Indice per famiglia

001 | FORMAGGI PECORINI 03
002 | FORMAGGI VACCINI 06
003 | FORMAGGI GRANA 07
004 | MOZZARELLE 08
005 | LATTICINI 12
006 | SALUMI 17
007 | CONGELATI 35
008 | PESCE 43
009 | VERDURE 47
010 | TARTUFO 50
011 | CONDIMENTI 52
012 | CREME E SALSE 55
013 | SOTT'OLIO E SOTT'ACETO 56
014 | PASTA 58
015 | PRODOTTI DA FORNO 59
016 | SPEZIE 60
017 | BEVANDE 61
018 | GASTRONOMIA PROPRIA 62

ROSSI

Indice sottofamiglie

FORMAGGI PECORINI
Pecorini freschi ... 3
Rocca ... 4
Rocca pallottini ... 5
Rocca affinati ... 5
Rocca aromatizzati ... 5
Pecorino romano ... 6

FORMAGGI VACCINI
Formaggi vaccini ... 6

FORMAGGI GRANA
Parmigiano reggiano ... 7
Grana padano ... 7

MOZZARELLE
Mozzarella fiordilatte ... 8
Mozzarella di bufala ... 9
Mozzarella per pizzeria ... 10
Formaggi filati ... 11

LATTICINI
Latticini erborinati ... 12
Taleggio ... 13
Provola ... 13
Formaggi occhiati ... 13
Panna ... 14
Burro ... 14
Mascarpone ... 14
Latte ... 14
Yogurt ... 14
Crescenza ... 15
Formaggi spalmabili ... 15
Ricotta ... 16

SALUMI
Prosciutto di Parma ... 17
Prosciutto San Daniele ... 17
Prosciutto con osso ... 18
Prosciutto disossato ... 19
Spalla ... 20
Gota ... 20
Speck ... 20
Salame toscano ... 21
Sbriciolona ... 21
Salsicce ... 22
Capocollo ... 23
Lombo ... 23
Pancetta ... 24
Cinghiale ... 25
Cinta senese ... 26
Cervo ... 26
Daino ... 26
Selvaggina ... 26
Sott'olio e specialità ... 27
Bresaola ... 28
Carpacci ... 28
Cotti e specialità cotte ... 29-32
Mortadella ... 33-34
Precotti ... 34

CONGELATI
Cinghiale ... 35
Cervo ... 35
Daino ... 35
Capriolo ... 35
Bovino ... 35-36
Bufalo ... 36
Coniglio ... 36
Lepre ... 36
Agnello ... 36
Suino ... 36
Pollame ... 37
Anatra ... 37
Oca ... 37
Cacciagione ... 37
Pesce ... 38
Funghi ... 39
Frutta ... 40
Verdure ... 41-42

PESCE
Acciughe salate ... 43
Salinati ... 44
Affumicati ... 44
Insalata di mare ... 45
Pesce sott'olio ... 45
Tonno ... 46
Sgombro ... 46

VERDURE
Pomodoro ... 47
Carciofi ... 48
Funghi ... 48
Olive ... 49
Legumi ... 49

TARTUFO
Tartufo ... 50
Olio al tartufo ... 50
Creme al tartufo ... 51

CONDIMENTI
Mostarda ... 52
Aceto ... 53
Olio ... 54

CREME E SALSE
Salse monodose ... 54
Maionese ... 55
Pesto ... 55
Salse varie ... 55
Ragù ... 55

SOTT'OLIO E SOTT'ACETO
Linea catering ... 56-57

PASTA
Riso ... 58
Pasta fresca ... 58

PRODOTTI DA FORNO
Farina ... 59
Lieviti ... 59
Panetteria ... 59

SPEZIE
Spezie varie ... 60
Frutta secca ... 60

BEVANDE
Vino ... 61
Liquori ... 61

GASTRONOMIA PROPRIA
Salse ... 62
Porchetta ... 62
Dolci ... 62
Verdure cotte ... 63

PE02 FORMAGGIO LATTE CRUDO FRESCO ST 20

Quando il latte non viene sottoposto a trattamento termico è detto "crudo".
Il latte viene lavorato a temperatura ambiente o a circa 38°C, consentendo la resistenza di più proteine, vitamine e calcio.
Ma la vera differenza è innanzitutto il gusto. Più uniforme nei formaggi a latte pastorizzato, nei formaggi a latte crudo è invece intenso e sempre diverso. Il latte crudo è ricco di vitamine e batteri utili a migliorare il sistema immunitario dei bambini ma anche degli adulti.
In particolare contiene vitamina A, vitamina D, proteine e zuccheri come il lattosio. Al suo interno si trovano anche sali minerali come calcio e ferro.
Il sapore è intenso e diverso secondo la provenienza del latte con cui vengono fatti. Contiene tutte le caratteristiche e i profumi del pascolo del territorio.
Il latte avrà quindi caratteristiche sempre diverse come i formaggi in cui si trasformerà, nei quali si percepirà il foraggio e tutta la dieta del bestiame autocnono.
I formaggi avranno così un gusto che ricorderà il territorio di provenienza attraverso le caratteristiche organolettiche inalterate del latte.

PE05	**FORM. LATTE CRUDO FRESCO ST 16**	
PE08	**PECORINO A LATTE CRUDO STAG. ST 20**	KG. 1,00

PE28 FORMAGGIO DOLCESIMIUS (20 GG)

PE10	**ROCCA FRESCO ST 20**	
PE56	**PECORINO TOSCANO DOP FRESCO ST.22**	KG. 2,00

PE13 CACIOTTA LA CREMOSA

PE14 FORMAGGIO FRESCO DI PIERO

PE20	**PECORINO FRESCO SCODELLATO MORBIDO**

PE23 PECORINO MORBIDO DOLCE 20

PE35 ROCCA ST25

*Il **Pecorino di Rocca** è una delle massime espressioni dell'arte casearia; è ottenuto da latte fresco intero: solo latte di pecora, caglio di vitello e sale. Lo affiniamo in pezzature da 500 grammi circa, da 1,3 kg, da 2,5 kg fino ad arrivare ai 12/15 kg. Più il formaggio è grosso e più stagiona lentamente. Più lentamente stagiona più è buono.*
La pasta semidura di colore bianco latte, dopo un tempo di affinatura adeguato prende un caratteristico sapore dolce e si scoglie delicatamente in bocca lasciando un ottimo palato.
*Cos'è l'**affinatura**? È l'arte di stagionare un formaggio, che conferisce al formaggio stesso le sue caratteristiche finali. Date da: umidità in cui viene tenuto, temperatura delle stanze di affinatura, tempo e numero di volte che viene girato, spazzolato, lavato, unto...*

PE21 **ROCCA SCODELLATO NERO**

PE22 **ROCCA SCODELLATO**

PE32 **ROCCA SCODELLATO PICCOLO**

PE24 **ROCCA ST 16**

PE27 **ROCCA ST 22**

PE09 **ROCCA STAGIONATO IN GROTTA** KG. 2,40

PE42 ROCCA STAGIONATO IN FOSSE ARENARIE

*Il nostro **Formaggio di Fossa DOP** è il risultato dei processi che avvengono nelle **"fosse"** in cui vengono messi a stagionare i Pecorini da noi selezionati, fatti seguendo i nostri processi produttivi. Vengono "infossati" formaggi semi-stagionati di solo latte ovino. Il **Formaggio di Fossa DOP** non ha una forma definita a causa delle fermentazioni anaerobiche che avvengono nel periodo in cui matura in fossa. Infatti tutte le forme subiscono schiacciamenti che alterano completamente il loro aspetto iniziale e spesso perdono anche la crosta che viene "digerita" a far corpo unico con la pasta. La pasta, di colore bianco ambrato o leggermente paglierino, è compatta e generalmente grassa e untuosa. Il suo profilo olfatto-gustativo è sempre molto particolare, fragrante, intenso e persistente. È inoltre caratterizzato da gradevole sapidità e da una leggera piccantezza. Tipicamente è ricco di aromi che ricordano il sottobosco, con sentori di muffa e di tartufo.*

PE26	ROCCA PALLOTTINO
PE00	ROCCA PALLOTTINO CON PEPERONCINO
PE01	ROCCA PALLOTTINO CON TARTUFO
PE03	ROCCA PALLOTTINO CON PERE

PE36	ROCCA AFFINATO SOTTO VINACCIA SCOD.
PE17	ROCCA AFFINATO SOTTO FOGLIE NOCE SCOD.
PE37	ROCCA AFFINATO SOTTO CENERE SCOD.
PE38	ROCCA AFFINATO SOTTO FIENO SCOD.
PE90	ROCCA AFFINATO SOTTO GINEPRO SCOD.
PE91	ROCCA AFFINATO SOTTO PEPE NERO SCOD.
PE92	ROCCA AFFINATO SOTTO GRANO SCOD.

PE86	ROCCA PALLOTTINO AFF. SOTTO FOGLIE DI NOCE
PE51	ROCCA PALLOTTINO AFFINATO SOTTO BACCHE GINEPRO
PE80	ROCCA PALLOTTINO AFFINATO SOTTO VINACCIA
PE81	ROCCA PALLOTTINO AFFINATO SOTTO FIENO
PE82	ROCCA PALLOTTINO AFFINATO SOTTO CENERE
PE83	ROCCA PALLOTTINO AFFINATO SOTTO PEPE NERO
PE84	ROCCA PALLOTTINO AFFINATO SOTTO GRANO

PE18	ROCCA CON TARTUFO ST 16
PE12	ROCCA CON PEPERONCINO ST 16
PE15	ROCCA CON MIELE ST 18
PE06	ROCCA MIRTILLO SCOD.
PE94	ROCCA CON PERE SCOD. ST 18

PE11	PECORINO TERMOFILO SCOD. ROSSO

PE30	FORMAGGIO ISOLANO SAPORITO
PE31	PECORINO CUOR DI SARDEGNA

PE29	FORM. STAG. DI LATTE CAPRA (60 GG)
PE43	VECCHIO CAPRARO (120 GG)

PE45	CANESTRATO X 5 GIUNCO NERO (150 GG)
PE44	CANESTRATO X 5 GIUNGO NERO TARTUFO
PE48	QUERCUS PECORA (120 GG)

PE58	PECORINO ROMANO FORME BIANCO
PE59	PECORINI ROMANO FORME
PE66	PECORINO ROMANO 1/4 BIANCO SV
PE67	PECORINO ROMANO 1/4 NERO SV
PE68	PECORINO ROMANO 1/8 NERO SV
PE50	PECORINO ROMANO 1/8 BIANCO
PE52	PECORINO ROMANO PORZ. GR. 300 C.A. BIANCO

FF90	FORMAGGIO VACCINO RIGATO FORMA	KG. 2,50
FF91	FORMAGGIO VACCINO LISCIO FORMA	KG. 2,50
FF89	FORMAGGIO VACCINO RIGATO FORMA	KG. 1,30

