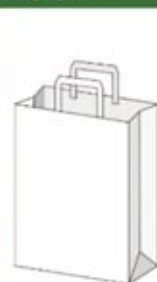


Shopper in Carta

Shopper senza stampa con manico pattina rinforzato in carta kraft bianca e millerighe avana in pura cellulosa



DESIGN



CARATTERISTICHE

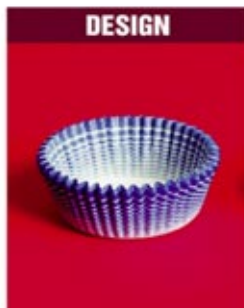
	80
	18+8x26 cm
	0 COLORI
	SCATOLE DA 600

Pirottini in Carta

Pirottini ovali e tondi in carta scivolante



DESIGN



CARATTERISTICHE

	65
	CONSULTARE INDICE
	1 COLORE STAMPA FISSA
	SCATOLE DA 10.000 e 20.000 PEZZI

Astucci Cono per Fritti

Contenitore a forma di cono per frittura, realizzato in cartoncino politenato per alimenti



DESIGN



CARATTERISTICHE

	350
	CONSULTARE INDICE
	4 COLORI
	BLISTER DA 500 PEZZI IN TERMORETRAIBILE



Carta Brunella



DESIGN



CARATTERISTICHE

	34	
	43x56 cm	
	0 COLORI	
	SCATOLE DA 20 KG	

Sacchetti Pollo Alluminio

Sacchetto termico in carta accoppiata alluminio per alimenti



DESIGN



CARATTERISTICHE

	60		
	17+7x34 cm		
	3 COLORI		
	SCATOLE DA 500 PEZZI		

Carta Eitel Gialla

Carta elenco telefonico di bassa grammatura che la rende ideale per sovra-incarto



DESIGN



CARATTERISTICHE

	34	
	43x56 cm	
	0 COLORI	
	SCATOLE DA 20 KG	

Carta

POLITENATA PIZZA

Carta politenata pura cellulosa per alimenti



DESIGN



Misura 25x37 e 37x50

CARATTERISTICHE

	31+9 SU RICHIESTA	45+9		
	18x25 cm	25x37 cm	37x50 cm	50x75 cm
	4 COLORI			
	SCATOLE DA 10 Kg			

CARTA PELLEAGLIO PIZZERIA

Carta di pura cellulosa idonea al contatto con tutti i tipi di alimenti



DESIGN



CARATTERISTICHE

	50			
	75x100 cm			
	4 COLORI			
	TERMORETRAIBILE DA 10 KG			

CARTA PERGAMINO PARAFFINATO

Carta idonea al contatto con tutti i tipi di alimenti bi-trattata con paraffina alimentare



DESIGN



CARATTERISTICHE

	55			
	75x100 cm			
	0 COLORI			
	RISME DA 25 KG			



PIATTO PIZZA TONDO

64245

PIATTO PIZZA TONDO

DIAM.32

SCATOLA DA 500 PZ.



PIATTO PIZZA

27171

PIATTO PIZZA

1/4

SCATOLA DA 500 PZ.

27164

PIATTO PIZZA

1/8

SCATOLA DA 750 PZ.



TOVAGLIE PIZZA

98443

STAMPA PIZZA POLITENATA GR.45-9PE

100x100

3x100 PZ.

Prendi Pizza uu

Triangolo di cartoncino micro-onda realizzato con 3 strati di carta vegetale



DESIGN



CARATTERISTICHE

	1 COLORE		
	SCATOLE DA 500 PEZZI		

Sottofritti

Sottofritture in carta bianca e paglia



DESIGN



CARATTERISTICHE

	45	80	
	CONSULTARE INDICE		
	0 COLORI		
	TERMORETRAIBILE DA 500 PEZZI		

Astucci Patatine Incollati

Contenitore incollato per frittura, realizzato in cartoncino politenato per alimenti



DESIGN



CARATTERISTICHE

	350		
	CONSULTARE INDICE		
	4 COLORI		
	SCATOLE DA 1.000 PEZZI		

Astucci Porta Crepes

Pratici astucci per crepes da asporto, realizzati in cartoncino per uso alimentare



DESIGN



CARATTERISTICHE

	350		
	4 COLORI		
	SCATOLE DA 500 PEZZI		



Monouso e Tovagliato

Linea di prodotti in carta tissue per collettività:
ospedali, mense, industrie, scuole, imprese di pulizia,
ristoranti, alberghi,... una linea completa per
ogni esigenza: Strofinacci, asciugamani,
carta igienica, lenzuoli medici, tovaglioli.



KRISTAL



BICCHIERE 575
cod. CART4001
50PZX16CF



BICCHIERE 400
cod. CART0345
50PZX20CF



BICCHIERE 300
cod. CART0579
50PZX25CF



BICCHIERE 250
cod. CART296
50PZX25CF



BICCHIERE 100
cod. CART4000
50PZX20CF

KRISTAL



BICCHIERE 250 MONO
cod. CART0477
1000PZ



BICCHIERE 80 CC
cod. CART0213
100PZX42CF



BICCHIERI 160CC
cod. CART0784
100PZX30CF



BICCHIERE 200CC
cod. CART0753
100PZX30CF



BIO



BICCHIERE TUMBLER
350CC
cod. CART0703
50PZX25CF



BICCHIERI TRASP
400 ml
cod. CART0709
20PZX40CF



BICCHIERI 80



BICCHIERI 200



**BICCHIERE CARTA
80 CC**

cod. CART703 - 50PZX24CF



**COPERCHIO
TRASPARENTE 70 CC**

cod. CART705 - 100PZ



**BICCHIERE CARTA
220 CC**

cod. CART716 - 50PZX20CF



**COPERCHIO
MARRONE 220 CC**

cod. CART717 - 100PZX10CF



**BICCHIERE CARTA
200 CC**

cod. CART0702 - 50PZX30CF

Monouso

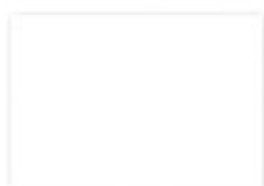


Monouso





TOVAGLIETTE 30x40 cm
BIANCO



TOVAGLIETTE 30x40 cm
CARTA PAGLIA



Bis Imbustato
trasparente





Piatto piano
diam. 210 mm 15 g



Piatto fondo
diam. 210 mm 15 g



Piattino dessert
diam. 165 mm 5 g

Insalatiera in Cartoncino



Coperchio per Insalatiera in Cartoncino



Vaschetta con coperchio 30594 in RPET
è adatto a venire a contatto con
i seguenti alimenti:

Frutta e ortaggi interi, freschi o refrigerati
Frutta e ortaggi freschi, pelati o in pezzi

OMPAK

Contenitori rettangolari a bordo G



Descrizione	Codice	Pezzi per conf.	Conf. per cartone	 mm.	 mm.	 mm.	 mm.	 ml.
R1	5001	100	16	150X125	132X107	107X82	44	490
R3	5002	100	10	210X140	195X125	175X105	38	725

OMPAK

Contenitori rettangolari a bordo G



Descrizione	Codice	Pezzi per conf.	Conf. per cartone	 mm.	 mm.	 mm.	 mm.	 ml.
R4	5003	100	8	225X175	213X163	198X148	35	1.190

OMPAK

Contenitori tondi



Descrizione	Codice	Pezzi per conf.	Conf. per cartone	 mm.	 mm.	 mm.	 mm.	 ml.
T3	5061	100	25	70	61	48	38	85
T8	5015	100	18	86	76	55	38	135
T7	5016	100	4	228	197	167	39	1.360

OMPAK

Contenitori rettangolari a bordo L



Descrizione	Codice	Pezzi per conf.	Conf. per cartone	 mm.	 mm.	 mm.	 mm.	 ml.
R8	5050	50	20	148X123	132X105	112X85	40	485
R11	5053	50	16	230X180	209X159	198X148	35	1.125

OMPAK

Contenitori speciali



Descrizione	Codice	Pezzi per conf.	Conf. per cartone	mm.	mm.	ml.
V35	5010	10	10	351X243	21	800
V43	5011	10	12	430X286	25	1.800
V55	5012	10	10	548X359	22	2.150

OMPAK

Rolli



Codice	ALLUMINIO	L mt. X h cm.	Pezzi per cartone
5088	Ricambio	120X29	9
5074	Ricambio	150X29	9
5084	Ricambio	150X29	3
5083	Ricambio	150X33	9
5086	Ricambio	150X33	3
5087	Ricambio	150X29	3
5082	Astuccio dispenser	150X29	6
5073	Astuccio dispenser	120X29	6
5077	Astuccio dispenser	150X33	6
5151	Box polistirolo	150X29	6
5154	Ricambio	120X33	9
5158	Astuccio dispenser	150X45	6
5160	Ricambio	150X45	6

I dati riportati potrebbero subire modifiche.

OMPAK

Rolli - Varie



Codice	PELLICOLA	L mt. X h cm.	Pezzi per cartone
5076	Ricambio	300X29	9
5078	Ricambio PE	300X29	9
5085	Ricambio	300X29	3
5075	Astuccio dispenser	300X29	6
5153	Astuccio microonde	200X29	6
5152	Box polistirolo	300X29	6
5159	Astuccio dispenser	300X45	6
5161	Ricambio	300X45	6



Codice	CARTAFORNO	L mt. X h cm.	Pezzi per cartone
5071	Astuccio dispenser	50X33	12
5157	Astuccio dispenser	50X40	12
5072	Astuccio dispenser	60X40	6
5069	In fogli da 500 pz.	39X59	1
5070	In fogli da 500 pz.	60X40	1



Codice	CARTAFRITTI	L mt. X h cm.	Pezzi per cartone
5155	In fogli da 250 pz. brown	40X60	1
5156	In fogli da 250 pz. bianca	40X60	1

I dati riportati potrebbero subire modifiche.

Tovagliato



**SCOZZESE
CELESTE /BLU**



**SCOZZESE
GIALLO / ROSSO**



**SCOZZESE
VERDE / BLU**



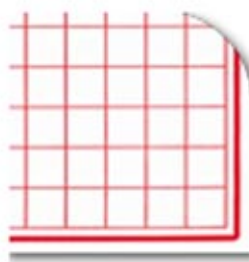
**SCOZZESE
CHAMPAGNE /
BORDEAUX**



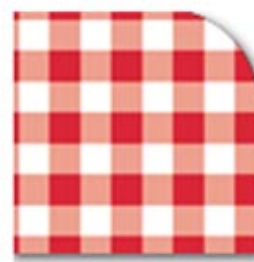
**SCOZZESE
CHAMPAGNE / NERO**



**SCOZZESE
ARANCIO / ROSSO**



SANDWICH



SNACK

Descrizione prodotto	Unità di vendita	Confezione
Tovaglia Fato Scozz. Arancio/Rosso 100x100	Cartone	5 confezioni da pz 50
Tovaglia Fato Scozz. Verde/Blu 100x100	Cartone	5 confezioni da pz 50
Tovaglia Fato Scozz. Giallo/Rosso 100x100	Cartone	5 confezioni da pz 50
Tovaglia Fato Scozz. Celeste/Blu 100x100	Cartone	5 confezioni da pz 50
Tovaglia Fato Scozz. Champagne/Bordeaux 100x100	Cartone	5 confezioni da pz 50
Tovaglia Fato Scozz. Champagne/Nero 100x100	Cartone	5 confezioni da pz 50
Tovaglia Fato Scozz. Sandwich 100x100	Cartone	5 confezioni da pz 50
Tovaglia Fato Scozz. Snack 100x100	Cartone	5 confezioni da pz 50

