



*Le selezioni
di*

PAOLINI FOOD

Solo il Meglio e...solo per Voi

La Buona Romagna



SQUACQUERONE DI ROMAGNA DOP B.R.

Formaggio molle vaccino ottenuto dal latte intero, crosta assente, pasta morbida e cremosa color bianco latte, sapore dolce e delicato, aroma lattico fresco. La produzione dello "Squacquerone di Romagna D.o.p." rispetta in tutte le sue fasi il disciplinare di riferimento.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
FRSQDP1 - FRSQA001	0,75 - 1,8



RICOTTA DI PECORA B.R.

Latticino freschissimo delicato a base di siero ovino, pasta soda, morbida e cremosa, colore bianco latte, profumo lieve, lattico, sapore pieno e delicato. Prodotto senza conservanti non omogeneizzato.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
LDRPE001	1,9



RICOTTA VACCINA DI LATTE INTERO B.R.

Formaggio freschissimo a base di latte vaccino intero, pasta vellutata e cremosa, colore candido, profumo lieve, lattico, sapore leggero e delicato. Ricotta tipica della tradizione romagnola, è da considerarsi un formaggio proprio perché è ricavata dal latte intero vaccino e non dal siero di latte. Prodotto senza conservanti non omogeneizzato. Suggestivo per: Ripieni, Dolci e Dessert, Farciture, Salse e Mousse, Taglieri.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
LDRIV001	1,9



FORMAGGIO "IL CANESTRATO" B.R.

Con il formaggio Canestrato abbiamo reso omaggio alla tradizione casearia italiana. Questo pecorino è particolarmente profumato: la sua lavorazione prevede un lungo procedimento e diverse fasi eseguite in maniera completamente artigianale. La particolarità di questo formaggio è data dalla pasta semicotta che gli dona una consistenza compatta ed elastica e

un gusto molto equilibrato. La ricerca culinaria e la moderna convivialità, fatta di finger food, happy hour e cene tra amici, hanno portato alla scoperta del "gioco dell'abbinamento" con vino e confetture. In questo gioco non ci sono regole, se non quelle dettate dai gusti personali.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
PECAN001	1,5



CACIOTTA VACCINA "COLLI ROMAGNOLI" B.R.

Formaggio vaccino semi stagionato, colore crosta dorata, scalzo scodellato, pasta compatta ed elastica color bianco paglierino, profumo butirrico, sapore delicato e piacevole.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
FRPIE001	1,8



FORMAGGIO MISTO "COLLI ROMAGNOLI" B.R.

Formaggio misto vaccino - ovino semi stagionato, scalzo scodellato, crosta color giallo paglierino, pasta color avorio, morbida e leggermente burrosa, profumo gradevole, sapore dolce ed armonioso.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
FMMAT001	1,8



PECORINO "COLLI ROMAGNOLI" B.R.

Formaggio di pecora semi stagionato, crosta color giallo tenue, scalzo scodellato, pasta bianca elastica e compatta, profumo lattico e delicato, sapore gradevole ad ogni palato. Il Pecorino "Colli Romagnoli" è una caciotta di pecora semi stagionata dalla pasta compatta. E' un formaggio gradevole per questo viene consumato spesso sia a fine pasto che nel tagliere dell'aperitivo. Suggestivo per: Spiedini, Taglieri, Piada e Cresconi, Insalate, Alla Piastra.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
PEROP001	1,8



FORMAGGIO DELLE "ANTICHE FOSSE" B.R.

Formaggio misto vaccino-ovino stagionato, ottenuto da un processo di stagionatura storico-tradizionale. Crosta color bianco paglierino, forma irregolare leggermente segnata, pasta gessata color avorio, leggermente umida, profumo deciso, sapore caratteristico e pungente. Il Formaggio delle "Antiche Fosse" fa rinascere questa antica tecnica e da origine ad un formaggio intenso sia nel sapore che nel profumo gustato sia come fine pasto che usato a scaglie in alcune preparazioni culinarie. Suggestivo per: Taglieri, A scaglie, Salse e Mousse, Ripieni, Gratinature.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
FMANF001	1,2



FORMAGGIO DI FOSSA DI SOGLIANO D.O.P.

Le tradizioni contadine di Sogliano al Rubicone, di probabili origini medioevali, testimoniano l'usanza di "affittare" le fosse di tufo, utilizzate per la conservazione del grano, ai proprietari del formaggio e permetterne l'infossatura come metodo di stagionatura. Le fosse sono ambienti a forma tronco conica o a forma di fiasco alte circa 3 mt. dal diametro di circa 2 mt. scavate nel tufo. Qui singolari condizioni di temperatura e umidità creano l'ambiente ideale affinché avvengano numerose trasformazioni chimiche, fisiche e microbiologiche che rendono un normale formaggio quel prodotto inconfondibile che è il "Formaggio di Fossa di Sogliano D.O.P.". Stagioniamo i nostri migliori formaggi di pecora nelle famose fosse e dopo 80 - 100 gg di permanenza le forme tornano alla luce rimodellate, unte e contorte. La pasta è facilmente friabile e di un colore bianco candido con un aroma deciso ma allo stesso tempo amabile e delicato.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
PEFOSSOG001	1,2

Rocca Toscana Formaggi



PECORINO ROSSO "IL RUBINO" R.T. STAMPO SCODELLATO

Formaggio da latte ovino, nobile e prezioso è il pecorino semistagionato rosso "Rubino", una gemma con un sapore fresco e gustoso.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
PEPRU001	1,4



PECORINO STAGIONATO "IL VESSILLO" R.T. STAMPO 25

Formaggio da latte ovino, sapienti tecniche artigianali e paziente stagionatura per un sapore inconfondibile: dolcezza e carattere sono "Il Vessillo", pecorino stagionato della nobile arte casearia di Rocca Toscana Formaggi.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
PEPVE001	6



PEC. STAGIONATO C/PISTACCHI "IL FRASTUCHINO" R.T. ST. SCOD.

Formaggio da latte ovino con Pistacchio Verde di Bronte D.o.p.; un viaggio del gusto fino alla siciliana Bronte, patria dei pistacchi più noti al mondo. Il color verde smeraldo di questo frutto, detto "Frastuchino", è tutto da assaggiare in un formaggio dal sapore dolce e delicato.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
PEPFR001	1,3



PECORINO STAGIONATO C/PERE "L'IMPERO" R.T. ST. SCOD.

Formaggio da latte ovino con succo di pera liofilizzato, aromatizzato, fruttato e cremoso: l'antica maestria del casaro e l'aroma intenso della pera si fondono nel formaggio "L'Impero", una ricetta che racchiude i sapori tradizionali contadini.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
PEPLI001	1,3



PECORINO STAG. C/CHIANTI DOCG "IL GIOVIALE" R.T. ST. 18

Formaggio da latte ovino al vino Chianti D.O.C.G., per momenti di gusto e convivialità: l'inedita unione tra l'arte casearia e il vino Chianti D.O.C.G. è tutta da scoprire con "Il Gioviale".

Shelf Life da Scheda Tecnica	Peso Medio in kg
PEPGI001	1,3



PECORINO STAGIONATO C/TARTUFO "IL PIACERE" R.T. STAMPO 18

Formaggio da latte ovino con brisure di tartufo, profumo intenso e aroma inebriante: il tartufo, scrigno della "Molecola del Piacere", si sposa con il sapore del formaggio in un afrodisiaco connubio.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
PEPPI001	1,3



PEC. STAGIONATO IN GROTTA "IL PETROSO" R.T. ST. SCODELLATO

Formaggio da latte ovino, gusto e stagionatura in grotta: dalle cavità naturali di Valentano emerge il pecorino stagionato "Il Petroso", un regalo del passato dal sapore unico e antico.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
PEPPE001	1,3



PECORINO TOSCANO DOP "R.T." STAMPO 20

Pecorino Toscano DOP stagionato: massima espressione dell'arte casearia toscana, frutto di un perfetto equilibrio tra antiche tradizioni e moderne tecniche di produzione. Un formaggio d'eccellenza, dal sapore inconfondibile e inimitabile, riconoscibile dal marchio di qualità conferito dal Consorzio per la Tutela del Pecorino Toscano D.O.P.. Il Pecorino Toscano Dop viene marchiato dopo almeno 20 giorni di stagionatura.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
PEPTO001ST20	2,5



PECORINO TOSCANO DOP STAGIONATO "R.T." STAMPO 22

Pecorino Toscano DOP stagionato: massima espressione dell'arte casearia toscana, frutto di un perfetto equilibrio tra antiche tradizioni e moderne tecniche di produzione. Un formaggio d'eccellenza, dal sapore inconfondibile e inimitabile, riconoscibile dal marchio di qualità conferito dal Consorzio per la Tutela del Pecorino Toscano D.O.P.. Il Pecorino Toscano Dop stagionato viene marchiato dopo almeno 120 giorni di stagionatura.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
PEPTO001	2,5

Prosciutti Crudi



PROSCIUTTO SAN DANIELE - "SELEZIONATO"

Coscia suina di primissima scelta con osso e zampino, proveniente da filiera rigorosamente italiana, da suini, nati, allevati e macellati in dieci regioni dell'Italia Centro-Settentrionale. Tutte le fasi di produzione del Prosciutto Crudo San Daniele Dop "Selezionato" Stagionatura minima 18 mesi, avvengono sotto la supervisione dell'Istituto preposto, come garantito dal marchio D.o.p. apposto sul prodotto.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
CRSDS001 - CRSDSDA1	in osso kg. 10,5 - disossato kg. 8,0



PARMA D.O.P. - "PAOLINI FOOD - SELEZIONE"

Il Selezione 24 mesi "Paolini Food" è un prosciutto di Parma DOP, ottenuto esclusivamente grazie alla lavorazione delle migliori carni suine di provenienza nazionale che non abbiano subito congelamento. Per il processo di produzione, viene scelta la zona posteriore della coscia, ovvero la parte prediletta per una stagionatura necessaria che durerà per ben oltre 24 mesi. La progressiva diminuzione d'umidità e l'aumento della temperatura durante la fase di stagionatura sotto sale, conferiscono al Selezione 24 mesi un'armoniosa dolcezza in grado di sedurre anche i palati più esigenti. E' un prosciutto di alta qualità, che nasce tipicamente nelle zone collinari del parmense.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
CRPRB001 - CRPRBDA1	in osso kg. 10,5+ - disossato kg. 9



PARMA D.O.P. - "PAOLINI FOOD - RISERVA"

Il prosciutto Parma "Paolini Food - Riserva" è prodotto esclusivamente da cosce di suino di provenienza italiana da allevamenti, riconosciuti idonei dal Consorzio del Prosciutto di Parma, idonea alla produzione D.O.P. Per ottenere questi risultati qualitativi sono stati fondamentali la meticolosa selezione degli allevamenti, dei macelli, delle cosce fresche, le accurate metodologie lavorative e gli scrupolosi controlli lungo tutte le fasi del processo produttivo. Al termine del lungo periodo di stagionatura dopo un controllo da parte degli organi di controllo della DOP sul prosciutto viene apposto il marchio a fuoco con la "corona a cinque punte" operazione che viene effettuata rigorosamente in presenza di un ispettore dell'organismo di Controllo della DOP.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
CRPAR001 - CRPARDA1	in osso kg. 9,5/10 - disossato kg. 8



PARMA D.O.P. - "PAOLINI FOOD - STAGIONATURA 18 MESI"

La nostra produzione principale è il prosciutto di Parma Dop "Paolini Food - Stagionatura 18 mesi". Lavorato con il metodo tradizionale seguendo con scrupolosa cura tutte le varie fasi, cercando di ottenere un prodotto di alta qualità. Viene prodotto da cosce di suino di provenienza italiana da allevamenti, riconosciuti idonei dal Consorzio del Prosciutto di Parma, idonea alla produzione D.O.P. Stagionatura minima 18 mesi.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
CRPST001 - CRPSTDA1	in osso kg. 9,0 - disossato kg. 7,5



PROSCIUTTO NAZIONALE "IL DOLCE"

Il Prosciutto Nazionale "Il Dolce" viene lavorato nel nostro stabilimento che si trova a 700 metri sul livello del mare alle pendici del Monte Fuso e del Massiccio del Monte Caio, dove l'aria è incontaminata e baciata dal Vento Marino che ne favorisce la naturale stagionatura e profumazione eccezionale. La materia prima utilizzata sono carni di suini nati, allevati e macellati in ITALIA, viene selezionata con cura al momento del ricevimento, inoltre le cosce da noi scelte sono di pezzatura medio pesante. La salagione è rigorosamente effettuata a mano con metodo tradizionale ed artigianale senza conservanti. La stagionatura lunga nelle nostre cantine gli attribuisce un gusto delicato, intenso e profumato ed un colore rosato.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
CRNAD001 - CRNADDA1	in osso kg. 9/10 - disossato kg. 7,7



PROSCIUTTO NAZIONALE "IL NOSTRANO"

Materia prima proveniente esclusivamente da allevamenti italiani e sono macellati in Italia. Stagionatura minima: 18 mesi. E' idoneo per i consumatori celiaci e non presenta allergeni.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
CRNAI001 - CRNAIDA1	in osso kg. 9/10 - disossato kg. 7,5



PROSCIUTTO CRUDO "SAN LEO" DOP

Il prosciutto di Carpegna D.o.p. "San Leo" con osso, stagionatura minima 18 mesi, presenta un colore rosso caratteristico inframmezzato dal bianco del grasso. Il sapore delicatamente dolce con retrogusto più marcato. Aroma fragrante e caratteristico.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
CRSLD001 - CRSLDDA1	in osso kg. 10 - disossato kg. 8



PROSCIUTTO NAZIONALE NORCIA I.G.P.

Il Prosciutto Nazionale I.G.P. Norcia ha la caratteristica forma a "pera". Aspetto al taglio compatto, di colore dal rosato al rosso. Profumo tipico, leggermente speziato. Sapore sapido ma non salato. Stagionatura minima 12 mesi

Codice prodotto	Peso Medio in kg
CRNOI001 - CRNOIDA1	in osso kg. 9,5 - disossato kg. 7,5



CULATTA STAGIONATA "VILLANI"

Nobile frutto della tradizione salumiera, da cosce di suini nati e allevati in Italia. È ottenuta dalla parte più pregiata del prosciutto, caratteristica per la forma rotonda e lavorata seguendo metodi antichi e scrupolosi. Salagione con solo sale marino, massaggio e una lenta stagionatura in umide cantine fino a 18 mesi nella versione top di gamma. Il suo colore rubino si traduce in pura trasparenza delle fette. Un aristocratico salume dal profumo unico e dal sapore delicato e distintivo. Un vero prodotto da meditazione. Senza glutine e senza derivati del latte.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
CRCUV001	5,8



Eccellenze salumi



PROSCIUTTO COTTO "FIORDALISO" VILLANI

Preparato con cosce di suino il cui peso in osso è di kg 13. Si distingue per l'ottima marezzatura di grasso. Le sue carni sono prive di qualsiasi parte nervosa. Cottura lenta a vapore. Aromatizzato con infusi preparati appositamente con erbe e bacche aromatiche secondo esclusiva ricetta Villani. Delicato. Disossato a mano sfilando l'osso in modo che la carne non venga mai toccata all'interno. Questo processo garantisce l'integrità del prodotto. Senza gambo e senza fondello, con fondo piatto. Fetta larga e compatta. Senza glutine e derivati del latte

Codice prodotto	Peso Medio in kg
CCCFI001	8,5



PROSCIUTTO COTTO "5 FIORI" MAXI VILLANI SENZA DERIVATI

Le carni del Cinquefiori Maxi derivano dal circuito PP, da suini nati e allevati in Italia, secondo le prescrizioni dei disciplinari dei prosciutti crudi tutelati. Si utilizzano unicamente cosce di Suino Pesante che garantiscono carni sode, compatte, saporite con buona colorazione e con grasso di copertura consistente e di colore bianco rosato. Conferisce al prodotto una texture dall'eccezionale morbidezza. Aromatizzato con infusi preparati appositamente con erbe e bacche aromatiche secondo esclusiva ricetta Villani. Delicato e dolcissimo. Disossato a mano sfilando l'osso in modo che la carne non venga mai toccata all'interno. Questo processo garantisce l'integrità del prodotto. Senza gambo e senza fondello, con fondo piatto. Fetta larga e compatta. Senza glutine e derivati del latte. Solo aromi naturali.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
CCCFO001	10,5



MORTADELLA "SANTO" VILLANI CIL.

Prodotta nello stabilimento Villani di Bologna, utilizzando materie prime selezionate. Forma cilindrica, gusto appetitoso, odore delicato, colore rosa chiaro uniforme con lardelli bianco perlaceo. Disponibile anche nei formati: Cilindrone da 30kg a metà, da 14kg a metà con pistacchio, in vescica intera da 10/12 kg o da 14kg a metà.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
INMSA002CIL14	7



PANCETTA ARROTONDATA AL PEPE NERO "VILLANI"

Fiore all'occhiello del pancettificio Villani, la Pancetta al pepe nero è un prodotto completamente artigianale. La carne di suino, di pregiata origine italiana, senza cotenna e leggermente sgrassata, viene salata e lasciata a riposo per qualche giorno. Successivamente viene spalmata di un leggero velo di aglio fresco per poi essere arrotondata e legata. La pancetta infine è cosparsa di sola scorza di pepe nero, che la rende profumata ma non piccante e poi insaccata in budello. Legata a mano, l'attende una stagionatura che dura ben 60 giorni. Unica per aromi e gusto rotondo. Dolcissima e appetitosa. La sua texture tenera assicura massima scioglievolezza dando soddisfazione al buongustaio più esigente. Senza glutine e derivati del latte.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
INPPEV02	1,7

SALSICCIA MIGNON TIPO NOSTRANO



Prodotto di forma cilindrica di carne suina, insaccato in trecce di budella di maiale e stagionato per almeno 18 giorni. Impasto di colore rosso rubino con macinato di lardelli bianchi.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
INSAM001	0,09

SALAME TIPO NOSTRANO



Prodotto di forma cilindrica di carne suina, insaccato con aromi naturali e latte magro, insaccato in budella di maiale e stagionato per almeno 40 giorni. Impasto di colore rosso rubino con macinato di lardelli bianchi.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
INSNG001	0,3



SPECK "DELICATO" SELEZIONATO A META' S/V



Ottenuto da cosce fresche di suino scrupolosamente selezionate, squadrate e magre al punto giusto. L'aggiunta di spezie gli conferiscono il gusto unico che lo contraddistingue. Grandissima resa. Stagionato 6 mesi. Il prodotto è destinato al consumo previa affettatura e non contiene allergeni, glutine, derivati del latte e OGM.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
IN SPS002	2,5



SALAME ROMAGNOLO "CRESPINO" IN GENTILE



Salame insaccato in budello naturale nel classico "gentile". Prodotto ideale per il banco taglio, si può trovare nella variante con cubetti di lardello. L'uso esclusivo del sale dolce di Cervia, sale marino integrale riconosciuto come "dolce" per la ridotta presenza di sali amari e per questo particolarmente indicato per "far salumi", lo rende un Salame dal gusto davvero inimitabile. Senza glutine – Senza latte e derivati.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
INSRC001	0,9

ItaliaAlimentari COPPA "PARMA" LEGATA I.G.P.