GR30 PARMIGIANO REGGIANO 30 M.'BELEO' CAS.293 FORME

*L'originale **"Beleo" è Parmigiano Reggiano** di montagna prodotto nel Caseificio di Migliara (matricola 293): **il latte trasformato deve provenire esclusivamente dagli allevamenti della montagna** e dalle sue 175 vacche che sono alimentate prevalentemente con erba e fieno (**divieto assoluto dell'uso di insilati e additivi**) che per oltre il 60% hanno origine locale . La parte rimanente del fieno viene acquisita esclusivamente in aree del comprensorio del Parmigiano Reggiano. Al ventiquattresimo mese di stagionatura (cioè un anno dopo la prima espertizzazione con la quale si classifica ufficialmente il prodotto come **"Parmigiano Reggiano"**) il formaggio è oggetto di un'ulteriore selezione qualitativa che include anche un **panel di assaggio che ne verifica l'identità sensoriale**.*

GR67	PARM.REGG.24 M.'BELEO' CAS.293 FORME	
GR68	PARM. REGG.24 M.'BELEO' CAS.293 A 1/8	
GR69	PARM. REGG.24 M.'BELEO' CAS.293	KG. 0,45 ca

GR29	PARMIGIANO REGGIANO 24 M A 1/2 CERIMONIA	
GR26	PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI FORME	
GR27	PARMIGIANO REGGIANO 24 M 1/2 TERMOFILM.	
GR20	PARMIGIANO REGGIANO 24 M 1/4 TERMOFILM.	
GR28	PARMIGIANO REGGIANO 24 M A 1/8 S.V.	
GR21	PARM.REGGIANO PORZ. GR. 300 X 3 KG.	
GR24	P.REGGIANO 24 M CONF."NATALE"	KG. 0,50 ca
GR32	PARMIGIANO REGGIANO CONF. S.V.	KG. 1,00

GR17	GRANA PADANO 552 A 1/2 CERIMONIA	
GR05	GRANA PADANO 552 FORME	
GR06	GRANA PADANO 552 A 1/2 TERMOFILMATO	
GR07	GRANA PADANO 552 A 1/4 TERMOFILMATO	
GR08	GRANA PADANO 552 A 1/8 S.V.	
GR09	GRANA PADANO 552 CONF. S.V.	
GR11	GRANA PADANO 552 PORZ. GR. 300 X 3 KG.	
GR66	GRANA PADANO 552 CONF. "NATALE" A COLT.	KG. 1,00 ca
GR18	GRANA PADANO RISERVA FORME	

GR41	FORMAGGIO DA TAVOLA (RETINATO) FORME	
GR38	FORMAGGIO DA TAVOLA (RETINATO) 1/8 S.V.	

GR01	GRANA PADANO GRATTUGIATO	KG. 1,00
GR02	GRANA PADANO GRATTUGIATO	KG. 0,10
GR03	GRANA PADANO GRATTUGIATO	KG. 0,50

GR51	FORMAGGIO DA TAVOLA ITALIANO FORME	
GR14	FORMAGGIO GRATTUGIA ITALIANO 1/8 S.V.	

GR12	FORM. GRATTUGIATO FRESCO MIX	KG. 1,00

FF66	BURRATINE SABELLI 8 X 100 GR. C.A	
FF65	BURRATA SABELLI 3 X 350 GR. C.A	

FF68	STRACCIATELLA	KG. 1,00

FF81	MOZZARELLINE SABELLI GR. 8
FF80	MOZZARELLINE CILIEGINE SABELLI GR. 250

FR27	FIORDILATTE FRANCIA GR. 100
FR28	BOCCONCINI FRANCIA BUSTA GR. 125

FR37	GA ZARINA GR. 200
FR58	SFOGLIA MOZZARELLA FRANCIA KG. 1 X 4

FF74 MOZZARELLA BUFALA TRECCIONE | KG 3,00

La treccia di mozzarella di bufala può avere un peso variabile dai 500 grammi fino ai 3 kg e oltre. Viene prodotta con latte di bufala intero e deve la sua forma alla intrecciatura della pasta, dopo la sua filatura. Durante l'intrecciatura, la pasta viene immersa nel siero e poi raffreddata nella forma desiderata.
Il processo di lavorazione della treccia di bufala è il medesimo della mozzarella. Dopo aver ottenuto la cagliata, questa viene sminuzzata e cosparsa di acqua ad una temperatura compresa tra 80° e 95° gradi centigradi. Le alte temperature filano la cagliata sminuzzata rendendola compatta ed elastica. La filatura si effettua mescolando delicatamente la pasta finché tutta la cagliata risulti omogenea.
Alla fine la pasta viene privata dell'acqua in eccesso, tirata dalle due estremità fino a sembrare una fune. A questo punto esperti casari intrecciano la pasta creando una treccia di mozzarella dal sapore dolce e delicato al gusto di latte.
Esattamente come la mozzarella di bufala, anche la treccia ha un colore bianco perlato e una consistenza collosa ed elastica. La superficie è lucida, liscia e sottile. Al taglio presenta una ridotta fuoriuscita di siero rispetto alla mozzarella di bufala a palla, ma il profumo è quello del latte aromatico delle bufale.

FF75	MOZZARELLA BUFALA TRECCIA	KG. 1,00
FF72	MOZZARELLA BUFALA 1 X 250	
FF70	MOZZARELLA BUFALA 2 X 125	
FF71	MOZZ. BUFALA BOCCONCINI 5 X 50	

FF98	BUFALA FRANCIA DOP TRECCIONE	KG. 3,00
FF97	BUFALA FRANCIA DOP TRECCIA KG. 1	KG. 1,00
FF96	BUFALA FRANCIA DOP 1 X 250	
FF99	BUFALA FRANCIA DOP BOCCONCINI 5 X 50	

FF76	BUFALA FRANCIA GR. 50 SECCHIO	KG. 1,00
FF78	BUFALA FRANCIA GR. 250 SECCHIO	KG. 1,00

FF79 MOZZARELLA BUFALA ZIZZONA

FR45 FIORDILATTE ROMANINA CUCINA | KG. 0,35

*La mozzarella per pizza **Romanina** da cucina rappresenta quanto di meglio in termini qualitativi un professionista Pizzaiolo possa desiderare per creare i propri capolavori. **Solo latte, caglio e sale. In acqua. Mozzarella da "spezzare" a mano sulla pizza.** Regala a chi la assaggia sensazioni piacevolissime: lascia nel palato il sapore del latte. Insuperabile nel gusto, ha anche una ottima resa. Ad altissime temperature può tendere ad una leggera caramellatura, sinonimo di qualità delle materie prime: infatti quello che "caramella" è il lattosio contenuto nel latte intero.*

FR44	MOZZARELLA ROMANINA

FR40	MOZZARELLA FRANCIA PER PIZZA	
FR41	MOZZARELLA FRANCIA JULIENNE	

FF39	MOZZARELLA FIORDILATTE GALATI	

FF44	MOZZARELLA 'ROSSI' FIORDILATTE	KG. 1,00
FF49	MOZZARELLA JULIENNE	KG. 2,50
FF53	MOZZARELLA FIORDILATTE J	

FF84	MOZZARELLA PIZZA PREMIUM GR. 100/250	
FF82	MOZZARELLA JULIENNE	KG. 2,50
FF83	MOZZARELLA SABELLI JULIENNE	
FF85	MOZZARELLA SABELLI KG. 1 X 3 BAGNO	
FF86	MOZZARELLA SABELLI SILURO S.V.	

FF69	PREPARATO ALIMENTARE JULIENNE

FF61	SCAMORZA AFFUMICATA	KG. 2,00

FF62	FORMAGGIO FILATO	KG. 5,00
FF63	FORMAGGIO FILATO	KG. 2,00

FF67	TRECCIA AFFUMICATA

FF92	PREPARATO ALIMENTARE X 2

FF04 GORGONZOLA DOP A 1/2 A CUCCHIAIO

*Fatto con latte di vacca inoculato di **Penicillium Roqueforti** e fermenti lattici, tende a maturare rapidamente proprio per la presenza di queste muffe. Durante la maturazione le forme vengono forate per favorire il passaggio di aria che consente alle muffe di svilupparsi. La cagliata, presamica, ottenuta con caglio liquido di vitello, viene prima rotta a cubetti, quindi, dopo una sosta sottosiero, nuovamente tagliata a dimensioni di una noce. Dopo l'estrazione con teli, la pasta trova posto in fascere per sgrondare su tavoli spersori. Il formaggio viene fatto stagionare circa 50 giorni. La pasta è particolarmente cremosa, di colore bianco/avorio con le classiche striature verdi-blu del penicillium.*

FF07	GORGONZOLA DOP BOLLO NERO A 1/2
FF00	GORGONZOLA DOP PRIMA LUNA A 1/8
FF05	GORGONZOLA DOP BOLLO NERO A 1/8
FF10	GORGONZOLA DOP 200 GR. P.F.

FF29	BLU DI CAPRA	KG. 4,00 ca

FF30	BERGADER QUADRO A 1/2
FF31	BERGADER TONDO SV
FF32	BERGADER GR. 100
FF34	BERGADER BLU QUADRATO INTERO

FF01	TALEGGIO DOP INTERO	
FF02	TALEGGIO DOP A 1/2	

PE63	ASIAGO PROD. ARTIGIAN.	
PE60	ASIAGO PRESSATO S.O.P. (VI 107) A 1/4	
PE61	ASIAGO	

PE71	PIAVE DOP SELEZIONE ORO	

FF55	PROVOLONE MANDARINO PICCANTE	KG. 25
FF36	PROVOLONE PANCETTONE PICCANTE	KG. 33
FF95	PROVOLONE PIZZIGHETTONE STAG. 4 MESI	
PE74	PROVOLONE FIASCHETTO	KG. 1,50
PE75	PROVOLONE PIZZIGHETTONE	KG. 10
PE76	PROVOLONE PICCANTE TRANCI	
PE79	PROVOLONE MANDARINO	KG. 10
PE88	PROVOLONE PIZZIGHETTONE PICC. MAND.	KG. 20

FF09	GOUDA FORME	
FF12	GOUDA 1/4	

FF11	EDAMER PALADIN	
FF88	EDAMER SV.	
FF13	EDAMER L.	