Tovagliato TNT



CART0611 - LISSY GIALLO
COPRIMACCHIA CARTA A SECCO
MISURA 100X100



CART0564 - LISSY KIWI
COPRIMACCHIA CARTA A SECCO
MISURA 100X100



CART 0433 - CORDA
COPRIMACCHIA 100x100
CART0659 - TOVAGLIA 140x140



CART0588 - ROSSO
COPRIMACCHIA MISURA 100X100



CART 721 - BEIGE
COPRIMACCHIA 100x100



CART725 - NERO
COPRIMACCHIA MISURA 100X100

Tovagliato TNT



CART0696 - GRIGIO PERLA
COPRIMACCHIA MISURA 100X100



CART0605 TURCHESE
COPRIMACCHIA MISURA 100X100



CART0673 - BIANCA
COPRIMACCHIA MISURA 100X100
CART0020 - TOVAGLIA 140X140



CART0408 - ARAGOSTA
COPRIMACCHIA MISURA 100X100



CART0620 - VERDE FLUO
DISPONIBILE MISURA 100X100



CART0489 - BORDEAUX
COPRIMACCHIA MISURA 100X100
CART0640 - TOVAGLIA 140X140

Tovagliato TNT



CART0060 - GIALLO OCRA
COPRIMACCHIA MISURA 100X100



CART0407 - MARRONE
COPRIMACCHIA MISURA 100X100
CART0637 - TOVAGLIA 140X140



CART0586 - BLU
COPRIMACCHIA MISURA 100X100
CART0017 BLU TOVAGLIA 140X140



CART0638 - LILLA
COPRIMACCHIA MISURA 100X100



CART0280 - VERDE BOTTIGLIA
COPRIMACCHIA MISURA 100X100

Tovaglioli TNT



CHAMPAGNE AIRLAID
CART0660



GERBERA
CART0514



STRIPES DAISY
verde
CART0665



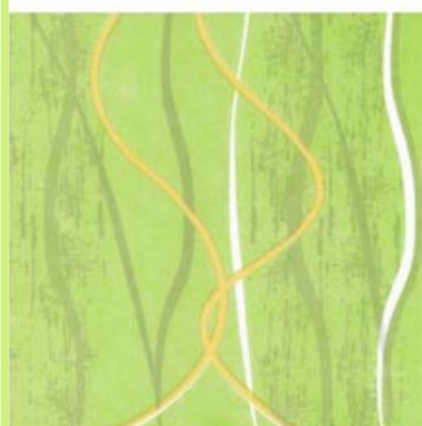
LISSY
kiwi
CART0572



LISSY
orange
CART0513



LISSY GIALLO
CART0512



TWIST
fluo / grigio / giallo
CART0670

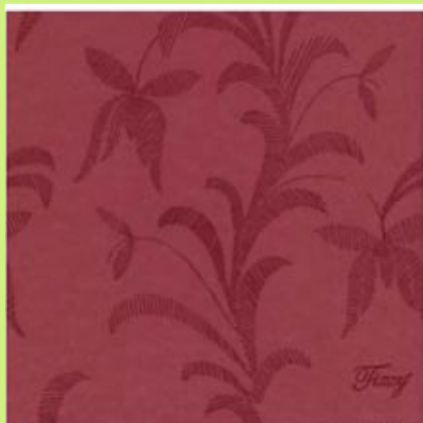


TWIST
celeste / lilla / turchese
CART0681



TWIST
rosa / glicine / viola
CART0679

Tovaglioli TNT



BUTTERFLY
bordeaux tono su tono
CART0421



BUTTERFLY BLU
CART0591



BUTTERFLY
corda tono su tono
CART0587



BUTTERFLY
giallo tono su tono
CART0609



CORALLO
CART0680



STAMPA WAVE GRIGIO
CART0699



CHARME LILLA
CART0627



DESIRE' LILLA
CART0628



DESIRE' BLU
CART0682

Tovaglioli TNT



BIANCO GRECA BLU
CART0488



BIANCO GRECA VERDE
CART0533



BIANCO GRECA BORDEAUX
CART0031



BIANCO GRECA ARANCIO
CART0532



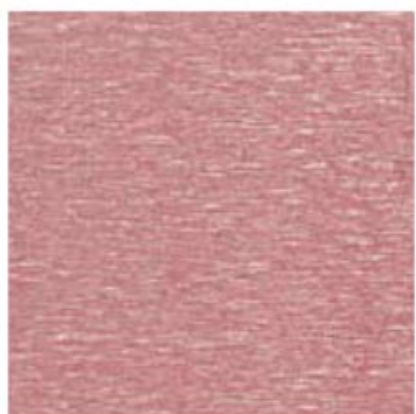
BIANCO GRECA GIALLO
CART0418



OCEAN
blu
CART00018



LINO
marrone
CART0607



LINO BORDEAUX
CART0608



LINO
corda
CART510

Tovaglioli TNT



JUTE
corda / beige / verde

CART00017



JUTE
ghiaccio / perla / turchese

CART512



JUTE BEIGE / CORDA / MARRONE
CART0735



LEVANTÉ
beige

CART511



LEVANTÉ
argento

CART0550



JAMAICA
corda

CART00019



FUSION
aragosta / nero

CART510



FUSION
grigio / nero

CART509



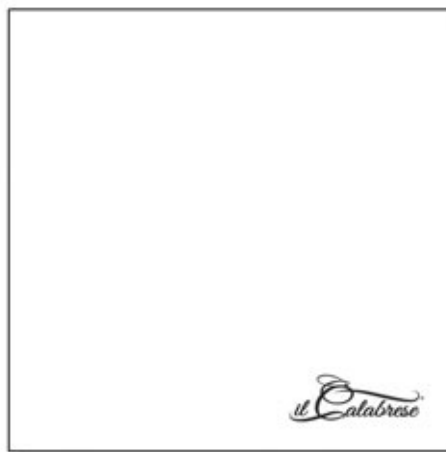
FUSION BEIGE/MARRONE
CART0736

Tovaglioli TNT



NATURE
beige
CART00014

il Calabrese



TOVAGLIOLO BIANCO TNT
CART 3000



BAVAGLIONI FIOCCO
100 PZ

**TOVAGLIOLI PUNTA A PUNTA
38x38 40 PZ x 36 CF**



BIANCO



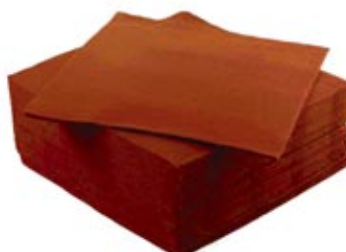
BLU



BORDEAUX



CREMA



MARRONE

Tovaglioli Fato The Smart Table 25x25

Blu Notte



Giallo



Nero



Bordeaux



Arancione





**LUCART STRONG 133T
CART0073**

**1 ct=12cf x200pz
1 velo 33x33**



**LUCART STRONG 238T5
CART0072**

**1 ct=50pzx48cf
2 veli 38x38**



**LUCART ECO 233 T5:
CART0500**

**1 ct=50pzx48cf
2 veli 33x33**



**TOVAGLIOLO LUCART 30X30
CART724
500PZ X8CF
130/T MONOVELO**



**TOVAGLIOLO 17X17 2000PZ
CART0007
1 ct=2000pz**

Distributori



Distributori



SPIROL MAXI X 180MT X 6 - LUCART



SPIROL MAXI X 180MT X 6 - LUCART

ASCIUGAMANI A Z



CARTA IGIENICA INTERFOGLIATA



CARTA IGIENICA



CARTA IG. MONOSIGILLATA



Linea Cortesia



BAGNODOCCIA SHAMPOO



SAPONETTA



SAPONETTA



BAGNODOCCIA SHAMPOO DAISY



CUFFIA DOCCIA IMBUSTATA



SET CUCITO



CANDELE

VELINE ITERFOGLIATE



CIABATTE



CIABATTE

GELTOP Gel mani

- Con azione igienizzante
- Senza risciacquo
- Contiene alcohol al 70%



Hand Gel - 2 ml
cod. 79999

Box dispenser
200pz



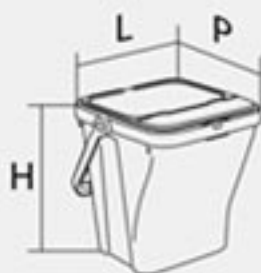
DISINFETTANTE IGIENIZZANTE MANI IN BOTTIGLIA 500 ML SENZA RISCIAQUO



Pulizia e Igiene

Dalla cura della persona all'igiene della casa, dalla pulizia dei locali alle stoviglie usa e getta, diverse referenze per rispondere ai Bisogni del commerciante e del professionista nel rispetto delle condizioni igienico sanitarie previste dalle normative vigenti.





art	L	H	P	Imballo pezzi Pack quantity
26/35	390	425	420	4



**PULIZIA &
RACCOLTA
DIFFERENZIATA**

ECO-TOP: contenitori portarifiuti in PP riciclabile 100% con sportello a becco con apertura e chiusura basculante - Ideali per raccolta differenziata

Resistenti al gelo e al calore, agli agenti chimici, ai raggi UV e all'invecchiamento, prodotti con stabilizzanti anti-UV

Totale assenza di spigoli vivi con superfici esterne ed interne completamente lisce, impilabili e sovrapponibili

Presa ergonomica sul fondo per facilitare lo svuotamento

Maniglia ergonomica e rinforzata con blocco in verticale

Coperchio con cerniere rinforzate e ribassate ad apertura 270°



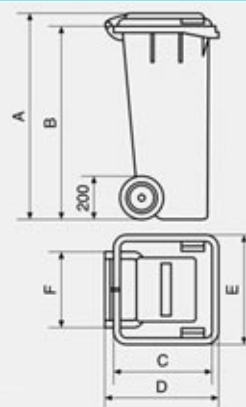
 GIALLO (GIA)
  VERDE SCURO (VES)
  BRUNO (BRB)
  BLU (BLB)



BIDONI CARRELLATI

240 litri

**PULIZIA &
RACCOLTA
DIFFERENZIATA**



A	1070
B	995
C	655
D	730
E	580
F	420
PESO / WEIGHT	13 Kg



2404

Kit pedale + anello per bidone 240 L.
240 L bin pedal and ring



1/240

Anello fermasacco per bidone 240 L.
240 L bin ring



95/240

Sacchetti immondizia per bidone
raccolta differenziata 240 L.
Bin liners 240 L waste bin



BIANCO LATTE
(BIL)



GIALLO (GIA)



VERDE SCURO
(VES)



VERDE BIDONE
(VEB)



BRUNO BIDONE
(BRB)



BLU BIDONE
(BLB)



ROSSO BIDONE
(ROB)



GRIGIO BIDONE
(GRB)



CARRELLI CON STRIZZATORE



Il carrello strizzatore è normalmente composto da telaio [in materiale plastico o in metallo trattato] con ruote e paracolpi, maniglia di spinta, 2 secchi [blu per la soluzione detergente, rosso per l'acqua sporca di recupero] ed uno strizzatore [verticale con ganasce, a libro o a rulli] inserito nel secchio rosso.

METODO DI UTILIZZO

FASE 1

Riempire il secchio grigio con acqua fino a 2/3, riempire il secchio rosso con acqua fino a 1/3, versare nel secchio grigio la corretta dose di prodotto come riportato sull'etichetta.

FASE 2

Immergere mop/frangia nel secchio grigio per impregnarli di soluzione

FASE 3

Introdurre mop/frangia nello strizzatore e strizzare leggermente

FASE 4

Passare mop/frangia sul pavimento, facendo in modo che aderisca bene alla superficie con movimento a "S" retrocedendo

FASE 5

Introdurre mop/frangia nel secchio rosso, per diluire lo sporco accumulato

FASE 6

Strizzare mop/frangia, per eliminare il più possibile acqua e sporco, che si depositeranno nel secchio rosso

FASE 7

Immergere mop/frangia nel secchio grigio per assorbire una quantità di soluzione sufficiente e riprendere come indicato alla FASE 4

UTILIZZANDO IL DOPPIO SECCHIO

si evita che il mop o la frangia sporchi vengano strizzati nel secchio della soluzione pulita.

Una variante di questo carrello è quella dei carrelli monovasca. Come dice la parola, il monovasca è un secchio [di consistente spessore] sul quale vengono avvitate direttamente le ruote e su cui si inserisce lo strizzatore, senza telaio.

Recentemente, il monovasca si è evoluto in doppia sezione per una effettiva separazione dell'acqua sporca da quella pulita e spesso arricchito con una valvola di scarico al fine di svuotare facilmente l'acqua sporca di recupero.

LA FREQUENZA DEL CAMBIO DIPENDE DAL GRADO DI SPORCO DEL PAVIMENTO.



PINZA MOP



RICAMBIO MOP MICROFIBRA GR 350



SECCHIELLO + STRIZZATORE Lt 12 - ELISSE VERDE

Pulizia e Igiene

arix Professional Pro



Codice	0121 OUTDOOR		
Pz. x Conf.	1	Formato	cm. 28X5,4
Conf.x Cart.	6	Materiale	Polipr. Esp.
Pallet x Strati	6x6	Manico cons.	0616-06141-0401



Codice	01201 GARDEN		
Pz. x Conf.	1	Formato	cm. 23-Max 28
Conf.x Cart.	6	Materiale	PP
Pallet x Strati	6x8	Manico cons.	0613-061-0612



Codice	0531 FLEXO		
Pz. x Conf.	1	Formato	cm. 27,5x24x8,5
Conf.x Cart.	15		asta cm. 61
Pallet x Strati	6x8	Materiale	PP con attacco a snodo Gomma asta PVC



Codice	6762 FLOOR		
Pz. x Conf.	1	Formato	cm. 26x5
Conf.x Cart.	12	Materiale	PP
Pallet x Strati	8x6	Manico cons.	0616-06141-0401



Codice	8551 PUSH		
Pz. x Conf.	1	Formato	55x6
Conf.x Cart.	12	Materiale	PP
Pallet x Strati	6x10		Gomma



Codice	INDOOR PLUS		
Pz. x Conf.	1	Formato	28,7x5
Conf. X Cart.	12	Materiale	PP + Thermoplastic Rubber

Pulizia e Igiene



Codice 085412 BUCKET

Pz. x Conf.	1	Lt. 13
Conf.x Cart.	12	Materiale PP
Pallet x Strati	2x4	manico in PP



Codice 8551 PUSH

Pz. x Conf.	1	Formato	55x6
Conf.x Cart.	12	Materiale	PP
Pallet x Strati	6x10		Gomma



Codice 0313 MOP PLUS

Pz. x Conf.	1	Formato	cm. 28
Conf.x Cart.	12	Materiale	82% Cotone
Pallet x Strati	3x11		10% Poliestere
		Peso	gr. 150
		Manico cons.	0616-0614-0401



Codice 0314 BASIC

Pz. x Conf.	1	Formato	cm. 29
Conf.x Cart.	12	Materiale	80% Viscosa
Pallet x Strati	3x11		20% Poliestere
		Peso	gr. 130
		Manico cons.	0616-0614-0401



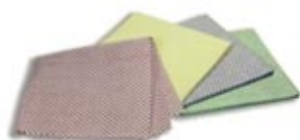
Codice 0401 HANDLE COLOR

Pz. x Conf.	1	Formato	cm. 130
Conf.x Cart.	12	Materiale	Acciaio Plastificato
Pallet x Strati	10x6	Manop e vite	PP
		Vite	Univers.Italiana