Questo prodotto è il risultato di un'accurata selezione di coppe di suino italiano e di una lavorazione artigianale, secondo l'antica tradizione parmense, che rispetta pienamente gli standard di Indicazione Geografica Protetta. La speciale stagionatura e la stagionatura in cantine naturali, conferiscono alla Coppa Parma un intenso profumo di prodotto stagionato e un sapore morbido, dolce e delicato.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
INCOI001	2



Eccellenze formaggi



ROCCA TOSCANA FORMAGGI S.r.l.



PECORINO "AMBRADELLO" S/V

Formaggio di pecora, colore crosta non uniforme, tendente al color ambra/giallo paglierino; pasta leggermente gessata e bianchissima, profumo deciso, sapore gradevolmente deciso e non troppo piccante. Il prodotto viene stagionato fino a 90 giorni prima di essere infossato e lasciato per altri 90 giorni all'interno della fossa. L'infossatura avviene una sola volta all'anno, come vuole la tradizione, dalla fine di luglio fino alla fine di ottobre.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
PEFOSSV1	1,1



"IL NOCI" PECORINO STAGIONATO

Prodotto a pasta bianca granulosa, dal gusto particolare che riesce ad infondere al palato l'aroma delle foglie di noce con cui viene trattata la superficie. L'affinatura a mano fa sì che all'occhio nessuna forma si presenti uguale all'altra dando un senso di originalità e artigianalità al prodotto. Stagionatura minima 60gg.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
PENOC001	1,2



IL VERO FORMAGGIO "SCOPAROLO" B.R.

Formaggio di pecora stagionato, crosta matura color ocra, pasta colore bianco paglierino, compatta e leggermente gessata, profumo intenso e fragrante, sapore deciso e gradevolmente persistente.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
PESCO001	2,9



PECORINO PURO "TENTAZIONE DEL FRATE" B.R.

Formaggio di pecora delicato stagionato tradizionalmente. In passato il formaggio era l'alimento dei contadini e degli umili, molto spesso infatti il loro pasto era costituito da "pane e cacio". Per questo abbiamo voluto dedicare un formaggio proprio a loro, che hanno sempre saputo apprezzare quel poco che avevano. "La Tentazione del Frate" è un formaggio di pecora stagionato dal sapore delicato e molto gustoso che ben si sposa con le pere oppure con il miele. Il nome che abbiamo scelto, vuole raccontare proprio questo: un formaggio così buono che nemmeno un frate sarebbe capace di resistere.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
PETEF001	1,6



PECORINO SARDO "L'ISOLANO"

Formaggio di latte di pecora a pasta semidura, forma rotonda da 2,5 kg., crosta regolare, sottile di color marrone, pasta con frattura a scaglia di colore bianco; colore bianco leggermente paglierino, sapore intenso, piccante, secondo la stagionatura.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
PEISO001	2,5



CACIOTTA "100 X 100" BRUNA MADONNA DELLA NEVE

Formaggio da tavola a pasta molle, prodotto con latte di Bruna Alpina. Pasta morbida, compatta con occhiatura fine, di colore bianco o leggermente paglierino. Il sapore dolce è tipico del latte. Crosta non edibile. La Bruna, presente in Italia dal XVI secolo, rappresenta la miglior razza da latte in termini qualitativi con il più elevato contenuto di K-caseina. È una razza robusta, rustica, agile nonostante la dimensione e il suo latte, sano e saporito, offre le migliori proprietà organolettiche e nutrizionali possibili. L'unicità del suo latte, definito addirittura "Oro Bianco" deriva dal fatto che porta in dote la variante B della K-caseina che garantisce una miglior coagulazione del latte risultando particolarmente adatta alla caseificazione. Un latte qualitativamente superiore che consente di ottenere un formaggio dal gusto genuino, ricco, delicato, altamente digeribile e dalla forte personalità.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
FRCBR001	1,8



"MU DI BRUNA" MADONNA DELLA NEVE

Latticino prodotto con latte di razza Bruna pastorizzato; cremoso e delicato che fa sentire al palato tutta la naturalezza del gusto ricco e buono del latte genuino della razza Bruna. Pasta bianca, morbida, compatta, fondente in bocca. Crosta inesistente. La Bruna, presente in Italia dal XVI secolo, rappresenta la miglior razza da latte in termini qualitativi con il più elevato contenuto di K-caseina. È una razza robusta, rustica, agile nonostante la dimensione e il suo latte, sano e saporito, offre le migliori proprietà organolettiche e nutrizionali possibili. L'unicità del suo latte, definito addirittura "Oro Bianco" deriva dal fatto che porta in dote la variante B della K-caseina che garantisce una miglior coagulazione del latte risultando particolarmente adatta alla caseificazione. Un latte qualitativamente superiore che consente di ottenere un formaggio dal gusto genuino, ricco, delicato, altamente digeribile e dalla forte personalità.

Codice prodotto	Peso Medio in It
LDMUB001	2



"SFIZIOSETTA" CACIOTTA FRESCA

Classica caciotta di mucca dal sapore dolce e dalla cremosità che la rende ideale per qualsiasi utilizzo in cucina, dal ripieno fino a gustarsela da sola a fine pasto; breve stagionatura per portare il prodotto freschissimo, di 15 gg. circa, ad una leggera buccatura esterna di color paglierino che non altera la cremosità interna.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
FRSFI001BIANC	0,9



FORMAGGIO PECORINO "MANCA" FRESCO

Formaggio di latte ovino pastorizzato a pasta morbida, occhiata, dolce. Forma rotonda diametro cm12, scalzo altezza 8/10 cm.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
PEFRM001	0,5



FORMAGGIO DI PECORA "PINTUS"

Formaggio di pecora prodotto in azienda a pasta compatta bianca dal gusto dolce e aromatico, non piccante. Prodotto con latte della Valconca(Saludecio).

Codice prodotto	Peso Medio in kg
PEFOP001	0,9/1,8



SQUACQUERONE DI ROMAGNA "PAOLINI FOOD"

Formaggio molle da tavola, fresco, a base di latte vaccino. Superficie lucida, bianca e priva di crosta. Pasta morbida e cremosa. Colore bianco perlaceo. Aroma lattico fresco. Sapore dolce e delicato, con una leggera nota acidula.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
FRSQP18K	1,8



RICOTTA DI LATTE INTERO "BONTA' DI LATTE" VALLESOLE

Ricotta di latte intero con consistenza cremosa, pasta morbida, colore bianco e sapore dolce e delicato.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
LDRBL001-LDRBL350	2,0 - GR. 350 x 6



RICOTTA DI PECORA "VALLESOLE"

Ricotta di pecora con consistenza cremosa, pasta morbida, colore bianco, sapore dolce e delicato.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
LDPEV001	1,7



RICOTTA MISTA "VALLESOLE"

Ricotta mista con consistenza cremosa, pasta morbida, colore bianco, sapore dolce e delicato.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
LDRMI001	1,7



FORMAGGIO MISTO FRESCO "TAVOLETO" VALLESOLE

Formaggio misto fresco di forma rotonda, crosta sottile, pasta morbida, colore bianco e sapore dolce.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
FMTAV001	1,4



PRIMOSALE "CAMPAGNOLA"

Formaggio primo sale fresco, colore bianco paglierino uniforme, odore tipicamente di latte, sapore fresco delicato, struttura consistente senza crosta.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
FRPSAG01	1,5



SQUACQUERONE D.O.P. "CAMPAGNOLA"

Tipico latticino Emiliano-romagnolo viene utilizzato in cucina per mille e mille ricette. Squacquerone di colore bianco madreperlato, odore tipicamente di latte con una nota erbacea. Sapore gradevole, dolce con una punta acidula, il salato è presente ma non in modo evidente., elevata la spalmabilità. Struttura morbida, cremosa, adesiva deliquescente, senza crosta. Informe per la sua cremosità.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
FRSQC001DOP - FRSQC300DOP	1,3 - 0,400



SQUACQUERONE SENZA LATTOSIO "CAMPAGNOLA"

I formaggi senza lattosio vengono prodotti a partire dal latte delattosato, ovvero il lattosio viene trasformato in zuccheri più semplici e più digeribili quali galattosio e glucosio. L'intolleranza al lattosio è l'insieme dei sintomi che possono presentarsi per l'incapacità di digerire il lattosio ed è causata da una carenza di enzima lattasi che scinde il lattosio in zuccheri semplici che vengono poi assorbiti dal tratto intestinale. I formaggi senza lattosio vengono prodotti a partire dal latte delattosato, ovvero il lattosio viene trasformato in zuccheri più semplici e più digeribili quali galattosio e glucosio. Squacquerone di colore bianco madreperlato, odore tipicamente di latte con una nota erbacea. Sapore gradevole, dolce con una punta acidula, il salato è presente ma non in modo evidente., elevata la spalmabilità. Struttura morbida, cremosa, adesiva deliquescente, senza crosta. Informe per la sua cremosità.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
FRSQC300SL	0,3



STRACCHINO "CAMPAGNOLA"

Stracchino di colore bianco paglierino, odore tipicamente di latte, sapore gradevole, con una punta acidula, il salato presente, ma non in modo evidente. Struttura morbida cremosa, senza crosta. Forma rettangolare.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
FRSTC001 - FRSTC300	1 - 0,3



CACIOTTA ROMAGNOLA "CAMPAGNOLA"

Tipico latticino Emiliano- romagnolo viene utilizzato in cucina per mille e mille ricette. Colore bianco paglierino, odore tipicamente di latte, leggermente saporito, crosta edibile, struttura consistente e forma rotonda.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
FRCRO001 - FRCAR500	1,0 - 0,5



SQUACQUERONE D.O.P. "SAN PATRIGNANO"

Lo squacquerone è un formaggio a pasta molle a maturazione rapida, prodotto con latte vaccino di giornata (lavorato entro le 24h), il cui nome deriva dal dialetto romagnolo "Squaquaron". La pasta è di colore bianco, madreperlacea, di consistenza morbida e cremosa. L'aroma è delicato, il sapore dolce e leggermente acidulo. Trova ideale abbinamento con un vino bianco corposo e giovane che non deve sovrastare il sapore dolce e armonico del formaggio. In cucina tradizionalmente viene usato come farcitura della piadina o servito accanto ad insalate fresche e verdure di stagione. Ottimo come dessert ad esempio mantecato con zucchero di canna e rum o abbinato a fichi caramellati.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
FRSQU300SP	0,3



FORMAGGIO "CERASOLO" SAN PATRIGNANO

Formaggio fresco di latte vaccino pastorizzato, a pasta molle e senza crosta. La forma è cilindrica, lo scalzo basso, leggermente convesso (3/4 cm). Il colore è bianco e con qualche giorno di maturazione in più assume toni più tendenti al crema. La pasta è compatta e umida, l'occhiatura medio-grande è presente e regolare, con qualche discontinuità. Il Cerasolo presenta delicate sensazioni olfattive e persistenti sensazioni di freschezza e acidità in bocca. La temperatura di servizio consigliata è di 10°/12° per meglio apprezzarne la delicatezza. L'abbinamento con un vino deve favorire ed esaltare l'espressione di questo formaggio e quindi è consigliabile un vino bianco e corposo, giovane ed elegante. In Romagna, per rimanere in regione, si può degustare abbinandolo ad un bianco Rubicone.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
FR CER001	1



FIOR DI RICOTTA "VACCA GOLD" SAN PATRIGNANO

La ricotta è per antonomasia il primo derivato del latte più diffuso nella nostra Regione: di pasta morbida spalmabile e leggermente granulosa. Per arricchirne le caratteristiche, viene aggiunta una percentuale di latte che ne esalta la cremosità. La nostra ricotta di mucca è dunque cremosa e tendente al dolce. Può essere consumata pura o condita con sale e olio extra-vergine di oliva, o zucchero, o anche impiegata come ingrediente di piatti più complessi. Per le caratteristiche della nostra ricotta (cremosità, tendenza al dolce e note erbacee) il vino da abbinare deve essere altrettanto delicato, giovane, morbido e con un bouquet dagli aromi vegetali. Da consumarsi fresca.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
LDFDR001GOLD	1,6



OCCELLI CON FRUTTA E GRAPPA DI MOSCATO

È un formaggio prodotto con latte di pecora e vacca. Stagiona per un minimo di 12 mesi e viene successivamente affinato con l'aggiunta di frutta e Grappa di Moscato che ne arricchiscono ulteriormente il quadro organolettico, offrendo un'esperienza sensoriale assolutamente "speciale". Brevetto Italiano: Occeci con frutta e grappa di moscato

Codice prodotto	Peso Medio in kg
FNDBP002 - FNDBP004	1,9 - 0,95



OCCELLI IN FOGLIE DI CASTAGNO

E' un formaggio a pasta dura che viene posto a maturare per circa un anno e mezzo. Le forme sono poi affinate in foglie di castagno che le trasformano e le arricchiscono di un gusto marcato ed eccezionale. Si accompagna bene anche con grandi vini di Langa, ma anche con una grande birra scura artigianale Registered Community Design

Codice prodotto	Peso Medio in kg
FNOFC002	3,5



OCCELLI NEL FIEÑO MAGGENGO

E' un formaggio a pasta dura stagionato per alcuni mesi. Le forme sono avvolte nel fieno primaverile dei pascoli di montagna che le arricchisce con gli aromi ed i profumi della flora alpina. Registered Community Design

Codice prodotto	Peso Medio in kg
FNOCF002	1,75



" CUSIÈ " OCCELLI DI LATTE DI PERCORA E VACCA

Una specialità esclusiva di Beppino Ocelli che ha creato un formaggio originale, fatto con latte caprino e vaccino. Stagiona per almeno quattro mesi nelle cantine di Valcasotto su assi di legno della vallata. Beppino Ocelli consiglia il Cusiè anche in cucina per il ripieno dei ravioli, a lamelle su paste calde o su insalate fredde di stagione

Codice prodotto	Peso Medio in kg
FNCPV002	3,5



OCCELLI AL BAROLO A META'

Formaggio a pasta dura da latte di vacca e pecora, l'Ocelli al Barolo stagiona molto lungo nelle cantine del Valcasotto. Viene poi affinato per altri due mesi in vinacce di Langa arricchite con vino Barolo. E' stato considerato il miglior formaggio "ubriaco" in un test condottodagli esperti di Slow Food nel 1999.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
FNTEB002	1,9



BURRO "BEPPI NO OCCELLI" CALCO MUCCA

Con la centrifuga il burro viene prodotto direttamente dal latte fresco: prima il latte è sottoposto ad alcuni processi di filtrazione, poi ad una centrifugazione ad una velocità di centrifuga molto alta, che permette alla materia grassa di separarsi dal latte magro. A differenza del procedimento per affioramento, con la centrifuga si ottiene una crema di latte "dolce", ovvero non acida, in quanto non interessata da fermentazione. La lavorazione dei panetti eseguita a mano con calchi in legno, rende il Burro non solo buono da mangiare ma anche bello da vedere. Il Burro può essere leggermente paglierino in primavera ed estate, diventa più bianco in inverno: cambiamenti di colore dovuti alla diversa alimentazione degli animali nelle varie stagioni. Sia la formatura dei panetti di burro che riproduce gli antichi simboli della montagna sia il confezionamento sono ancora oggi eseguiti a mano.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
LDBUO001 - LDBUO250	0,125 - 0,250

Le Specialità



COSCIO IN PORCHETTA

Mezzene di circa 45 kg, magre, selezionate, ed alimentate con materie prime senza OGM e in condizioni di benessere animale. La porchetta è pronta per essere cotta su forni a gas per circa 6 ore in griglie che permettono al grasso di sciogliersi e non rimanere all'interno del prodotto. Finita la cottura vengono immediatamente posizionate su carrelli appositi e portate in cella abbattitore che in poche ore porta la temperatura a cuore del prodotto a +2°. Il mattino successivo vengono sezionate e messe sottovuoto in sacchetti termoretraibili che, passati in tunnel sotto una pioggia di acqua calda a 95°, hanno la funzione di sagomare in modo perfetto il trancio di porchetta come se fosse una seconda pelle, per garantire un sottovuoto ottimale e protetto da urti durante le manipolazioni di trasporto e vendita.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
CCCOS001 - CCCOS002 - CCCOS004	10,0 - 5,0 -2,5



PROSCIUTTO COTTO "TARTUF'O" "VILLANI

Eccellenza gastronomica da cosce di suino francese selezionate e controllate. Il disosso della coscia è molto accurato, come per la culatta, lasciando il solo cuore del prosciutto. Dopo una lavorazione simile ai cotti tradizionali viene farcito con scaglie di Tartufo Estivo, presenti anche al centro della coscia, e infine legato a mano. Il sapore è delicato ma ben caratterizzato grazie all'aggiunta di pezzi interi di tartufo, visibili al taglio, che ne rendono unico il profumo. Artigianale nell'aspetto e prezioso nel gusto. Senza glutine, derivati del latte e glutammato.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
CCTAR002	3,8