FF16	FONTAL FORME	
FF17	FONTAL 1/4	

FF08	GRUYERE SVIZZERO	

FF14	CHEDDAR BLOCCO	KG. 2,50

FF19	EMMENTAL BAVARESE	KG. 2,00

FF24	MAASDAMMER FORME	
FF25	MAASDAMMER PORZ.	KG. 0,30 ca
FF23	MAASDAMMER 1/4	
FF21	LEERDAMMER 1/4	
FF22	LEERDAMMER FORME	
FF26	LEERDAMMER 1/2 FORME	

FF27	EMMENTAL SVIZZERO X 6	
FF20	EMMENTAL SVIZZERO X 3	
FF47	FORMAGGIO SVIZZERO BLOCCO	
FF94	FORMAGGIO LATTE BOVINO 1/4 (COW'S MILK CHEESE)	

KR75	**PHILADELPHIA**	KG. 1,65
KO60	SUSANNA GR. 140	
KR70	PHILADELPHIA GR. 80	
KR72	PHILADELPHIA GR. 250	

KR82	**SOTTILETTE GR. 200**

LA02	**LATTE INTERO**
LA01	LATTE PS

LA30	**BESCIAMELLA ML. 500**

YO05	**YOGURT BIANCO ML. 125**
YO01	YOGURT BIANCO ML. 125
YO02	YOGURT BANANA ML. 125
YO03	YOGURT ALBICOCCA/ANANAS ML. 125
YO04	YOGURT FRAGOLA ML. 125

LM20	**MASCARPONE**	KG. 2,00
LA31	MASCARPONE TRE VALLI ML. 500	

PA01	**PANNA MONDO UHT 38% 1 LT.**
PA02	PANNA ML. 200
PA03	PANNA MONDO 35% UHT 1 LT
PA05	PANNA ML. 500

BU30	**BURRO DELLE ALPI**	KG. 1,00
BU00	BURRINI GR. 10	
BU10	BURRO FRANCIA GR. 125	
BU20	BURRO DELLE ALPI GR. 250	
BU40	BURRO FRANCIA	KG. 1,00
BU50	BURRO FRANCIA 250 GR.	
MR41	MARGARINA VALLÉ GR. 250	

LM10 CRESCENZA DA LAVORAZIONE 1500

Formaggio freschissimo dalla consistenza delicata e cremosa. Grazie ad una maturazione più breve dello stracchino ha un gusto molto delicato dalla nota dolce in cui si percepisce il sapore naturale del latte.

FF03 **FORMAGGIO MOLLE IN SALAMOIA 2X1.6**

LM30 **FRESCO SPALMABILE** KG. 1,00

LM40 **STRACCHINO NONNO NANNI GR 250**

ST01 **ROBIOLA GR. 100 PESO FISSO**

ST05 **SQUACQUERONE** KG. 2,00

ST10 **FRESCHISSIMO** KG. 1,00

ST20 **FRESCHISSIMO GR. 250 X 4**

ST00 **FRESCHISSIMO GR. 100 PESO FISSO**

RI10 RICOTTA ZUCCHERATA

*Per la **crema di ricotta**, di invenzione siciliana, è fondamentale l'uso della **ricotta di pecora**, fresca e asciutta. È l'elemento base nella realizzazione del **cannolo siciliano**. Gli ingredienti sono: 1 chilo di ricotta di pecora freschissima e 600 grammi di zucchero.*
Questa crema viene completata, a piacimento, con gocce di cioccolata, con canditi di buccia d'arancia o "cirase" (ciliegie) che ritroviamo alle estremità dei cannoli; si può usare anche la granella di pistacchi.

RI00 **RICOTTA**

RI08 **RICOTTA CON PANNA**

RI03 **RICOTTA CAREZZA DI LATTE IN COLAPASTA**

PR38 PROSCIUTTO PARMA MONTALI C/O 30 MESI

*Il **prosciutto di Parma** dal sapore dolce e raffinato, è una pietanza a basso contenuto calorico, ma dal gusto intenso. L'unico conservante ammesso dal disciplinare, tra l'altro in quantità minore rispetto ad altri tipi di prosciutto crudo, è il sale. Oltre al sale non vi sono additivi (nitriti, nitrati o altro). Studi biomolecolari hanno dimostrato che il prosciutto mantiene il colore rosso naturale grazie al processo naturale di stagionatura del prodotto (proteolisi).*
*Le fasi di allevamento e ingrasso degli animali da cui provengono le cosce per il Parma sono regolati e garantiti dal consorzio. Vengono usate solo cosce di grande peso. La salatura è accompagnata da un breve periodo di riposo in celle frigorifere e seguita dal cospargimento di un grasso pregiato, che prende il nome di sugna, ricavata dal maiale. Questo garantisce una lenta asciugatura, così che il produttore può stagionare la coscia per lungo tempo (minimo 12 mesi, si arriva anche a 36 mesi e oltre), aggiungendo poco sale. A stagionatura completata, il prodotto con osso dovrebbe pesare tra i 9,5 kg e i 10,5 kg. I prosciutti di Parma con un peso che si discosta molto da quelli appena menzionati hanno un valore commerciale inferiore. I maiali possono provenire da **allevamenti italiani** situati in Piemonte, Lombardia, Veneto, Emilia-Romagna, Toscana, Umbria, Marche, Lazio, Abruzzo e Molise. Il grosso della produzione comunque si concentra attorno al paese di **Langhirano**, la cui economia ruota attorno ai salumifici.*

PR39	PROSCIUTTO PARMA MONTALI C/O 24 M.
PR32	PROSCIUTTO PARMA C/O RISERVA VILLANI

PR35	PROSCIUTTO PARMA S/O V. PRESSATO
PR37	PROSCIUTTO PARMA S/O PRESSATO ROSSI

PR36	PROSCIUTTO PARMA S/O ADDOBBO ROSSI
PR30	PROSCIUTTO PARMA S/O V. ADDOBBO

PR09	PROSCIUTTO EMILIANO S/O ADDOBBO VILLANI
PR12	PROSCIUTTO EMILIANO S/0 PRESSATO VILLANI
PR14	PROSCIUTTO MEC S/0 ADDOBBO ROSSI
PR15	PROSCIUTTO MEC S/0 PRESSATO ROSSI

PR31	PROSCIUTTO SAN DANIELE C/OSSO

PR33	PROSCIUTTO SAN DANIELE S/OSSO

PR43	CRUDO AL TARTUFO

PR28 PROSCIUTTO IL BRADO C/OSSO

*Il prosciutto **"Il Brado"** nasce dall'accurata selezione genetica. I maiali delle antiche razze parmensi nascono in allevamenti controllati, e successivamente allevati allo **stato brado**. Crescono in modo naturale fino a un'età di **18/20** mesi per raggiungere i **200 kg**. Alle cosce fresche viene conferita la rotondità tipica, e aggiunto il poco sale marino con una lavorazione e stagionatura artigianale, sostituendo il concetto di "soltanto buono" con quello di "assolutamente speciale", dando così valore al prodotto. I pezzi, per forma, aspetto e profumo, con un'accurata spillatura, vengono appartati per raggiungere la piena maturità.*

PR04 PEDUCCIO DI FRATE GINEPRO

PR90 **CAPA NEGRA BELLOTA**

PR91 **PAIS DE QUERCUS CEBO DE CAMPO 30 MESI**

PR05 PROSCIUTTO DI NORCIA IGP

PR42 PROSCIUTTO STAG. C/O BARBIERI

PR44 **PROSCIUTTO STAG. C/O FRANCHETTI**

PR45 PROSCIUTTO STAG. C/O S.VITTORIA

PR40 **PROSCIUTTO C/OSSO MEC 6/7 KG.**

PR00 SGAMBATO GRANFESA CON PEPE

*Il **Gran Fesa** è l'evoluzione dello Sgambato. La sua forma rettangolare quasi perfetta gli dona uno spessore uniforme che si presta particolarmente per la ristorazione . La parte nobile della fesa è alta quanto la parte solitamente bassa. In questo modo si riesce ad ottenere una fetta sempre bella ed il suo spessore appare omogeneo: dall'inizio alla fine. La lavorazione è artigianale: Le cosce vengono cosparse di sale e depositate in una prima cella frigorifera, mantenute a temperatura controllata dai 2 ai 4°C, con un'umidità superiore al 75% per un periodo ci circa 10 giorni.*
Poi vengono costantemente asciugati, tramite una forte ventilazione in una prima fase, ed in un secondo stage con moderato apporto di aria consentendo un omogeneo calo peso.
Successivamente le cosce vengono sottoposte ad un lavaggio tonificante per rimuovere i cristalli di sale emersi in superficie durante le fasi precedenti.
L'asciugatura avviene ad una temperatura compresa tra i 18 ed i 20°C per favorire la proteolisi della carne, ed in seguito i prodotti vengono messi in ambienti idonei per una lenta e lunga stagionatura.

PR01	SGAMBATO GRANFESA STUCCATO	

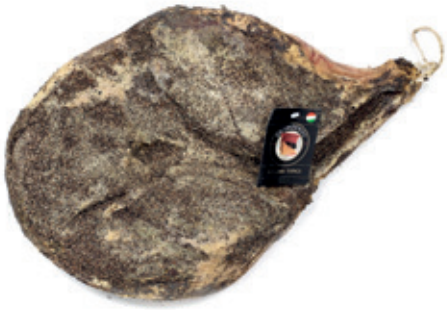
PR10	SGAMBATO MATTONELLA LAVATO 1/2 SV	
PR11	SGAMBATO MATTON. LAVATO SV	
PR13	SGAMBATO+ RISERVA	KG. 7,00
PR21	SGAMBATO S/ANCHETTA	KG. 6,50
PR22	SGAMBATO PEPE NERO A 1/4 SV	

PR07	SGAMBATO SCOTENNATO SV

PR06	FETTAREALE DI CASA NORCIA

PR23	SGAMBATO NAZ. S. VITTORIA

PR24	SGAMBATO NAZ. BARBIERI
PR25	SGAMBATO NAZ. FRANCHETTI



PR26	SGAMBATO NAZ. S/ANCHETTA DI PIERO

PR52 **COPPIETTE DI PROSCIUTTO KG. 1/2**

PR62 **CULATTA CON COTENNA VILLANI**

PR64 **CULATTA S.V. PULITA**

GO10 **GOTA**

SP10 **SPALLA CON OSSO**

SP11 **SPALLA NAZION. STAG. DISOSSATA**

SP22 **SPECK AFF. A 1/2 5 STELLE**

SP20 **SPECK AFF. INTERO 5 STELLE SV**

SP21 **SPECK AFF. A 1/2 4 STELLE**

SA22	**SALAME P.S. LEGATO EXTRA**	
SA25	**SALAME TOSCANO**	KG. 1,00 ca
SA20	**SALAME P.S. EXTRA**	KG. 1,00
SA21	**SALAME P.S. EXTRA**	KG. 2,00
SA26	**SALAME TOSCANO**	KG. 2,00 ca
SA45	**SALAMINO TIPO MILANO FRANCHETTI**	
SA28	**SALAME TOSCANO SV**	KG. 0,50 ca
SA40	**SALAMINO P.S. TOSCANO EXTRA GR. 500**	KG. 0,50