Codice 157 ACCOPPIATA CELLULOSA CELL 80

Pz. x Conf.	10	Formato	12,7x9x2,8
Conf.x Cart.	6	Spugna	Cellulosa
Pallet x Strati	8x5	Fibre	Poliamm-Poliest.
		Resina	Fenolica
		Abrasivo	Quarzo



Codice **PANNO Multiuso QUICK 40**

Codici	11910/G	11911/R	11913/B	11914/V
Pz. x Conf.	10		Formato	40x38
Conf.x Cart.	10		Materiale	Viscosa Poliestere
Pallet x Strati	10x4		Tessuto	Polipropilene TNT



Codice **2861 PANNO Spugna PLANE**

Pz. x Conf.	5	Formato	20x18,4
Conf.x Cart.	20	Materiale	cellulosa cotone
Pallet x Strati	12x4	Spessore	mm. 5,5
		Colori misti	Giallo-Rosso-Blu



Codice **287 PANNO Pavimenti COTTON PLUS 60**

Pz. x Conf.	10	Formato	50x55
Conf.x Cart.	6	Materiale	Cotone trama poliestere
Pallet x Strati	4x3	Tessuto	Tessile a riccio



Codice **2871 PANNO Pavimenti COTTON SOFT 70**

Pz. x Conf.	10	Formato	50x70
Conf.x Cart.	6	Materiale	cotone - viscosa altre fibre sint.
Pallet x Strati	4x4	Tessuto	Tessile



PANNO MICROCUT

Pz x Conf.	10	Formato	37x37
Conf. x Cart.	10	Materiale	Poliestere 80% Polyammide 20%
		Tessuto	Tessile



PANNO MICROMAX 60

Pz x Conf.	3	Formato	60x40
Conf. x Cart.	10	Materiale	Poliestere 80% Polyammide 20%
		Tessile	



PANNO MICRO XL

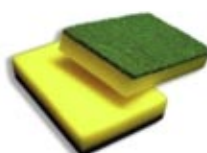
Pz x Conf.	12	Formato	60x50
Conf. x Cart.	5	Materiale	Poliestere 80% Polyammide 20%
		Tessile	

Pulizia e Igiene



Codice **156 SPUGNA ACCOPPIATA CONVERT 80**

Pz. x Conf.	10	Formato	14x9x3,5
Conf.x Cart.	8	Spugna	Poliestere
Pallet x Strati	6x3	Resina	Fenolica
		Fibre	100% Poliammide
		Abrasivo	Carburo di Silicio
		Abrasività	Alta



Codice **1562 SPUGNA ACCOPPIATA CONVERT 90**

Pz. x Conf.	10	Formato	13x9x2,5
Conf.x Cart.	8	Spugna	Poliestere
Pallet x Strati	9x3	Fibre	Poliamm-Poliest.
		Resina	Ureica
		Abrasivo	Quarzo
		Abrasività	Media



Codice **137 TAMPONE ABRASIVO GRILL PAD**

Pz. x Conf.	10	Formato	15x10
Conf.x Cart.	8	Materiale	100% Poliammide
Pallet x Strati	12x3	Resina	Fenolica
		Abrasivo	Carburo di Silicio
		Abrasività	Molto elevata



Codice **5523 SPUGNA ZINCATA METAL 80**

Pz. x Conf.	10	Formato	gr. 80
Conf.x Cart.	12	Materiale	Acciaio Zincato
Pallet x Strati	4x3	Abrasività	Elevata



Codice **552 SPIRALE INOX 30**

Pz. x Conf.	10	Formato	gr. 30
Conf.x Cart.	15	Materiale	Acciaio INOX
Pallet x Strati	6x2	Abrasività	Alta



Codice **5528 SPUGNA PLASTIK 25**

Pz. x Conf.	10	Formato	gr. 25
Conf.x Cart.	10	Materiale	Polipropilene
Pallet x Strati	6x2	Abrasività	Elevata

LOW 5002 Art 22500 - 22501 - 22502
GUANTI IN LATTICE
DI GOMMA NATURALE FELPATI



FLOW 6030 Art. 23209 - 23210 - 23211
GUANTI MONOUSO IN LATTICE SENZA POLVERE



FLOW 6010 Art 23205 - 23206 - 23207
GUANTI MONOUSO IN NITRILE SENZA POLVERE



Sacchetti N.U.



SACCHI N.U. 70X110 50CFX10BS NERI



**SACCHI N.U. 55X65 KG 20 NERI
SACCHI N.U. 70X110 KG 20 NERI
SACCHI N.U. 90X120 KG 20 NERI
SACCHI N.U. 120X150 KG 20 NERI**



**SACCHI N.U. 55X65 KG 20 TRASPARENTE
SACCHI N.U. 70X110 KG 20 TRASPARENTE
SACCHI N.U. 90X120 KG 20 TRASPARENTE**



**SACCHI N.U. 55X65 KG 20 AZZURRO
SACCHI N.U. 70X110 KG 20 AZZURRO
SACCHI N.U. 90X120 KG 20 AZZURRO**



**SACCHI N.U. 55X65 KG 20 GIALLO
SACCHI N.U. 70X110 KG 20 GIALLO
SACCHI N.U. 90X120 KG 20 GIALLO**



**SACCHI N.U. 55X65 KG 20 VERDE
SACCHI N.U. 70X110 KG 20 VERDE
SACCHI N.U. 90X120 KG 20 VERDE**



**SACCHI BIODEGRADABILI 90X120
CF 100PX**



**SACCHI N.U. BAGNO BIANCO 35X44
BIODEGRADABILI - PZ 15X48 CF**



Detergente
Stoviglie

10L



Detergente
Lavastoviglie

188





MATIC 2000 - 6 KG x 4 - 26 KG

detergente alcalino concentrato ad elevato contenuto di sequestranti per il lavaggio meccanico delle stoviglie, particolarmente indicato in presenza di acque dure (oltre i 25° F).

Caratteristiche principali

- Elevata flessibilità, indicato per tutti i gradi di durezza dell'acqua
- Formula professionale, studiata per rimuovere lo sporco difficile
- Facile da sciacquare, lascia le stoviglie brillanti e prive di residui di detergente
- OPTIMAX Detergent è stato formulato a basso contenuto in fosforo in accordo con la politica Diversey per il rispetto dell'ambiente

Benefici

- L'alto contenuto in sequestranti consente un utilizzo ottimale del prodotto anche in presenza di acque particolarmente dure, salvaguardando lavastoviglie e stoviglie dalla formazione di incrostazioni calcaree
- OPTIMAX Detergent utilizzato alle concentrazioni consigliate, garantisce una riduzione delle operazioni di disinquinazione sia delle lavastoviglie che delle stoviglie riducendo così i costi d'esercizio.

Modalità d'uso

Il prodotto deve essere utilizzato con apparecchiature di dosaggio automatico Diversey. Il dosaggio varia da 1 a 3 g/L* a seconda delle condizioni operative (durezza dell'acqua e tipo di sporco). La temperatura di lavaggio deve essere compresa tra 55-60°C.



BRILL MATIC - 5 KG - 25 KG

Additivo di risciacquo brillantante per lavastoviglie, ideale anche in presenza di acque molto dure. Facilita l'asciugatura delle stoviglie che risultano brillanti e senza aloni, svolgendo anche un'azione neutralizzante su eventuali residui di detergente. Al fine di evitare sprechi e compromettere il risultato di lavaggio, si raccomanda l'utilizzo di impianti automatici di dosaggio.

SETTORI DI IMPIEGO:

Ristoranti, alberghi, comunità, mense, enti, ospedali ecc.

SUPERFICI DI APPLICAZIONE:

Stoviglie in genere (porcellana, plastica, ceramica, vetro).

INCOMPATIBILITÀ:

Nessuna.

CONSIGLI:

Non miscelare con altri prodotti in modo particolare con prodotti a base di sodio ipoclorito. Non travasare il prodotto dalla confezione originale.

MODALITÀ DI IMPIEGO:

Al fine di ottimizzare i consumi e il risultato, il prodotto va utilizzato unicamente con appositi dosatori automatici assicurandosi che la temperatura nel boiler di risciacquo sia quella consigliata dal costruttore.



LEMON WASH 10 KG

Detergente per il lavaggio manuale delle stoviglie, profumato al limone. Produce abbondante schiuma e rimuove efficacemente unto e sporco da tutti i tipi di stoviglie. Grazie al pH neutro ed ai componenti opportunamente selezionati, non altera l'equilibrio naturale dell'epidermide delle mani.

SETTORI DI IMPIEGO:

Bar, alberghi, ospedali, mense, ristoranti.

SUPERFICI DI APPLICAZIONE:

Stoviglie, pentolame, bicchieri, posate, vassoi, utensili da cucina etc.

INCOMPATIBILITÀ:

Nessuna.

CONSIGLI:

Non travasare assolutamente il prodotto dalla confezione originale. Il prodotto è termosensibile quindi conservarlo a temperatura ambiente e non esporre ai raggi diretti del sole onde evitare che fluidifichi e/o decolori.

MODALITÀ DI IMPIEGO:

Regolarsi secondo la durezza dell'acqua (in gradi francesi °F).

I dosaggi sono riportati nella tabella sottostante:

Durezza dell'acqua in gradi francesi (°F)	Grammi ogni 5 litri d'acqua
DOLCE 0° - 15° F	15
MEDIA 15° - 25° F	25
DURA OLTRE 25° F	30



MEC 210 - 6 KG

SGRASSANTE FORNO E PIASTRA DI COTTURA

Sgrassante specifico pronto all'uso per la pulizia di piastre di cottura, forni, grill, girarrosto ecc. Scioglie rapidamente i residui di olii e grassi bruciati o carbonizzati, che anneriscono e carbonizzano, rendendo poco igieniche le superfici.

SETTORI DI IMPIEGO:

Bar, alberghi, ospedali, mense, ristoranti.

SUPERFICI DI APPLICAZIONE:

Piastre di cottura, forni, grill

INCOMPATIBILITA':

Metalli leggeri (alluminio), plastificazioni superficiali, superfici sensibili a prodotti altamente alcalini.

CONSIGLI:

Non miscelare con acidi onde evitare reazione esotermica con schizzi di prodotto. Prodotto da usarsi solo per gli scopi descritti. Utilizzare guanti adatti ed occhiali protettivi. Non travasare il prodotto dalla confezione originale.

MODALITA' DI IMPIEGO:

Il prodotto va applicato omogeneamente alle superfici da trattare, possibilmente ancora tiepide ad una temperatura di circa 40 °C, lasciare agire per almeno 10/15 minuti, infine risciacquare accuratamente con acqua a getto o pulire con panni umidi, al fine di rimuovere le incrostazioni che sono state ammorbidite dal prodotto. Utilizzare il prodotto con apposito spruzzatore in dotazione. Per forti incrostazioni ripetere più volte l'applicazione. Per ridurre i tempi di lavoro, si consiglia di effettuare l'applicazione tutti i giorni e, comunque, in base al grado di utilizzo e, quindi, di sporco della superficie da trattare.

DOSAGGIO:

utilizzare tal quale.

Frasi R: R 22 nocivo per ingestione. R35 provoca gravi ustioni. **Frasi S:** S1/2 conservare sotto chiave e fuori dalla portata dei bambini. S26 in caso di contatto con gli occhi, lavare immediatamente ed abbondantemente con acqua e consultare un medico. S36/37/39 usare indumenti protettivi e guanti adatti e proteggersi gli occhi e la faccia. Contiene: Sodio e Potassio Idrossido.



DISINCROSTANTE ACIDO - 5 LT

PER LA RIMOZIONE DEI RESIDUI CALCAREI

Disincrostante per macchine lavastoviglie e superfici in acciaio in genere a base di acido fosforico. E' indispensabile per la manutenzione della lavastoviglie, in quanto elimina, senza correre, le incrostazioni di calcare dalle serpentine (che provocano un elevato consumo di energia elettrica) e dagli ugelli, la cui ostruzione è una delle cause principali di cattivo lavaggio della macchina.

SETTORI DI IMPIEGO:

Ristoranti, alberghi, comunità, mense, enti, ospedali ecc.

SUPERFICI DI APPLICAZIONE:

Macchine lavastoviglie, cuocipasta, lavapentole, etc.

INCOMPATIBILITA':

Superfici sensibili agli acidi (legno, marmo, ferro, ghisa, alluminio, superfici cromate).

CONSIGLI:

Non travasare assolutamente il prodotto dalla confezione originale. Non miscelare assolutamente con prodotti alcalini o clorati onde evitare lo sviluppo di reazioni esotermiche oppure lo sviluppo di gas. Proteggersi le mani e gli occhi utilizzando guanti e occhiali protettivi. In caso di contatto con la pelle lavarsi immediatamente ed abbondantemente con acqua. Per neutralizzare la soluzione di disincrostante, non usare mai detersivi clorinati.

MODALITA' DI IMPIEGO:

Usare il prodotto diluito 1:1 o 1:2 a seconda dello spessore delle incrostazioni da rimuovere. Riempire con prodotto il livello di pescaggio delle pompe delle macchine lavastoviglie o più lavaggi a vuoto.

