

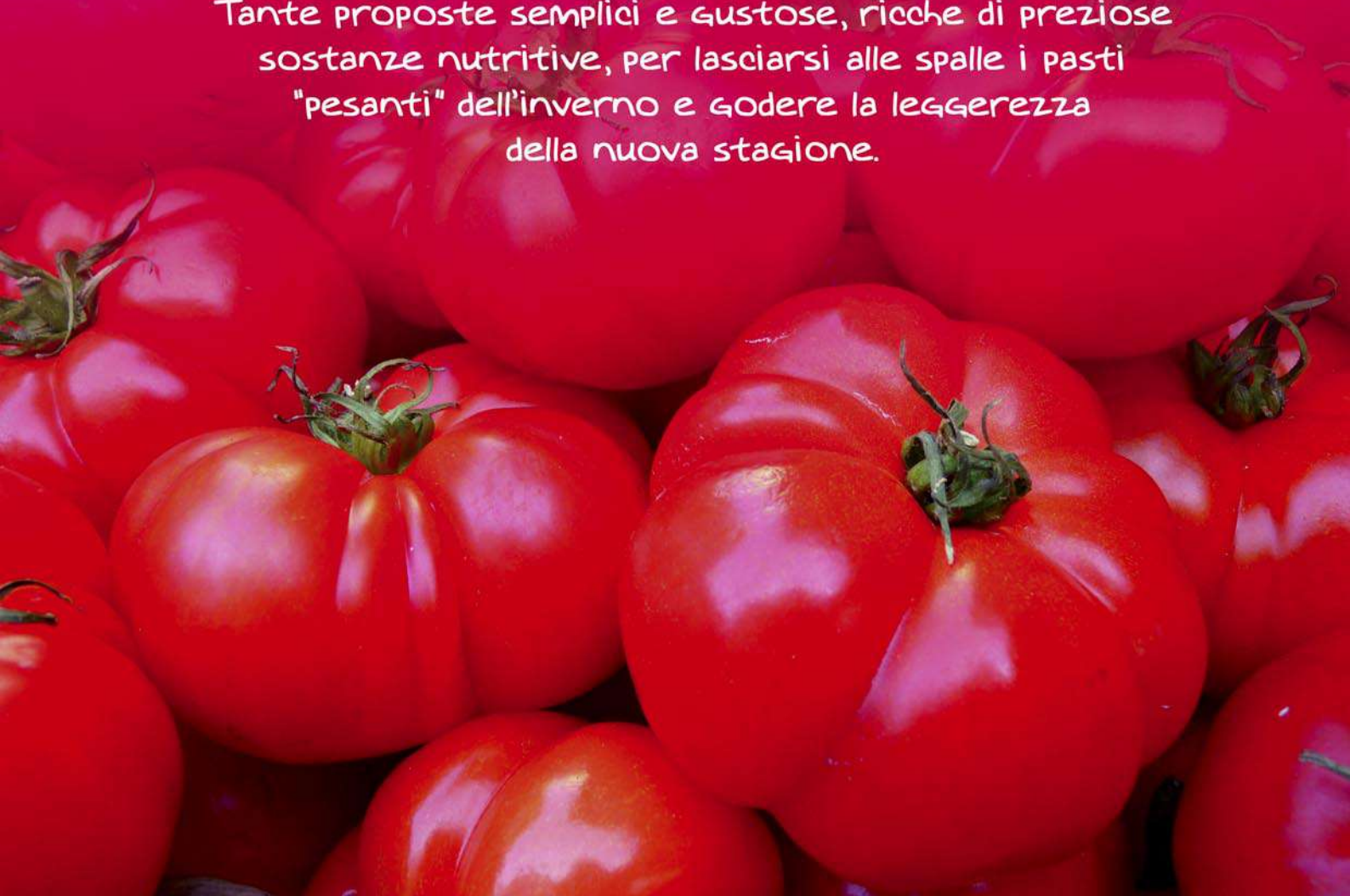
Pizzeria e cucina

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



PASSATA DI POMODORO



...2 volte più dolce

3 volte più piccolo...



