

Condimenti salse e peneri 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.



Condimenti



Condimenti



Olio Extra
Vergine di Oliva



Aceto di Vino Bianco



Aceto Balsamico
di Modena IGP

Vecchio casale

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVE ITALIANE



CONTIENE
100 BUSTINE
da 10 ML

Condimenti



Condimenti

M

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.

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).



CREMA AI 4 FORMAGGI



CREMA AGLI ASPARAGI



CREMA AI CARCIOFI





CREMA DI ZUCCA



CREMA DI RADICCHIO



CREMA AI FUNGHI PORCINI





CREMA DI NOCI



CREMA DI POMODORI SECCHI



CREMA DI PEPERONI GRIGLIATI





CREMA DI SCAMPI



**SALSA AL TARTUFO
BIANCHETTO**



SALSA AL TARTUFO





PESTO AL PISTACCHIO



**PESTO AL
FINOCCHIETTO SELVATICO**



PATE' DI OLIVE NERE





PATE' DI OLIVE VERDI



SUGO AL NERO DI SEPPIA



PESTO DI AGRUMI



TOP FOOD

MUCHO
GUSTO

GLI
Specialisti
DELLE Salse



Condimenti



Monodosi

— THE SINGLE PORTIONS —



TOMATO KETCHUP 12g

 DISPENSER 100, 200 bst
 CARTONE 300 bst
 Carton dispenser 100, 200 bags
 Carton box 300 bags



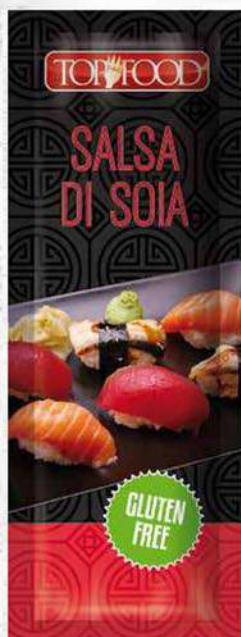
MUSTARD 12g

 DISPENSER 100 bst
 CARTONE 300 bst
 Carton dispenser 100 bags
 Carton box 300 bags



MAYONNAISE 12g

 DISPENSER 100, 200 bst
 CARTONE 300 bst
 Carton dispenser 100, 200 bags
 Carton box 300 bags



SOY SAUCE 15ml

 DISPENSER 200 bst
 Carton dispenser 200 bags

53



DISPENSER 200 PZ





TOMATO KETCHUP
5000g



MAYONNAISE DA TAVOLA
5000g



BARBECUE SAUCE
5000g





Salsa Burger

olio di semi di girasole, semi concentrato di pomodoro, cetriolini in agrodolce (cetriolini, acqua, aceto di vino, sale, zucchero, aromi, correttore di acidità: E330), aceto di vino, zucchero, cipolline sott'aceto (cipolline, acqua, aceto di vino, sale, correttore di acidità: E330), uova intere pastorizzate, sale, succo di limone, cipolla, aglio in polvere, senape, proteine del latte, amido modificato di mais, addensanti: E410, E412, E415, correttore di acidità: E270, conservante: E202. Senza glutine.



Salsa Harissa

Semi concentrato di pomodoro, cipolla, olio di semi di girasole, succo di limone, peperoni rossi piccanti (8%), sale, aglio, peperoncino piccante, amido modificato di mais, spezie, correttore di acidità: E330, antiossidante: E300, conservanti: E202, E211.



Salsa Barbecue

semi concentrato di pomodoro 53% (origine del pomodoro: Italia), sciroppo di glucosio/fruttosio, aceto di vino, zucchero, sale, amido modificato di mais, cipolla, aglio, peperoncino piccante, aromi, conservante: E202. Senza glutine.



Salsa Kebab

Salsa a base di yogurt fresco 100% italiano aromatizzata con cipolla, aglio e spezie. Ideale per kebab, hamburger e come dressing per insalate.



Salsa Sweet and Sour (Mango e Habanero)

Una tipica salsa internazionale agro dolce.

Leggera, fresca, leggermente piccante.

Il mango profumato unito all'aroma del peperone

Habanero la rendono gustosa per accompagnare carni e fritti.



Cheddar Nacho

L'uso suggerito di questo formato è freddo, per bar e aperitivi, come dip e spread con tortillas, patatine fritte, fajitas o come farcitura per panini, hamburgers, hot dogs p tortillas morbide.

Facile da usare, tal quale, gusto delicato, ma originale.



Salsa Mayo Spicy

Salsa fusion che abbina il goloso gusto della maionese al piccante del peperoncino. Salsa piccante da dipping per pesce crudo o bollito, per fritti, ma anche per finire e farcire panini e tramezzini.



Salsa Blondie Birra Artigianale in Salsa

Salsa a base di birra artigianale (50%).