AVVERTENZE: Frasi R: R34 provoca ustioni. Frasi S: S1/2 conservare sotto chiave e fuori dalla portata dei bambini. S26 in caso di contatto con gli occhi, lavare immediatamente ed abbondantemente con acqua e consultare un medico. S28 in caso di contatto con la pelle lavarsi immediatamente ed abbondantemente con acqua. S45 in caso di incidente o di malessere consultare immediatamente il medico (se possibile, mostrargli l'etichetta). Contiene: acido fosforico.



CREMA LAVAMANI - 5 LT

Detergente neutro cremoso per la pulizia delle mani. Deterge delicatamente le mani, nel pieno rispetto della pelle, grazie alla scelta dei componenti ed al pH eudermico (5,5). Leggermente viscoso, è ideale per l'impiego negli appositi dispenser.

SETTORI DI IMPIEGO:

Ristoranti, alberghi, bar, enti e comunità, ospedali, mense, aziende

SUPERFICI DI APPLICAZIONE:

Mani ed avambracci.

INCOMPATIBILITA':

Nessuna.

CONSIGLI:

Non travasare assolutamente il prodotto dalla confezione originale. Il prodotto è termosensibile quindi conservarlo a temperatura ambiente e non esporre ai raggi diretti del sole onde evitare che fluidifichi e/o decolori.

MODALITA' DI IMPIEGO:

Versare una piccola quantità di prodotto e dopo aver inumidito le mani, strofinare leggermente. Risciacquare.

COMPOSIZIONE CHIMICA:

Detergente liquido per la pulizia delle mani - a norma della Legge dell'11 ottobre 1986 n. 713 e successive modificazioni.

INGREDIENTI:

AQUA SODIUM LAURETH SULFATE, COCAMIDE DEA, SODIUM CHLORIDE, COCAMIDOPROPYL BETAINE, PARFUM, CITRIC ACID, HEXYL CINNAMAL, METHYLCHLOROISOTHIAZOLINONE AND METHYLISOTHIAZOLINONE, C.I. 16255.

Il prodotto è ideale per l'impiego con gli appositi dosatori.



MEC PINO - 5 LT x 4

Detergente lavapavimenti particolarmente indicato per la manutenzione delle superfici trattate con cera metallizzata. Grazie alla formulazione non aggressiva ed al pH neutro, esplica un'efficace azione pulente, senza intaccare il film ceroso. Ideale per l'impiego con macchine lavasciuga o idropulitrici, lascia nell'ambiente un gradevole e persistente profumo.

SETTORI DI IMPIEGO:

Bar, alberghi, ospedali, mense, ristoranti, uffici.

SUPERFICI DI APPLICAZIONE:

pavimenti

INCOMPATIBILITA':

Nessuna.

CONSIGLI:

Non miscelare con altri prodotti. Non travasare il prodotto dalla confezione originale.

MODALITA' DI IMPIEGO:

Diluire secondo i dosaggi consigliati e procedere alla pulizia con macchine lavasciuga. Non intacca le superfici trattate a cera.

Scheda dati di sicurezza disponibile su richiesta per gli utilizzatori professionali.

DOSAGGI:

dall' 1% al 3%
(10-30 ml di prodotto
per litro d'acqua)



MEC ROSA - 5 LT x 4

Detergente lavapavimenti profumato per la pulizia giornaliera dei pavimenti. Non intacca le superfici, anche quelle trattate con cera, non richiede risciacquo e lascia nell'ambiente un gradevole e persistente PROFUMO DI FIORI ROSA.

SETTORI DI IMPIEGO:

Imprese di pulizia, ristoranti, bar, alberghi, ospedali, mense, ecc.

SUPERFICI DI APPLICAZIONE:

Pavimenti, superfici lavabili

INCOMPATIBILITA':

Nessuna.

CONSIGLI:

Non miscelare con altri prodotti. Non travasare il prodotto dalla confezione originale. Non eccedere nell'uso.

MODALITA' DI IMPIEGO:

Diluire in acqua dal 3% al 5% (30 - 50 ml per litro d'acqua) secondo il grado di sporco da rimuovere e procedere alla pulizia con macchine lavasciuga.

Non occorre risciacquare. Non intacca le superfici trattate a cera.

Scheda dati di sicurezza disponibile su richiesta per gli utilizzatori professionali.



MEC LAVANDA - 5 LT x 4

SETTORI DI IMPIEGO:

Bar, alberghi, ospedali, mense, ristoranti, uffici.

SUPERFICI DI APPLICAZIONE:

pavimenti

INCOMPATIBILITA':

Nessuna.

CONSIGLI:

Non miscelare con altri prodotti. Non travasare il prodotto dalla confezione originale.

MODALITA' DI IMPIEGO:

Non usare su superfici delicate

Per cappe, piani cottura, pensili, piani lavoro, porte, utilizzare puro su panno umido

NON NECESSITA DI RISCACQUO

Scheda dati di sicurezza disponibile su richiesta per gli utilizzatori professionali.



MEC 35 - 6 KG DEGRASER

Detergente sgrassante industriale a base di tensioattivi, per la rapida rimozione di sporco grasso, sia di origine minerale che organica. Particolarmente indicato per il lavaggio a fondo di pavimenti, impianti produttivi, magazzini ed officine. A bassa schiuma, è ideale per l'uso con lavasciuga, monospazzola o idropulitrice. Lascia l'ambiente gradevolmente profumato.

SETTORI DI IMPIEGO:

Industrie, officine, autorimesse, magazzini, bar e ristoranti, mense

SUPERFICI DI APPLICAZIONE:

Pavimenti, superfici lavabili, etc

INCOMPATIBILITÀ:

Su superfici verniciate provare prima la tenuta del colore in un angolo nascosto.

CONSIGLI:

Non miscelare con altri prodotti in modo particolare con prodotti acidi. Non travasare il prodotto dalla confezione originale. Non è adatto per ambienti e superfici che entrano a contatto diretto con alimenti (es. pentole, stoviglie etc.)

MODALITÀ DI IMPIEGO:

PAVIMENTI: diluire dall'1% al 4% (10-40 ml. per litro di acqua). Per sporchi ostinati aumentare la concentrazione. Non occorre risciacquare.

MACCHINARI E SUPERFICI: diluire dal 5% al 20% (50-200 ml. per litro di acqua) secondo il grado di sporco. Su sporchi ostinati usare tal quale. Risciacquare.



Detergenti



OFFICE

Pulitore solventato pronto all'uso per la facile rimozione di tratti di penne e pennarelli. Ideale per superfici in laminato plastico e metalli. Lucida ed agisce rapidamente anche su inchiostri vecchi. Ideale su banchi di scuola o negli uffici perché sanifica la superficie senza richiedere risciacquo.

SETTORI DI IMPIEGO: Imprese di pulizia, scuole ed istituti, uffici, ospedali, enti, comunità.

SUPERFICI DI APPLICAZIONE: Laminato plastico, metalli, vetri, cabine telefoniche, scrivanie, computer, ecc.

INCOMPATIBILITÀ: Su superfici smaltate o verniciate provare prima la tenuta del colore in un angolo nascosto.

CONSIGLI: Non miscelare con altri prodotti. Non travasare il prodotto dalla confezione originale. Non è adatto per ambienti e superfici che entrano a contatto diretto con alimenti (es. pentole, stoviglie ecc.).

MODALITÀ DI IMPIEGO: Spruzzare il prodotto sulla superficie, quindi passare con un panno asciutto fino ad asciugatura.

Scheda dati di sicurezza disponibile su richiesta per gli utilizzatori professionali.



DECALC BAGNO

Detergente anticalcare igienizzante pronto all'uso particolarmente indicato per la pulizia quotidiana della stanza da bagno. Rimuove le incrostazioni quotidiane di calcare da sanitari, rubinetti, piastrelle, lasciando un gradevole profumo fruttato in tutto l'ambiente. Grazie all'impiego di acido citrico, svolge un'azione efficace senza rischi di corrosione, anche sulle superfici più delicate.

SETTORI DI IMPIEGO: Imprese di pulizia, alberghi, ospedali, enti e comunità, ristoranti, bar.

SUPERFICI DI APPLICAZIONE: Lavabi, sanitari, rubinetterie, box doccia.

INCOMPATIBILITÀ: Si sconsiglia l'uso su superfici in marmo.

CONSIGLI: Non miscelare con prodotti alcalini in modo particolare con prodotti contenenti sodio ipoclorito o a base di cloro. Non travasare il prodotto dalla confezione originale.

MODALITÀ DI IMPIEGO: Spruzzare sulle superfici da pulire, lasciare agire qualche secondo secondo il grado di calcare da rimuovere, quindi passare con un panno spugna per rimuovere sporco ed incrostazioni. Risciacquare.

Scheda dati di sicurezza disponibile su richiesta per gli utilizzatori professionali.



Pulizia e Igiene





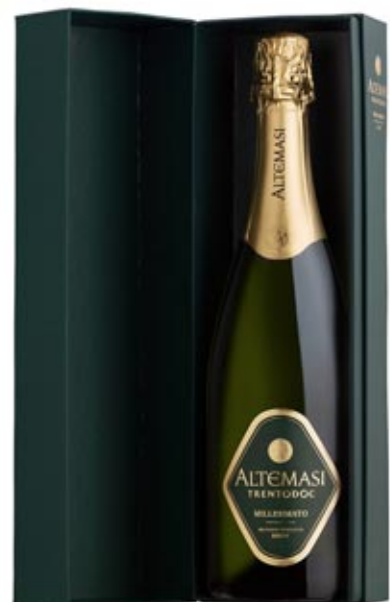
Prodotto	Dosaggio	Modalità d'uso
 SUMA TAB D4 (CLORO) R.M.S. N 18827	3 Pastiglie ogni 5 L d'acqua	Rimuovere accuratamente lo sporco grossolano. Bagnare il panno o il mop nella soluzione. Passare sulla superficie da pulire. Lasciare agire per 5 minuti. Risciacquare abbondantemente con acqua potabile

Bollicine e Vini

Le tipologie di vino variano in base alla metodologia e alle tecniche di produzione, di vinificazione e di affinamento in botte. I vini vengono classificati in: bianchi e rosati, rossi e speciali. Questi ultimi sono i vini frizzanti, gli spumanti, i passiti e liquorosi e gli aromatizzati. Si tratta di prodotti che hanno una lavorazione particolare e non rientrano nel normale trattamento di cantina.







Bollicine



CON-TRÈ SPUMANTI

NEW



CON-TRÈ Bianco Spumante Millesimato Extra Dry

- Vitigno : Uve bacca bianca
- Gradazione : 11 % Vol.
- Bottiglia : Atmosphere
- Cartoni : da 6 bottiglie
- Capacità : 0.750 lt.

CON-TRÈ Rosè Spumante Millesimato Extra Dry

- Vitigno : Uve bacca nera
- Gradazione : 11 % Vol.
- Bottiglia : Atmosphere
- Cartoni : da 6 bottiglie
- Capacità : 0.750 lt.

CON-TRÈ Pinot Grigio Spumante Millesimato Extra Dry

- Vitigno : Pinot Grigio
- Gradazione : 11,5 % Vol.
- Bottiglia : Atmosphere
- Cartoni : da 6 bottiglie
- Capacità : 0.750 lt.

CONTARINI



PROSECCO SUPERIORE
MILLESIMATO BRUT
VALDOBBIADENE



MOSCATO
VINO SPUMANTE - DOLCE



PROSECCO
BRUT



BLANC DE BLANCS
VINO SPUMANTE
MILLESIMATO - EXTRA DRY

BORGIO IMPERIALE™



FRANCIACORTA
D.O.C.G. BRUT

BORGIO IMPERIALE™



PROSECCO
D.O.C. MILLESIMATO

BORGIO IMPERIALE™



CUVÉE
BRUT MILLESIMATO

BORGIO IMPERIALE™



CUVÉE
EXTRA DRY
MILLESIMATO

BORGIO IMPERIALE™



CHIANTI DOCG
Fermo Secco
Fragranze fruttate
di frutti rossi maturi.

BORGIO IMPERIALE™



PRIMITIVO PUGLIA IGT
Fermo Secco
Aroma di ciliegia e lampone,
con interessanti note di
pepe e sentori di vaniglia.

BORGIO IMPERIALE™



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
D.O.C.
Fermo Secco
Note di frutta matura, aroma
di vaniglia e sentori di liquirizia.

CORTESOLE®



VALPOLICELLA RIPASSO
D.O.C. CLASSICO SUPERIORE
Fermo Secco
Fine, con richiami di frutti
rossi e sentori di sottobosco.

VINI CALABRIA

LIBRANDI



SEGNO LIBRANDI CIRÒ ROSSO

Ottenuto da uve di Gaglioppo in purezza: tipico, originale e immediato al tempo stesso.



ASYLIA ROSSO DOC MELISSA

Il vino è ottenuto da una breve macerazione di uve di Gaglioppo in purezza che offrono un rosso piacevole, immediato e fruttato.



DUCA SANFELICE CIRÒ DOC

Il nostro miglior Gaglioppo, proveniente da vecchie viti allevate ad alberello della DOC Cirò.



MEGONIO IGT CALABRIA

Da uve Magliocco, vitigno storico calabrese coltivato sulle colline della nostra Tenuta Rosaneti.



GRAVELLO IGT CALABRIA

Dalle migliori uve allevate nella nostra Tenuta Arcidiaconato
Vino che nasce alla fine degli anni '80 da un uvaggio di Gaglioppo e Cabernet Sauvignon.