CULATTA COTTA "VILLANI"

Coscia di suini italiani, selezionata, disossata e rifilata a mano per mantenere solo il cuore del prosciutto. Si tratta infatti della parte più nobile della coscia, la stessa utilizzata per la Culatta stagionata. Il bouquet di aromi naturali usati per il condimento le dona un gusto delicato, da alta gastronomia. Legata a mano con corda. Senza glutine e derivati del latte. Solo aromi naturali.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
CCCUC001	7,2



GROSS SPECK "VILLANI" CON FESA

Coscia di suino privata dell'osso, rifilata e condita con sale marino e aromi naturali. Dal giusto equilibrio tra parti magre e grasse e dall'affumicatura raffinata, impreziosita da spezie tra cui spicca il ginepro. Con fesa intera, per ottenere una fetta alta e di impatto. Tutto il gusto dello speck in un prodotto dolce, delicatamente affumicato al naturale con legno di faggio. Senza glutine. Senza derivati del latte.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
INGRS001	6



JAMON IBERICO

Lo Jamon Iberico è ottenuto da suini, di razza iberica pura almeno del 70%, nati ed allevati in Spagna, nel territorio delimitato di Salamanca. Il termine bellota, tradotto "ghianda", identifica la tipologia di alimentazione riservata ai maiali per ottenere un prodotto di elevatissimo livello. Il prosciutto iberico de bellota stagiona normalmente in cantina per minimo 24 mesi, garantendo una qualità superiore con un bouquet complesso e particolarmente gustoso. Il profumo è intenso, il gusto dolce e delicato.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
CRJAD001 - CRJAR001	9



PROSCIUTTO CRUDO DI MORA ROMAGNOLA

Il Prosciutto di Mora Romagnola, dal sapore intenso e deciso, proviene da cosce selezionate di questa pregiata razza. Il Prosciutto di Mora Romagnola, proveniente da cosce selezionate di questa antica razza pregiata, è considerato il "Re" dei salumi di Mora Romagnola. La stagionatura minima del Prosciutto di Mora Romagnola è di 24 mesi, il tempo necessario a sviluppare un profumo intenso e un sapore deciso, mentre la fetta presenta un colore rosso grazie ad un'omogenea distribuzione del grasso. La Mora Romagnola, è una razza antica, unica e autoctona al centro di un progetto di recupero che l'ha salvata dall'estinzione. La Mora Romagnola si nutre principalmente di cereali e ghiande delle nostre coltivazioni e trascorre il suo tempo all'aria aperta muovendosi in libertà, in oltre 90 ettari di boschi e colline nel nostro allevamento sulle colline di Brisighella.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
CRM001 - CRMORDA1	in osso kg. 10,0 - disossato kg. 8,0



SALAME DI MORA ROMAGNOLA

Il Salame "Gentile" di Mora Romagnola è il risultato di una lavorazione artigianale delle parti più nobili di Mora Romagnola. Salame di alta qualità ottenuto da tagli selezionati di prosciutto e lombo di Mora Romagnola, con aggiunta di lardelli tagliati a dadini, pepe nero in grani e sale dolce di Cervia. Stagionatura minima di 60 giorni e insaccato in budello naturale «gentile», senza glutine e legato a mano come da tradizione.

Ottimo da assaporare nell'antipasto tipico all'uso di Romagna. La Mora Romagnola, è una razza antica, unica e autoctona al centro di un progetto di recupero che l'ha salvata dall'estinzione. La Mora Romagnola si nutre principalmente di cereali e ghiande delle nostre coltivazioni e trascorre il suo tempo all'aria aperta muovendosi in libertà, in oltre 90 ettari di boschi e colline nel nostro allevamento sulle colline di Brisighella.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
INSMR001	1



GUANCIALE DI MORA ROMAGNOLA

Guanciale di Mora Romagnola, un prodotto pregiato della tradizione che si lascia scoprire come prelibato salume da tagliare e in molteplici abbinamenti. Dopo un'accurata fase di mondatura, la guancia di Mora viene rifilata nella caratteristica forma triangolare. Disposta poi in strati alterni di carne e salamoia, a base di Sale Marino Integrale di Cervia, pepe e spezie, il Guanciale di Mora Romagnola riposa per settimane sotto sale prima di essere condito e appeso per una lunga fase di stagionatura. La Mora Romagnola, è una razza antica, unica e autoctona al centro di un progetto di recupero che l'ha salvata dall'estinzione. La Mora Romagnola si nutre principalmente di cereali e ghiande delle nostre coltivazioni e trascorre il suo tempo all'aria aperta muovendosi in libertà, in oltre 90 ettari di boschi e colline nel nostro allevamento sulle colline di Brisighella.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
GRGUM001	1,2



PANCETTA ARROTOLATA SENZA COTENNA "GEM"

Prodotto di forma cilindrica di pancetta di suino con aggiunta di aromi e spezie; la forma caratteristica viene ottenuta con arrotolatura, legatura ed insacco in budello Fibrous. Il prodotto viene stagionato per almeno 50 giorni. Al taglio spire di parti magre rosso carico e bianche di grasso. Gradevole e caratteristico. Gradevole e moderatamente piccante.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
INPAG002	1,5

Assortimento



PROSCIUTTO COTTO "SELEZIONE ANTICO BORGO"

Prosciutto cotto con cotenna, senza glutine e derivati del latte. Coscia intera di suino di origine CE.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
CCCCA001 - CCCCCA002	8,5 - 4,2



SALSICCIA PICCANTE "SELEZIONE ANTICO BORGO" BASTONE X 2

Salsiccia piccante con solo spezie ed aromi naturali di grana media, diametro 45. Senza derivati del latte e senza glutine

Codice prodotto	Peso Medio in kg
INBASCX2	1,2



PANCETTA TESA AFFUMICATA "SELEZIONE ANTICO BORGO"

Pancetta tesa affumicata bacon, stagionata e gustosa. Senza derivati del latte e senza glutine.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
INPAFC01	1,5



SPALLA COTTA BIS TOAST

Spalla cotta da carni fresche, magre di suino. Sapore deciso.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
CCSCT002	1,5



TACCHINO ARROSTO "CASA MODENA"

La delicatezza della carne bianca del tacchino si fonde con il gusto deciso e inconfondibile delle preparazioni arrosto cotte al forno, mantenendo intatti il gusto e la fragranza del prodotto appena affettato. Lasciati tentare, ti conquisterà!

Tacchino arrosto dal profumo delicato

Codice prodotto	Peso Medio in kg
CCTAC001	3,1



PANCETTA STUFATA AFFUMICATA DOPPIA "ANTICO BORGO"

Pancetta stufata cotta di suino di origine CE dal gusto dolce e delicato con una lieve nota di fumo. Senza derivati del latte e senza glutine.

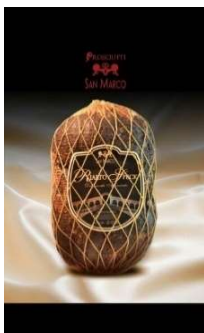
Codice prodotto	Peso Medio in kg
INPAFD01	4,0/4,5



SALAME MILANO "CASA MODENA"

Salame Milano da carni scelte di suino, macina fine e lunga stagionatura. Classico salame dolce di origine lombarda caratterizzato dalla presenza di lardelli a chicco di riso. Aroma intenso, sapore pieno e rotondo.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
INSMB002	1,7



SPECK "RIALTO"

Speck da selezionate carni di maiale magro, una leggera affumicatura, proveniente dalla combustione di truciolo di legno di quercia e di faggio, al magico aroma delle bacche del bosco ed il prolungato invecchiamento, esaltano l'aroma delle spezie, conferendo un dolce e raffinato sapore. Stagionatura minima 6-7 mesi.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
INSPRI02	5,5 / 6,5



GUANCIALE NAZIONALE

Guanciale stagionato, prodotto con carni nazionali selezionate, unite ad una miscela di salagione a secco. Lavorato nel rispetto della tradizione. Gusto dolce, delicatamente affumicato.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
GRGUC001/GRGUV001	1,6



FINOCCHIONA I.G.P. "POLI"

La Finocchiona è un salume tradizionale italiano, tipico della Toscana, conosciuto per il suo gusto distintivo dato dall'uso dei semi di finocchio selvatico. E' prodotta con carne di suino, sale, pepe e appunto semi di finocchio, che le conferiscono un aroma e un sapore unici. Questo salume è soggetto alla denominazione I.G.P. (Indicazione Geografica Protetta), che garantisce il rispetto di metodi di produzione tradizionali e l'origine geografica. La Finocchiona si distingue per la sua texture morbida e il suo sapore ricco, rendendola una scelta popolare tra gli intenditori di salumi italiani.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
INFIP002	1,5



SALAME TOSCANO "IL TOSCANICO" POLI

Prodotto pregiato a base di carne suina 100% italiana macinata, ben amalgamata con grasso di suino ed aromi. Si presenta in forma cilindrica con la caratteristica e naturale flora micetica sviluppatasi sulla superficie del budello durante la stagionatura. Odore intenso e caratteristico, sapore gradevole e sapido.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
INSTP002	1,5



SALAME BASTONCINO PICCANTE "MANCLOSSI" IN ATM

Insaccato a forma cilindrica (diametro 8mm), stagionatura 25/40gg., pezzatura kg. 0,37 circa, non contiene fonti di glutine. Colore rosso punteggiato di bianco, consistenza soda, profumo caratteristico speziato.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
INBAS300	0,37



PASTA SALSICCIA FRESCA TIPO "G"

Tagli di carne magra (spalle disossate / fondello / pancetta) di puro suino. Provenienza: Nazionale. L'impasto di salsiccia, privo di budella, è l'ideale per guarnire, farcire o per sughi.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
CFPSG001	1



SALSICCIA DI SUINO FRESCA GROSSA TIPO "G" IN ATM

Tagli di carne magra (spalle disossate / fondello / pancetta) di puro suino. Provenienza: Nazionale. Tipo di budello: Budellina di suino o pecora. Grana dell'impasto: Medio/fine.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
CFSFMG01	1,3/1,6



PROSCIUTTO SGAMBATO STAGIONATO

Prodotto di carne stagionato, non affumicato, ottenuto da cosce suine disossate mediante tecnica tradizionale, basata su salagione a secco e stagionatura a temperatura controllata. La materia prima carnea è costituita dalla coscia di maiale disossata. Stagionatura media 150gg. Colore al taglio: uniforme tra il rosa e il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse. Aroma e sapore: carne di sapore delicato e dolce, poco salata e con aroma fragrante e caratteristico. Possibile copertura con pepe o peperoncino.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
CRAPC001	5,5 / 7,5



PROSCIUTTO RUSTICO "DOLCE CAPRICCIO"

Accattivante e intenso fuori, dolce e delicato dentro. Coscia di prosciutto rustico, disossata prima della lavorazione e preparata secondo antiche ricette tramandate dai nostri avi. Stagionatura minima 6-7 mesi.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
CRDOC01 - CRDOC002	5,5 - 2,7



LARDO "PATA NEGRA"

Dai migliori suini vengono personalmente selezionate le parti più alte, aromatizzate all'antica e stagionate in vasche. Ideale da degustare con pane bianco e da abbinare con un vino bianco. Il prodotto è destinato al consumo previa affettatura e non contiene allergeni, glutine, derivati del latte e OGM.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
GRLAP001	2,5



SOTTOFESA DI MANZO ALL'INGLESE "BOME"

Carne di bovino selezionata, aromatizzata grazie all'aggiunta di spezie scrupolosamente selezionate e cotta al vapore secondo la tradizione. Ottimo come antipasto, la sottofesa all'inglese può essere gustata con un filo d'olio e limone. Il prodotto è destinato al consumo previa affettatura e non contiene allergeni, glutine, derivati del latte e OGM.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
CCSOB001	2,3



BRESAOLA I.G.P. PUNTA D'ANCA "LEGGENDARIA"

Bresaola di carne di bovino. Odore tipico del prodotto, leggermente speziato, carneo, intenso. Colore caratteristico, rosso intenso leggermente scuro ai bordi. Venature di grasso di colore bianco. Sapore tipico del prodotto, delicato ma saporito, gradevole. Aspetto regolare. Senza glutine

Codice prodotto	Peso Medio in kg
INBRPA002LE	5



BRESAOLA I.G.P. Punta d'Anca "SELEZIONE PAOLINI FOOD"

Carne di bovino. Odore tipico del prodotto, leggermente speziato, carneo, intenso. Colore caratteristico, rosso intenso leggermente scuro ai bordi. Venature di grasso appena visibili e di colore bianco. Sapore tipico del prodotto, delicato ma saporito, gradevole. Aspetto regolare con assenza di difettosità.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
NUOVO INSERIMENTO	2



BRESAOLA I.G.P. "SELEZIONE PAOLINI FOOD"

Carne di bovino. Odore tipico del prodotto, leggermente speziato, carneo, intenso. Colore caratteristico, rosso intenso leggermente scuro ai bordi. Venature di grasso appena visibili e di colore bianco. Sapore tipico del prodotto, delicato ma saporito, gradevole. Aspetto regolare con assenza di difettosità.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
NUOVO INSERIMENTO	1,7



"IL FIOCCO" DELICATO VILLANI IL SALAME DAL PROSCIUTTO

Preparato con solo carni pregiate di suino italiano. Un salame sano e leggero, perchè ha il 50% di grassi in meno rispetto ad un salame tradizionale. Delicato e dolce, dal gusto inconfondibile di prosciutto. Senza glutine e derivati del latte.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
INFIV001	3,5



PROSCIUTTO COTTO "DALIA" VILLANI

carni particolarmente morbide e tenere. Sparisce la stella di grasso centrale, aumenta la percezione di magrezza. Solo aromi selezionati per un prodotto molto dolce e delicato. Senza glutine, derivati del latte e polifosfati aggiunti. Disponibile anche a metà.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
CCCD A001	8



PROSCIUTTO COTTO "TRADIZIONALE" LENTI

Prosciutto cotto prodotto di Alta Qualità con cosce di suino fresche di grossa pezzatura, aromatizzato con aromi estratti direttamente in azienda tramite decotto, partendo da erbe aromatiche e spezie. Il prosciutto è privo di geretto con scamone mondato. Prodotto senza l'aggiunta di Polifosfati e Glutammato monosodico. Prodotto identificato con il marchio SPIGA SBARRATA dell'Associazione Italiana Celiachia. Prodotto certificato da SGS Italia per i seguenti parametri: -Senza glutine -Senza lattosio e caseinati -Utilizzo esclusivo di ingredienti non OGM (mais, soia e derivati) -Contenuto di sale $\leq 1,84\%$ sul t.q. Disponibile anche a metà.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
CCCAF001	8,5/9,5



" DINDO ROSE' " FESA DI TACCHINO ARROSTO

Si distingue per la calibrata arrostitura delle fese di Tacchino e la delicata aromatizzazione secondo le ricette originali di Attilio Lenti. Un prodotto che risponde alle esigenze di un'alimentazione sana senza rinunciare al piacere del palato. Pezzatura leggera per averlo sempre fresco al taglio. Fesa di tacchino intera arrosto. Carne selezionata magra e delicata. Insaccato in rete e cotto arrosto. A basso contenuto di grassi (meno del 3%), senza glutine identificato con il marchio SPIGA SBARRATA dell'Associazione Italiana Celiachia, senza lattosio e caseinati, senza glutammato e polifosfati aggiunti, senza ingredienti OGM (mais, soia e derivati) e senza allergeni. Disponibile a 1/2.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
CCDIR001	3,5



SALSICCIA PASSITA "I MALAFRONTI" S/CONSERVANTI

Salame insaccato in budello naturale nel classico "gentile". Prodotto ideale per il banco taglio, si può trovare nella variante con cubetti di lardello.

L'uso esclusivo del sale dolce di Cervia, sale marino integrale riconosciuto come "dolce" per la ridotta presenza di sali amari e per questo particolarmente dolce. Solo Suini Nati, Allevati e Macellati in Italia. Senza glutine – Senza latte e derivati.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
INSAL001	0,9

WURSTEL SENZA PELLE



Würstel di puro suino, senza pelle. Disponibile anche nel formato misto pollo/tacchino da kg. 1.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
CCWUG0X2	1



WURSTEL "SERVELADE" SIMONINI S/P

Carne suina 75% e carne bovina 10%. Origine UE. Superficie liscia e lucida, colore rosato. Consistenza compatta e morbida. Odore caratteristico dei wurstel affumicati. Sapore dolce ed equilibrato, in evidenza il sapore della carne e la leggera affumicatura da gustare tal quale, sulla griglia o ai ferri. Senza glutine e senza lattosio.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
CCWSE300	0,3



PROSCIUTTO MEC C/OSSO "GRAN SAPORE"

Materia prima proveniente da allevamenti ed industrie di macellazione sul territorio Italiano. Sapore gradevole, profumato e ricco di aromi speziati. Esternamente il prodotto si presenta con cotenna di colore dorato, la corona di grasso estremamente limitata di colore giallo paglierino. Internamente la carne è rosso brillante e il grasso bianco.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
CRMGS001	7,5/9



STRUTTO "ROSSO"

Strutto Raffinato. Disponibile, oltre che nel cartone da 10kg, in secchi da kg. 5 ed in cartoni da kg. 25.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
GRSTG001	10



STRUTTO "NATURALGRASSI"

Lo strutto Naturalgrassi è disponibile in quantitativi adatti agli usi professionali. Le sue caratteristiche sono quelle del migliore strutto selezionato e lavorato per dare il massimo del gusto alla preparazione di cibi fritti o prodotti da forno.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
GRSTM025	25



MOZZ. FIOR DI LATTE JULIENNE "SUPERIORE" - MOZZ. FIOR DI LATTE PALLA "100% ITA" LATTERIA MONTANARI

Julienne "Superiore": per bilanciare la naturale incostanza stagionale del latte durante l'anno solare, viene impiegato un blend di latte di origine prevalentemente italiana insieme ad una percentuale in proporzione variabile di latte austriaco e sloveno. L'innovativa Filatura al Vapore in Continuo permette di esaltare al massimo l'eccellenza del blend. **Palla "100% ITA":** fatta di solo latte di raccolta Italiano, viene fornita in busta ed immersa in liquido di governo. È particolarmente adatta per essere impiegata direttamente a crudo sulla pizza.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
MZLMJ3KGSUPER - MZLMP200	3,0 - 0,2 X 5 PEZZI



MOZZ. "BIANCOSPINO" FIOR DI LATTE 100% ITA JULIENNE CLASSICA

Il julienne e il cubettato di mozzarella Biancospino rappresentano il prodotto principe di ogni pizzaiolo. Dolce e delicato, la mozzarella fior di latte si caratterizza dalla struttura filante e dal delicato sapore ed odore di latte. In pizzeria alla cottura, sia in forno elettrico che a legna, si presenta filante con resa eccellente e colore bianco senza evidenti bruciature.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
MZJB125KCL	2,5

MOZZARELLA "BIANCOSPINO" FIOR DI LATTE 100% ITA FILONE

Il nostro filone Biancospino è un formaggio a pasta filata, dal latte cagliato di mucca; ha un gusto eccezionale e si presta ad essere servito in diverse variazioni. Ideale per il consumo in larga scala e per essere affettata e dosata per la linea ristorazione e pizzerie.