**IL PELATINO
DOLCISSIMO
CAPOLAVORO**



**I PELATI
IN SUCCO DENSO**



**I PELATI
"IL FIRMATO"**



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



**SPACCATELLE DI DATTERINO
AL NATURALE**



POMODORIN D'OR QUELLO DOLCE COL PIZZO INTERO AL NATURALE



POMODORI PELATI SAN MARZANO DOP



DOPPIO CONCENTRATO



POMODORI CILIEGINI





MARZANINO



**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**





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".



GOCCE ROSSE DI PEPERONI MIGNON IN AGRODOLCE



GOCCE GIALLE DI PEPERONE MIGNON IN AGRODOLCE



TARTUFO SURGELATO



TARTUFO NERO ESTIVO A FETTE IN OLIO

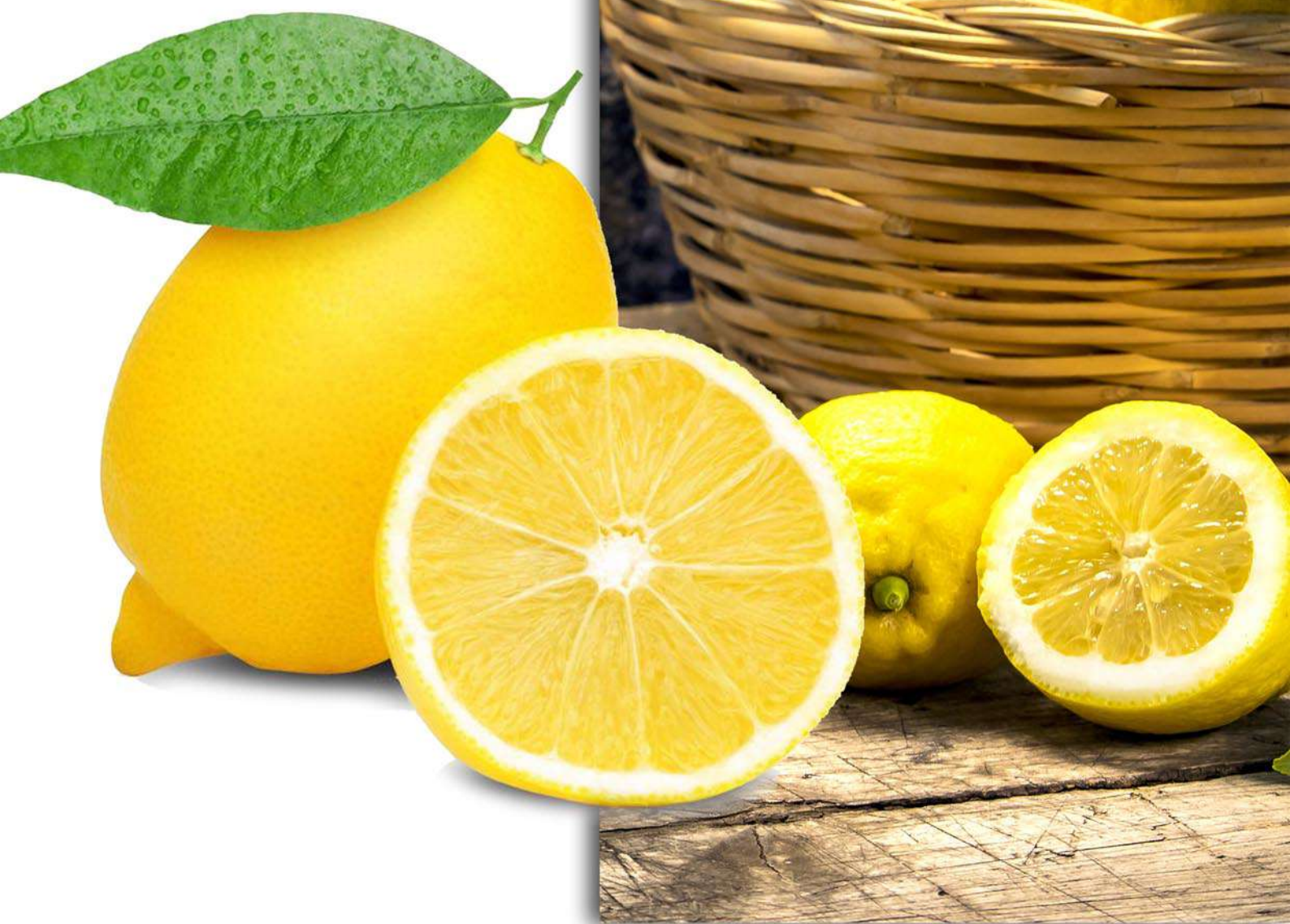


Alimentari



Funghi Champignon Freschi

Limoni Freschi





CARCIOFI CON GAMBO
ALLA ROMANA



CARCIOFI A SPICCHI



CARCIOFI A FETTINE



CARCIOFI ARROSTITI

Alimentari



CARCIOFI A SPICCHI IN OLIO



**BOCCIOLI DI CARCIOFI
IN OLIO**



**CARCIOFI ALLA ROMANA
CON GAMBO**





**FUNGHI PORCINI
TRIFOLATI
CON CREMA 100%**



**FUNGHI PORCINI
TRIFOLATI**

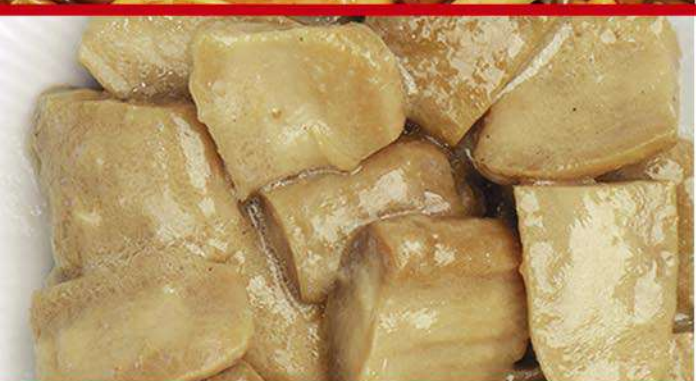