SA24 **SALAME TOSCANO GENTILE P.S.**

FI06	**SBRICIOLONA EXTRA**	KG. 6,00
FI03	**SBRICIOLONA EXTRA**	KG. 3,00
FI01	**SBRICIOLONA EXTRA**	KG. 1,00

FI10	**SBRICIOLONA**	KG. 2,00
FI09	**SBRICIOLONA**	KG. 1,00
FI08	**SBRICIOLONA SV**	KG. 0,500 ca

FI11 **FINOCCHIONA IGP A METÀ**

SA60 **SALSICCIA FRESCA R.**

SA63 **SALSICCIA FRESCA IMPASTO R.**

SA61 **SALSICCIA STAGIONATA ATM** KG. 1,00

SA72 **SALSICCIA NAPOLI TRINITÀ DRITTA**

SA74 **SALAME PICCANTE PELATO SV X 2 PZ**

SA75 **SALSICCIA STAG. COLTELLO DOLCE**

SA76 **SALSICCIA STAG. COLTELLO PICCANTE**

SA77 **SALAMINO PICCANTE GR. 500 SV X 6 PZ**

LO21 LONZARDO A METÀ

*Il **Lonzardo** è il lombo di suino pesante con attaccato il suo lardo fino alla cotenna compresa. Unici ingredienti carne, sale e aromi naturali. Va tagliato sottile in modo da esaltare al massimo il suo sapore e gli aromi.*

LO20 **LONZARDO INTERO**

CA01 **CAPOCOLLO DI PIERO**

CA02 **CAPOCOLLO A METÀ**

CA04 **CAPOCOLLO BARBIERI FINOCCHIO**

LO01 **LOMBO STAGIONATO DI PIERO**

LO02 **LOMBO STAGIONATO A METÀ**

ST31 **LARDO A METÀ KG. 5/6 SV**

ST32 **LARDO TRANCETTI GR. 300/500 SV**

ST30 **LARDO TRANCI KG. 1.5/2**

PN07 RIGATINO NAZIONALE DI PIERO

*La pancetta da noi viene chiamata **rigatino** perchè in mezzo alla massa grassa si vedono delle vere e proprie righe di magro; costituisce la parte più grassa dell'animale, con la conseguenza di possedere un sapore inconfondibile e un **gusto eccellente**. Il nostro rigatino si ottiene con la parte centrale del maiale **nazionale**, quella che si trova in mezzo fra la spalla e il prosciutto, che viene "scostolata" per trattenere la parte magra del "costoliccio". Possiede una caratteristica forma rettangolare dello spessore di circa 4/6 centimetri. Viene messo sotto sale marino e massaggiato con polpa di aglio fresco ed impepata con pepe nero. Rimane a riposo per circa sette giorni affinché sale e aromi possano essere assorbiti uniformemente dalla carne, al termine dei quali viene tolto il sale e lavato per essere quindi appeso ad asciugare per 3/4 giorni; si passa quindi alla fase finale della stagionatura per 3/4 mesi.*

PN02 **PANCETTA STECCATA TARTUFO**

PN21 **PANCETTA AMBURGO SV A 1/2**

PN20 **PANCETTA AMBURGO TRANCETTI SV**

PN30 **PANCETTA AFFUMICATA CRUDA S.V.**

PN31 **PANCETTA AFFUMICATA COTTA A SV**

PN40 **PANCETTA ARROTOLATA PEPE NERO**

PN50 **PANCETTA CUBETTATA SV** KG. 1,00

PR50	**POLPA DI CINGHIALE**	
SV19	CINGHIALE SPECK TRANCIO	

SV44	**CINGHIALE PROSCIUTTO C/OSSO**	
SV18	CINGHIALE PROSCIUTTO	

SV42	**CINGHIALE SALAME S.V.**	KG. 3,00
SV31	CINGHIALE SALAME GR. 500 B	
SA46	SALAME CON CINGHIALE SV X 6 PZ	

SV43	**CINGHIALE SALSICCIA 40% ATM**	KG. 1,50
SV33	CINGHIALE SALSICCIA GR. 150	
SA65	SALSICCIA CINGHIALE ATM	KG. 1,00

SV30	**CINGHIALE SOPRASSATA**

SV29	**CINGHIALE MORTADELLA TART.**
SV28	CINGHIALE MORTADELLA

SV11 PROSCIUTTO CINTA SENESE

PR51	PROSCIUTTO STAGIONATO DI CINTA
SA10	SALAME DI CINTA
SV12	SALAME CINTA SENESE
SV13	CAPOCOLLO CINTA SENESE SV
SV14	SALSICCIA CINTA SENESE SV

SV41	CERVO SALAME S.V.	KG. 3,00
SV20	CERVO PROSCIUTTO S/O	
SV34	CERVO SALAME S/V B	
SV35	CERVO SALSICCIA GR. 150	
SA48	SALAME CON CERVO SV X 6 PZ	

SA49	SALAME CON CAPRIOLO SV X 6 PZ
SV23	CAPRIOLO PROSCIUTTO
SV36	CAPRIOLO SALAME SV B
SV22	DAINO PROSCIUTTO

SU63	OCA PETTO AFFUMICATO SV

SV37	OCA SALAME SV

SV45	SPECK ANATRA AFFUMICATO SV

LO04	LOMBO STAG.S/OLIO	ML. 2500
LO05	LOMBO STAGIONATO S/OLIO VETRO	ML. 350

SA64	SALSICCIA STAG. S/OLIO	ML. 2500
SA67	SALSICCIA STAG. S/OLIO VETRO	ML. 350

SA09	SALAME TARTUFO	KG. 1,00
SV16	SALAME AL TARTUFO SV	
SV32	SALSICCIA TARTUFATA GR. 150	

SA14 NDUJA SV 400 GR. C.A CT X 4 PZ

SA35 FIOCCO SALAME AL PROSCIUTTO

SA38	SALAME ALLE ERBE A METÀ
SA37	SALAME ALLE ERBE

SA52	SALAME MILANO PS A 1/2 VILLANI
SA53	SALAME MILANO EXPORT PS VILLANI
SA51	SALAME MILANO PS VILLANI
SA29	SALAME MILANO 1/2 PROMOZ.
SA32	SALAMINO DOLCE CURVO VILLANI

SA54	SALAME UNGHERESE PS A 1/2 VILLANI
SA31	SALAME UNGHERESE 1/2 PROMOZ.

SA57	VENTRICINA PICC. TONDA S.V. A 1/2 DI PIE
SA30	SALAME SPIANATA A METÀ TRINITÀ
SA58	VENTRICINA PICC. SPIANATA S.V. A 1/2 DI
SA55	VENTRICINA PICC. TONDA
SA56	SALAME VENTRICINA A METÀ TRINITÀ
SA50	VENTRICINA PICC. SPIANATA

SA68 CACCIATORE DOP X 170 GR. SV X 10 PZ

SA69 SALAMINI BOCCONCINI VILLANI

SV26 BLACK ANGUS FESA MARINATA

L'Angus è un bovino originario dell'omonima contea scozzese di Angus (il suo nome completo è, infatti, "Aberdeen Angus"). L'Angus è un ***bovino senza corna, dal pelo raso, che può essere di colore nero*** *(non a caso, è conosciuto anche con il nome di* ***"Black Angus"*** *)* ***oppure rosso****. Di statura piccola, possiede un tronco possente e arrotondato ed è molto pesante: il suo peso può andare dai 700 kg per la femmina e superare addirittura i 1000 kg per il maschio. La sua carne è molto* ***ricca di grasso che gli conferisce un sapore unico al palato****: 100 grammi di carne di Angus sono costituiti per oltre l'80% da proteine e per il rimanente 20% da grassi. La sua carne è* ***morbida e talmente dolce da sciogliersi al palato****, oltre che molto salutare perché ricca di sostanze benefiche per il nostro organismo. Questa carne risulta* ***particolarmente pregiata*** *per la sua succosità e morbidezza. Una volta cotta è* ***decisamente saporita e dolce****: al momento della cottura, infatti, il grasso che la compone si scioglie del tutto, e si sprigiona un aroma intenso. La bontà di questa carne, è principalmente riconducibile al metodo di allevamento: l'Angus, infatti,* ***viene lasciato pascolare liberamente in ambienti incontaminati*** *e viene nutrito solamente con cibo sano e non trattato chimicamente. L'Angus* ***mangia per lo più fieno e grano****. Due mesi prima della macellazione la sua dieta viene modificata per rendere la sua carne ancora più gustosa. Viene nutrito esclusivamente di mais. L'Angus viene macellato da adulto, attorno ai 22 mesi di vita. La sua carne, prima di venire commercializzata, è sempre lasciata in celle refrigerate per alcuni giorni, allo scopo di stabilizzarne il PH interno. Grazie alla sua dieta l'Angus è ricco di vitamina A, E , vitamine del gruppo B, carotenoidi e sali minerali come zinco e ferro.*

SV27	ANGUS AFFUMICATO
SV38	SALAME BLACK ANGUS

BR03 BRESAOLA PUNTA ANCA 1/2

BR05	BRESAOLA P.A. ITALIANISSIMA 1/2 SV GALLI
SV25	BRESAOLA TOSCANA BOVINA
BR01	BRESAOLA IGP 1/2 RIGAMONTI PUNTA ANCA
BR02	CARPACCIO DI BRESAOLA

BR06 CARNE SALADA A 1/2

SV17 CARPACCIO CHIANINA

BR07 BRESAOLA SUPERIORE SV VILLANI

SV21 CERVO CARPACCIO MARINATO

AR52 PROSCIUTTO BRACE A 1/2 VILLANI

*Il **Cotto Brace** è preparato con cosce di suino medio-pesante il cui peso è di circa 11 kg. Le carni sono morbidissime e gustose grazie alla doppia cottura, a vapore e alla griglia.*
***9 giorni di lavorazione**: tanto occorre per ottenere il **Brace**.*
Il condimento con erbe e aromi naturali quali alloro, ginepro, pepe bianco e rosmarino regala al Brace un sapore unico, tipico dell'arrosto fatto in casa che nulla ha di industriale.