Codice prodotto	Peso Medio in kg
MZFB1001	1



MOZZARELLA FIOR DI LATTE "GALATI" FILONE

I nostri prodotti si nutrono del sole, dei colori e dei sapori della Sicilia, un'isola che vanta antichissime tradizioni nell'allevamento del bestiame e nella caseificazione del latte. La nostra azienda sorge su un piccolo casolare immerso nel verde, e pian piano è riuscita a crescere nel tempo mantenendo invariati quei criteri di qualità e autenticità che permettono di distinguerci tra i prodotti caseari presenti sul mercato. L'azienda si avvale di un proprio allevamento di bovini da cui ricava parte del latte fresco che viene utilizzato direttamente nella produzione. La genuinità è il nostro marchio distintivo: per questo facciamo a meno di prodotti geneticamente modificati. Il nostro panetto è così gustoso e soffice da poter essere utilizzato non solo per condire le vostre pizze, ma anche per delle ottime capresi

Codice prodotto	Peso Medio in kg
MZPFG001	1



MOZZARELLA FIOR DI LATTE "PF" JULIENNE

Formaggio fresco a pasta filata di latte vaccino pastorizzato, di consistenza morbida ed elastica, tagliato a strisce per pizzeria e confezionato in atmosfera protettiva. L'origine delle cagliate che utilizziamo è di provenienza Germania e Lituania.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
MZJPF3KG	3



MOZZARELLA FIOR DI LATTE "BRIMI" PALLA GR. 200

La mozzarella degli intenditori

La Mozzarella Fior di Latte 200 g Brimi nasce da 100% latte Alto Adige e viene lavorata secondo una ricetta particolarmente genuina. Con il suo gusto delicatissimo sa conquistare anche i palati più raffinati. Il latte proviene da quei masi di montagna dell'Alto Adige in cui le mucche si nutrono di mangime non geneticamente modificato. La Mozzarella Fior di Latte Brimi ha un gusto fresco, delicato e piacevolmente acidulo, la consistenza è morbida ed elastica.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
MZFLB625	0,8



MOZZARELLA PIZZERIA A FILONE CON FERMENTI "BRIMI"

Mozzarella Brimi è delizioso filoncino da servire in mille modi; ideale per pizza. Il marchio di qualità Alto Adige che recano il latte e i latticini dell'Alto Adige garantisce un'accurata selezione delle materie prime ed una lavorazione responsabile. La provenienza e la ricerca della qualità in tutte le fasi della catena della lavorazione e della produzione del latte, contraddistinguono i prodotti dei masi e delle malghe dell'Alto Adige!

Codice prodotto	Peso Medio in kg
MZPFF001	1



MOZZARELLA PIZZERIA A FIAMMIFERO C/FERMENTI "BRIMI"

Il formato ideale per la pizza, già tagliato e pronto all'uso. Alta resa e ottima resistenza alle alte temperature del forno. Il marchio di qualità Alto Adige che recano il latte e i latticini dell'Alto Adige garantisce un'accurata selezione delle materie prime ed una lavorazione responsabile. La provenienza e la ricerca della qualità in tutte le fasi della catena della lavorazione e della produzione del latte, contraddistinguono i prodotti dei masi e delle malghe dell'Alto Adige! Disponibile anche nel formato "Taglio Largo".

Codice prodotto	Peso Medio in kg
MZPJU001 - MZPJU001TL	2,5



MASCARPONE "BRIMI"

Dalla panna fresca dell'Alto Adige ricaviamo un formaggio fresco che è quasi una crema: il Mascarpone Brimi. Perfetto per dare un tocco d'eleganza agli antipasti, la crema di Mascarpone Brimi è indispensabile per tanti dolci al cucchiaio – il tiramisù in primis! Grazie alle sue caratteristiche del tutto simili a quelle di una crema, il Mascarpone Brimi è delizioso al naturale o nei dessert. Il colore è avorio e il sapore è dolciastro e pannoso. Brimi propone il Mascarpone in vasetti da 250 g, 500 g e 2.000 g. Il latte crudo alla base di questo prodotto proviene dai masi dell'Alto Adige in cui viene impiegato esclusivamente foraggio non geneticamente modificato.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
LDMAP15K	2



RICOTTA "BRIMI" IN VASCHETTA

Squisita al naturale o come delizioso ripieno per primi piatti leggeri, la Ricotta fresca di Brimi è un ingrediente molto apprezzato anche per la creazione di antipasti sfiziosi o di dolci delicati. La Ricotta fresca Brimi, dal gusto delicato e dalla consistenza cremosa, è favolosa sia al naturale che spalmata sul pane, come condimento o contorno di antipasti leggeri, nei raffinati ripieni dei ravioli o degli Schlutzkräpfen altoatesini e, ancora, per preparare deliziose torte e dolci al cucchiaio. La Ricotta fresca Brimi è così versatile che occupa un posto d'onore in tutte le cucine!

Codice prodotto	Peso Medio in kg
LD RMG2KG	2



RICOTTA "LATTE FIENO" BIO BRIMI

Squisita al naturale o come delizioso ripieno per primi piatti leggeri, la Ricotta fresca di Brimi è un ingrediente molto apprezzato anche per la creazione di antipasti sfiziosi o di dolci delicati. Disponibile anche la Ricotta fresca BIO. La Ricotta fresca Brimi, dal gusto delicato e dalla consistenza cremosa, è favolosa sia al naturale che spalmata sul pane, come condimento o contorno di antipasti leggeri, nei raffinati ripieni dei ravioli o degli Schlutzkräpfen altoatesini e, ancora, per preparare deliziose torte e dolci al cucchiaio. La Ricotta fresca Brimi è così versatile che occupa un posto d'onore in tutte le cucine!

Codice prodotto	Peso Medio in kg
LDRLF200BIO	GR. 200 X 8 PEZZI



MOZZARELLA PIZZERIA "A.L. BRESSANONE" FILONE

Formaggio fresco a pasta filata di forma filone ottenuto per coagulazione enzimatica di latte vaccino pastorizzato. Aspetto esterno: superficie liscia di colore bianco, tipico del formaggio fresco. Consistenza morbida ed elastica. Sapore fresco e piacevole di latte e panna.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
MZALB001FILON	1



MOZZARELLA FIOR DI LATTE "A.L. BRESSANONE" FIAMMIFERO

Formaggio fresco a pasta filata di forma julienne ottenuto per coagulazione enzimatica di latte vaccino pastorizzato. Superficie liscia di colore bianco, tipico del formaggio fresco, consistenza morbida ed elastica. Sapore fresco e piacevole di latte e panna.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
MZALB25KFIAMM	2,5



MOZZARELLA "BRIMI" SENZA LATTOSIO

Brimi Mozzarella Palla Senza Lattosio è un formaggio fresco di latte vaccino pastorizzato delattosato in salamoia tipicamente italiano. Particolarmente leggera e digeribile, è ideale per la preparazione di pizza e specialità gratinate, per insalate e può essere utilizzata in svariati modi nella cucina moderna.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
MZBOC125S/L	0,125 X 8 PEZZI



MOZZARELLA BOCCONCINI DA GR. 125 "BRELAT"

BRELAT Mozzarella Palla è un formaggio fresco di latte vaccino in salamoia tipicamente italiano. Ideale per gustose insalate, può essere utilizzato in svariati modi nella cucina moderna.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
MZBOC125	0,125



MOZZARELLA "BRIMI" BIO

Per ricevere il meglio dalla natura è necessario rispettarla, lasciando a lei il compito di offrirci quanto di più genuino possa darci. Da questo latte fieno biologico 100% Alto Adige così speciale nasce anche la Brimi Bio Mozzarella, la natura racchiusa in un freschissimo bocconcino.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
MZBOF100BIO	GR. 100 X 8 PEZZI



100% FIORDILATTE "LATTERIA SORRENTINA" FIAMMIFERO

Una storia antica che parla di passione e lievito madre, e che rinnova la sapienza della tradizione casearia di un tempo: la mozzarella per pizza di Latteria Sorrentina è un prodotto sano, controllato e nutriente, garanzia di altissima qualità. Puoi scegliere tra la mozzarella julienne, la mozzarella cubettata o ancora gli straccetti di mozzarella: in qualsiasi forma, la nostra mozzarella è fresca e prelibata e realizzata con lievito madre e ingredienti genuini.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
MZFDLFIA156K	1,5



100% FIORDILATTE "LATTERIA SORRENTINA" JULIENNE

Una storia antica che parla di passione e lievito madre, e che rinnova la sapienza della tradizione casearia di un tempo: la mozzarella per pizza di Latteria Sorrentina è un prodotto sano, controllato e nutriente, garanzia di altissima qualità. Puoi scegliere tra la mozzarella julienne, la mozzarella cubettata o ancora gli straccetti di mozzarella: in qualsiasi forma, la nostra mozzarella è fresca e prelibata e realizzata con lievito madre e ingredienti genuini.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
MZFDLJUL3KG	3



100% FIORDILATTE "LATTERIA SORRENTINA" FILONE

Per consentire al nostro Fiordilatte di arrivare in ogni parte del mondo, abbiamo creato la linea 100% Lavorazione Italia che mette insieme la sapienza artigianale dei nostri casari e la capacità tecnologica degli impianti di conservazione più innovativi. Il Fiordilatte viene stabilizzato alla temperatura ottimale per arrivare integro nelle cucine di tutti gli chef e i pizzaioli, anche nei tagli più utilizzati per le preparazioni gastronomiche del vero Made in Italy.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
MZFDLFI1KG	1



RICOTTA DI LATTE VACCINO "L.S."

La ricotta per pasticceria è il prodotto ideale da utilizzare all'interno dei laboratori pasticceri. Il suo sapore intenso e profondo farà innamorare i clienti dei dolci prodotti, regalando la piacevole sensazione di una ricotta fresca ed artigianale. In epoca moderna, insieme a quest'ultimi, anche cassate, millefoglie e tanti altri prodotti da pasticceria sono realizzati con una base di ricotta. Il formaggio di Latteria Sorrentina è lavorato, con un occhio all'utilizzo successivo nelle ricette dei professionisti della cucina e della pasticceria. Il prodotto ideale per offrire una base alla creatività degli chef e garantire un insuperabile rapporto qualità - prezzo. Con la nostra ricotta per pasticceria, dolce e vellutata, potrete realizzare dei dolci gustosi secondo le ricette tradizionali e far assaporare ai vostri clienti un prodotto di prima qualità.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
LDRVLSO15K	1,5



100% PROVOLA "L.S."

Per consentire alla nostra Provola di arrivare in ogni parte del mondo, abbiamo creato la linea 100% Lavorazione Italia che mette insieme la sapienza artigianale dei nostri casari e la capacità tecnologica degli impianti di conservazione più innovativi. La provola 100%, come gli altri prodotti caseari di Latteria Sorrentina, è un formaggio dal sapore inconfondibile perché viene realizzato solo con materie prime di alta qualità: non a caso i prodotti di Latteria Sorrentina sono stati scelti da numerosi chef e pizzaioli che amano viziare i loro clienti con prodotti semplici, ma gustosi.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
MZPRO500	0,5



SCAMORZONE STAGIONATO "CASEIFICIO ANDRIESE"

Formaggio a pasta filata dura. Caratteristica forma a pera di grandi dimensioni. Colore tendente al giallo paglierino più o meno intenso a seconda del grado di stagionatura. Sapore più o meno intensamente pronunciato a seconda del grado di stagionatura. Consistenza compatta e più o meno intensamente aggregata in base al grado di stagionatura. Flavour: pronunciato, intenso e gradevole.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
FNCACAN1	2



NODINI DI FIOR DI LATTE "CASEIFICIO ANDRIESE"

Formaggio fresco a pasta filata, forma annodata. Colore bianco niveo, consistenza morbida con gocce di latte all'interno. Flavour caratteristico del latte fresco, delicato, gradevole, lievemente acidulo.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
MZFLAAN1NODIN - MZFLAAN1NODON	1



BURRATA "ANDRIESE"

Preparazione gastronomica a base di formaggio fresco a pasta filata con ripieni di sfilacci di pasta filata e panna. Colore bianco lucente lievemente perlato dalla superficie liscia. Consistenza: la parte esterna è caratteristica del formaggio fresco a pasta filata. Internamente è presente un ripieno morbido e cremoso che si alterna a strati di consistenza elastica e compatta. Al taglio si evidenziano i filamenti di pasta filata immersi nella matrice di panna.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
MZBUFAN1 - MZBURAN250	0,25



MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA D.O.P.

La storica azienda agricola Torre Lupara, immersa nella natura e conosciuta in tutto il mondo è il famoso allevamento di Bufale Campane che pascolano in libertà, all'aria aperta, in un clima tipicamente mediterraneo. In un perfetto connubio tra innovazione e tradizione si realizzano preziose eccellenze casearie tra cui la Mozzarella di Bufala Campana: una prelibatezza assoluta, ottenuta interamente con puro latte di Bufala Campana, alimento altamente nutritivo. La M.B.C. Lupara è di forte consistenza, ricca di fermenti lattici vivi, dal sapore delicato e semplice ma al tempo stesso autentico. Ideale per antipasti, insalate, anche da sola o in abbinata tipica caprese.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
MZBUL001020 - MZBUL001050 - MZBUL001125 - MZBUL001250	0,020 - 0,050 - 0,125 - 0,250



MOZZARELLA "SANTACRISTINA" TONON A JULIENNE

Formaggio fresco a pasta filata, a julienne, di latte intero vaccino pastorizzato; per assaporare completamente il tipico gusto di latte si consiglia di riportare il prodotto a temperatura ambiente (18÷20°C) prima della degustazione. Taglio di mozzarella dallo spessore molto fine, ideale per la cottura veloce della pizza o da usare a metà cottura nella pizza in pala alla romana.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
MZPJT001	2



MOZZARELLA "SANTACRISTINA" TONON SLIM

Formaggio fresco a pasta filata, taglio SLIM, di latte intero vaccino pastorizzato; per assaporare completamente il tipico gusto di latte si consiglia di riportare il prodotto a temperatura ambiente (18÷20°C) prima della degustazione. Taglio di mozzarella dallo spessore molto fine, ideale per la cottura veloce della pizza o da usare a metà cottura nella pizza in pala alla romana.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
MZPST001	2



MOZZARELLA "SANTACRISTINA" TONON A CUBETTI BIO

MIA BIO Latte & Fieno è prodotta con latte 100% biologico certificato "latte e fieno STG" proveniente dalle vacche della Lessinia. La mozzarella a cubetti biologica lattefieno racchiude il gusto e la libertà delle vacche di montagna, che si nutrono con alimenti biologici e in conformità al disciplinare Latte Fieno. I cubetti, grazie alla loro forma, possono essere sparsi facilmente sulla pizza. Profumo intenso del pascolo e gusto delicato.