**PORCINOTTO
FUNGHI PORCINI
FUNGHI CASTAGNOLI
TRIFOLATI
SENZA CREMA**



**MISTO FUNGHI
TRIFOLATI
SENZA CREMA**

1 KG



**PORCIGHIOTTO
FUNGHI
TRIFOLATI
SENZA CREMA**



FUNGHI PORCINI
TRIFOLATI
ALTOPIANO



FUNGHI PORCINI
TRIFOLATI
ALTOPIANO
IN CREMA



FUNGHI TRIFOLATI
IL PREALPINO



FUNGHI TRIFOLATI
IL PREALPINO
CON CREMA



Alimentari



ORTORISO



MACEDONIA DI VERDURE



INSALATINA



GIARDINIERA IN ACETO



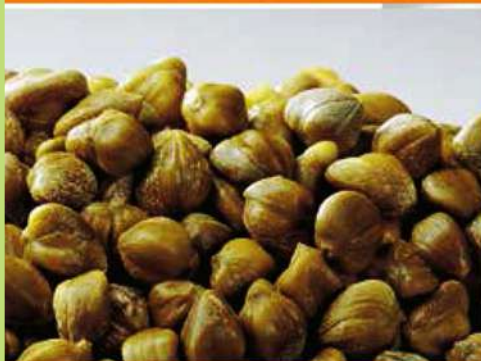
CRAUTI



Alimentari



CAPPERI



CAPPERI LACRIMELLA IN ACETO



CAPPERI PICCOLI



FRUTTI DEL CAPPERO



FRUTTI DEL CAPPERO:
Frutti di Capperi 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



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

Alimentari



CECI AL NATURALE



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



FAGIOLINI AL NATURALE



PISELLI AL NATURALE



Alimentari



BORLOTTI AL NATURALE



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**



**CANNELLINI
AL NATURALE**



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.