PC79 **LA GIOVANNA PANCETTA COTTA**

PC80 **NINO FIOCCO PROSC. COTTO NAZIONALE**

SV24 **PETTO TACCHINO ARROSTO** KG. 2,50 ca

AR55 **FESA DI TACCHINO**

PC21 PROSCIUTTO PRAGA C/OSSO NAZIONALE

PC20 PROSCIUTTO PRAGA S/O VILLANI A METÀ

PC67 PROSCIUTTO COTTO PRELIBATO VILLANI

PC65 PROSC. COTTO AL TARTUFO A 1/2 VILLANI

PC63 PROSCIUTTO COTTO 5 FIORI ECCELLENZA PP

PC60 PROSCIUTTO COTTO DALIA A 1/2 VILLANI
PC61 PROSCIUTTO COTTO DALIA VILLANI
PC62 PROSCIUTTO COTTO GRANGOURMET VILLANI
PC66 PROSCIUTTO COTTO GIRASOLE VILLANI

PC68 CULATTA COTTA

PC64 PROSCIUTTO COTTO FIORDALISO

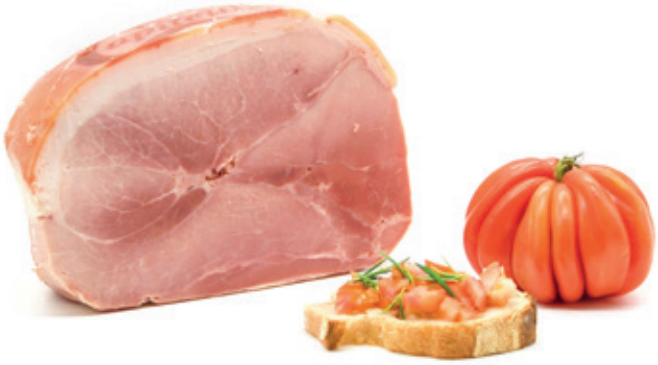
PC72 COTTO NAZ. MELODIA
PC74 COTTO ALTA QUAL. PACHINO
PC81 COTTO MARANELLO

PC75 PR.COTTO S.GIOVANNI ANAT. DELLA LUNA CALANTE

*Il Prosciutto Cotto **San Giovanni** è oggi unanimemente riconosciuto come precursore della linea produttiva dei cosiddetti cotti **"fuori stampo".** La materia prima, proveniente dai migliori allevamenti italiani, viene selezionata accuratamente perché solo in presenza di ben precise caratteristiche si riesce a produrre San Giovanni. La coscia viene **siringata in vena** con un infuso di erbe e spezie, viene massaggiata per diversi giorni ed in fine avvolta in pezze di tela grezza per essere avviata alla cottura che dura per un intero giorno. Legato a mano e cotto fuori stampo.*
*San Giovanni va servito posizionato a montagnetta, ad una temperatura compresa tra i 2° e i 10°, ma si presta anche ad essere servito tiepido (max 30°) in tutte le possibili modalità. Il prosciutto cotto San Giovanni entra nella categoria In Punta di Coltello, considerata la più esclusiva della guida **Salumi d'Italia 2019 de l'Espresso**, l'unico cotto a ottenere il massimo riconoscimento **5 Spilli**. Si può dire miglior cotto d'Italia?*

PC76 **PROSCIUTTO COTTO SAN GIOVANNI STAMPO**

PC77 **PROSCIUTTO COTTO NAZION. IL CASTELLO**



PC78 **PROSCIUTTO COTTO IL TRADIZIONALE**

PC03 PROSCIUTTO COTTO TOAST S/P

PC02	COTTO ROSSO S/C
PC05	PROSCIUTTO COTTO TOAST A METÀ S/P

PC08 COTTO BIANCO A 1/2 S/P

PC04	COTTO BIANCO S/P

PC10 PROSCIUTTO COTTO NERO A 1/2

PC11	PROSCIUTTO COTTO NERO A 1/4
PC09	PROSCIUTTO COTTO NERO
PC06	PROSCIUTTO COTTO SCELTO VERDE A 1/2
PC07	PROSCIUTTO COTTO SCELTO VERDE
PC15	COTTO ALTA QUALITÀ CLASSICO
PC16	COTTO ALTA QUALITÀ CLASSICO A 1/2

PC34 COTTO GRAN PAESE INTERO

PC35	COTTO GRAN PAESE A METÀ

WU04 WURSTEL SCARLINO GR. 250

WU03	WURSTEL SCARLINO GR. 100

WU25 WURSTEL PS WILLI GR. 250

WU10	WURSTEL PS WILLI GR. 100

BS01 BURISTO S.V.

SO05 SOPRASSATA DI PIERO BALLA

SO06	SOPRASSATA TRANCI GR. 500 CA S.V.	
SO02	SOPRASSATA S/PR. BALLA	KG. 5,00
SO03	SOPRASSATA DI PIERO GIGANTE A METÀ	
SO04	SOPRASSATA INTERA PREZZEMOLO	KG. 2,00

MO57 MORTADELLA FAVOLA GRAN RISERVA

*Favola Gran Riserva è unica per il suo involucro di **cotenna naturale** cucita a mano e marchiata a fuoco. Delicata e digeribile, si distingue per l'uso di carne di spalla di suini italiani pesanti provenienti dagli allevamenti del circuito DOP di Parma e San Daniele, del sale di Cervia e del miele di acacia.*
L'utilizzo di cotenne di suino sottili è un accorgimento che permette la cottura - all'interno di forni a pietra - più lunga che rende la Favola Gran Riserva più delicata delle tradizionali mortadelle ottenendo una fragranza tipica del prodotto appena sfornato.

MO58 **MORTADELLA FAVOLA GRAN RISERVA PIST.**

MO64 MORTADELLA SANTO X 60 TOZZA A METÀ

*La **Santo della Villani** utilizza spalla di suino scotennata e sgrassata e gole per i lardelli. Tali materie prime arrivano fresche appena macellate e sezionate, e vengono abbattute e lavorate congelate. Questo per far sì che durante la macinatura delle carni i tritacarne non scaldino le carni stesse, cosa questa che farebbe perdere parte delle caratteristiche organolettiche del prodotto. La **Santo Tozza** si distingue per la sua particolare forma panciuta: viene fatta nell'insacco della mortadella da 120 kg ma riempita solamente per metà. Otteniamo così una mortadella dal diametro di 37 centimetri che permette una lunga cottura (cuoce 1 ora a centimetro). Il risultato è eccellente: invitante e profumata come poche altre, delicata, si assapora il gusto della carne, non coperto dagli aromi.*

MO56 **MORTADELLA SANTO X 120 TOZZA INTERA**
MO60 **MORTADELLA SANTO X 60 TOZZA PISTACCHIO**
MO61 **MORTADELLA SANTO X 60 TOZZA PIST. METÀ**
MO63 **MORTADELLA SANTO X 60 TOZZA**
MO86 **MORTADELLA SANTO X 30 A 1/2 VN**

MO88 **MORTADELLA SANTO X 30 A 1/2**
MO89 **MORTADELLA SANTO PIST. X 30 A 1/2**
MO90 **MORTADELLA SANTO VN X 10/12 SV**
MO98 **MORTADELLA SANTO OV X 14 PIST. 1/2**
MO99 **MORTADELLA SANTO PIST VN X 30 1/2**

MO70 **MORTADELLA LA DOTTA VN 10/12**
MO71 **MORTADELLA LA DOTTA VN 10/12 PISTACCHIO**
MO81 **MORTADELLA SANTO X 30 A 1/2 CS**
MO82 **MORTADELLA SANTO X 30 A 1/2 PIST. CS**
MO83 **MORTADELLA SANTO OV. X 14 A 1/2**
MO84 **MORTADELLA SANTO VN X 10/12 PIST**

MO80 **MORTADELLA AL TARTUFO 1/2**
MO68 **MORTADELLA ALLE OLIVE 1/2 X 5 KG.**
MO69 **MORTADELLA AL PEPERONCINO A 1/2 X 5 KG.**
MO62 **MORTADELLA FESTA X 0.9 A METÀ**
MO91 **MORTADELLA NETTUNO KG. 6 A 1/2**
MO94 **MORTADELLA NETTUNO X 14 A 1/2**
MO95 **MORTADELLA NETTUNO PIST X 14 A 1/2**
MO65 **MORTADELLA S. PETRONIO X 30 1/2**
MO66 **MORTADELLA S. PETRONIO X 6 1/2 2PZ**
MO67 **MORTADELLA S. PETRONIO X 30 1/2 PIST**

AF60 AFF. MORTADELLA X 130 GR. CT 8 PZ

AF10	AFF. PASTORELLO X 110 GR. CT 8 PZ
AF20	AFF. COTTO ALTA QUAL. X 110 GR. CT 8 PZ
AF30	AFF. MILANO X 110 GR. CT 8 PZ
AF40	AFF. MISTO X 120 GR. CT 8 PZ
AF50	AFF. COTTO BRACE SD X 110 GR. CT 8 PZ
AF70	AFF. BRESAOLA X 90 GR. CT 8 PZ
AF90	PROSCIUTTO STAG. AFFET. GR. 700 C.A
AF91	PROSCIUTTO COTTO AFFET. GR. 700 C.A
AF92	SALAME AFFETT. GR. 700 C.A
AF93	SPECK AFFET. GR. 700 C.A
AF94	MORTADELLA AFFET. GR. 700 C.A

CO01 COTECHINO MODENA SV

CO02	COTECHINO PRECOTTO GR. 500

ZA10 ZAMPONE MODENA FETTE S.V. GR. 180 C.A

ST40 STINCO GR. 650

CO03 MINICOTECHINO GR. 300

CO04	COTECHINO PRECOTTO MALETTI 0.5 KG.

ZA11 ZAMPONE CRUDO S.V.

ZA20	ZAMPONE PRECOTTO RISERVA SCAT.
ZA21	ZAMPONE PRECOTTO MALETTI 1 KG.

SU40	CINGHIALE POL. SC.UH CONGELATO	KG. 5,00
SU42	CINGHIALE SPEZZ. CONGELATO	KG. 5,00
SU48	CINGHIALE POL. EXT.UH. CONGELATO	KG. 5,00
SU75	CINGHIALE CARNETTA IND. CONGELATO	
SU34	CAPRIOLO POLPA CONGELATO	KG. 5,00

SU36 CAPRIOLO SELLA CONGELATO

SU92 DAINO POLPA EXTRA CONGELATO

SU41 CINGHIALE CARRE CONGELATO

SU39	CINGHIALE INT. O TRANCI CONGELATO
SU43	CINGHIALE LOMBO S/O CONGELATO

SU93 CINGHIALE COSCIA C/O CONGELATO

SU47 CINGHIALE SALSICCIA KG. CONGELATO

SG06 CERVO OSSOBUCO CONGELATO

SG05	CERVO STINCO C/OSSO CONGELATO
SU31	CERVO CARNETTA IND. CONGELATO
SU32	CERVO POLPA SCELTA CONGELATO
SU33	CERVO CARRE CONGELATO
SU35	CERVO LOMBO S/O CONGELATO

SG32 HAMBURGER BLACK ANGUS CONGELATO

SG31	HAMBURGER CHIANINA CONGELATO
SG30	HAMBURGER BUFALO CONGELATO
SU38	HAMBURGER CERVO CONGELATO
SU49	HAMBURGER CINGHIALE CONGELATO

SU44 LEPRE ARGENT. S/PELLE CONGELATO

SU45 LEPRE CARNETTA KG. 2 ARG. CONGELATO

SU68 CONIGLIO DISOSSATO CONGELATO

SU67 CONIGLIO INTERO ITALIA CONGELATO

SU51 AGNELLO COSCIA NZ CONGELATO

SU52 AGNELLO CARRE NZ CONGELATO

SU69 AGNELLO CARRE SCALZATO CONGELATO

SU60 SUINO STINCO PZ. 2 CONGELATO

SU64 SUINO LONZA SP. CONGELATO

SU65 SUINO FILETTO CONGELATO

SU79 MAIALINO DA LATTE INTERO 5/7 CONGELATO

SU77 MAIALINO DA LATTE COSCIA CONGELATO

SU78 MAIALINO DA LATTE SELLA CONGELATO

SG22 FARAONA BUSTO CONG.