Grande praticità nella distribuzione sulla pizza. L'ingrediente perfetto per preparare pizze dal sapore naturale in modo pratico. IL TAGLIO: Piccoli cubetti regolari ricchi di bontà e del profumo di pascolo. IDEALE PER: Impreziosire le pizze con una mozzarella dal gusto pieno, realizzata con il latte di vacche che seguono un'alimentazione Latte Fieno.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
MZPCT2KGBIO	2

MOZZARELLA "SANTACRISTINA" TONON CILIEGINE DA GR. 5



Formaggio fresco a pasta filata di latte intero vaccino pastorizzato. A forma di olivetta per rotolare ma non troppo, per sciogliersi veloce sulla pizza o intrufolarsi in una fresca insalata. Per assaporare completamente il tipico gusto di latte si consiglia di riportare il prodotto a temperatura ambiente (18÷20°C) prima della degustazione. Il prodotto può essere destinato al consumo diretto o ad utilizzatori professionali.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
MZCIT001	1



BURRATA "NONNO NANNI" - BURRATA HO.RE.CA. "NONNO NANNI"

Dall'incontro tra una lunga tradizione casearia e una materia prima d'eccellenza non può che nascere una prelibata novità. La Burrata Nonno Nanni, fatta con latte 100% italiano e senza conservanti è un prodotto unico, per un piacere dolce e avvolgente. Un abbraccio di morbida mozzarella contiene un cuore cremoso di stracciatella e assieme danno vita ad un'esperienza di gusto unica.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
MZBURNON125 - MZBURNNH125	0,125



MOZZARELLA "NONNO NANNI"

Un piacere fresco e genuino, realizzato con latte 100% italiano, nessun conservante, tanta passione e tutto il sapere dell'arte casearia maturata in oltre 70 anni da Nonno Nanni. Lavorata con cura secondo tradizione, la Mozzarella Nonno Nanni è una bontà unica, ricca di gusto e con una precisa identità, ottima da assaporare in purezza, ma anche compagna ideale degli abbinamenti più creativi.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
MZMOZ125LI/SE	0,125



STRACCIATELLA "NONNO NANNI"

La Stracciatella Nonno Nanni, fatta con latte 100% italiano, è una squisita bontà che prende vita da un morbido e gustoso incontro tra sfilacci di mozzarella e crema di latte. Ottenuta solo con straccetti della Mozzarella Nonno Nanni, amalgamati con morbida panna, per un connubio dalla consistenza cremosa e un gusto inimitabile. Il suo sapore dolce e intenso ricorda il gusto del latte fresco.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
MZSTRNON150 - MZSTRNON001	0,15 - 1,0



STRACCHINO "NONNO NANNI"

Lo Stracchino Nonno Nanni è un formaggio fresco senza conservanti, fatto ancora oggi seguendo gli insegnamenti della tradizione casearia artigianale. La nota dolce e la sua cremosa consistenza, derivano dalla scelta accurata di buon latte e fermenti lattici vivi (oltre due miliardi per grammo), maturati in condizioni ottimali.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
FRSTN250	0,25

CRESCENZA "NONNO NANNI"



La Crescenza Nonno Nanni è il nuovo formaggio freschissimo dalla consistenza morbida e cremosa. Grazie ad una maturazione più breve rispetto allo stracchino, la Crescenza Nonno Nanni ha un gusto molto delicato dalla nota dolce in cui si percepisce il sapore naturale del latte. Crescenza Nonno Nanni è un formaggio da taglio disponibile solamente al banco gastronomia. Viene proposta su incarto a mano, proprio come una volta. Un piacere da gustare da solo, sul pane o come suggerisce la fantasia.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
IN BASE AL FORMATO	0,5 / 1



CRESCENZA "NONNO NANNI" DA LAVORAZIONE

Formaggio a pasta molle, da tavola prodotto con latte vaccino pastorizzato aggiunto di fermenti lattici vivi. Aspetto: confezionato secondo le modalità del D.Lgs del 27 gennaio 1992 n. 109 e Regolamento UE N. 1169/11, viene prodotto in forma caratteristica a panetto rettangolare, uniforme. Consistenza: La pasta è molle, cremosa, morbida, uniforme. Colore: bianco latte. Sapore: Tipico del prodotto fresco, particolarmente delicato. Crosta: assente. Conservanti: assenti. Altre informazioni: origine del latte: Italia. INGREDIENTI: LATTE pastorizzato, crema di LATTE, sale, caglio, fermenti lattici vivi.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
FRCRNLA1	1

"SQUACQUERELLO" NONNO NANNI



Lo Squacquerello Nonno Nanni è uno dei formaggi più apprezzati della famiglia Nonno Nanni, noto per il suo gusto dolce e avvolgente e per la sua estrema morbidezza e cremosità. E' un formaggio fresco, senza conservanti e con oltre 2,5 miliardi di fermenti lattici vivi per grammo.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
FRSQU250	0,25



PRIMOSALE "NONNO NANNI"

Il Primosale Nonno Nanni è un formaggio fresco che porta in tavola il gusto fresco del latte in un formato pratico e versatile. Il Primosale Nonno Nanni può essere gustato fresco, come antipasto, tagliato a cubetti all'interno di gustose insalate o in piatti unici a base di riso e cereali. Buonissimo anche cotto in padella, abbinato a verdure fresche di stagione. Il Primosale è disponibile al banco gastronomia, al banco frigo e in formato take away in vaschetta de 150 g.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
FRPRS2KG	2



ROBIOLA "NONNO NANNI"

Dalla consistenza soffice e cremosa, la Robiola Nonno Nanni è un formaggio fresco estremamente facile da spalmare e dal sapore intenso e gradevole. Perfetta per iniziare o per concludere i pasti, la Robiola Nonno Nanni è un formaggio versatile che si adatta facilmente anche a ricette dolci e salate. Robiola Nonno Nanni è disponibile al banco gastronomia, al banco frigo nella pratica vaschetta da 100g o bipack da 100gX2. Da provare anche nelle versioni senza lattosio e con latte di capra.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
FNRON001	1



PROVOLA AFFUMICATA/BIANCA "GHIDETTI" 100% LATTE ITA S/V

Formaggio semiduro a pasta filata, prodotto con latte vaccino intero, ad acidità naturale di fermentazione ottenuto attraverso le seguenti fasi: pastorizzazione e trasformazione del latte, maturazione della pasta, filatura, formatura, salatura, affumicatura, asciugatura. Presenta una forma cilindrica. Il colore è leggermente bianco/paglierino. Trattamento: affumicato in superficie utilizzando una soluzione di condensato acquoso naturale di fumo di legno.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
MZPAG001 - MZPBG001	2



GORGONZOLA D.O.P. "IL BACCO"

Formaggio DOP erborinato a pasta cruda di antica tradizione. La produzione e stagionatura di questo Gorgonzola avviene esclusivamente in alcune province lombarde e piemontesi. Una pasta molle di colore bianco paglierino, le cui screziature verdi sono dovute al processo di erborinatura cioè alla formazione di muffe. Il Gorgonzola dolce DOP Bacco ha un sapore delicato ed avvolgente che viene esaltato dalla sua consistenza morbida e cremosa, per un accostamento di irresistibile piacere. Disponibile anche intera o in ottavi.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
FNGOT002 - FNGOT008	6,0 - 1,5



GORGONZOLA D.O.P. "CATERING" 1/8

Formaggio molle da tavola erborinato, ottenuto da latte vaccino intero pastorizzato. Crosta sottile e tenera, consistenza morbida e sostenuta, pasta bianca con venature fungine verdi-azzurre, colore da bianco a paglierino, odore delicato, sapore aromatico e piccante.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
FNGOP001	1,5



GORGONZOLA DOP DOLCE "TOSI" 1/8

La cremosità unita ad un sapore unico in perfetto equilibrio tra dolcezza e sapidità, fanno di questo Gorgonzola Dop un'esperienza unica ed estremamente piacevole. Formaggio erborinato a pasta cruda. Pasta morbida bianco paglierina con venature verdi-blu. La crosta è grigio-rosata non edibile.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
FNGOD001	1,5



TALEGGIO D.O.P. "IL CARAVAGGIO"

Stagionato minimo 35 giorni. Il prodotto settimanalmente viene controllato, rivoltato e spazzolato con una soluzione di acqua e sale. Grazie alla maturazione centripeta la sua pasta è uniforme e compatta, più morbida sotto la crosta e più friabile al centro della forma. Un aroma intenso accompagnato da una cremosità avvolgente. Il suo sapore delicato e dolce acquista con la stagionatura note leggermente acidule. Eccezionale abbinato ai frutti di bosco. Disponibile anche a metà.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
FNTAV001	2,2



PANNA DA CUCINA "VIRGILIO"

La panna da cucina Virgilio, naturale e priva di additivi, apprezzata dai gourmand per la sua straordinaria densità.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
LDPV200 - LDPV500	GR. 200 X 24 PZ - GR. 500 X 24 PZ



MASCARPONE "VIRGILIO"

Il mascarpone, tipicamente lombardo, viene prodotto nel rispetto della lavorazione tradizionale che ne esalta la naturale cremosità.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
LDMAV2KG	2



MASCARPONE "MILA"

Dalla panna fresca dell'Alto Adige ricaviamo un formaggio fresco che è quasi una crema. Perfetto per dare un tocco d'eleganza agli antipasti, è indispensabile per tanti dolci al cucchiaio – il tiramisù in primis! Grazie alle sue caratteristiche del tutto simili a quelle di una crema, il Mascarpone Mila è delizioso al naturale o nei dessert. Il colore è avorio e il sapore è dolciastro e pannoso. Il latte crudo alla base di questo prodotto proviene dai masi dell'Alto Adige in cui viene impiegato esclusivamente foraggio non geneticamente modificato.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
LDMAM500	0,5



PANNA FRESCA "MILA"

La Panna Fresca Mila, ricavata esclusivamente dal latte dei masi di montagna altoatesini, viene lavorata con particolare cura ottenendo un prodotto finale squisito. Grazie alla pratica confezione con il tappo a vite, la Panna Fresca Mila mantiene più a lungo tutta la freschezza dei masi altoatesini, senza assorbire gli odori del frigo.

Codice prodotto	Peso Medio in lt.
LDPFMIL1	1



LATTE "FIEÑO" PIU' GIORNI MILA (INTERO/P.S.)

Il nostro latte fieno deriva da mucche foraggiate, secondo la vecchia tradizione, con erba fresca, fiori di campo e fieno, rinunciando completamente agli insilati (mangimi fermentati). Grazie all'alimentazione naturale, il latte fieno ha un sapore puro e un elevato contenuto di preziose sostanze nutritive.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
LDLAF001INTER/LDLAF001PS	1



YOGURT INTERO "MILA" FRUTTI DI BOSCO

Yogurt di latte intero, fermenti lattici vivi, preparazione di frutta 15% (frutti di bosco - more, lamponi, fragole, mirtili) con aggiunta di zucchero. Origine del latte Italia (Masi dell'Alto Adige). A disposizione, su richiesta, nei gusti Albicocca e Fragola.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
LDYFMM005 BOSCO	5



YOGURT SENZA ZUCCHERO "MILA" BIANCO

Yogurt di latte intero, fermenti lattici vivi. Origine del latte Italia (Masi dell'Alto Adige). A disposizione, su richiesta, anche la versione dolce.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
LDYMM005	5



YOGURT INTERO "MILA"

Per la produzione, al latte pastorizzato e omogeneizzato vengono aggiunti batteri lattici, i cosiddetti fermenti lattici che sono batteri innocui e sani che "lavorano" meglio a temperature di 36-42°C. I lattobacilli utilizzano il lattosio contenuto nel latte come fonte di energia, lo scindono e lo trasformano in acido lattico, dando origine al sapore aspro dello yogurt naturale dell'Alto Adige. Con l'aumento dell'acidità, le proteine coagulano e il latte si addensa. Ora vengono aggiunti i preparati di frutta di produttori rinomati e controllati. Gusti assortiti.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
IN BASE AL GUSTO	0,125



YOGURT INTERO "LATTERIA BRUNICO" BIANCO/ASSORTITO

Il latte fresco della Latteria Brunico proviene dai masi di montagna dell'Alto Adige. Viene raccolto 365 giorni all'anno e imbottigliato o lavorato in tempi brevissimi. Le mucche vengono nutrite esclusivamente con mangimi controllati e non geneticamente modificati. Il nostro latte fresco di montagna viene prodotto dove i prati sono ripidi e laddove la natura detta il ritmo quotidiano. A più di 1.000 metri sul livello del mare, ci sono 2.300 agricoltori Mila che gestiscono le loro fattorie con molta passione.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
LDYBR125ASSORT - LDYBR125BIANC	CT X 20PZ DA 125 GR.



FORMAGGIO "ALTA BADIA" MILA 1/2 FORMA

Il formaggio a pasta dura piccante "Alta Badia" è unico come l'omonima valle dolomitica, in cui si parla il ladino. È avvolto in una crosta soda, secca e rustica. La pasta è di colore giallo paglierino e non presenta occhiatura. La consistenza al palato è decisa, marcata, ma comunque liscia e fondente. Il sapore del formaggio è intenso e complesso e presenta note marcate di latte, di tostatura, con qualche aggiunta di nota di patate. L "Alta Badia" ha uno dei processi di stagionatura più lunghi dei formaggi Mila.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
FNBEL002	5



FORMAGGIO DI MUCCA "BELA BADIA"

Il "Bela Badia" è avvolta da una crosta liscia. L'interno del formaggio è giallo chiaro/giallo paglierino, con occhiatura nella pasta del formaggio. Il "Bela Badia" è un formaggio a pasta molle dalla consistenza morbida e fondente, quasi burrosa. Il suo sapore è piacevolmente dolce e fresco. L'aroma del formaggio ricorda note di latte e burro, che vanno nella direzione della panna acida e del burro di panna acida.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
FRFRC001	2,5



FORMAGGIO "STELVIO" D.O.P. MILA IN 1/4

Lo "Stelvio DOP" unisce qualità, genuinità, tradizione e garanzia di origine. Nel 2007 è stato l'unico formaggio altoatesino a ricevere la denominazione di origine protetta dall'Unione Europea. Il gusto intenso, aromatico ed elegante lo rende un formaggio unico, la cui ricetta può essere fatta risalire al 1914. Oltre alla leggera nota di nocciole, sono riconoscibili anche sfumature di legno pregiato, attribuibili alla conservazione e maturazione su tavole di legno. L'impasto del formaggio dal colore giallo paglierino chiaro ha una consistenza morbida e cremosa e presenta occhiatura delle dimensioni di un pisello.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
FNSTE004	2,5



FORMAGGIO "SASSO NERO" MILA IN 1/2 FORME

Il "Sasso Nero", che prende il nome dall'imponente vetta nella parte posteriore della Valle Aurina, è una vera attrazione non solo visiva, ma anche gustativa. Il formaggio è avvolto da una crosta secca e nera, che ne sottolinea la specialità e ne conserva il forte aroma. La pasta del formaggio è di color giallo paglierino chiaro e risulta molto compatta. Il "Sasso Nero" ha una consistenza solida e cristallina e si scioglie leggermente in bocca. La sua lunga stagionatura conferisce al formaggio a pasta dura un sapore aromatico e note di castagne arrostiti, frutta secca e miele. Nel retrogusto si denotano leggere note di caramello e cioccolato. Il gusto è quindi molto complesso e potente. Un formaggio di carattere ed inconfondibile nel suo sapore.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
FNSAN002	4,4



LATTE UHT "ALTA DIGERIBILITA' " PARZIALMENTE SCREMATO

Il latte Alta Digeribilità Parzialmente Scremato di Centrale nasce come prodotto adatto alle persone intolleranti al lattosio (zucchero del latte). In questo latte, infatti, il lattosio è stato scisso nei due zuccheri semplici glucosio e galattosio che sono più facilmente assimilabili e rendono il prodotto più digeribile. Viene sottoposto a un trattamento termico delicato ed omogeneo che permette di conservarlo più a lungo, mantenendone al meglio tutte le proprietà nutritive e il gusto. Inoltre è confezionato nella bottiglia con il 50% di plastica riciclata, pratica nell'utilizzo e in grado di garantire la chiusura ermetica del contenitore anche dopo la prima apertura.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
LDLAD001X12 - LDLAD500X12	LT. 1 X 12 PEZZI - LT. 0,5 X 12 PEZZI



LATTE UHT BIO INTERO/PARZIALEMENTE SCREMATO

Il latte da agricoltura biologica della Centrale del Latte di Brescia proviene da mucche allevate nel rispetto delle loro naturali esigenze e nutrite con fieno e cereali coltivati con il metodo biologico. Il trattamento termico a cui viene sottoposto conserva al meglio le proprietà nutritive ed il gusto del latte. Il nostro latte è confezionato nella pratica bottiglia richiudibile che conserva meglio il latte anche dopo la prima apertura. Questa bottiglia, inoltre, è realizzata con un unico materiale completamente riciclabile (PET) e prodotta e confezionata, con l'utilizzo esclusivo di energia elettrica al 100% prodotta da fonti rinnovabili in accordo ai principi stabiliti dal protocollo di Kyoto per uno sviluppo ecosostenibile.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
LDLDBI001INX12 - LDLDBI001PSX12	LT. 1 X 12 PEZZI



GRANA PADANO SCAGLIE "VIRGILIO"

Grana Padano D.o.p. formaggio duro prodotto durante tutto l'anno con latte crudo di vacca parzialmente decremato mediante affioramento naturale, a pasta cotta, a lenta maturazione, usato da tavola o da grattugia e che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal disciplinare di produzione della D.O.P. / GRANA PADANO D.O.P.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
GTPASZ01	1



GRANA PADANO "BRAZZALE" GRATTUGIATO IN BUSTINE MONOP.