CALAONDA CALABRIA ROSSO IGT

Uve: Magliocco 50%, Merlot 50%

VINI CALABRIA

LIBRANDI



TERRE LONTANE

*Uvaggio di Gaglioppo (70%)
e Cabernet Franc (30%),
è un rosato delicato,
vellutato e fruttato.*



CIRÒ ROSATO

*Ottenuto da uve
Greco bianco
in purezza, è un bianco
fresco, fruttato e piacevole
che rievoca l'estate*



LIBRANDI CIRÒ BIANCO

*Ottenuto da uve
Greco bianco
in purezza, è un bianco
fresco, fruttato e piacevole
che rievoca l'estate*



ASYLIA BIANCO DOC

*Fruttato e floreale.
Vino ottenuto da uve di
Greco bianco, sapido,
fresco e fruttato.*



CRITONE IGT CALABRIA

*Frutto di uve internazionali
coltivate in terra calabrese:
Chardonnay (90%) e
Sauvignon Blanc (10%).*



EFESO

*Un vitigno storico calabrese,
il Mantonico, coltivato
nella nostra Tenuta Rosaneti.*



LABELLA

*Vino da tavola bianco frizzante.
Per tutte le occasioni.
Nostro simbolo dell'estate
calabrese.*

VINI CALABRIA



**CIRO ROSSO
CLASSICO**

Vitigno: Gaglioppo



**CIRO BIANCO
DOC**

Vitigno: Greco bianco



**CIRO ROSATO
DOC**

Vitigni: gaglioppo 100%



**BELFRESCO
CALABRIA ROSSO IGT**

Vitigni: gaglioppo 100%



ARTINO

*Vitigno: Gaglioppo
e Magliocco*

*Affinamento: Passaggio di
6 mesi in barriques di rovere
francese nuove.*



MARADEA

*Vitigno: Gaglioppo
Affinamento: elevage
in barriques di castagno
calabrese per 8-10 mesi.*



**PRINCIPE SPINELLI
CALABRIA ROSSO IGT**

*Vitigni: gaglioppo 95%
e altre varietà
Affinamento: 6 mesi in barriques
e un mese in bottiglia*

VINI CALABRIA



MURANERA ROSSO IGT

Vitigni: Gaglioppo, Magliocco, Cabernet Sauvignon, Merlot

Affinamento: 15 mesi in barriques di rovere francese nuove



PATERNUM

CALABRIA ROSSO IGT

Vitigni: magliocco 100%

Affinamento: 24 mesi in barriques poi minimo 24 mesi in bottiglia



LUMARE

CALABRIA ROSATO IGT

Vitigni: gaglioppo e cabernet sauvignon



DONNA GIOVANNA

Vitigni: greco bianco da vendemmia tardiva 100%

Affinamento: 6 mesi in barriques di rovere francese nuove e poi 2 mesi in bottiglia



PRIMAFILA

Vitigno: Greco bianco



MADREGOCCIA

CALABRIA BIANCO IGT

Vitigni: greco bianco 50% e chardonnay 50%
Affinamento: 6 mesi tra acciaio e bottiglia



DON FORTUNATO

**SPUMANTE BRUT
METODO CHARMAT**
Uve bianche coltivate in Calabria



FATTORIA SAN FRANCESCO

SETTEMARI IGT

CALABRIA BIANCO
Greco bianco e Chardonnay.

VINI CALABRIA



**1915 - ANNODOMINI
DONNICI DOP ROSSO
RACCOLTA TARDIVA**

Vitigni: Magliocco e Greco Nero;



**TELESIO
DONNICI DOP ROSSO
BARRIQUE 12 MESI**

*Vitigni: Magliocco, Greco
e Malvasia;*



DISPONIBILE
ANCHE
NEL FORMATO
CI 37,5



**NERELLO
CALABRIA IGP ROSSO
BARRIQUE 6 MESI**

Vitigni: Nerello e Greco Nero;



DISPONIBILE
ANCHE
NEL FORMATO
CI 37,5



**NEROPACO
DONNICI DOP ROSSO
IL RIPASSO DEL 1915**

Vitigni: Magliocco Dolce;



DISPONIBILE
ANCHE
NEL FORMATO
CI 37,5



**PEPEROSSO
CALABRIA IGP ROSSO
ETICHETTA NERA**

Vitigni: Magliocco e Merlot;

VINI CALABRIA



**SOLENERO
CALABRIA IGP
ROSSO DA SERVIRE FREDDO**
Vitigni: Magliocco e Merlot;



**NOVELLO
CALABRIA IGP**
Vitigni: Magliocco in purezza;



**ALBAMONTE ROSSO
CALABRIA IGP**
Vitigni: Magliocco in purezza;



**ROSASPINA
CALABRIA IGP ROSATO
BARRIQUE 3 MESI**
Vitigni: Greco Nero;



**ARSU'RA
DONNICI DOP ROSATO
DOPPIA VENDEMMIA**
Vitigni: Magliocco Dolce;



**ALBAMONTE ROSATO
CALABRIA IGP**
Vitigni: Magliocco in purezza;

VINI CALABRIA



MAGARIA
VINO BIANCO DA UVE NERE
Vitigni: Magliocco;



PANDOSIA
CALABRIA IGP BIANCO
Vitigni: Pecorello in Purezza;



LUNAPIENA ORO
DONNICI DOP BIANCO
BARRIQUE 6 MESI
Vitigni: Greco, Mantónico e Malvasia;



LUNAPIENA
DONNICI DOP BIANCO
VENDEMMIA NOTTURNA
Vitigni: Greco, Mantónico e Malvasia;



DOLCEMARE
DONNICI DOP BIANCO
DOPPIA VENDEMMIA
Vitigni: Greco e Malvasia;



ALBAMONTE BIANCO
CALABRIA IGP
Vitigni: Greco Bianco Calabria;

VINI CALABRIA



**MADREPERLA ROSATO
VINO SPUMANTE ROSA
EXTRA DRY**

Vitigni: Blend Vitigni autoctoni;



**MADREPERLA BIANCO
VINO SPUMANTE BRUT**

Vitigni: Blend Vitigni autoctoni



**MONAMOUR ROSATO
VINO FRIZZANTE ROSATO**

Vitigni: Blend Vitigni autoctoni;



**MONAMOUR BIANCO
VINO FRIZZANTE BIANCO**

Vitigni: Blend Vitigni autoctoni;

VINI CALABRIA



**ARMACIA ROSSO
COSTA VIOLA I.G.T.**

*Vitigni: Prunesta, Malvasia Nera,
Nerello e Gaglioppo.*



**GRECHELLO BIANCO FRIZZANTE
CALABRIA I.G.T.**

Vitigni: Greco Bianco.



**VINO DA TAVOLA BIANCO
CL100 13% VOL.**



**VINO DA TAVOLA ROSATO
CL100 13% VOL.**



**VINO DA TAVOLA ROSSO
CL100 13% VOL.**

VINI CALABRIA

Terra Nostra



TERRA NOSTRA
Vino Rosso - 5lt



TERRA NOSTRA
Vino Bianco - 5lt



TERRA NOSTRA
Vino Rosso - 1lt



TERRA NOSTRA
Vino Bianco - 1lt



TERRANO - 0,20 cl
Vino Rosso / Rosato / Bianco

Liquori Amari e Distillati

Zuccherate, amare o aromatizzate queste Bevande sono particolarmente gradite sia al Bar che al ristorante a chiusura del pasto. Il liquore è una soluzione alcolica zuccherina, ricavata da acqueviti, con aggiunta di acqua, zucchero ed essenze di piante aromatiche, come il bergamotto, la liquirizia o il limone, ottenute per distillazione.

L'amaro è una sostanza di intenso sapore amaro impiegata come eupeptico e stimolante della digestione gastrica. Il distillato è una bevanda alcolica ottenuta dalla distillazione di una sostanza fermentata solitamente di origine vegetale (vinacce, cereali, frutta).



A decorative border of colorful tiles runs vertically along the left and right sides of the image. The tiles feature various geometric and floral patterns in shades of blue, red, yellow, and white. The central background is black with a subtle, repeating pattern of stylized leaves or scrolls.

AMARO
NUMERO5

il Calabrese[®]

5

www.amaronumero5.com



L'AMARO DEI BRIGANTI

Sigillo conclusivo di ogni pasto, rigorosamente dopo il caffè. È una sintesi di creatività, convivialità e campanilismo. Fresco o a temperatura ambiente, con ghiaccio o liscio è l'elisir per un **"piccolo momento di piacere"**. Un grande classico dal sapore inconfondibile, che conserva il suo fascino, simbolo dell'eccellenza Calabrese. Creato per infusione di erbe officinali, secondo antica ricetta della nostra terra.

30% Vol.

Ingredienti

Acqua, Alcool, Zucchero,
Infuso di Erbe e Radici Aromatiche
Col E150a, Aromi Naturali

Formati Disponibili: 0,70 cl - 1,50 cl

AMARO
NUMERO 05

il Calabrese



AMARO
NUMERO 5

LIMITED EDITION

L'AMARO DEI BRIGANTI

Sigillo conclusivo di ogni pasto, rigorosamente dopo il caffè. È una sintesi di creatività, convivialità e campanilismo. Fresco o a temperatura ambiente, con ghiaccio o liscio è l'elisir per un **"piccolo momento di piacere"**. Un grande classico dal sapore inconfondibile, che conserva il suo fascino, simbolo dell'eccellenza Calabrese. Creato per infusione di erbe officinali, secondo antica ricetta della nostra terra.

30% Vol.

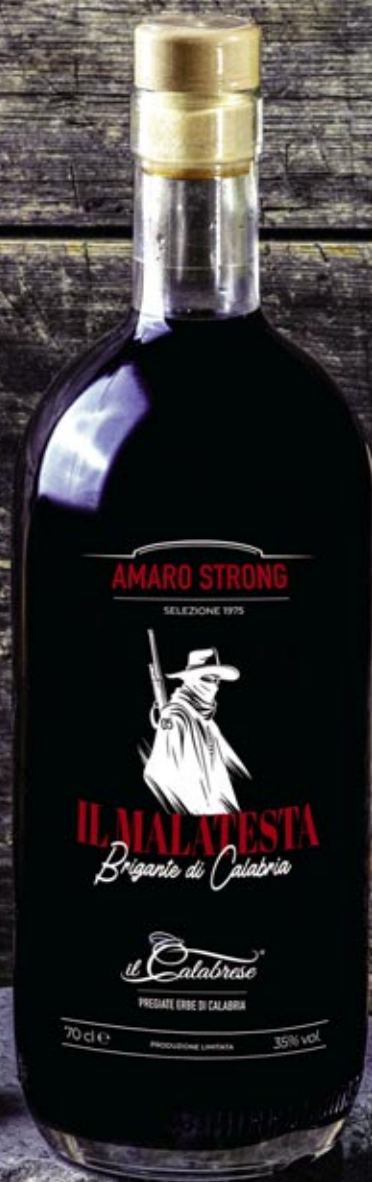
Ingredienti

Acqua, Alcool, Zucchero,
Infuso di Erbe e Radici Aromatiche
Col E150a, Aromi Naturali

Formati Disponibili: 0,70 cl - 1,50 cl

il Calabrese

AMARO STRONG



IL MALATESTA

Brigante di Calabria

Nato tra le ombre delle montagne calabresi e il fuoco della ribellione, Malatesta è più di un amaro: è un giuramento di libertà. Ispirato alle gesta dei briganti che sfidavano il potere nei secoli passati e ai ribelli che lottarono per un'Italia più giusta, questo elisir racchiude il carattere ruvido e nobile di una terra indomata.

35% Vol.

Ingredienti: Infuso alcolico di: cardo selvatico, alloro, finocchietto selvatico, salvia, origano, noce verde, arancia amara, bergamotto, limone, cannella, menta selvatica, chinotto, pistilli di zafferano, zucchero. Colorante E.150 A

il Calabrese

LIQUORI CALABRESI

Le Eccellenze

il Calabrese®





DON LINO

Liquore ottenuto grazie alla maestria delle sapienti mani di un artigiano della nostra terra, attraverso la macerazione in alcool delle scorze di limone, la cui pianta è coltivata nella valle del torrente Trainiti, in Calabria, nelle fattorie di Don Lino e Don Totò.

30% Vol.

Ingredienti

Acqua, Alcool, Zuccheri, Aromi Naturali,
Infuso Alcolico di Buccie di Limone 15%

Formati Disponibili: 0,70 cl



LIMONCELLO
forfive

il Calabrese



L' ORO NERO DI CALABRIA

Nota sin dall'antichità, la liquirizia veniva chiamata Glycyrrhiza, un nome di etimologia greca che significava pianta dalla dolce radice. Liqueure ottenuto attraverso l'infusione della radice di liquirizia calabrese. Il gusto si presenta delicato e vigoroso, ideale come digestivo.



LIQUIRIZIA
for five

25% Vol.

Ingredienti

Acqua, Zucchero, Alcool,
Estratto Puro di Radice di Liquirizia 10%

Formati Disponibili: 0,70 cl

il Calabrese



DON TOTO'

Liquore ottenuto grazie alla maestria delle sapienti mani di un artigiano della nostra terra, attraverso la macerazione in alcool delle scorze di bergamotto, la cui pianta è coltivata in un piccolo fazzoletto di terra nel cuore della Locride, in Calabria

30% Vol.