Alimentari

	BORETTANE AL NATURALE 
	BORETTANE ALL' AGRODOLCE 
	BORETTANE ACETO BALSAMICO 
	PERLINE ALL' ACETO 

Alimentari

	BORETTANE AL NATURALE 
	BORETTANE ALL' AGRODOLCE 
	BORETTANE ACETO BALSAMICO 
	PERLINE ALL' ACETO 



CIPOLLA ROSSA DI TROPEA

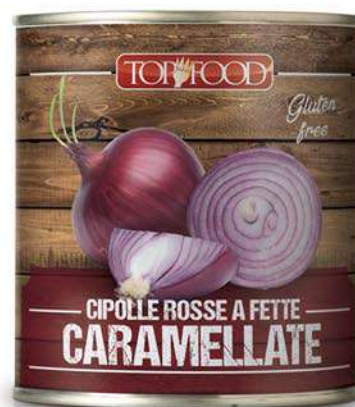
Eccellenza di Calabria



Cipolla Rossa di Tropea IGP
In agrodolce



Cipolle Rosse a fette
Caramellate



LAMPASCONI



Cipolline selvatiche 55%, olio di semi di girasole, aceto di vino, olio extra vergine di oliva, peperoni, sale, piante aromatiche, spezie, correttori di acidità acido citrico, antiossidanti acido ascorbico, aromi.

AGLIO ALLA MARCHIGIANA



Aglio, olio di semi di girasole, aceto di vino, olio extra vergine di oliva, sale, piante aromatiche, spezie, correttori di acidità acido citrico, antiossidanti acido ascorbico.

CIPOLLA PRONTA



Cipolle bianche, lavorate dal fresco, a fette, croccanti. Governate in olio e leggermente acetate, sono ideali per arricchire contorni e torte salate. Indispensabile per farcire panini e tramezzini.

ANTIPASTO ALLA ZINGARA



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

Alimentari

		CUORI DI PALMA
		CETRIOLINI
		MAIS
		BARBABIETOLE ROSSE
		GRANO COTTO PER PASTIERA NAPOLETANA

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





BOMBA CALABRESE



ANTIPASTO CALABRESE



PEPERONCINO PICCANTE



PEPERONCINI PICCANTI

INGREDIENTI

Bomba Calabrese: Vegetali in proporzione variabile 80%: melanzane, olive, pomodori secchi, pomodori verdi, funghi, olio di semi di girasole, sale, aglio, origano; acidificante: acidolattico; antiossidante: acido ascorbico.

Antipasto calabrese: pomodori secchi, pomodori verdi, melanzane, carciofi, olive, peperoni, olio di semi di girasole, aromi naturali.

Peperoncini piccanti: olio di semi di girasole, peperoncino piccante

Alimentari



INVOLTINI DI MELANZANE



PEPERONCINI FARCITI AL TONNO



INGREDIENTI

Involtini di melanzane: melanzane, pomodori secchi, acciughe, olio di semi di girasole, aromi naturali

Peperoncini al tonno: peperoncini piccanti, tonno, olive, olio di semi di girasole, aromi naturali



POMODORI SECCHI



POMODORI SECCHI



POMODORI VERDI



CARCIOFI TAGLIATI



CARCIOFI ALLA RUSTICA



Alimentari



**FUNGHI CHAMPIGNON ALLA CONTADINA
TAGLIATI**



**FUNGHI CHAMPIGNON ALLA CONTADINA
INTERI**



FUNGHI DI MUSCHIO ALLA CALABRESE



INGREDIENTI

Funghi champignon: funghi coltivati, olio di semi di girasole, aromi naturali

Funghi di muschio: funghi di muschio, olio di semi di girasole, aromi naturali

Alimentari



FUNGHI MISTI ALLA CALABRESE



IL FUNGO DELLE SERRE



MELANZANE A FETTE
ALLA CALABRESE



MELANZANE ALLA CALABRESE



INGREDIENTI

Funghi misti: funghi chiodini, funghi di muschio, porci nello, porcini, olio di semi aromi naturali

Fungo delle Serre: funghi (stropharia rugosa), aceto, alloro, peperoncino, sale, olio di semi di girasole, aromi naturali

Melanzane: melanzane, olio di semi di girasole, aglio, peperoncino, aromi naturali



PER FARCIRE E GUARNIRE



PISTACCHIO



BIANCA



GOLD