Formaggio a pasta dura e cotta, a lenta maturazione, prodotto esclusivamente con latte vaccino crudo proveniente da due mungiture giornaliere, riposato e parzialmente decremato per affioramento. Il tutto è ottenuto nel rispetto del disciplinare di produzione del "Grana Padano DOP". Il periodo minimo di stagionatura è di 9 mesi.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
GTPAB005	0,05



BURRO (GR. 125 / GR. 250 / GR. 1.000 / PORZ. HOTEL)

Burro, formato pani regolari, da 1 kg, crosta assente, pasta fine, omogenea, compatta, colore bianco leggermente paglierino, sapore, aroma, odore, dolce, gradevole, cremoso al palato, senza retrogusti. Disponibile anche nei formati 125gr., 250gr e porzioni per hotel.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
LDBUT001 - LDBUT250 - LDBUA125 - LDBUP010	0,125 - 0,250 - 1,0 - porz. Hotel



PARMIGIANO REGGIANO OLTRE 30 MESI IN 1/8

Formaggio di latte vaccino a pasta dura, a pasta cotta, in 1/8 di forma da 4kg circa, crosta spessore 4-6 mm circa, regolare, dura, liscia e di colore giallo dorato. Pasta compatta finemente granulosa, friabile con frattura radiale a scaglia, occhiatura appena visibile. Colore uniforme, bianco o paglierino. Sapido, fragrante, delicato e saporito. Stagionatura oltre 30 mesi.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
PRPSE008	4



PARMIGIANO REGGIANO OLTRE 22MESI IN 1/8

Formaggio di latte vaccino a pasta dura, a pasta cotta, formato triangolare, da 4 kg ca, crosta spessore 4-6 mm, regolare, dura, liscia, colore giallo dorato, pasta compatta, finemente granulosa, friabile con frattura radiale a scaglia, occhiatura appena visibile, colore uniforme, bianco o paglierino, sapore, aroma. odore sapido, fragrante, delicato, saporito. Stagionatura oltre 22 mesi. Altri formati disponibili: 1/1, 1/4, spicchi da kg. 1ca. e gr. 300 ca.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
PRESCE008	4



GRANA PADANO D.O.P. 18/20 MESI IN 1/8

Formaggio di latte vaccino a pasta dura, a pasta cotta, formato triangolare, da 4 kg ca, crosta spessore 4-6 mm, regolare, dura, liscia, colore giallo dorato, pasta compatta, finemente granulosa, friabile con frattura radiale a scaglia, colore bianco o paglierino, uniforme, sapore, aroma, odore delicato, fragrante, sapido, saporito. Stagionatura 21/22 mesi. Altri formati disponibili: 1/1, 1/2, 1/4 e spicchi da kg. 1 ca.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
GPSCE008	4



GRANA PADANO "BRICIOLO" GRATTUGIATO

Formaggio di latte vaccino a pasta dura, a pasta cotta, formato buste, da 1 kg, crosta assente, pasta morbida, aspetto omogeneo e non polverulento, colore bianco o paglierino, uniforme, sapore, aroma, odore delicato, fragrante, sapido, saporito. Stagionatura 10 mesi. Disponibile anche nei formati: 500gr e 5g.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
GTPAD1KG	1



GRATTUGIATO "BRICIOLO" MIX

Formaggio fresco di grattugia con granulosità tipica, formato buste, da 1 kg, crosta assente, pasta morbida, aspetto omogeneo e non polverulento, colore bianco o paglierino, sapore, aroma, odore delicato, fresco, gradevole.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
GTMIX1KG	1



GOUDA "CORONA"

Formaggio da taglio di forma rotonda, crosta di colore rosso con spessore 2mm; pasta cremosa, elastica, occhiatura, regolare, di dimensioni di un pisello, colore giallo paglierino. Soave, leggero, sapore di noce, leggermente salato, piccante.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
FTGOUINT - FTGOU004	12 - 3,0



FORMAGGIO FRESCO SPALMABILE

Formaggio fresco spalmabile, pasta cremosa spalmabile, crosta assente, colore bianco, cremoso al palato, leggermente acidulo.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
FRSPA15K	1,5

EMMENTALER DOP SWITZERLAND 1/2 SV



Formaggio Emmentaler Svizzero, formato tranci, da 3 kg circa, crosta asciutta, dura, naturale, pasta dura, con occhiatura tipica, colore giallo paglierino, sapore, aroma, odore, delicato, sapore di noce. Disponibile anche a metà.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
FSEMM1CR	3

EMMENTAL BAVARESE



Formaggio di latte vaccino, di provenienza bavarese, formato parallelepipedo rettangolare, da 2,5 kg, crosta liscia, asciutta, pasta elastica, occhiatura, omogenea, colore giallo paglierino, sapore, aroma, odore caratteristico, aromatico, leggero, dolce. Disponibile anche a metà.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
FSEQU001	2,5

EDAMER 40%



Formaggio di latte vaccino a pasta semidura. Formato a parallelepipedo rettangolare da 2,6 kg. ca. Crosta asciutta, liscia. Pasta elastica, untuosa, occhiatura rara, di dimensioni di un pisello. Colore da bianco/avorio a giallo paglierino. Sapore dolce, aroma puro.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
FTEDZ001	2,6

EDAMER 40% A FETTINE



Formaggio di latte vaccino a fettine in confezione da kg. 1; superficie asciutta e liscia, pasta elastica, occhiatura marcata ed irregolare, colore bianco leggermente paglierino, sapore, aroma, odore delicato e puro.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
FTEDZFET	1

CHEDDAR 50%



Formaggio di latte vaccino a pasta semidura. Forma a parallelepipedo rettangolare, sottovuoto, da 3kg circa. Crosta rossa e sottile. Pasta compatta, elastica, adatta al taglio, assenza di occhiature. Colore arancione, sapore tipico, aroma leggermente acidulo, odore leggermente piccante.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
FICHE001	3

FORMAGGIO "SAN SEVERINO" VERDE PASCOLO 100% ITA



Formaggio a pasta molle, crosta fiorita, crosta bianca ricoperta da muffa bianca, pasta tenera e cremosa, colore avorio, sapore dolce, aroma delicato, odore lattico.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
FNSSE001	2,2

BRIE "MAUBERT" 60% DA P.F.



Formaggio a pasta molle, a crosta fiorita, formato diametro 21 cm, da 1 kg, crosta bianca, con sviluppo di una fioritura di superficie tipo Geotricum e Penicillium, pasta molle, fondente, colore bianco, paglierino, sapore, aroma, odore dolce, delicato.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
FFBRM001	1

FETA GRECA D.O.P.



Formaggio Feta, formato parallelepipedo rettangolare, da 200 g, sottovuoto, crosta assente, pasta semi-tenera, occhiatura rara, colore bianco, sapore, aroma, odore leggermente salato, leggermente, acidulo. Disponibile anche nella confezione da kg. 1 tagliata a cubetti.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
FGFEZ200 - FGFCZ001	0,2 / 1

MOZZARELLA A JULIENNE "VERDE PASCOLO"



Formaggio di produzione industriale ideale per pizze, lasagne, piatti caldi. Formato sacchetti confezionati in atmosfera protettiva, da 2,5 kg, Crosta assente, pasta morbida e filante, colore bianco, sapore, aroma, odore dolce, gradevole, lattico.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
MZVPJ25K	2,5

MOZZARELLA A FILONI "VERDE PASCOLO"



Formaggio da taglio, a pasta filata. Forma cilindrica da 1 kg. Colore bianco. Sapore dolce, aroma fresco, odore piacevole.

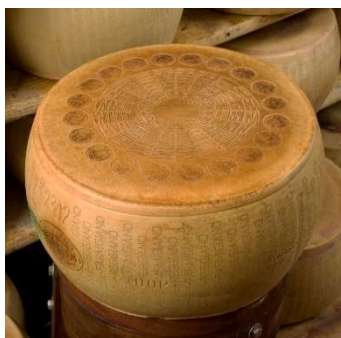
Codice prodotto	Peso Medio in kg
MZVPF001	1



LATTE UHT ITALIANO INTERO/PARZIALMENTE SCREMATO

Latte 100% italiano uperizzato omogeneizzato UHT dell'Appennino Umbro-Marchigiano a lunga conservazione. Sapore caratteristico del latte e colore bianco porcellaneo. Disponibile in brik da 1lt sia intero che parzialmente scremato.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
LDLEP001IN / LDLEP001PS	CT X 12 LITRI



PARMIGIANO REGGIANO "VACCHE BRUNE" 24MESI

Con un patrimonio di circa 750.000 capi, è la seconda razza da latte in Italia in termini di diffusione. Più ricco dal punto di vista nutrizionale, dal sapore dolce e cremoso. Essendo il suo latte più denso, per produrre una forma servono 50 litri in più di latte rispetto alla frisona e maggiore è la capacità richiesta al casaro durante la fase di spinatura e di rottura della cagliata. Tutti i prodotti derivanti da questo tipo di latte pregiato vengono tutelati dal Consorzio Valorizzazione Prodotti Razza Bruna di cui fa parte il fornitore. Dalla pasta finemente granulosa e dal colore giallo paglierino all'assaggio il suo sapore è equilibrato, dolce ma allo stesso tempo saporito e rievoca le note del latte fresco.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
PRPSE001VA/BR - PRPSE004VA/BRE - PRPSE008VA/BR	40 - 9,0 -4,5



PARMIGIANO REGGIANO "VACCHE BRUNE" 36MESI IN 1/8

Con un patrimonio di circa 750.000 capi, è la seconda razza da latte in Italia in termini di diffusione. Più ricco dal punto di vista nutrizionale, dal sapore dolce e cremoso. Essendo il suo latte più denso, per produrre una forma servono 50 litri in più di latte rispetto alla frisona e maggiore è la capacità richiesta al casaro durante la fase di spinatura e di rottura della cagliata. Tutti i prodotti derivanti da questo tipo di latte pregiato vengono tutelati dal Consorzio Valorizzazione Prodotti Razza Bruna di cui fa parte il fornitore. Dalla pasta finemente granulosa e dal colore giallo paglierino all'assaggio il suo sapore è equilibrato, dolce ma allo stesso tempo saporito e rievoca le note del latte fresco.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
PRPSE008VA/BR36	5



GRANA PADANO D.O.P. "MATRICOLA PC 552"

Grana Padano D.o.p. piacentino matricola PC 552 stagionatura 13/14 mesi.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
GP552001 -GP552002 - GP552004 - GP552008 - GP5521KG	1 / 5 / 10 / 20 / 40



FORMAGGIO DURO "GRAN PAOLINI"

Formaggio semigrasso a pasta dura, cotta e a lenta maturazione, prodotto con latte vaccino termizzato, proveniente da due mungiture giornaliere. Prodotto adatto ad una dieta vegetariana, grazie all'utilizzo di caglio da coltura vegetale. Forma cilindrica, facce piane, scalzo convesso. Crosta dura e liscia di colore paglierino. Pasta dura, granulosa di colore bianco o paglierino. Aroma caratteristico del formaggio stagionato, intenso ma gradevole. Origine del latte UE.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
GPGRC001 - GPGRC008	35 - 4,4



MARGARINA "HALTA" 80% PANETTO

Per tutti gli usi di cucina e per la preparazione di dolci: in casa e nella ristorazione professionale. Estrema qualità degli ingredienti, non contiene O.G.M., non contiene acidi grassi trans. Alta qualità dei grassi, Shelf-life 12 mesi! Unici nel mercato!

Codice prodotto	Peso Medio in kg
GRMAV001 - GRMAV250	1 - 0,25



HALTA GOURMET PREPARATO VEGETALE U.H.T.

Preparato uht per cucina e per dolci. Ideale per pasta, salse, pizza e piatti al forno. Altamente performante, mantiene la cremosità una volta mescolato con alimenti acidi

Codice prodotto	Peso Medio in kg
LDLHG001	1



"L'AZDORA" PIADINA IN CONFEZIONI DA GR. 600

L'Azdora è la nostra piada tradizionale che viene prodotta artigianalmente utilizzando solo strutto di puro suino e farina di grano tenero. La ricetta tipica conferisce alla nostra piadina sottile un sapore genuino e gustoso, che la rende perfetta in abbinamento ad affettati e formaggi ed anche verdure. E' ideale anche da provare con creme spalmabili dolci per la preparazione di spuntini golosi. Disponibile anche nel formato "piccolo" sempre da gr. 600 (5pz).

Codice prodotto	Peso Medio in kg
PAPIN600	0,6



PIADINA "L'AZDORA" LIGHT IN CONFEZIONI DA GR. 600

Azdora all'olio è la nostra versione light della piadina tradizionale: realizzata con la migliore farina di grano tenero, acqua ed olio extravergine d'oliva, si presenta soffice e sottile sposandosi ottimamente con salumi e formaggi tipici della tradizione romagnola.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
PAPIL600	0,6



BASE PINSA ROMANA "CLASSICA" 34x20

Questo prodotto è considerato un'eccellenza dagli esperti di arte bianca, il continuo aggiornamento e l'ottimizzazione abbinati all'esperienza hanno permesso di produrre un mix di farine esclusivo, l'unico utilizzabile per realizzare la Pinsa Romana. L'estrema digeribilità, la fragranza e il gusto sono le caratteristiche principali della nostra Pinsa, queste qualità hanno conquistato più del 90% delle persone che hanno avuto la possibilità di gustarla! Dalla tradizione dell'antica Roma, nasce la Pinsa (dal latino "pinsere": allungare, da qui la forma ovale), una focaccia di grano antico altamente digeribile e quasi privo di grassi e carboidrati miscelato con farine di alto pregio, frumento, riso e soia scelti accuratamente, pasta madre essiccata, idratazione all'85%. Il risultato è un impasto a lievitazione naturale di 72 ore, che non ha uguali in croccantezza della crosta e morbidezza della mollica, dal gran sapore di pane antico e con un'altissima digeribilità e bontà.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
PAPIR001CLASS	0,28 - CT X 10 PEZZI



CAPPERI AL SALE "NOVA" 10MM

Capperi al sale calibro 10mm.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
SOCASNO1	1



CARCIOFI "NOVA"

Carciofi in busta termosaldada poliaccoppiata. Disponibili nelle seguenti tipologie: - CARCIOFI A FETTE IN OLIO DI GIRASOLI - CARCIOFI A SPICCHI "NO OLIO" - CARCIOFI A SPICCHI TRICOLATI

Codice prodotto	Peso Medio in kg
SOCFNO17 - SOCSNO17NOLIO - SOCSNO17TRIFO	1,7



FRIARELLI IN OLIO "NOVA"

Cime di rapa conservate in olio di semi di girasole.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
FOFRN960	0,96



FUNGI CHAMPIGNON "NOVA"

Conserva di funghi prataioli coltivati trifolati in olio di girasole. Busta termosaldada poliaccoppiata. Disponibili nelle seguenti tipologie: "NO OLIO" - TRIFOLATI CHIARI - TRIFOLATI PIZZA

Codice prodotto	Peso Medio in kg
SOFCNO17NOLIO - SOFCNO17TRCHI - SOFCNO17TRIFO	1,7



FUNGI PORCINI TRIFOLATI "PIATTI E PIZZA" NOVA

Conserva di funghi porcini trifolati in olio di girasole. Busta termosaldada poliaccoppiata.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
SOFPT800BP	0,8

FUNGHI CON PORCINI "NOVA"



Conserva di funghi Stropharia rugosoannulata e porcini trifolati in olio di semi di girasoli.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
SOF PNO800	0,8

FUNGHI PORCINI CON CREMA "NOVA"



Conserva di funghi e porcini con crema

Codice prodotto	Peso Medio in kg
SOF PCNO800	0,8

MISTO FUNGHI TRIFOLATI PRONTO "NOVA"



Miscela di cinque tipologie di funghi aromatizzati con aglio e prezzemolo e conservati in olio di semi di girasole. Busta termosaldada poliaccoppiata.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
SOMFT800HQ	0,8

OLIVE TAGGIASCHE DENOCCIOLATE "NOVA"



Conserva di olive Taggiasche denocciolate in olio di girasole.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
OLTAD950	0,95

POMODORI SECCHI "NOVA"



Conserva di pomodori secchi trifolati in olio di semi di girasole.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
SOPOS16K	1,6



SPADINE DI VERDURA "NOVA"

Conserva di spiedini di verdure in liquido di governo.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
SOSPV18K	1,8



CREME VARIE "NOVA"

1) Conserva vegetale di asparagi verdi in crema; 2) Conserva vegetale di crema di carciofi; 3) Crema a base di radicchio;

Codice prodotto	Peso Medio in kg
PGCAV800 - PGCCA800 - PGCRA800	0,8



CREME & SALSE VARIE "NOVA"

1) Crema ai formaggi; 2) Crema di zucca; 3) Conserva vegetale di funghi porcini; 4) Crema di funghi con tartufo;

Codice prodotto	Peso Medio in kg
PGC4F420 - PGCP0800 - PGCZU420 - PGTPB540	0,42 - 0,54 - 0,8



POMODORI PELATI SALSATI "DEMETRA" DA KG. 2,5

Pomodori pelati interi preparati con frutti maturi di prima scelta. Governati nel loro succo salsato sono ideali per tutti gli utilizzi di cucina e pizzeria.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
CAPED25K	2,5



POLPA DI POM. "POLPAPIZZA" SEL. SUPERFINE DEMETRA BOX 5X2

Polpa di pomodoro fine ideale per la preparazione di pizze o sughi dal gusto intenso di pomodoro. Disponibile anche nel formato in latta da kg. 4,05.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
CAPPS2X5	10



CARCIOFI "RUSTICI" IN O.G. DEMETRA

Carciofi lavorati dal fresco, defogliati a mano, cotti e conservati in olio di girasole leggermente aromatizzato. Ideali come antipasto e contorno, possono essere anche tagliati a fettine e trifolati con prezzemolo o impanati.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
SOCRDK24	2,4



CARCIOFI "RUSTICHELLI" DEMETRA

Carciofini lavorati freschi di piccola pezzatura, cotti e conservati in olio di girasole. Di pronto utilizzo sono indicati come antipasto o per la guarnizione di primi e secondi piatti.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
SOCRU770	0,77



FRIARIELLI "DEMETRA" IN O.G.