SU61 FARAONA PETTO SUPREM CONG.
SU98 FARAONA PETTO C/P S/O CONG.

SU46 FAGIANO BUSTO CONG.

SU91 FAGIANO PETTO CONGELATO

SU50 PICCIONE INTERO CONG.

SG04 PICCIONE BUSTO CONG. GR. 420

SU55 ANATRA BUSTO KG. 2.300 CONGELATA

SU53 ANATRA PETTO S/O CONGELATO
SU54 ANATRA CARNETTA (FILETTINI PETTO) CONGELATA
SV40 ANATRA FEGATO SCAL. CONG.

SU56 POLLO BUSTO ITALIA CONGELATO

SU57 POLLO PETTO CONGELATO
SU97 POLLO PETTO FETTE CONG.

SU66 GALLETTO ITALIA GR. 450 CONGELATO

SU58 OCA BUSTO KG. 4/5 CONG.

SU59 OCA PETTO GIOVANE CONG.
SU81 OCA PETTO AFF.TO CONGELATA

SU70 GERMANO 600/700 GR. CONGELATO

SU71 PERNICE ROSSA CONGELATA

SU96 QUAGLIE BUSTO CONG.

SV39 OCA FEGATO SCAL. CONG.

SG20 CUORI BACCALÀ SURG.

Il cuore di Filetto di Baccalà salato si ottiene utilizzando il filetto di baccalà salato Gadus Morhua di pezzatura oltre 1,5/2 kg. Si seleziona solo la parte più alta ovvero il cuore.

SG19 **FILETTO BACCALÀ 900 GR. C.A SURGELATO**

SG18 **FILETTI MERLUZZO IQF 500/1000 CONGELATO**

SG21 **TRANCIO FILETTI BACCALÀ SUPREMA SURG.**

SU37 **RANE COSCE 46/60 KG. 1 CONGELATE** KG. 1,00

SU99 **POLPA LUMACA EXTLIT CONGELATA** KG. 1,00

SU03 PORCINO INT. M EXTRA CONGELATO CT.

Ciò che occorre assolutamente evitare è che il prodotto, sottoposto in precedenza al processo di surgelazione, perda prima nella fase di scongelazione e poi in quella di cottura le sue caratteristiche naturali e quindi si deteriori. I funghi congelati non devono essere sottoposti a una prolungata scongelazione altrimenti essi perdono di consistenza e si disgregano in forma di poltiglia. I funghi scongelati non possono essere mai ricongelati. Una volta cotti vanno mangiati entro il giorno successivo. Il vantaggio di usare i funghi surgelati sono molteplici, sempre reperibili, non abbiamo scarto di lavorazione, sono stati controllati prima dell'imbustamento e sono pronti all'uso. Qual è allora il procedimento corretto da seguire? Il modo miglior per mantenere tutto il gusto del fungo porcino è quello di tagliare il gambo, tritarlo finemente insieme a una spicchio di aglio, sale, pepe e timo; rovesciare la cappella e mettere sopra il trito con aggiunto un filo di olio extravergine di oliva. Mettere su carta stagnola che deve sigillare tutto. Infornare a 200 gradi facendo cuocere il tutto per circa 15 minuti.

SU07	PORCINO INT. COMMERCIALE CONGELATO CT	
SU74	PORCINO INT. G EXTRA CONGELATO CT	
SG25	PORCINO CAPPE M EXTRA CONGELATO CT	
SU12	PORCINO CAPPE G EXTRA CONGELATO CT	

SU04	PORCINO LAMINA EXTRA CONGELATO CT	
SU06	PORCINO LAMINA 2° CONGELATO CT	
SU84	PORCINO LAMINA EXTRA CONGELATO	KG. 1,00
SU85	PORCINO LAMINA 2' CONGELATO	KG. 1,00

SU08	PORCINO CUBO EXTRA CONGELATO CT	
SU09	PORCINO CUBO 2° CONGELATO CT	
SU05	PORCINO CUBO B CONGELATO CT	
SU82	PORCINO CUBO EXTRA CONGELATO DA KG. 1	KG. 1,00

SU01	NAMEKO (CHIODINO) CONGELATO	KG. 6,00

SU02 FUNGHI GALLETTI/ FINFERLI CONGELATI

SU10 FUNGHI GRANMISTO CONG. KG. 1 CT 6KG

SU11 MISTO BOSCO CONG. KG. 1,00

SU19 FICHI BIANCHI CONGELATI

*I fichi sono il frutto di **fine estate**, quello che ci annuncia che l'estate volge al termine e ci accompagna per qualche settimana fino all'arrivo dell'**autunno**. Molte sono le ricette in cui i fichi la fanno da padrone, parliamo non solo di **dolci**, ma anche di piatti salati come antipasti e accompagnamenti. E con i fichi congelati è possibile assaporarli durante tutto l'anno.*

SU13 FRUTTI BOSCO CONGELATI KG. 1,00

SU14 LAMPONI CONGELATI KG. 1,00

SU15 MIRTILLI NERI CONGELATI KG. 1,00

SU16 FRAGOLE CONGELATE KG. 1,00

SU17 MORE DI BOSCO CONGELATE KG. 1,00

SU18 CASTAGNE DEPIL. CONGELATE

SG01 CAROTINE BABY CONGELATE

SG02 MINESTRONE 14 VERDURE CONGELATO

SG23 CIME DI RAPA CUBI CONGELATE

SU20 ASPARAGI 17/22 CONGELATI

SU21 ASPARAGI 10/16 CONGELATI

SU22 CARCIOFI INTERI C/G CONGELATI

SU72 CARCIOFI CUORI CONGELATI

SU23 CARCIOFI A SPICCHI CONGELATI

SU24 SPINACI CUBO CONGELATI

SU25 CICORIA CONGELATA

SU26 BIETOLA CUBO CONGELATA

SU27 PISELLI FINISSIMI CONG.

SU30 PATATE MCCAIN BRAVAS CONGELATE

SG33 PATATE PIZZOLI BUCCIA SPICCHI CONGELATE

SU28 PATATE STICK PIZZOLI CONGELATE

SU29 PATATE MCCAIN STICK CONGELATE

SU87 MELANZANE GRIGLIATE CONGELATE

SU88 PEPERONI GRIGLIATI CONGELATI

SU89 BROCCOLI CONGELATI

SU90 ZUCCHINE GRIGLIATE CONGELATE

SG03 ZUCCHINE DISCO CONGELATE

SU94 FAGIOLINI FINISSIMI CONGELATI

SU95 CAVOLFIORE CONGELATO

AC19 ACCIUGHE SPAGNA (9 PESCI) | KG 10,00

*Le acciughe del **Cantabrico** sono le più apprezzate nel mercato e si distinguono per la loro **consistenza** e il **sapore intenso**. Vengono pescate nel Mar Cantabrico nei mesi primaverili, quando i banchi di pesce si avvicinano alla costa per completare il loro ciclo riproduttivo. In questo periodo si pesca il "**pesce di Andata"**, (va verso la Gran Bretagna), mentre nel mese di luglio, si pesca il cosiddetto "pesce di Ritorno", caratterizzato da una qualità meno pregiata, con colore della carne piu spento e scuro, meno brillante*

*L´acciuga viene pescata mediante una rete a circuizione e **lavorata artigianalmente** nell'arco di un giorno, come da tradizione cantabrica, seguendo le tecniche antiche tramandate di generazione in generazione.*

*Una volta salato il pesce fresco viene conservato in salamoia per uno o due giorni. In seguito si rimuove dalla salamoia, si toglie la testa e si eviscera. Durante questo processo l´acciuga si classifica per grandezza e tutto viene compiuto manualmente. Ecco che le acciughe si classificano in **"pesci per camata"** che è il numero di acciughe occorrenti per fare uno strato nella latta: avremo 9,10,11,12,13,14, e perfino 15 pesci per strato. Una volta, impropriamente e soprattutto la D.O. faceva solo distinzione tra una o due barre!!*

*Si introduce quindi manualmente l'acciuga fresca in latte da5 o da 10 kg, formando strati alternati e aggiungendo in ciascuno del sale. Si colloca su ogni barattolo un coperchio e su di questo un peso (un blocco di cemento) per la **pressatura** permettendo al pesce di disidratarsi e di sgrassarsi. Questa fase è fondamentale per la qualità del prodotto!! Una volta raggiunto il giusto grado di maturazione, si toglie il coperchio dalle latte e si pulisce l´interno con la salamoia. In seguito il prodotto viene ricoperto con altro sale e chiuso nei contenitori in maniera ermetica. A questo punto è pronto per il commercio. Perché si mantengano in una condizione perfetta, le acciughe sotto sale devono essere conservate al freddo, tra i 2 e i 5 gradi. I contenitori non devono presentare ammaccature, né residui di ossido o rigonfiamenti. La maturazione è un altro punto critico per ottenere acciughe sotto sale in perfette condizioni: La temperatura mite del Cantabrico e la maestria dei salatori. tramandata di generazione in generazione permettono di ottenere un prodotto unico.*

AC15	**ACCIUGHE SPAGNA (10 PESCI)**	KG. 10,00
AC12	**ACCIUGHE SPAGNA LOLIN (12 PESCI)**	KG. 10,00

AC07	**ACCIUGHE SPAGNA ARROYABE (11 PESCI)**	KG. 5,00
AC18	**ACCIUGHE SPAGNA (10 PESCI)**	KG. 5,00

AC23	**ACCIUGHE SPAGNA ORTIZ (14 PESCI)**	KG. 5,00
AC21	**ACCIUGHE SPAGNA ORTIZ (11 PESCI)**	KG. 5,00

AC20	**FILETTI ACCIUGHE SPAGNA PEZZI ML. 2000**	
AC00	**FILETTI ACCIUGA PEZZI ML. 1700**	
AC01	**FILETTI ACCIUGHE O/S GR. 700**	
AC03	**FILETTI ACCIUGHE O/S GR. 80 VETRO**	

AC30	**PASTA ACCIUGHE BALENA**

TO04 TONNO 120

*Il **trancio di Tonno** è ricavato dal filetto. Lavorato a mano con con metodi naturali: asciugato, salato viene successivamente sottoposto ad affumicatura con fumo di legna ed infine 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 alla forma cilindrica e all'ottima tenuta del taglio.