Ideale per cucinare galletti, pulled pork, stinco e carni a bassa temperatura. Ottima anche con appetizer.



Salsa Relish

Salsa Agrodolce a base di cetriolini, cipolline, senape, peperoncino e aneto.

Colore verde intenso, gusto fresco. Ideale per hamburger, hot dog, pulled pork.



Salsa Guacamole

(SALSA CON AVOCADO E PEPERONI): olio di semi di girasole, acqua, cipolla, avocado (12%), peperone rosso e verde (12%), sciroppo di glucosio/fruttosio, succo di limone, amido modificato di mais, sale, peperoncino piccante, proteine del LATTE, aglio, addensante: E415, antiossidante: E300, correttore di acidità: E330, coloranti: E160a, E133. Senza glutine.



Salsa Dip Mex

SALSA A BASE DI POMODORO CON PEPERONI: polpa di pomodoro 54% (pomodoro, semi concentrati di pomodoro), cipolla, zucchero, aceto di alcool, peperone rosso e verde (6%), succo di limone, sale, sciroppo di glucosio/fruttosio, amido modificato di mais, peperoncino rosso e verde (1%), aglio, spezie, antiossidante: E300, conservante: E202, aromi. Senza glutine.



Salsa Western Burger DELUXE

Salsa equilibrata, profumata, delicata ma gustosa.

Caratterizzata da aromi di fumo naturali e vero peperone Chipotle, capace di dare personalità e gusto speciale agli hamburgers.

Ottima anche per accompagnare patatine e nachos.



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%.

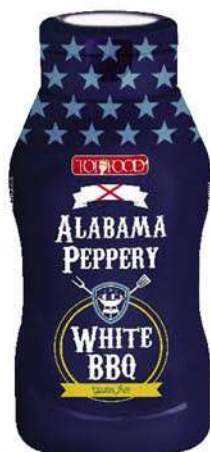


MAJO SPRITZ



MAJO MOJITO

Due salse glamour nate per accompagnare happy hour, spuntini e happenings. Ottime per nuove esperienze gustative associate ai cocktail e agli aperitivi più amati. Ideali anche con il pesce.



ALABAMA PEPPERY WHITE BBQ

Salsa dai tipici gusti della cucina Creola. La sua particolarità è di essere pensata e usata per il BBQ ma a base di maionese e non di pomodori o ketchup. Molto profumata grazie al rafano e al mix di pepi nero e verde utilizzati ma solo leggermente piccante. Dedicata originariamente al galletto al BBQ, oggi viene suggerita anche con tutti i tagli di carne cotti al BBQ a cottura lenta, dal Roast Beef alle Ribs.



APPLE ONION SOUCE

Salsa agrodolce, profumata e delicata a base di cipolle stufate, caramellate e tritate, con l'aggiunta di purea di mele, leggermente candita e speziata. Ideale per accompagnare il maiale arrosto, lo stufato al BBQ o alla brace. Ottima anche con tutte le carni bianche, dal pollo al coniglio fino alla selvaggina e all'agnello.





DRY RUB



Dry rub

Rub è un verbo che proviene dall'inglese e significa massaggiare. I Rub sono miscele di spezie, zucchero, sale, erbe e verdure essiccate che si usano come metodi di marinatura a secco (dry rub) delle carni e dei pesci, nate negli USA e utilizzate soprattutto per le carni.

L'utilizzo è semplice e molto efficace perché il rub penetra nei tessuti delle carni come le marinature liquide tradizionali, ma in più creano a fine cottura una caramellizzazione (bark) che forma quella tipica crosticina esterna, croccante e profumata. Il risultato finale è che l'esterno della carne si presenta croccante e caramellato mentre l'interno resta morbido e succoso. Questo risultato chiaramente si ottiene con cotture lente e a basse temperature.

L'utilizzo è semplice: pulire e sgrassare dove necessario le carni, inumidire la carne con una salsa tipo BBQ Deluxe o Honey Mustard, cospargere di rub in abbondanza e massaggiare la carne. Successivamente avvolgere con la pellicola e mettere in frigo 2/3 ore a seconda della dimensione del pezzo di carne. Bagnare durante la cottura con succo di mela o 50% aceto di mele e 50% succo di mela ogni 45 minuti circa. A fine cottura pennellare la salsa bbq sulla carne e lasciarla nel barbecue o nel forno a fiamma alta 5/6 min; infine lasciare riposare qualche minuto prima di servire.



TABASCO

330 ml



**WORCESTERSHIRE
SOUCE**



**KIKKOMAN
SALSA DI SOIA**



**KIKKOMAN
SALSA DI SOIA**



Alimentari



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.



Alimentari



Zucchero Bianco



Zucchero di Canna



Miele



Fruttosio



Alimentari