Friarielli lavorati dal fresco e preparati con olio, aglio e peperoncino secondo tradizionale ricetta napoletana. Sono indicati per condire primi piatti, farcire pizze e focacce o da gustare come contorno in abbinamento a carne o pesce.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
SOFRD530	0,53



CAPPERI DI ROCCIA AL SALE "DEMETRA" 8MM

Capperi di roccia (8/9 mm) al sale. Dal gusto e dal profumo intenso ma delicato.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
SOCARDE1	1



FUNGHI PORCINI TRIFOALTI A FETTE "DEMETRA"

Selezione di funghi porcini freschi di prima scelta selezionati a fette e trifolati seguendo i metodi della cucina tradizionale. Sono caratterizzati da un intenso profumo e da un aroma penetrante, ideali per esaltare il gusto di primi piatti di pasta fresca o per accompagnare contorni di patate o carciofi.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
SOFPF700	0,7



DOPPIO CONCENTRATO "MARCA BIANCA" PEZZIOL

Prodotto derivato dalla concentrazione del succo di pomodoro fino al 28-30 % di residuo, con la sola aggiunta di sale da cucina. Il doppio concentrato di pomodoro, in considerazione della sua concentrazione, è un prodotto che si presta alla preparazione di sughi e/o condimenti che necessitano di una colorazione accentuata e di un gusto deciso. Viene utilizzato anche per la preparazione di minestre di verdura per esaltarne il sapore ed il colore e per la preparazione di salse di cottura nelle carni rosse contribuendo ad ammorbidire ed insaporire le carni stesse. Sin dagli inizi della sua attività la Pezziol ha dedicato particolare attenzione alla selezione delle sementi ed ai processi di lavorazione al fine di ottenere un prodotto di qualità superiore. Ed è per questo che il doppio Concentrato di Pomodoro Pezziol è da sempre riconosciuto un ottimo prodotto che si colloca nella fascia "alta" del mercato. Senza aggiunta di correttivi di acidità o conservanti. No OGM.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
CADCP850	0,85



PASSATA DI POMODORO "PEZZIOL"

Succo di pomodoro parzialmente concentrato ad un residuo di circa 8 % Brix. Non presenta semi o bucce. Pomodori delle varietà selezionate (Isola, Brigade F1, PSX 1296, Amur F1, ecc.) di elevata consistenza e di bella colorazione rossa, integri, freschi, maturi e sani.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
CAPAP3KG	2,5



POLPA DI POMODORO FINE "PEZZIOL"

Polpa di pomodoro, in pezzi di forma piuttosto regolare, ottenuta da pomodori selezionati. Pomodori, delle varietà selezionate (Isola, Brigade F1, PSX 1296, Amur F1, ecc.) di elevata consistenza e di bella colorazione rossa, integri, freschi, maturi e sani.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
CAPOA10K - CAPOA5KG	2,5 / 10



CARCIOFI SPACCATI STIVATI IN O.G. " 'O SOLE E' NAPULE "

Carciofi spaccati e stivati in olio di girasole. Peso sgocciolato kg. 1,8.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
SOCSTO29	2,9



FOGLIE E FONDI DI CARCIOFO IN O.G. " 'O SOLE E' NAPULE "

Foglie di carciofi in olio di girasole. Peso sgocciolato kg. 1,8.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
SOFFO29K	2,9

FAGIOLI BORLOTTI/CANNELLINI " 'O SOLE E' NAPULE " LESSATI



Fagioli borlotti e cannellini lessati prodotti in Italia.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
SOFBO25K - SOFBO400 - SOFCO25K - SOFCO400	0,4 / 2,5



CASCINA
PIZZAVACCA

GIARDINIERA "PIZZAVACCA"

Ratatouille di verdure, odore e sapore tipico delle verdure in agrodolce, colore lucente e texture croccante e compatta. Peperoni, carote, sedano, cipolle, cavolfiori, fagiolini.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
SOGIM300 - SOGIM500 - SOGIM1KG - SOGIM2KG - SOGIM4KG	0,3 - 0,5 - 1,0 - 2,0 - 4,0



GUSTRÒ
Le Delizie del Mangiare bene

PESTO ALLA GENOVESE " GUSTRO' "

Pesto alla genovese. Salsa cremosa dal colore verde brillante tipica del prodotto. Colore tipico verde del basilico. Sapore tipico del prodotto e delicato.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
PGPEG001	1



PESTO ALLA GENOVESE "MAGRINI"

Magrini Le Delizie sono produttori di pesto alla genovese a Massa che offrono prodotti caratterizzati dalla totale assenza di additivi, conferendo alle proposte culinarie un sapore autentico e il carattere tradizionale dei piatti preparati in casa. Ogni confezione è accompagnata da una dettagliata "carta d'identità", una scheda tecnica che descrive accuratamente le caratteristiche, le garanzie e la tipologia di inscatolamento, con particolare attenzione ai dettagli dei trattamenti eventuali.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
PGPGM15K - PGPGM21K	1,5 - 2,1



ARSAL
Peanuts & Snacks

ARACHIDI TOSTATE E SALATE

Arachidi tostate e salate. Tipica forma ovoidale, di dimensione uniforme e regolare. Colore dorato e uniforme, sono presenti macchie scure. Odore tipico dell'arachide frita, salatura non troppo intensa ne insufficiente. Consistenza croccante, tipica del prodotto fresco.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
PGARTA01	1



OLIVE TAGGIASCHE DENOCCIOLATE IN SALAMOIA "DEGA"

Olive nere selezionate di qualità Taggiasca, provenienti dai migliori uliveti della riviera ligure, raccolte al giusto grado di maturazione, lasciate opportunamente fermentare in salamoia, denocciolate, confezionate in vaso di vetro in presenza di salamoia leggera e sottoposte a trattamento termico di stabilizzazione.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
OLTDD001	0,984



SALSA AI PISTACCHI "DEGA"

Salsa cremosa preparata con pistacchi selezionati finemente tritati e amalgamati con olio di girasole, insaporita con un po' di sale e pepe.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
PGSPI520	0,52



MAIONESE "DEGA" IN VASO

Maionese per uso professionale, dal gusto italiano, conservata in vaso di vetro con tappo a vite. Senza glutine. Disponibile anche nel formato "Squeezer" da kg. 1.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
PGMAD001	1



MAIONESE "HEINZ" SECCHIELLO

Maionese per uso professionale, dal gusto dolce e leggermente senapato, con elevata cremosità, conservata in secchiello di polipropilene con copertura. Disponibile anche nel formato "Squeezer King Kong" da kg. 0,855.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
PGMAH5KG	5



MAIONESE "HEINZ" MONODOSE DA GR. 9,5 X 200

Maionese dolce e senapata, prodotta in UE, conservata in bustine monodose confezionate in cartone da 200 pezzi.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
PGMMH010	1,9



TOMATO KETCHUP HEINZ "KING KONG"

Salsa agrodolce a base di pomodoro e spezie, conservata in bottiglietta di plastica con tappo dosatore richiudibile. Disponibile anche nel formato "Top Down" da gr. 250.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
PGTKSKK1	1



TOMATO KETCHUP "HEINZ" MONODOSE GR. 11 X 200

Salsa agrodolce a base di pomodoro e spezie, conservata in bustina monodose e confezionata in cartoni da 200 pezzi.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
PGTKM200	2,2



MAIONESE GARNITURE "TOP FOOD" 50% IN O.G.

Leggermente gialla. Consistenza morbida e cremosa. Gusto equilibrato. 50% olio di girasole.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
PGMGT5KG	5



MAIONESE BLANGE' "TOP FOOD" 40% IN O.G.

Bianca, cremosa, leggera e delicata. Gusto rotondo. Buona spalmabilità. 40% olio di girasole.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
PGMTG5KG	5



CONDIMENTI MONODOSI "TOP FOOD"

Aceto Balsamico di Modena IGP 5ml, Aceto di Vino Bianco 5ml, Olio Extravergine d'Olive 10ml, Salsa di Soia Glute Free 15gr e Salsa Caesar "Pinzimonio" 25gr.

Codice prodotto	N° monodosi
ACBMO5ML - ACVINMA5 - GREVM010 - PGSATF15 - PGSCE025	100 / 200



SALSE MONODOSI "TOP FOOD"

Ketchup 12gr, Maionese 50% olio di girasole 12gr, Salsa Barbecue 12gr e Senape 12gr.

Codice prodotto	N° monodosi
PGKMA012 - PGMMMA012 - PGSABM12 - PGSMOM12	100



MIELE MONODOSE "TOP FOOD"

Miele Millefiori in bustine da gr. 6. Espositore da 100 bustine monodosi.

Codice prodotto	N° monodosi
PDZUTF006	100



SALSA "TOP FOOD" DIP MEX

Leggermente piccante. Prodotta con pomodoro Italiano, cipolle, peperoni e chile Jalapeno verde. Indicata per: a freddo per frittture, canapes, per farcire nachos, burritos, fajitas, burgers, sandwich, poke sushi. A caldo per terminare in padella uno stufato di manzo, fagioli, erdure, pesce cucinato al cartoccio, soutees di mitili, carni bianche e rosse cucinate in griglia, bruschette, noodles, vetetali grainnati, pasticcio di pasta.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
PGMET001	1062



SALSA "TOP FOOD" GUACAMOLE

Delicata e cremosa. Con avocado a pezzi. Trattata termicamente per evitare ossidazioni. Facilmente lavorabile. Indicata per: appetizers, tacos, nachos, burritos, canapes, burgers, insalate, piatti di pesce crudo o cotto, sushi, poke frittture, carni bianche, rosse, tartare di manzo, piatti messicani, tex mex.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
PGGUT001	1062



FUNGHI PRATAIOLI TRIFOLATI IN O.G. FRESCHI

Funghi prataioli freschi trifolati in olio di girasole di buona qualità. Ideale per pizze, contorni e primi piatti. Prodotto con tipico sapore di prataiolo. Origine: Comunità Europea.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
SOFPTF5K	5



OLIVE NERE DENOCCIOLATE "RIVIERA" IN EVO FICACCI

Olive nere Leccino denocciolate in olio extra vergine di oliva.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
OLNDR3KG	3



OLIVE VERDI DOLCI GIGANTI

Sono le più conosciute nel mondo. Si tratta di olive greche lavorate secondo il metodo Castel Vetrano.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
OLVDG35K	3,5



PEPERONCINO A PEZZI "TUTTOCALABRIA"

Peperoncini, olio di oliva, olio di semi di girasole, aceto di vino, sale, basilico. Puro peperoncino calabro tritato e sott'olio. Per tutti gli usi di cucina. Disponibile anche nel formato da kg. 1. Inoltre, a disposizione, c'è tutta la gamma della linea "Tutto Calabria".

Codice prodotto	Peso Medio in kg
SOPPE290	0,28



SALSA TARTUFATA "G.T."

Tra i prodotti della gamma Giuliano Tartufi vi proponiamo la Salsa Tartufata, specialità al Tartufo, ricca di gusto, realizzata con funghi coltivati, olio extravergine d'oliva, olive nere e tartufo estivo (1%). Ottima da gustare in antipasti misti e crostini oppure anche per la preparazione di ripieni e secondi piatti come ad esempio frittate. Non contiene allergeni né glutine. Disponibile anche nei formati da 80g. e 180gr.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
PGSTA500	0,5



TONNO "DONZELA" IN OLIO D'OLIVA

La "flotta di Donzela" è presente nei mari più pescosi del mondo, segue le stagioni e le correnti giuste per mettere a frutto tecniche di pesca moderne e razionali, ottimizzando il lavoro dei pescherecci e dimostrando che prodotto di qualità non è necessariamente un sinonimo di prodotto costoso. La bontà del pescato, versatile da presentare in tavola e ricchissimo di proprietà nutrizionali, fa di Donzela un marchio sicuro che si offre a consumatori sempre attenti a coniugare un'alimentazione sana e completa con una gestione equilibrata del budget familiare.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
PSTON320 - PSTOG480	0,160 X 2 PZ - 0,080 X 6 PZ



TONNO "ARIES" IN OLIO DI GIRASOLI

La materia prima viene pescata durante tutto l'anno negli oceani Atlantico, Indiano e Pacifico. Per il tonno Aries utilizziamo la qualità Skipjack che unisce ad un buon livello qualitativo il vantaggio di un costo prime price. Tutte le nostre marche contengono solo pesci pescati con il rigoroso controllo Dolphin Safe che prevede un ispettore a bordo di ogni peschereccio oceanico che deve certificare l'assenza di delfini tra il pescato giornaliero. Un'importante garanzia per il rispetto di questi eccezionali mammiferi. Il pesce catturato nelle grandi reti oceaniche viene elaborato con tecniche e macchinari aggiornatissimi ed in ambienti asettici utilizzando però le procedure della tradizione, e cioè pulendo totalmente il pesce, bollendolo in acqua e sale, spellandolo e spinandolo perfettamente ed infine inscatolando con purissimo olio di oliva o di semi vari. Le scatole, una volta chiuse ermeticamente, vengono inserite in autoclavi a controllo automatico per una perfetta sterilizzazione.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
PSTOA17KOG - PSTOA1KOGG	1,7 - 1,0



TONNO "ARIES" IN OLIO D'OLIVA

La materia prima viene pescata durante tutto l'anno negli oceani Atlantico, Indiano e Pacifico. Per il tonno Aries utilizziamo la qualità Skipjack che unisce ad un buon livello qualitativo il vantaggio di un costo prime price. Tutte le nostre marche contengono solo pesci pescati con il rigoroso controllo Dolphin Safe che prevede un ispettore a bordo di ogni peschereccio oceanico che deve certificare l'assenza di delfini tra il pescato giornaliero. Un'importante garanzia per il rispetto di questi eccezionali mammiferi. Il pesce catturato nelle grandi reti oceaniche viene elaborato con tecniche e macchinari aggiornatissimi ed in ambienti asettici utilizzando però le procedure della tradizione, e cioè pulendo totalmente il pesce, bollendolo in acqua e sale, spellandolo e spinandolo perfettamente ed infine inscatolando con purissimo olio di oliva o di semi vari. Le scatole, una volta chiuse ermeticamente, vengono inserite in autoclavi a controllo automatico per una perfetta sterilizzazione.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
PSTOA17K00 - PSTOA1KG00	1,7 - 1,0



TONNO A FILETTI "FAYAS" AZZORRE

Filetti di tonno origine Portogallo(Azzorre), carne di colore tipico, odore caratteristico senza odori estranei, sapore caratteristico senza sapori estranei, consistenza compatta e soda. Il tonno in conserva ha un ruolo fondamentale nell'alimentazione sana ed equilibrata. Genuino e saporito, è uno di quegli ingredienti che sono sempre presenti nelle nostre dispense per la sua versatilità e facilità di utilizzo.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
PSTOFF18	1,8



FILETTI DI ACCIUGHE

Le acciughe (o alici) fanno parte della famiglia del pesce azzurro, specie dalle carni magre, delicate, con un buon valore nutritivo e dal gusto unico. Origine Marocco, zona di pesca FAO 34 - Oceano Atlantico. Carne di colore tipico, odore caratteristico, senza odori estranei, sapore caratteristico, senza sapori estranei, consistenza compatta e soda.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
PSFIA160	0,16



FILETTI DI ACCIUGHE

Le acciughe (o alici) fanno parte della famiglia del pesce azzurro, specie dalle carni magre, delicate, con un buon valore nutritivo e dal gusto unico. Origine Marocco, zona di pesca FAO 34 - Oceano Atlantico. Carne di colore tipico, odore caratteristico, senza odori estranei, sapore caratteristico, senza sapori estranei, consistenza compatta e soda.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
PSFIA720	0,72

*** DISTRIBUTORI UFFICIALI "ANGELO PARODI" ***



TONNO A FILETTI IN O.O. "ANGELO PARODI" TAMBURELLO

I nostri Filetti di Tonno in Olio d'Oлива, nella confezione generosa da 1800 g, portano il marchio di Angelo Parodi, una garanzia di qualità insuperabile. Scegliamo tonni pescati nell'incantevole Arcipelago delle Azzorre e li lavoriamo sul luogo di pesca, garantendo freschezza e genuinità. Solo i filetti di tonno di prima qualità vengono accuratamente selezionati e confezionati manualmente, uno ad uno. Pregiato olio d'oliva è quindi aggiunto, permettendo loro di stagionare a lungo per acquisire il massimo sapore. L'aroma ricco dell'olio d'oliva si fonde con il gusto inconfondibile del tonno, regalando un'esperienza culinaria senza paragoni. Scopri il lusso gastronomico con i Filetti di Tonno Olio d'Oлива 1800 g Angelo Parodi.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
PSTFA18K	1,8



TRANCETTI DI TONNO IN OLIO DI SEMI "ANGELO PARODI"

Trancetti di tonno a Pinne Gialle in olio di semi.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
PSTOTA23	1



TONNO "ANGELO PARODI" FILETTI/TRANCI IN OLIO D'OLIVA

Per assicurare un prodotto dal sapore eccezionale, è essenziale fare la scelta giusta tra le migliori varietà di tonno pregiato. Angelo Parodi, esperto nella selezione di tonni di alta qualità, attinge alle risorse marine in luoghi e periodi di pesca ideali. Questo assicura che i tonni siano nella loro massima forma, caratterizzati da carni più saporite e muscoli compatti, ma ancora delicati. L'eccellenza del gusto dei nostri prodotti è frutto di un rigoroso controllo sulla qualità, una meticolosa selezione dei tonni più pregiati, abili tecniche di taglio e pulizia, e una stagionatura rispettosa dei tempi. Scegliere il nostro tonno pregiato significa assaporare il massimo della qualità e del sapore. Cartoni da 12 pezzi tranne gr. 125 che è da 30 pezzi.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
PSTTA090 - PSTTA230X12 - PSTFA125X30 - PSTFA150 - PSTFA195 - PSTTA180	0,100 - 0,180 - 0,230 - 0,125 - 0,150 - 0,195



VENTRESCA DI TONNO "ANGELO PARODI" IN OLIO D'OLIVA

Esplora il massimo della prelibatezza con la Ventresca di Tonno in Olio d'Oлива, confezionata in pratiche scatole da 3x115 g ciascuna. La ventresca rappresenta la parte più pregiata del tonno, ottenuta dal ventre dove la carne è incredibilmente morbida e gustosa. Confezionata con cura in olio d'oliva, questa specialità di Angelo Parodi è un'eccellenza culinaria che regala puro gusto e una consistenza delicata. Scopri l'arte della buona tavola con la Ventresca di Tonno, perfetta da gustare da sola o per esaltare i tuoi piatti preferiti.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
PSVTA115	gr. 112 x 24 pezzi



SGOMBRO A FILETTI "ANGELO PARODI" IN OLIO D'OLIVA

I nostri filetti di sgombero incarnano l'eccellenza tra le varietà marine. Sono compatti, teneri e offrono un sapore ricco e gustoso, arricchito dal prezioso apporto di Omega 3. La nostra dedizione alla qualità inizia con la scelta accurata dei migliori sgombrini offerti dal mare. Sono lavorati freschi direttamente sul luogo di pesca, garantendo la massima freschezza e preservando le proprietà nutrizionali. Porta in tavola il meglio del mare con i nostri Filetti di Sgombro, un'esperienza culinaria di alta qualità che soddisferà i tuoi desideri gastronomici.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
PSSGF125 - PSSGF150	gr. 125 x 10 pezzi - gr. 150 x 12 pezzi



SARDINE A FILETTI "ANGELO PARODI" IN OLIO D'OLIVA

Le nostre Sardine Angelo Parodi, ricche di Omega 3 e acidi grassi polinsaturi essenziali, portano in tavola un concentrato di bontà marina. Lavorate direttamente sul luogo di pesca, le sardine conservano la freschezza che contraddistingue il nostro impegno per la qualità. Disponibili in olio d'oliva o con un tocco di piccantezza, le Sardine Angelo Parodi sono un'esperienza di gusto che celebra la purezza del mare. Scegli il piacere autentico con le nostre Sardine e immergiti in un viaggio culinario che soddisferà i tuoi sensi.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
PSSAA105SP/SS - PSSAA120	gr. 105 x 30 pezzi - gr. 120 x 10 pezzi