TO01 **PESCE SPADA 120**

BA03	**FILETTI BACCALÀ COD MACRO 4/7 SUP**	KG. 5,00
BA10	**FILETTI BACCALÀ COD MACRO 2/4 SUP**	KG. 5,00
BA14	**FILETTI LING 4/7**	KG. 5,00
BA19	**FILETTI BACCALÀ COD 4/7 SV SINGOLO**	
BA21	**BACCALÀ SALINATO 800/1200 ISLANDA**	KG. 5,00

TO03 **MARLYN 120**

SM42	**SALMONE PREAF. NORV.**	KG. 1,00
SM41	**SALMONE FETTE**	KG. 0,50
SM40	**SALMONE RITAGLI**	KG. 0,50
SM43	**SALMONE PREAF. NORV. DEC.**	KG. 1,00
SM52	**SALMONE FETTE GR. 100**	
SM53	**SALMONE FETTE GR. 200**	
TO05	**BACALAO AFFUMICATO PREAF. S.V.**	

AN05 **ARINGHE ARGENTATE**

AN09 **FILETTI DI ARINGA IN VASSOIO** KG. 1,00

TO06 **BOTTARGA DI MUGGINE**

TO07 **BOTTARGA DI TONNO**

LO50	**LOCAS MISTO MARE NAT.SEC.**	KG. 3,00
LO51	**LOCAS MISTO MARE S.C. NAT.**	KG. 3,00
LO52	**LOCAS ANTIPASTO MARE VASCA**	KG. 2,00
LO53	**LOCAS MISTO MARE SALAM.**	KG. 1,50
LO70	**ANTIPASTO MARE SENZA VERDURE VASCA 200 GR.**	
LO63	**LOCAS FANTASIA DI MARE**	KG. 2,00
LO49	**MAZZANCOLLE SECCHI**	KG. 1,50

LO48 **POLPO IN SALAMOIA SEC.** KG. 1,50

LO55 **LOCAS FILETTI SGOMBRO MAR.** KG. 2,00

LO60 **LOCAS FILETTI ARINGA MARINATA** KG. 3,00

LO62	**LOCAS ALICI MARINATE**	KG. 3,00
LO61	**LOCAS FILETTI SARDE MARINATE**	KG. 3,00
LO65	**FILETTI ALICI MARINATE VASCA**	KG. 3,00
LO71	**FILETTI ALICI MARINATE VASCA 200 GR.**	

SG53 **FILETTI SGOMBRO PESASUR** KG. 2,45

TO19 **TONNO BUSTA** KG. 1,00

TO20 **TONNO O.S.** KG. 1,25

TO21 **TONNO OLIO OLIVA** KG. 1,73

TO46 **TONNO O.O. SARDANELLI** KG. 2,40

TO27 **FILETTI TONNO O.O.** KG. 1,80

TO28 **TONNO TAMB. FILETTO O.O.** KG. 1,80

TO37 **TONNO O.O SARDANELLI VETRO** KG. 0,54

TO42 **TONNO VETRO NATURALE GR. 200 SARDANELLI**

TO41 **TONNO VETRO O.O. S.F. GR. 200 SARDANELLI**

TO65 **TONNO FREDO LATTA** KG. 0,80

TO58 **TONNO O.O. SARDANELLI** KG. 0,62

TO57 **TONNO O.O. GR. 160 SARDANELLI**

TO56 **TONNO O.O. GR. 80 SARDANELLI**

PP30 POMODORI PELATI 6 X 3 'I COMMENSALI'

*I pelati **"I Commensali"** sono ottenuti esclusivamente con **pomodoro fresco** senza l'aggiunta di conservanti o antiossidanti che possono modificarne le proprietà e le caratteristiche organolettiche. I pelati I Commensali non vengono sottoposti a trattamenti meccanici di lavorazione né a sterilizzazione in modo da lasciare inalterati i profumi e gli aromi del pomodoro fresco. Il gusto è dolce e delicato, la consistenza è molto buona. I pomodori I Commensali sono salsato ed hanno un'ottima resa; la loro consistenza li rende molto apprezzati dalle pizzerie.*
Provenienza: Puglia, Campania, Basilicata, Calabria e Lazio.

PP20	POLPA FINE BAG IN BOX 2 X 5
PP80	PASSATA POMODORO 6 X 3
PP81	PRONTO PIZZA 3 X 4

PP50	PASSATA DI POMODORO 12X680 GR.

PP62	DATTERINO 24 X 400
PP60	POMODORI PELATI 24 X 400

PP72	DOPPIO CONCENTRATO MUTTI X 2.5	
PP70	DOPPIO CONCENTRATO MUTTI TUBO GR. 130	
PP71	DOPPIO CONCENTRATO MUTTI X 1	
PP75	POLPA POMODORO MUTTI 2.5 KG.	KG. 2,50

AN22 **CARCIOFI FOGLIE ML. 3100**

AN26 **CARCIOFI SPACCATI ACCOMODATI ML. 3100**

AN27 **CARCIOFI C/G ROMANA 3100 T. B.**

AN20	CARCIOFI GAMBO ROMANA OSG X 3
AN24	CARCIOFI SPICCHI NATUR. X 2.5
AN29	CARCIOFI FETTE NATUR. X 2.5

AN44 **FUNGHI CHAMPIGNONS NATUR. X 2.5**

AN41 **FUNGHI CHAMPIGNONS PICCOLI 3100**

AN65 **CARC. FETTE S/ACETO BUSTA 1700 GR.** KG. 1,70

AN92	CARCIOFI SPICCHI BUSTA	KG. 1,70

AN46 **FUNGHI CHAMPIGNON LE.MA TAGLIATI FRESCHI**

AN93 **FUNGHI IL MONTANARO BUSTA** KG. 1,50

AN94	CHAMPIGNON TRIF. BUSTA	KG. 1,70

AN97 **PAESANA TRIFOLATI 4/4**

AN96	PAESANA TRIFOLATI 3/1
AN98	FUNGHI MONTANARO TRIF. 3/1
AN99	FUNGHI MONTANARO 4/4
AN95	PORCINI AL NATURALE 4/4
AN62	RUSTICO TRIFOLATO 4/4

FU40 **FUNGHI PORCINI SECCHI GR. 40**

FU05	FUNGHI PORCINI SECCHI	KG. 0,50

AN01	OLIVE DOLCI GIGANTI SECCHIO	KG. 3,50

AN02	OLIVE MISTE MARINATE KG. 2	KG. 2,00
AN88	OLIVE NERE DEN. GIOVAGNINI 3100	
AN89	OLIVE VERDI DEN. GIOVAGNINI 3100	
LO58	LOCAS OLIVE NERE MAR.VASCA	KG. 2,00
LO59	LOCAS OLIVE VERDI MAR. VASCA	KG. 2,00

AN82	OLIVE NERE DENOC. LATTA X 4	
AN84	OLIVE NERE RONDELLE LATTA	
AN87	OLIVE VERDI DENOC. LATTA X 4	
AN80	OLIVE VERDI INT. LATTA	KG. 4,00
AN81	OLIVE NERE INT. LATTA	KG. 4,00

SS69	OLIVE TAGGIASCHE DENOCC. SGOC.	KG. 0,70

PP90	FAGIOLI CANNELLINI 6 X 3	
PP89	CANNELLINI 24 X 0.4	
PP91	CECI 6 X 3	
PP92	CECI 24 X 0.4	

AN23	PISELLI 24 X 0.4 KG.	

AN25	MAIS DOLCE 12 X 0.34 KG.	

AN28	FRIARIELLI NAPOLETANI VETRO	KG. 0,96

SS53	CIME DI RAPA	KG. 0,80

TA04 CARPACCIO TARTUFO ESTIVO GR. 500

TA03	CARPACCIO TARTUFO ESTIVO GR. 90

TA49 OLIO TESTIMONE ML. 100 CON TARTUFO BIANCO

È l'unico prodotto disponibile sul mercato con Tartufo Fresco all'interno!

Un condimento pronto all'uso a base di ***Olio Extra Vergine di Oliva con 10% di Tartufo Fresco stabilizzato. (Brevetto d'invenzione).***

Questo "Olio" regalerà ai vostri piatti il ***gusto del vero tartufo*** *appena trovato!*

TA37	PREPARATO AROM.TARTUFO BIANCO 100
TA48	OLIO TESTIMONE CON 10% TART.NERO ML.100

TA02	TARTUFO ESTIVO GR. 45/40
TA01	TARTUFO ESTIVO INTERO SALAMOIA GR. 25/18

TA10	TAPENADE AL TARTUFO GR. 500
TA09	TAPENADE TARTUFO GR. 130

TA35	TARTUFO BIANCHETTO FRESCO (PROV. ITA)
TA30	TARTUFO BIANCO PREGIATO (PROV. UMBRIA)
TA33	TARTUFO UNCINATO (PROV. EU) 21/100 GR.
TA34	TARTUFO NERO CONGELATO

TA20	CONDIM. AROM. AL TARTUFO BIANCO ML. 250
TA18	CONDIM. AROM. AL TARTUFO BIANCO ML. 60

TA22	CONDIM. AROM. AL TARTUFO NERO ML. 250
TA21	CONDIM. AROM. AL TARTUFO BIANCO ML. 500

TA07 PURE TART. NERO ESTIVO GR. 500

TA06 PATÈ TART. NERO ESTIVO IN OLIO GR. 90

TA14 SALSA TARTUFO BIANCO 5% GR. 500

TA12 SALSA TART. BIANCO 5% GR. 90

TA13 SALSA TART. BIANCO 6% GR. 180

TA11 CREMA TART. BIANCHI GR. 500

TA15 BURRO TARTUFO BIANCO GR. 90

TA16 SPEC.GAS.BASE BURRO E TART.BIANCO 5% GR. 180

TA26 SALSA PORCINI E TARTUFO ESTIVO 5% GR. 500

TA40 CREMA CARCIOFI E TARTUFO GR. 500 5%

TA39 CREMA CARCIOFI E TARTUFO GR. 90 5%

TA42 SALSA POMODORO E TARTUFO GR. 500 5%

TA41 SALSA POMODORO E TARTUFO GR. 90 5%

TA45 SALSA TARTUFATA GR. 500 25%

TA43 SALSA TARTUFO GR. 90 5%

TA44 SALSA TARTUFO GR. 90 25%

TA50 SALSA AL TARTUFO 5% GR. 500

TA24 MIELE ACACIA AL TARTUFO BIANCO PREG. GR. 140

AB22 **MOSTARDA AGRUMI GR. 440**

AB23 **MOSTARDA CIPOLLA GR. 440**

AB24 **MOSTARDA FICHI GR. 440**

AB25 **MOSTARDA MORE GR. 440**

AB18	BALSAMA RISERVA DI FAMIGLIA 500 ML.
AB32	ACETO BALS. TERRAMARA ML. 250
AB17	BALSAMA RISERVA DI FAMIGLIA 100 ML.
AB16	BALSAMA RISERVA DI FAMIGLIA 250 ML.
AB19	BUON CONDIMENTO ML. 250
AB20	BUON CONDIMENTO ML. 500
AB21	BUON CONDIMENTO ML. 100

AB26 ACETO BALSAMICO TAN. 5 LT

AB31 CREMA BALSAMICA GR. 500

AB30 CREMA BALSAMICA ML. 250

AB29 ACETO BALSAMICO ML. 250

OO10 CONDIM. AROM. AL PEPERONCINO 250 CC

OO45 OLIO EXTRAVERGINE PET LT. 5

OO60 OLIO SANSA E OLIVA LT. 5

OO18 OLIO PALMA BIFRAZIONATO X 10

OO50 OLIO EXTRAV. OL. SORDI LT. 5

OO21 OLIO SEMI GIRASOLE LT. 5

OO22 OLIO SEMI DI GIRASOLE LT. 1

OO30 OLIO EXTRAVERGINE ML. 250

OO32	**OLIO EXTRAV. MONODOSE GAIA ML. 10 X 102**
MA11	MAIONESE MONODOSE GR. 12
SS26	SENAPE GR. 10 X 100
SS35	KETCHUP MONODOSE GR. 12
SE41	SALE MONODOSE GAIA 1 GR. X 500
SE42	PEPE MONODOSE GAIA 0.2 X 500
AB01	ACETO BALS. MONODOSE GAIA ML 5X198
SE70	ACETO BIANCO
SE71	ACETO ROSSO
SS15	SUCCO DI LIMONE 1000 ML.