Ingredienti

Acqua, Alcool, Zucchero,

Infuso Alcolico di Bucce di Bergamotto 15%

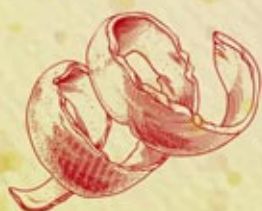
Formati Disponibili: 0,70 cl

il Calabrese



AMARO
NUMERO 5

*Red Orange
Edition*



Un grande classico dal sapore inconfondibile, che conserva il suo fascino, simbolo dell'eccellenza Calabrese.

Creato per infusione di erbe officinali, fiori e agrumi, secondo antica ricetta della nostra terra.

30% Vol.

Ingredienti

Acqua, Zucchero, Alcool, Aromi Naturali
Col E129

Formati Disponibili: 0,70 cl

il Calabrese



SCILLA E CARIDDI

SUBLIME **GIN BIANCO**

CALABRIA MAGICA

In principio, Cariddi era una naiade, dedita alle rapine e famosa per la sua voracità. Un giorno, rubò a Eracle i buoi di Gerione e ne mangiò alcuni, tanto che Zeus la fulminò e la fece cadere in mare, dove la mutò in un gigantesco mostro simile a una lampreda, con una gigantesca bocca piena di varie file di numerosissimi denti e una voracità infinita, che risucchiava l'acqua del mare e la rigettava, creando enormi vortici che affondavano le navi transanti lo stretto di Messina. Scilla era una bellissima naiade dagli occhi azzurri, che viveva in Calabria. Era solita recarsi sulla spiaggia di Zancle a fare il bagno. Una sera, sulla spiaggia, Scilla incontrò Glaucò, che un tempo era stato un pescatore, ormai trasformato in una divinità marina, metà uomo e metà pesce. La visione di questo essere terrorizzò la ninfa al punto da farla scappare via. In preda alla disperazione, Glaucò si rivolse alla maga Circe, nel tentativo di ricondurre a sé l'amata Scilla. La maga, gelosa, provò a sedurre Glaucò. Rifiutata, Circe riversò la sua furia vendicativa su Scilla, trasformandola con un sortilegio in un feroce mostro munito di sei teste di cane latranti. Per l'orrore Scilla si gettò in mare e andò a vivere nella cavità di uno scoglio vicino alla grotta dove abitava anche Cariddi.

Ingredienti: Distillato di bacche di ginepro, estratti di alcol di origine agricolo di tè verde, alga marina, fiori di bergamotto e varie botaniche calabresi



ANFIARAO

SUBLIME GIN FINGER LIME

CALABRIA MAGICA UN OMAGGIO AI BRONZI DI RIACE

Anfiarao, figlio di Oicle e di Ipermnestra, ricevette in dono da Apollo la preveggenza, diventando l'indovino della città di Argo. Grazie alle sue doti, Anfiarao prevede il fallimento della spedizione dei Sette contro Tebe e si rifiutò di accompagnarli, nascondendosi in un luogo noto solo a sua moglie, ma essa si fece corrompere da Polinice che, in cambio della rivelazione del nascondiglio, le promise la collana dell'eterna giovinezza. Anfiarao fu costretto a partire. Una volta a Tebe, fu sconfitto e costretto alla fuga. Solo l'intervento di Zeus impedì che venisse ucciso dai soldati tebani. Il dio decise di farlo precipitare in una fossa aperta con uno dei suoi fulmini e fece sì che quel luogo diventasse sacro, con un oracolo. Anfiarao cadde nelle viscere della terra e precipitò direttamente nell'Oltretomba, al cospetto di Minosse.

Ingredienti: Distillato di bacche di ginepro, infusi con alcol di origine agricola di finger lime, pepe verde, fiori e botaniche tipiche calabresi.



AROCHA

SUBLIME **GIN POMPELMO ROSA**

CALABRIA MAGICA UN OMAGGIO AD AROCHA

Calabria Magica: un omaggio ad Arocha Un'antica leggenda narra che, nei pressi di Tiriolo, dove quasi si uniscono i due mari Ionio e Tirreno, viveva la ninfa Arocha, figlia del Crati e del Targine, appartenente al coro della dea Artemide. Un giorno, un pastore, di nome Petrarò, la intravide mentre si lavava ad una fonte. Perse completamente la testa, l'avvicinò più volte, ma fu sempre allontanato dalla ninfa. Egli prima cadde in un deliquio disperato, rimanendo insonne e senza cibo più giorni e poi, accecato dall'ira per l'ennesimo rifiuto, le usò violenza e scappò. Arocha, umiliata e offesa, si chiuse in un profondo dolore. E pianse, pianse, pianse talmente tanto, senza smettere un attimo, che il dio Sole, impietosito, la mutò in fiume, l'attuale Corace, e si mise sulle tracce del violentatore. Petrarò si nascose per giorni nella selva, ma il dio Sole, con i suoi dardi infuocati, lo portò allo scoperto e lo fece bersaglio di un fitto lancio di pietre fino a seppellirlo vivo.

Ingredienti: Distillato di bacche di ginepro con infusi in alcol di origine agricola di pepe rosa, succo di pompelmo rosa e botaniche raccolte lungo il fiume Corace.



TIDEO

SUBLIME **GIN LIMONE**

CALABRIA MAGICA UN OMAGGIO AI BRONZI DI RIACE

Nato dal legame incestuoso fra Oineo, re di Caledonia, e sua figlia Gorge, Tideo fu uno dei protagonisti della spedizione dei Sette contro Tebe. Durante l'assedio, venne ferito mortalmente dal tebano Melanippo, ma, pur morente, riuscì ad uccidere l'avversario. Mentre giaceva in fin di vita, Tideo fu raggiunto da Atena, intenzionata a salvarlo grazie a una medicina avuta da Zeus che lo avrebbe reso immortale, ma Anfiarao, che in precedenza era stato ostacolato da Tideo, decise di vendicarsi. Tagliò la testa di Melanippo e la porse a Tideo. Questi l'aprì e ne mangiò il cervello sotto gli occhi della dea che, disgustata, trattenne per sé la medicina e lo lasciò morire.

Ingredienti: Distillato di bacche di Ginepro, succo di limone della costiera calabrese, infusi con alcol di origine agricola di pepe verde e botaniche tipiche calabresi .