MA50	**MAIONESE FRESCA 3G**	KG. 5,00
MA02	MAIONESE CLASSICA ML. 1000	
MA40	GASTRONOMICA DEL GOURMET 820	
MA55	GASTRONOMICA DELICATA X 5000	

MA21	**SALSA AI FUNGHI 3G**	KG. 1,00
MA20	SALSA CAPRICCIOSA 3G	KG. 1,00
MA22	SALSA MESSICANA 3G	KG. 1,00
MA23	SALSA RUCOLA 3G	KG. 1,00
MA51	INSALATA RUSSA 3G	
MA24	SALSA BOSCAIOLA PICCANTE 3G	KG. 1,00
MA26	SALSA RUCOLA E GRANA 3G	KG. 1,00
MA28	SALSA RADICCHIO 3G	KG. 1,00

SS19	**KETCHUP GAIA**	KG. 5,00
SS20	KETCHUP 950 TW	
SS33	SALSA HARISSA TWISTER GAIA	KG. 0,90
SS25	SENAPE TWISTER GAIA	KG. 0,82

SS79	**SALSA CACIO E PEPE**	KG. 0,90
SS74	SALSA DI NOCI	KG. 1,50

SS68	**PESTO SENZA AGLIO**	KG. 1,00
SS80	PESTO ALLA GENOVESE GR. 130	

SS70	**SALSA AL TARTUFO BIANCO**	KG. 1,40
SS90	SALSA AL TARTUFO	KG. 0,58

SS73	**PESTO ALLA GENOVESE**	KG. 2,10

SS72	**CREMA AI 4 FORMAGGI LATTA 4/4**	
AN90	CREMA CHAMPIGNON AL TARTUFO 4/4	
RE20	CREMA OLIVE NERE VASO 530	
SS81	CREMA DI CARCIOFI LATTA 1/1	
SS82	CREMA DI ASPARAGI LATTA 1/1	
SS92	CREMA DI CARCIOFI	KG. 0,58
SS93	CREMA DI ASPARAGI	KG. 0,58

SS88	**RAGÙ DI CHIANINA 220 GR.**	
SS83	RAGÙ DI CERVO 220 GR.	
SS84	RAGÙ DI ANATRA 220 GR.	
SS85	RAGÙ DI OCA 220 GR.	
SS86	RAGÙ 'DI CINTA SENESE DOP' 220 GR.	
SS89	PATÈ PER CROSTINO TOSCANO 220 GR.	
SS95	RAGÙ DI CINGHIALE 220 GR.	

SS87	**RAGÙ DI LEPRE 220 GR.**	

AN13 GIARDINIERA GIOVAGNINI 3100

AN14 ANTIPASTO TRIS GIOVAGNINI 3100

AN07 ANTIPASTO NONNO GUALTIERO ML. 3100

AN51 GIARDINIERA LATTA 5/1

AN60 INSALATINA NATURALE LATTA 3/1

AN12 CAPPERI CON GAMBO ML. 720

AN19 CAPPERI L. ML. 3100

AN16 CAPPERI LACRIMELLA ML. 3100 L.

AN17 CAPPERI LACRIMELLA ML. 720

AN18 CAPPERI AL SALE KG 6 (6X1)

AN60 CAPPERI AL SALE KG. 6 (6 X 1 KG.)

AN31 CIPOLLINE BIANCHE PERLINE ML. 3100

AN32 CIPOLLE ACETO BALS. GIOVAGNINI 3100

AN34 CIPOLLE BORRET. LATTA 3/1

AN30 CIPOLLE FETTE NAT. 3/1

AN61 SPIEDINI DI VERDURE ACETO ML. 1850

AN64 MISTO RISO ML. 3100 SENZA MAIS E WURSTEL

AN66 MISTO RISO 3100 GIOVAGNINI

AN70 PEPERONI R. & G. FILETTI ML. 3100

AN72 **CETRIOLINI PICCOLI ML. 3100**

AN91 **POMODORI SECCHI GIOVAGNINI 3100**

GA62 **ZUCCHINE ARROSTITE** KG.1,35

AN10 **PATATE A FETTE LATTA 3/1**

GA65 **MELANZANE ARROSTITE** KG.1,35

GA66 **PEPERONI ARROSTITI** KG.1,35

LO56 **LOCAS ANT. VEGETALE VASO** KG.3,00

LO66 **POMODORI CONDITI VASCA** KG.1,00

RV00	**RISO FINO PARBOILED**	KG. 5,00

FA37	**PENNE**	KG. 1,00
FA28	**LASAGNE**	KG. 0,50
FA30	**FARFALLE**	KG. 1,00
FA32	**PENNETTE**	KG. 1,00
FA33	**MEZZE PENNE 12 X 500**	
FA38	**RIGATONI**	KG. 1,00
FA39	**FUSILLI**	KG. 1,00
FA40	**SPAGHETTI**	KG. 1,00

PV81	**RAVIOLI MAREMMANI CARMIGNANI GR. 500 ATM**	
PV80	**RAVIOLI CARMIGNANI GR. 500 ATM**	
PV82	**RAVIOLI DI PATATE CARMIGNANI ATM**	
PF60	**RAVIOLI VERDURA X 500**	
PF61	**RAVIOLI VERDURA X 250**	

PF40	**GNOCCHI**	KG. 0,50
PS32	**CHICCHE DELLA NONNA**	KG. 0,50

PF54	**TAGLIATELLE**	KG. 0,50
PF55	**PAPPARDELLE**	KG. 0,50
PF50	**LASAGNE**	KG. 0,50
PV54	**TAGLIATELLE CARMIGNANI ATM**	KG. 0,50
PV55	**PAPPARDELLE CARMIGNANI ATM**	KG. 0,50
PV57	**TAGLIOLINI CARMIGNANI ATM**	KG. 0,50
PF95	**PASSATELLI**	KG. 0,25

PF70	**TORTELLINI**	KG. 0,50
PF71	**TORTELLINI**	KG. 0,25
PV10	**TORTELLINI CARMIGNANI ATM**	KG. 0,50

PF90	**PICI X 500**	
PV90	**PICI CARMIGNANI GR. 500 ATM**	

FA02	**FARINA 'LA PIZZA DI NONNA FARINA'**	KG. 25,00
FA00	**FARINA GRANO T.T. OO PARRI**	KG. 25,00
FA01	**FARINA GRANO T. 0 PARRI**	KG. 25,00
FA03	**FARINA INTEGRALE**	
FA03	**FARINA TIPO 1**	KG. 25,00
FA10	**FARINA GRANO T.00 PARRI**	KG. 1,00
FA15	**MANITOBA SUPER**	KG. 25,00
FA20	**SEMOLA DELUX**	KG. 25,00
FA21	**SEMOLA RIMACINATA**	

AB33	**CANNOLI MEDI**
AB34	**CANNOLI MIGNON**

DO10 **PAGNOTTINE SESAMO 7 X 300 GR.**

DO11 **TOAST GIGANTE 15 X 15 8X800 GR.**

DO12 **PIADINA GR. 300**

PI10 **PIADINA CLASSICA GR. 600**

LI30 **LIEVITO SECCO VIVA PIZZA**

LI10 **LIEVITO A CUBETTI**

LI20 **LIEVITO PER PANIFICAZIONE**

KO03	ZUCCHERO A VELO	

KO19	PEPE NERO MACINATO TELLICHERRY	KG. 1,00
KO21	PEPE NERO GRANI	KG. 1,00
KO22	PEPE BIANCO MACINATO VIETNAM	KG. 1,00
KO23	PEPE ROSA GRANI BRASILE	KG. 1,00
SE21	PEPE NERO MACINATO INDIA	KG. 0,30

KO24	AGLIO GRANULARE DISIDRATATO CINA	KG. 1,00
KO26	NOCI MOSCATE IN POLVERE INDONESIA	KG. 1,00

KO27	PEPERONCINI ROSSI INTERI AFRICA	KG. 1,00
KO28	PEPERONCINI ROSSI MACINATI INDIA	KG. 1,00
KO29	PEPERONCINI ROSSI FRANTUMATI INDIA	KG. 1,00
SE61	PEPERONCINI FRANTUMATI INDIA	KG. 0,25
KO35	CONCIA PER PORCHETTA	KG. 1,00

SE10	PEPE VERDE NATURALE	KG. 0,50

SE30	ORIGANO FOGLIE TURCHIA	KG. 1,00
SE31	ORIGANO FOGLIE TURCHIA	KG. 0,15

SE40	SALE MARINO GROSSO	KG. 1,00

KO45	FARRO BRILLATO TOSCANA	KG. 5,00

KO07	MANDORLE SGUSCIATE	KG. 1,00

KO46	PINOLI SGUSCIATI ITALIA	KG. 1,00

KO47	PISTACCHI SGUSCIATI MEDITERRANEI	KG. 1,00

KO48	NOCI SGUSCIATE EST EUROPA	KG. 1,00

KO49	UVETTA SULTANINA TURCHIA	KG. 1,00

BI10 CASTAGNE AL LIQUORE ML. 395

BI20 GRAPPA ALLA CAMOMILLA

BI21 ZABAIONE ML. 500

BI22 FRAGOLINO ML. 500

BI04 SANTO CANNICCIO CL. 750

BI03 SANTO CIPOLLESCHI LT. 1.5

BI50 VINO 'ROSSO DEI CONTI' 75 CL.

BI52 NOBILE DI MONTEPULCIANO

BI51 ROSSO DI MONTEPULCIANO

GO20 SALSA CON FEGATO VASSOIO

G520 **SALSA CON FEGATO 4 X 300 GR. C.A.**

GO26 TRONCONE DI SUINO IN PORCHETTA INTERO

G526 **TRONCONE DI SUINO IN PORCHETTA METÀ**

GO83 CANTUCCI ALLE MANDORLE VASSOIO

VE40 **RAPE GR. 400 (200+200)**

VE41 **BIETOLE GR. 400 (200+200)**

VE42 **SPINACI GR. 400 (200+200)**