05

AMARO
NUMERO5

il Calabrese



05

AMARO
NUMERO5

il Calabrese



05

AMARO
NUMERO5

il Calabrese



**GYN SUBLIME BIANCO
SCILLA E CARIDDI
CL 70**



**GYN AROHA
POMPELMO ROSA
CL 70**



**GYN ANFIARAO
FINGER LIME
CL 70**



**GYN TIDEO
LIMONE
CL 70**



**IL CALABRESE SOUVENIR
GIFT BOX**

CONTIENE UNA BOTTIGLIA DA CL 70



I MIGNON



Red Edition
20 cl



Limoncello
20 cl



Bergamotto
20 cl



Liquirizia
20 cl



Malatesta
20 cl



10 cl



10 cl



10 cl



10 cl



10 cl



APER 05
CL 70



VODKA 05
CLEAR
CL 70



VODKA 05
FRAGOLA
CL 70



VODKA 05
PESCA
CL 70



VODKA 05
MELONE
CL 70



GRAPPA 05
BIANCA
CL 70



GRAPPA 05
BARRICATA
CL 70

AMARI



**AMARO 05
IL CALABRESE**
CL 75 - CL 150



AMARO RAMAZZOTTI
CL 70



AMARO LUCANO
CL 150



AMARO MONTENEGRO
CL 150



**BORSCHI
SAN MARZANO**
CL 150



**AMARO
KEPHAS**
CL 100



AMARO BRAULIO
CL 70



AMARO RADIS
CL 50



AMARO JAGERMEISTER
CL 100
CL 150



**AMARO JAGERMEISTER
SPICE**
CL 70



AMARO DEL CAPO
CL 150

AMARI E DIGESTIVI



AMARETTO
DISARONNO
CL 75



DISARONNO
VELVET LIQUEUR
CL 70



AMARO
CHINA MARTINI
CL 70



AMARO
FERNET BRANCA
LT 1



AMARO
BRANCA MENTA
LT 1



AMARO AVERNA
CL 150



AMARO UNICUM
LT 1



AMARO UNICUM
RISERVA
LT 1



AMARO CYNAR
LT 1
328



AMARO SILANO
LT 1



AMARO KACIUTO
LT 1

AMARI



AMARO PETRUS
LT 70



LICORICE BONOLLO
CL 70



AMARO
RABARBARO ZUCCA
LT 1



LIQUIRIZIA
LA CALABRISSELLA
LT 2



POLVERE DI LIQUIRIZIA
PURISSIMA PER
LA PREPARAZIONE
DI GELATI DOLCI E LIQUORI



MIRTO ROSSO
ZEDDA PIRAS
CL 70



MIRTO BIANCO
ZEDDA PIRAS
CL 70



AMARO JEFFERSON
CL 70



AMARO ROGER
CL 70



MADAME MILÙ
CL 70

GRAPPE



**GRAPPA PRIME
UVE NERE
CL 70**



**GRAPPA PRIME
UVE BIANCHE
CL 70**



**LA GRAPPA 903
BARRIQUE
CL 70**



**LA GRAPPA 903
TIPICA
CL 70**



**FRATTINA
CHARDONNAY
CL 70**



**GRAPPA CANDOLINI
BIANCA
CL 70 - CL 100**



**GRAPPA DI PROSECCO
VILLA DEL DOGE
CL 70**



**GRAPPA
VILLA DEL DOGE
CL 150**

GRAPPE



**GRAPPA BARRIQUE
INVECCHIATA
SPADAFORA
CL 70**



**GRAPPA
ACQUA MAGLIOCCO
SPADAFORA
CL 70**



**GRAPPA
VIGNORO
BIANCA
CL 150**



**GRAPPA
MAGNOBERTA ROBINIA
CL 70**



**GRAPPA BIANCA
CAVALLINO BLEND 4
CL 70**



**GRAPPA STRAVECCHIA
CAVALLINO BLEND 18
CL 70**



**GRAPPA FRIULANA
RIBOLLA GIALLA
CL 70**



**GRAPPA IMPERIALE
SAN MICHELE
RISERVA BARRIQUE
CL 70**

BRANDY



BRANDY CARDENAL MENDOZA
CL 70



STOCK ORIGINAL
CL 70
CL 100



REMY MARTIN VSOP
CL 70



VECCHIA ROMAGNA E.N.
CL 150



CARLOS I
CL 70



BRANDY FUNDADOR
CL 70



CALVADOS FINE MALANDRIE
CL 70



**CALVADOS MORIN
SELECTION CL 70**

BRANDY



COGNAC COURVOISIER VS
CL 70



COGNAC HENNESSY VS
CL 70



STOCK 84
RISERVA INVECCHIATA
LT 1



STRAVECCHIO BRANCA
CL 70



COGNAC MARTELL
CL 70



STOCK NAPOLEON
CL 70

RUM



**BACARDI CARTA
BLANCO SUPERIOR**
LT 1



**RUM BACARDI
OAKHEART**
LT 1



BACARDI RISERVA
LT 1



BACARDI MOJITO
CL 70



BACARDI 8 ANNI
CL 70



**RUM BLANCO
SUPREMO BRUGAL**
CL 70



**MATUSALEM GRAN RISERVA
15 ANNI**
CL 70



MATUSALEM 7 ANNI
15 ANNI - CL 70



**RUM DIPLOMATICO
RISERVA ESCLUSIVA**
CL 70



**RUM DIPLOMATICO
PLANAS**
CL 70

RUM



RUM PAMPERO ORO
CL 70



PAMPERO ANNIVERSARIO
CL 70



RUM PAMPERO ESPECIAL
LT 1



RUM PAMPERO BLANCO
LT 1



ZACAPA ETICHETTA ROSSA
23YO
CL 70



ZACAPA XO SOLERA
GRAN RESERVA ESPECIAL
CL 70



RUM HAVANA CLUB 3Y
CL 100



HAVANA CLUB
ANEJO ESPECIAL
CL 100

RUM



RUM HAVANA CLUB
RESERVA
CL 70



RUM HAVANA CLUB
BLANCO
CL 70



RUM HAVANA CLUB
7 Y
CL 70



RUM
APPLETON ESTATE
CL 70



RUM SCURO HANEMA CUB
ORO
CL 100



RUM HANEMA CUB
BIANCO
CL 100



RUM DON PAPA
BAROKO
CL 70



RUM BRUGAL
ANEJO SUPERIOR
CL 100

WHISKY



BOWMORE 8Y
CL 70



WHISKY
IRISH MIST
CL 70



WHISKY
SOUTHERN
COMFORT
LT 1



WHISKY
FOUR ROSES
LT 1



CHIVAS REGAL
12Y
LT 1



JACK DANIEL'S
GENTLEMAN JACK
CL 70



JACK DANIEL'S
LT 1,50



JACK DANIEL'S
CL 5



JACK DANIEL'S
BONDED
CL 70



JACK DANIEL'S
APPLE / MELA
CL 70



JACK DANIEL'S FIRE
CANNELLA
CL 70



JACK DANIEL'S
HONEY / MIELE
CL 70

WHISKY



**WHISKY
OBAN 14Y
CL 70**



**WHISKY
LAGAVULIN 16Y
CL 70**



**WHISKY
TALISKER 10Y
CL 70**



**GLENFIDDICH 12
CL 70**



**JOHNNIE
WALKER
RED LABEL - LT 1**



**WHISKY
LONG JOHN
LT 1**



**WHISKY
SCOTCH
J&B
LT1**



**WHISKY
BALLANTINE'S
LT 1**



**JOHNNIE
WALKER
BLACK 12 Y
LT1**



**MONKEY SHOULDER
CL 70**



**WHISKY
JAMESON
CL 70**



**WHISKY
GLEN GRANT
LT 1**

WHISKY



**WOODFORD
RESERVE
CL 70**



**WHISKY
DALWHINNIE
15Y - CL 70**



**WHISKY
JIM BEAM
LT 1**



**DRAMBUIE
THE ISLE OF SKYE
CL 70**



**THE GLENLIVET
FOUNDERS RESERVE
CL 70**



**CANADIAN CLUB
CL 70**



**WILLIAMO LAWSONS
LT 1**



**MACCALLAN 8 ANNI
LT 1**



**MACCALLAN 10 ANNI
CL 70
339**



**MACCALLAN 12 ANNI
CL 70**



**WHISKY LAPHROAIG
10Y - CL 70**

GIN



GIN ROKU SUNTORY
CL 70



GIN NORDÉS
CL 70



NORDÉS
00 ANALCOLICO
CL 70

GIN



GIN TANQUERAY
LT 1



GIN TANQUERAY
0.0 ALCOHOL FREE
CL 70



GIN TOBERMORY
CL 70



GIN LARIOS
LT 1



GIN BOSFORD
LT 1



GIN RICHMOND
LONDON DRY
CL 70



GIN NICHOLSON
CL 70



GIN HENDRICK'S
CL 70



ELEPHANT GIN
CL 50



GIN GORDON'S
LT 1



GIL
CL 70

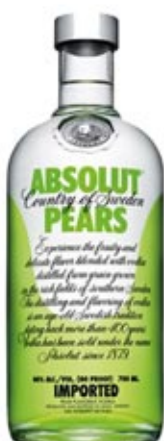


PORTOFINO
DRY GIN
CL 70



GIN KAPRIOL
CL 70

VODKA



VODKA ABSOLUT PEARS
LT 1



VODKA ABSOLUT APEACH
LT 1



VODKA ABSOLUT MANDARIN
LT 1



VODKA ABSOLUT CITRON
CL 70



VODKA ABSOLUT CLEAR
LT 1



VODKA GREY GOOSE
CL70
LT 1



**VODKA BIANCA
EXCELLENCE**
LT 1

VODKA



VODKA SKYY GREEN APPLE
CL 70



VODKA SKYY STRAWBERRY
CL 70



VODKA SKYY PASSION FRUIT
CL 70



VODKA SKYY MENTA
CL 70



VODKA SKYY
LT 1



VODKA BELVEDERE
CL 70



VODKA BELUGA
CL 70

VODKA



VODKA KEGLEVICH
BIANCA
Lt1



VODKA KEGLEVICH
LIQUIRIZIA
CL 70



VODKA KEGLEVICH
FRAGOLA
CL70
Lt1



VODKA KEGLEVICH
PESCA
CL70
Lt1



VODKA KEGLEVICH
MELONE
Lt1



VODKA ARTIC
BIANCA
Lt1



VODKA ARTIC
PESCA
Lt1



VODKA ARTIC
FRAGOLA
Lt1



VODKA ARTIC
MELONE
Lt1



VODKA ERISTOFF
BIANCA
Lt1



VODKA
FINLANDIA
Lt1

VINI LIQUOROSI



PORTO SANDEMAN RUBY
CL 75



PORTO SANDEMAN WHITE
CL 75



MARSALA VECCHIO FLORIO
SUPERIORE SECCO
CL 75



MARSALA FLORIO
CL 75



SPADAFORA - SOLARYS
VINO ROSSO PASSITO
CL 50



SPADAFORA - SOLARYS
VINO BIANCO PASSITO
CL 50

APERITIVI



BIANCOSARTI
Lt 1



MARTINI BIANCO
Lt 1



MARTINI DRY
Lt 1



BITTER MARTINI
Lt 1



MARTINI ROSATO
Lt 1



MARTINI ROSSO
Lt 1



MARTINI GOLD D&G
CL 75



PERNOD PARIS
CL 70



GIO SPRITZ APERITIVO
ITALIANO GIORI
Lt 1



SPRITZ 958
SANTERO
CL 75

APERITIVI



**RICARD PASTIS
DE FRANCE**
CL 70



CINZANO BIANCO
LT 1



BITTER BARBIERI
LT 1



**APERITIVO
ROSSO SPERONE**
LT 1



APEROL
LT 1



BITTER CAMPARI
LT 1



CAMPARI SODA
CL 9,8



CRODINO
CL 10



**SANBITTER
ROSSO**
CL 10



**SANBITTER
BIANCO**
CL 10

LIQUORI



MALIBU LIQUEUR
LT 1



BAILEYS IRISH CREAM
LT 1



TIA MARIA
CL 70



LIME ROSE'S
LT 1



SAMBUCA BORGHETTI
LT 1



CHACHACA SAGATIBA
LT 1



Vov
CL 70
CL 100



STREGA ALBERTI
CL 70



BATIDA DE COCO
CL 70



GRAND MARNIER
CL 70



PASSION FRUIT PASSOA VOLARE
CL 70



KAHLUA LIQUEUR
LT 1

LIQUORI



PASSOA
Lt 1



COINTREAU
Lt 1



CHERRY STOCK
cl 70



PEACHTREE
cl 70



CHARTREUSE VERDE
cl 70



CHARTREUSE GIALLO
cl 70



CAFFÈ SPORT
BORGHETTI - Lt 1



BENEDICTINE D.O.M.
cl 70



PIMM'S
Lt 1



MIDORI
Lt 1

LIQUORI



**BOLS CREME
DE MENTA VERDE**
CL 70



**BOLS APRICOT
BRANDY**
CL 70



**BOLS CREMA
DE CASSIS**
CL 70



**BOLS CREMA
DI BANANA**
CL 70



**BOLS CREMA
CACAO BIANCO**
CL 70



**BOLS CREMA
DE CACO SCURO**
CL 70



BOLS PEACH
CL 70



BOLS ORANGE
CL 70



**BOLS
TRIPLE SEC**
CL 70



CACHCHA MADEIRA
LT. 1



**MIRTILLO
BEVIFRUTTA
LIQUOROSA GIORI**
CL 70



ANGOSTURA
CL 20

LIQUORI



**TEQUILA CUERVO
ESPECIAL ORO
Lt1**



**TEQUILA CUERVO
ESPECIAL
Lt1**



**TEQUILA AGUA
DO SOL
CL 70**



**TEQUILA SAUZA
BLANCO
Lt1**



**TEQUILA SAUZA
GOLD
Lt1**



**TEQUILA
SEGUILA
GONZALES
CL 70**



**SIERRA TEQUILA
BLANCO
Lt1**



**SIERRA TEQUILA
GOLD REPOSADO
Lt1**



**TEQUILA
EL JIMADOR
CL 70**



**TEQUILA
HERRADURA PLATA
CL 70**



**SAMBUCA
MOLINARI
Lt1,5**



**SAMBUCA
MOLINARI
CAFFÈ
CL 70**

LIQUORI



PUNCH BARBIERI
MANDARINO
Lt 1



PUNCH BARBIERI
ARANCIO
Lt 1



PUNCH BARBIERI
RUM
Lt 1



COCA BUTON
CL 70



CACHACA PITU
CL 70



LATTE DI SUOCERA
ORIGINAL
CL 70



LATTE DI SUOCERA
LADY
CL 70



GAMUT DISTILLATO
DI BERGAMOTTO
CL 70



ASSENZIO
ARTENZIO
CL 100



PLAMB
LIQUORE AI 5 AGRUMI
QUINTESSENZA
CL 70

LIQUORI DE KUYPER



**PEACHTREE
De KUYPER
CL 70**



**ELDERFLOWER
De KUYPER
CL 70**



**GRAPEFRUIT
De KUYPER
CL 70**



**BLUECURAÇAO
De KUYPER
CL 70**



**CREME DE MENTHE
De KUYPER
CL 70**



**CREME DE MENTHE
GREEN
De KUYPER
CL 70**



**WILD STRAWBERRY
De KUYPER
CL 70**



**BANANA
De KUYPER
CL 70**



**CREME DE CASSIS
De KUYPER
CL 70**



**COCONUT
De KUYPER
CL 70**



**APRICOT
BRANDY
De KUYPER
CL 70**



**CREME DE CACAO
SCURA
De KUYPER
CL 70**



**CREME DE CACAO
BIANCA
De KUYPER
CL 70**

LIQUORI ECONOMICI



**ISOLABELLA
MANDARINETTO
CL 70**



**VERMOUTH BIANCO
APER DRINK
LT 1**



**ALKERMES ARGIA
CL 70**



**MARASCHINO VLAHOV
CL 70**



**TEQUILA EL CHARRO
SILVER
CL 100**



**TEQUILA EL CHARRO
SILVER
CL 100**



**BAHIA DE COCCO
BATIDA
CL 100**



**FINOCCHIETTO
DESIRÈ
LT 1**



**VODKA BIANCA
BEST OF
LT 1**



**VODKA FRAGOLA
BEST OF
LT 1**

LIQUORI ECONOMICI



TRIPLE SEC
DISTILLATI GROUP
CL 70



MOUD BANANA
CL 70



**MOUD GREEN
APPLE**
CL 70



**MOUD POWER
MELON**
CL 70



**MOUD APRICOT
BRANDY**
CL 70



**MOUD CREMA
CACAO BIANCA**
CL 70



**MOUD CREMA DI
MENTA BIANCA**
CL 70



**MOUD PEACH
FLÒ**
CL 70



**MOUD CREMA
CACAO BROWN**
CL 70



**MOUD CREMA DI
MENTA VERDE**
CL 70



**MOUD BLUE
CUCACAO**
CL 70

LIQUORI ECONOMICI



CARPANO
VERMOUTH CLASSICO
ROSSO
LT1



CARPANO
VERMOUTH DRY
LT1



CARPANO
VERMOUTH BIANCO
ANNIVERSARIO
LT1



CARPANO
VERMOUTH
PUNT E MES
LT1



GIN BUCKINGHAM
LT1



TRIPLE SEC DESIRE
CL 100



LIMONCELLO
ISOLA AZZURRA
CL200



TRIPLE SEC
DISTILLATI GROUP
CL 70



ALBICOCCA



BANANA



MORA



BLOOD ORANGE



MIRTILLO



CILIEGIA



COCCO



CRANBERRY



MELA VERDE



HUESILLO



KIWI



LYCHEE



MANDARINO



MANGO



MELONE



PAPAYA



MARACUJA



PESCA



PERA



ANANAS



**POMPELMO
ROSA**



MELOGRANO



LAMPONE



FRAGOLA



ANGURIA



**FRUTTI DI
BOSCO**



YUZU



MIRTILLO

**MIX KG 1
PET COCKTAIL**

PREMIUM SOUR

Assapora l'essenza dei sour naturali

L'unica gamma di sour **integralmente sviluppata utilizzando limoni siciliani**.

Arricchiscono l'offerta i **succhi 100% naturali**, ottenuti dalla sola **spremitura** di limone, lime e bergamotto.

**Bottiglie 750 ml
6 bottiglie/scatola**



LIME
100%
LSO006PSA



LEMON
100%
LSO005PSA



BERGAMOT
100%
LSO007PSA



GINGER
SOUR
LSO004PSA



SWEET&SOUR
LSO003PSA



CORDIAL
LIME
LCO001PSA





**SCIROPPO
DI ZUCCHERO
BIANCO KG.1**



**SCIROPPO
ZENZERO
750 GR**



**SCIROPPO
GRANATINA
750 GR**



**SCIROPPO
FALERNUM
750 GR**



**SCIROPPO
VIOLETTA
750 GR**



**SCIROPPO
CARDAMOMO
750 GR**



**SCIROPPO
PINACOLADA
750 GR**



**SCIROPPO
FIORI DI
SAMBUCO
750 GR**



**SCIROPPO
MELA VERDE
750 GR**



**SCIROPPO
CETRIOLO
750 GR**



**SCIROPPO
BASILICO
750 GR**



**SCIROPPO
MENTA VERDE
750 GR**



**SCIROPPO
ROSA
750 GR**



**SCIROPPO
ORZATA
750 ML**



**SCIROPPO
COCCO
750 ML**



**SCIROPPO
WILDBERRY
Frutti di Bosco
750 ML**



**SCIROPPO
BLACKBERRY
Mora
750 ML**



**SCIROPPO
STRAWBERRY
Fragola
750 ML**



**SCIROPPO
TROPICAL BLU
750 ML**

DROPS OF MAGIC STILLABUNT

Magic Velvet è il primo nato di Stillabunt, una gamma destinata ad espandersi rapidamente. Foamer **completamente naturale, senz'alcol e senza zucchero**, 100% **vegano**, non altera né il gusto né il profumo del cocktail. Con una **schiuma compatta e persistente**, risulta quindi una perfetta e conveniente **alternativa al bianco d'uovo**.

Di nuovissima uscita sono le **Essence di Stillabunt**. I prodotti di questa nuova linea comprendono oli **essenziali ometamente naturali** ottimi come food e drink finish.

Prova a utilizzare le **Essenze Stillabunt** per soddisfare i palati più esigenti e per dare un tocco di originalità alle tue preparazioni.

Magic Velvet 95 ml
Essence 50 ml



**MAGIC VELVET
FOAMER 95ml
LSF001GSA**



**GRAPEFRUIT SPRAY
ESSENCE 50ml
LSE002GSA**



**ORANGE SPRAY
ESSENCE 50ml
LSE001GSA**



**TANGERINE SPRAY
ESSENCE 50ml
LSE003GSA**



DRIED FRUIT

100% fette di frutta secca

Un'ampia selezione di frutta di alta qualità, **essicata lentamente a bassa temperatura**, per mantenere intatte tutte le proprietà organolettiche e nutrizionali. Perfetta per la **decorazione** di drinks e come snack.

100 g
Buste doypack



LEMON
SLICES
LDF005BSA



LIME
SLICES
LDF002BSA



ORANGE
SLICES
LDF001BSA



GREEN
APPLE SLICES
LDF004BSA



PINEAPPLE
SLICES
LDF003BSA



RED GRAPEFRUIT
SLICES
LDF006BSA





PREMIUM INDIAN TONIC WATER

Mescolando deliziosi oli vegetali con acqua di fonte e chinino della più alta qualità degli "alberi della febbre" delle colline orientali della Repubblica Democratica del Congo, abbiamo creato un'acqua tonica squisita e premiata.

Creata per valorizzare i migliori gin, vodka e vini liquorosi come il vermouth, lo sherry fino e il porto bianco.



PREMIUM GINGER BEER

Con una miscela di tre tipi di zenzero provenienti dalla Nigeria, da Cochin e dalla Costa d'Avorio, abbiamo creato una premiata ginger beer, che ha riscosso grandi consensi da gastronomi e da critici. Non troppo dolce sul palato e con un profondo e duraturo aroma di zenzero. Perfetta per Dark & Stormy, Moscow Mule o semplicemente come bibita da sola.



AROMATIC TONIC WATER

Mescolando il delicato sentore amaricante della corteccia di angostura del Sudamerica con sostanze vegetali aromatiche come il cardamomo, le bacche di pimento e lo zenzero, abbiamo creato un'acqua tonica deliziosa e unica che può essere gustata con il gin in un Pink G&T o da sola come drink sofisticato.



MEDITERRANEAN TONIC WATER

Mescolando gli oli essenziali di fiori, frutti ed erbe raccolti sulle coste del Mediterraneo con il chinino di altissima qualità degli "alberi della febbre" della Repubblica Democratica del Congo, abbiamo creato un'acqua tonica delicata e floreale.



SICILIAN LEMON TONIC WATER

Mescolando i migliori limoni siciliani con acqua di fonte e chinino di altissima qualità dagli "alberi della febbre" della Repubblica Democratica del Congo, abbiamo creato una deliziosa acqua tonica al limone con un gusto e un aroma davvero rinfrescanti.



PINK GRAPEFRUIT

La Fever-Tree Sparkling Pink Grapefruit dall'intenso colore rosa è realizzata con vero succo di pompelmi rosa della Florida raccolti a mano. Tutti gli ingredienti sono naturali e di altissima qualità, caratteristica distintiva del brand. Fever-Tree Sparkling Pink Grapefruit essendo priva di dolcificanti artificiali contiene solo 30 calorie per bottiglia.

GHIACCIO ALIMENTARE CONFEZIONATO

**GHIACCIO PRONTO
ALIMENTARE
CUBETTI KG 2x5**



**GHIACCIO PRONTO
ICE BALL
6 CM Ø - 15 pz**



**GHIACCIO PRONTO
DELUXE CUBO
5x5x5 - x20pz**



**GHIACCIO DELUXE
RETTANGOLO
4x4x10 - x10pz**



Bibite

Le bibite sono bevande analcoliche che possono contenere anidride carbonica (CO₂), zucchero o dolcificanti e prodotti aromatizzanti. Le bibite zuccherate sono molte e differiscono le une dalle altre per sapore. Tutte hanno capacità dissetanti e rinfrescanti e contengono una discreta quantità di carboidrati. Per queste caratteristiche contribuiscono a soddisfare il fabbisogno quotidiano di liquidi e di energia. Sono chiamate light, le bibite dolcificate con dolcificanti ipocalorici (come la saccarina: una sostanza a basso contenuto calorico, ma con un potere dolcificante superiore a quello dello zucchero).





TENUTA BELCORVO







Fusto Herrnbräu Weizen Weissbier 20 Lt.

Birra di frumento con sedimento a lievito, perfetta testimonianza dell'antica tradizione bavarese e inconfondibile prodotto originale di Ingolstadt. Delicatamente luppolata e fermentata in bottiglia secondo la buona tradizione birraia, dal gusto pieno e caratteristico.



Fusto Herrnbräu Pils 30 Lt.

Grazie all'aggiunta del celebre luppolo dell'Hallertau, regione tedesca che ne produce oltre il 30% del totale mondiale, questa Pils si rivela fresca e dissetante. Con un grado alcolico del 5%, questa birra chiara si presta ad abbinamenti con primi piatti, pizza, salumi e formaggi a pasta molle, frittura leggera e anche piatti a base di pesce e carni non impegnative.

**CERES
STRONG ALE
7,7**



**ICHNUSA
NON FILTRATA**



**BIRRA MESSINA
CRISTALLI
DI SALE**



**BIRRA IGA
AL PECORELLO**



ORSINI S O D A LEMON TONIC

Con l'obiettivo di migliorare il portfolio delle sode in linea alle esigenze dei migliori Mixology Bar da **Gennaio 2024** sarà disponibile la nuova **Lemon Tonic** by Orsini Soda una Lemon che si caratterizza per un equilibrio unico tra amarezza, acidità e dolcezza.



new

Tassoni
DAL 1793



CEDRATA



CHINOTTO BIO



SAMBUCO BIO



LIMONATA BIO



POMPELMO SODA



TONICA SUPERFINE



GINGER ALE BIO

Bibite



ZUEGG

DAL 1890



PESCA



ACE



PERA



**MIRTILLO
NERO**



FRAGOLA



ALBICOCCA



COCCO



100% ANANAS



POMODORO



MELOGRANO



**100% ARANCIA
MORBIDA**



**LIMONE
E ZENZERO**



**ARANCIA
ROSSA
SANGUINELLO**



**PESCA
E MANGO**



POMPELMO



**100% NATURALE
ANANAS
1 LT**



**100% NATURALE
ARANCIA
1 LT**



**100% NATURALE
ARANCIA ROSSA
1 LT**



**100% NATURALE
ACE
1 LT**

Acque Minerali Calabresi



Vuoto a Rendere 100 cl





Perché scegliere Acqua Orsini?





SORGENTE DI PUGLIA



Linea Black&Platimun
Formati da 75 cl bottiglie di vetro
NATURALE E FRIZZANTE



VETRO A RENDERE



50 cl



100 cl

Linea PET Disponibili involucro di plastica
da 6 bottiglie per la 100 cl e 12 per la 50 cl - **NATURALE E FRIZZANTE**

RECOARO

Vanity



Acqua Recoaro nasce nell'incantevole Conca di Smeraldo, un'AREA INCONTAMINATA CIRCONDATA DALLE PICCOLE DOLOMITI.

Vive nei ristoranti d'Italia da quasi un secolo e oggi è presente con un design che rende la bottiglia una vera e propria ICONA DI STILE SENZA TEMPO

FORMATI: 0,75 l

GUSTI:
naturale, legg. frizzante, frizzante



VETRO A RENDERE

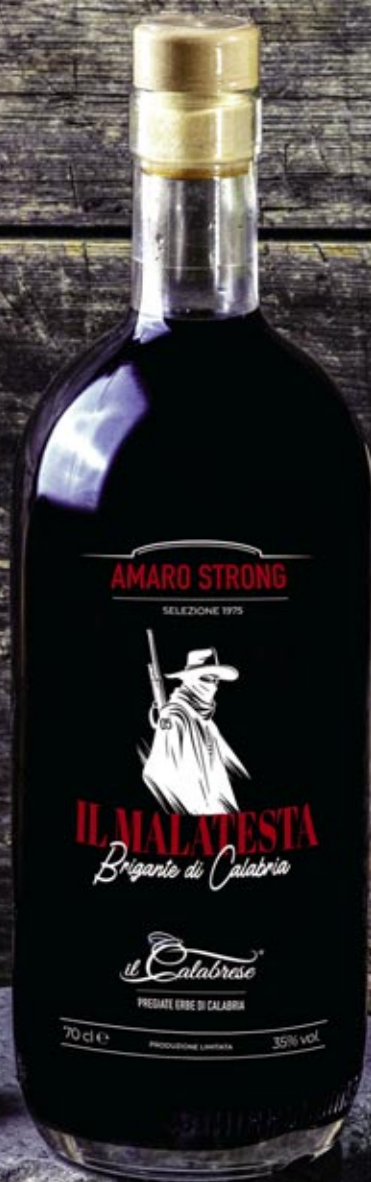


L'acqua trova sempre un modo di evolversi, eccola quindi in un INNOVATIVO E PRATICO FORMATO, ideale per un consumatore attento alle TEMATICHE AMBIENTALI e che non vuole rinunciare allo STILE.

L'Acqua Oligominerale racchiusa in queste lattine è originaria dell'Appennino Centrale Abruzzese, nella profonda falda acquifera del Parco della Majella

FORMATI: 0,33 l
GUSTI: naturale, frizzante

AMARO STRONG



IL MALATESTA

Brigante di Calabria

Nato tra le ombre delle montagne calabresi e il fuoco della ribellione, Malatesta è più di un amaro: è un giuramento di libertà. Ispirato alle gesta dei briganti che sfidavano il potere nei secoli passati e ai ribelli che lottarono per un'Italia più giusta, questo elisir racchiude il carattere ruvido e nobile di una terra indomata.

35% Vol.

Ingredienti: Infuso alcolico di: cardo selvatico, alloro, finocchietto selvatico, salvia, origano, noce verde, arancia amara, bergamotto, limone, cannella, menta selvatica, chinotto, pistilli di zafferano, zucchero. Colorante E.150 A

il Calabrese



DON LINO

Liquore ottenuto grazie alla maestria delle sapienti mani di un artigiano della nostra terra, attraverso la macerazione in alcool delle scorze di limone, la cui pianta è coltivata nella valle del torrente Trainiti, in Calabria, nelle fattorie di Don Lino e Don Totò.

30% Vol.

Ingredienti

Acqua, Alcool, Zuccheri, Aromi Naturali,
Infuso Alcolico di Buccie di Limone 15%

Formati Disponibili: 0,70 cl



LIMONCELLO
forfive

il Calabrese

Sublime GIN

Mediterraneo

il Calabrese
WWW.AMARONUMERO5.COM



**SCILLA
E CARIDDI**
SUBLIME GIN BIANCO

INGREDIENTI

Distillato di bacche di ginepro, estratti di alcol di origine agricola di te verde, alga marina, fiori di bergamotto e varie botaniche calabresi

AROCHA
SUBLIME GIN POMPELMO ROSA

INGREDIENTI

Distillato di bacche di ginepro con infusi in alcol di origine agricola di pepe rosa, succo di pompelmo rosa e botaniche raccolte lungo il fiume Corace.

ANFIARAO
SUBLIME GIN FINGER LIME

INGREDIENTI

Distillato di bacche di ginepro, infusi con alcol di origine agricola di finger lime, pepe verde, fiori e botaniche tipiche calabresi.

TIDEO
SUBLIME GIN LIMONE

INGREDIENTI

Distillato di bacche di Ginepro, succo di limone della costiera calabrese, infusi con alcol di origine agricola di pepe verde e botaniche tipiche calabresi.





LE ORIGINI

Un'antica leggenda riferisce, che negli anni compresi tra il 1312 ed il 1405 in un antico borgo, sito su un costone della valle del torrente Trainiti, ricco di grotte e piccole fiumare il cui flusso metteva in moto il meccanismo di antichi mulini e frantoi, vissero **Don Lino e Don Totò**, due mugnai denominati in dialetto i "**Casalvecchjoti**".

Si narra che i due fossero esperti conoscitori di erbe aromatiche, che raccoglievano nelle zone più ardue ed impervie del luogo, e producessero in segreto una bevanda spiritosa, ottenuta da varie droghe vegetali, e usata per le sue proprietà eupeptiche.

I "**Casalvecchjoti**" annotarono la ricetta su una pergamena che custodivano in una delle centinaia di grotte presenti nella valle e per anni commercializzarono clandestinamente in tutta la valle il loro prodotto.

Secondo la leggenda, dopo circa 5 secoli e precisamente nel 1815, **Petru, Micu, Luzzu, Roccu e Gatanuzzu**, 5 briganti buoni che si nascondevano nelle grotte della stessa valle, trovarono la pergamena contenente la ricetta per la preparazione della bevanda.

I 5 briganti la portarono con sé per 5 lunghi anni, dalla Calabria alla Lucania fino alla Sicilia, senza dare valore alla ricetta trascritta dai due mugnai.

Una sera i 5 briganti attraversando il sentiero del convento di San Leoluca, passarono davanti ad un'osteria chiamata "**l'Ostaria da Zia Concetta**" e videro fuori dalla porta una "frasca" (ramo di ulivo) a significare che il vino nuovo dell'oste era stato travasato ed era disponibile alla clientela.

I 5 briganti mangiarono e bevvero a sazietà, ma quando giunse l'ora di pagare il conto, si trovarono offerta la cena dal gestore del locale. Per sdebitarsi, decisero di donare la pergamena alla signora, la quale successivamente iniziò a produrre l'amaro.