BOTTARGA DI MUGGINE "ANGELO PARODI" GRATTUGIATA

La Bottarga di Muggine, ottenuta con il sapiente processo di essiccazione e salatura delle uova di muggine, segue fedelmente i più antichi metodi tradizionali. Con il suo sapore intenso e deciso, diventa l'accompagnamento ideale per i primi piatti, ma si presta anche magnificamente per gli antipasti. La bottarga, sapientemente salata, essiccata e grattugiata, è un prodotto che incarna l'autentica lavorazione italiana, portando in tavola il gusto ricco e inconfondibile del Mediterraneo. Delizia i tuoi sensi con la Bottarga di Muggine Grattugiata, una prelibatezza che celebra la tradizione culinaria italiana.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
PSBMG020	gr. 0,02 x 12 pezzi



FILETTI DI ALICI "ANGELO PARODI" IN OLIO D'OLIVA

Le Acciughe del Mar Cantabrico Angelo Parodi sono un'autentica prelibatezza proveniente da una delle zone marine più rinomate al mondo. Pescate con maestria nel Mar Cantabrico durante i mesi di aprile e maggio, il periodo ideale per ottenere il pesce di migliore qualità (in viaggio e prima della deposizione delle uova), queste acciughe vengono lavorate artigianalmente dal fresco. Questo processo garantisce che si possa apprezzare il caratteristico gusto delle acciughe, offrendo un'esperienza culinaria senza confronti. Scegli le Acciughe del Mar Cantabrico Angelo Parodi per assaporare l'eccellenza e la qualità unica di questo tesoro marino.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
PSFAA050 - PSFAA100 - PSFAA550	gr. 50 x 25 pezzi - gr. 100 x 12 pezzi - gr. 550 x 2 pezzi



TONNO YELLOWFINE "ANGELO PARODI" IN O.S. BUSTA

Per assicurare un prodotto dal sapore eccezionale, è essenziale fare la scelta giusta tra le migliori varietà di tonno pregiato. Angelo Parodi, esperto nella selezione di tonni di alta qualità, attinge alle risorse marine in luoghi e periodi di pesca ideali. Questo assicura che i tonni siano nella loro massima forma, caratterizzati da carni più saporite e muscoli compatti, ma ancora delicati. L'eccellenza del gusto dei nostri prodotti è frutto di un rigoroso controllo sulla qualità, una meticolosa selezione dei tonni più pregiati, abili tecniche di taglio e pulizia, e una stagionatura rispettosa dei tempi. Scegliere il nostro tonno pregiato significa assaporare il massimo della qualità e del sapore.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
PSTOTA23	1



SGOMBRO A FILETTI "ANGELO PARODI" IN O.O. TAMBURELLO

I nostri Filetti di Sgombro in Olio d'Olive, confezionati in generose scatole da 1800 g, rappresentano l'eccellenza scelta da Angelo Parodi. Optiamo solo per sgombrini portoghesi di altissima qualità, pescati nell'Atlantico, dove il pesce è più grande e carnoso rispetto a quello del Mediterraneo. La nostra dedizione alla freschezza inizia direttamente sul luogo di pesca, dove i sgombrini vengono lavorati appena catturati. Il risultato sono filetti compatti, teneri e irresistibilmente gustosi. Scegli il massimo della qualità con i Filetti di Sgombro in Olio d'Olive 1800 g Angelo Parodi, un'autentica esperienza culinaria che esalta il gusto e la prelibatezza del pesce azzurro.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
PSSGF245	1,8



ESPOSITORE ASSORTIMENTO "ANGELO PARODI"

Kit per negozi specializzati composto da: mini espositore da banco 32x22x15, 1 vetrofania di 13cm di diametro, 10pz di Sardine da gr 120, 10pz di Sgombro da gr. 125, 12pz di Filetti di Tonno da gr. 195 e 12pz di New Trancio Tonno da gr. 180.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
PSEXPAP1	44 pezzi



BACCALA' NORVEGESE "GADUS MORHUA" ALI BIANCHE

L'origine è nordica, ma la passione tutta italiana. Il baccalà è uno degli alimenti più amati dello Stivale, non solo per il gusto tipico, ma anche per le sue straordinarie proprietà nutritive: ricco di proteine e povero di grassi, è un pesce magro adatto a tutti. Fonte di vitamine del gruppo B (importanti per il buon funzionamento dell'organismo), di magnesio (minerale coinvolto in numerose reazioni cellulari), di potassio (che controllando frequenza cardiaca e pressione protegge la salute cardiovascolare), di fosforo (importante per la salute di ossa, denti, reni, muscoli, cuore, metabolismo e per la trasmissione dell'impulso nervoso) e di selenio (che aiuta a difendere l'organismo dallo stress ossidativo), il baccalà è un valido alleato che soddisfa palato e benessere.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
IN BASE AL FORMATO	IN BASE AL FORMATO



FILETTONI DI BACCALA' SALATO 1000+

L'origine è nordica, ma la passione tutta italiana. Il baccalà è uno degli alimenti più amati dello Stivale, non solo per il gusto tipico, ma anche per le sue straordinarie proprietà nutritive: ricco di proteine e povero di grassi, è un pesce magro adatto a tutti. Fonte di vitamine del gruppo B (importanti per il buon funzionamento dell'organismo), di magnesio (minerale coinvolto in numerose reazioni cellulari), di potassio (che controllando frequenza cardiaca e pressione protegge la salute cardiovascolare), di fosforo (importante per la salute di ossa, denti, reni, muscoli, cuore, metabolismo e per la trasmissione dell'impulso nervoso) e di selenio (che aiuta a difendere l'organismo dallo stress ossidativo), il baccalà è un valido alleato che soddisfa palato e benessere.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
PSFIB1KG	1 +



SALMONE NORVEGESE AFFUMICATO PREAFFETTATO

Selezionato dai migliori fornitori, il salmone affumicato norvegese proposto è un pesce ricco di omega 3, proveniente dalle acque fredde e cristalline dell'Atlantico. Secondo l'antica tradizione il Salmone norvegese viene lavorato con una fase di affumicatura al naturale con legni di faggio. Dal gusto irresistibile, consistenza compatta, privo di additivi. Colore arancione/rosso naturale. Disponibile tutta la linea "Gelo House" tra cui salmone di qualità sia Scozzese che Canadese.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
PSSNA001	0,9/1,4



SALMONE NORVEGESE AFFUMICATO A FETTE

Selezionato dai migliori fornitori il salmone affumicato norvegese proposto è un pesce ricco di omega 3, proveniente dalle acque fredde e cristalline dell'Atlantico. Secondo l'antica tradizione il Salmone norvegese viene lavorato con una fase di affumicatura al naturale con legni di faggio. Dal gusto irresistibile, consistenza compatta, privo di additivi. Colore Arancione/rosso naturale. Disponibile anche nel formato da gr. 50.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
PSSNA050 - PSSNA100 - PSSNA200	0,05 - 0,1 - 0,2



SALMONE SCOZZESE AFFUMICATO FETTA LUNGA "GLENN"

Fette di salmone affumicato, tagliate a fetta lunga, disposte su un vassoio di cartone e confezionate in busta sottovuoto con astuccio oppure con scatola regalo. Colore rosa/arancio tipico del salmone. Tipico sapore del salmone con aroma di fumo, leggermente salato. Odore tipico del pesce affumicato. Consistenza soda ma flessibile, non eccessivamente umida.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
PSSSA100 - PSSSA500	0,1 - 0,5



SALMONE CANADESE AFFUMICATO SELVAGGIO A FETTE

Fette di salmone rosso affumicato colore rosa/arancio tipico del salmone, sapore tipico del salmone con aroma di fumo, leggermente salato, odore tipico del pesce affumicato, consistenza soda ma flessibile, non eccessivamente umida.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
PSSCS100	0,1



RITAGLI DI SALMONE SCOZZESE AFFUMICATO "GLENN"

Ritagli di salmone affumicato allevato in Scozia, sale del Mediterraneo e fumo naturale (Truciolato di Faggio). Colore arancione/rosso con il 95% ca. di carne rossa e massimo il 5% di carne scura.

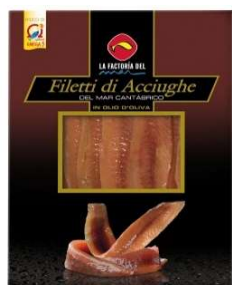
Codice prodotto	Peso Medio in kg
PSRSS200	0,2



FILETTI DI ACCIUGHE "CANTABRICO" IN OLIO DI GIRASOLE

Filetti di acciughe del Mar Cantabrico in olio di semi, vaschetta rotonda in plastica.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
PSFAC350	0,35



FILETTI DI ACCIUGHE "CANTABRICO" IN OLIO D'OLIVA

Filetti di acciughe del Cantabrico in olio di Oliva

Codice prodotto	Peso Medio in kg
PSFAC080	0,08



ALICI MARINATE IN OLIO

Filetti di alici marinate, olio di semi di girasole, aceto di vino, sale.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
SOALM001	1



BRESAOLA DI TONNO "PINNEGIALLE"

Filetto di tonno salato e stagionato, confezionato sottovuoto.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
PSBRT001	1,4 / 1,7



GAMBERI "GROSSES" 100/200 MARI CALDI IN SALAMOIA

I Gamberi "Grosses" sono gustosi gamberi grandi, rosati, già sgusciati e precotti provenienti dai mari caldi degli Oceani. La lavorazione segue gli standard del sistema HACCP. Morbidi e saporiti mantengono un gusto tipico, non eccessivamente salati. Ideali per preparazione di antipasti caldi e freddi, per sughi e secondi.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
SOGAG900	0,9



SURIMI TAGLIATI

Bastoncini tagliati di surimi in salamoia. Prodotto pronto al consumo. Colore bianco, arancione, sapore caratteristico del surimi, leggero sapore di sale e di aceto della salamoia, odore caratteristico del surimi, consistenza morbida.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
PSSUT900	0,9



BOTTARGA DI MUGGINE SPAGNA INTERA

Bottarga di muggine intera confezionata in skin pack. Peso variabile da 40gr ad 80gr. Prodotto pronto al consumo. Colore arancione/rosso, sapore salato e deciso, tipico del pesce in slagione, odore intenso di pesce in slagione, consistenza soda.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
PSBMI046	0,04 / 0,06



UOVA DI LOMPO NERE

Uova di lompo nere e rosse pastorizzate. Prodotto pronto all'uso. Colore nero o rosso, sapore dolce e salato tipico delle uova di lompo, odore tipico delle uova di pesce, consistenza morbida e croccante

Codice prodotto	Peso Medio in kg
PSULN050	0,05



NERO DI SEPPIA CATERING

Nero di seppia liquido sterilizzato e confezionato in blister da 2 x 4 gr. Prodotto pronto all'uso. Colore nero, sapore salato con un leggero gusto di mare, odore leggero di pesce, consistenza cremosa.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
PSNES008	0,04 X 2 PZ



OLIO DI PALMA BIFRAZIONATO

Olio di palma bifrazionato, destinato a usi professionali di pasticceria e ristorazione. Per tutti gli usi di frittura: carne, pesce, verdure, prodotti dolciari. Maggiore resistenza alle alte temperature. Più lunga durata in frittura. Non produce fumo e cattivi odori. Garantisce leggerezza, palatabilità superiori, lunga shelflife e fragranza del prodotto fritto.

Codice prodotto	Peso Medio in LT
GRSPAMI25	25



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA UE IN PET

Olio ottenuto dal frutto dell'ulivo mediante pressione meccanica o fisica in condizioni termiche particolari, che non implicano alterazioni dell'olio e che non abbia subito nessun trattamento diverso dal lavaggio, dalla decantazione, dalla centrifugazione e dalla filtrazione. Provenienza Unione Europea. Non contiene ne glutine ne allergeni.

Codice prodotto	Peso Medio in lt.
GREVDM15	5



OLIO DI GIRASOLE ALTO OLEICO

Olio di semi di girasole raffinato, frazionato e deodorato, varietà "alto oleico", lavorato in condizioni igieniche controllate e prodotto da semi di qualità.

Codice prodotto	Peso Medio in lt.
GRSGIRAO10	10



OLIO DI SEMI DI GIRASOLE IN PET

Olio ottenuto dall'estrazione dei semi di girasole (*Helianthus Annus L.*) sottoposto al processo di raffinazione. Il prodotto è idoneo per l'utilizzo in prodotti alimentari.

Codice prodotto	Peso Medio in lt.
GRSGIMI5 - GRSGIMI10	5 lt / 10 lt



FICHI CAMELLATI

Al tempo delle nostre nonne e ancora prima, sul finire dell'estate, i fichi erano raccolti leggermente acerbi e con un po' di gambo. Si mettevano quindi a bollire in acqua zuccherata a strati, alternandoli a rondelle di limone. Dopo diverse ore erano pronti per essere chiusi nei vasi e messi in cantina o in dispensa per poi essere gustati nelle occasioni speciali. Ancora oggi alla Dolce Romagna vengono fatti secondo la tradizione. Buonissimi con gnocco fritto, piadina, pizza frita, formaggio squacquerone, crescenza e stagionati, ottimi in estate con il gelato.

Sono ottimi per guarnire crostate o semplicemente da assaporare da soli.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
CAFCN900	0,9



BEVANDE ALPRO "BARISTA FOR PROFESSIONAL"

Gamma esclusiva per il canale Ho.Re.Ca. presente in quattro referenze: Soia, Mandorla, Avena e Cocco. Caratteristiche tecniche precise (temperature più alte e maggiore acidità), che rendono questi prodotti ideali all'utilizzo con macchine del bar. Formula studiata per garantire una schiuma stabile, lucente e senza grumi: perfetta anche per creazioni di Latte Art! Composizione e struttura solida in grado di garantire ottime performance con ricette sia calde che fredde. Gusto morbido e cremoso: ideale per il caffè e la schiuma del cappuccino.

Codice prodotto	Peso Medio in lt
DIBAL001AV_PR - DIBAL001COCCO - DIBAL001MANDO - DIBAL001SOIA	LT. 1 X 8 PEZZI



NOCI SGUSCIATE ESTERE TIPO BORGHINI

Noci sgusciate divise a quarti "Tipo B" o metà "Tipo A".

Codice prodotto	Peso Medio in kg
SENOSEB1 - SENOSEA1	1



PINOLI SGUSCIATI FEDERAZIONE RUSSA BORGHINI

Miscela di pinoli di origine Federazione Russa.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
SEPIR01	1



MANDORLE SGUSCIATE/PELATE "BORGHINI"

Mandorle sgusciate Camel calibro 20/22 provenienza USA. Disponibili sempre nella linea "Borghini" anche: pelate California calibro 20/22.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
SEMAS001 - SEMAPC01	1



ORIGANO PURO FOGLIE "BORGHINI" DOSATORE TRASP. GR. 150

Origano in foglie. Disponibile anche nei seguenti formati: 1kg e 500gr.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
SPORF150	0,15



MISTO D'UOVO FRESCO STANDARD BRIK

Uova di gallina, sgusciate, omogeneizzate, pastorizzate, refrigerate. Il prodotto non è sottoposto a ionizzazione ed è senza conservanti aggiunti. 1 Kg di prodotto corrisponde a circa 20 uova sgusciate. Il prodotto può essere usato nelle preparazioni di pasticceria, gelateria, pasta all'uovo e gastronomia. Disponibile anche nella versione "Pastaricca" speciale.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
PDMISST1	1



TUORLO D'UOVO "PASTARICCA" SPECIALE BRIK

Tuorlo d'uovo di galline(alimentate con mangimi contenenti coloranti sintetici), sgusciate, omogeneizzate, pastorizzate, refrigerate. Il prodotto non è sottoposto a ionizzazione ed è senza conservanti aggiunti. 1 Kg di prodotto corrisponde a circa 55 tuorli d'uovo. Il prodotto è particolarmente indicato per la preparazione della pasta all'uovo (fresca e secca), ma può essere usato anche nelle preparazioni di pasticceria (crema pasticcera, frolla, lieviti, etc.), gelateria (gelati, semifreddi, etc.) e gastronomia.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
PDTUG001	1



ALBUME DA ALLEVAMENTO A TERRA "LE NATURELLE"

Albume d'uovo 100% liottizzato, ottenuto con un innovativo trattamento termico, simile alla pastorizzazione, che permette una shelf life di 6 mesi a temperatura ambiente. Senza additivi o conservanti. per preparazioni di pasticceria, gelateria e gastronomia e in quelle lavorazioni dove sia necessaria una resa maggiore di montabilità, stabilità e consistenza. 1000 g di prodotto corrispondono a circa 32 albumi d'uovo

Codice prodotto	Peso Medio in kg
PDALT500	0,5



UOVA "SABBATANI" PASTA GIALLA

Uova fresche di categoria A L-Grandi "PASTA GIALLA" gr. 63/73

Codice prodotto	Peso Medio in kg
PDUPG00L	CT X 90 UOVA



UOVA "SABBATANI" BIOLOGICHE

Queste uova sono deposte dalle galline che vivono nei nostri allevamenti all'aperto, dove sono libere di razzolare in prati ombreggiati, appollaiarsi e beccettare mangimi da agricoltura biologica a base di cereali. Dalla terra all'uovo, custodiamo infatti l'intera filiera nel raggio di 1 solo km sulle colline romagnole, lavorando nel rispetto delle persone, degli animali e dell'ambiente.

Perché solo con le nostre buone scelte in filiera possiamo garantire uova di sicura bontà e freschezza e offrire il piacere di un'esperienza di acquisto consapevole e responsabile.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
PGUBIOX24	24 CONF. X 4 UOVA



UOVA "SABBATANI" NO ANTIBIOTICO

Queste uova sono deposte dalle galline che vivono nei nostri allevamenti a terra: ambienti protetti e confortevoli, dove sono libere di razzolare, appollaiarsi e beccettare mangimi di nostra produzione a base di cereali. Dalla terra all'uovo, custodiamo infatti l'intera filiera nel raggio di 1 solo km sulle colline romagnole, lavorando nel rispetto delle persone, degli animali e dell'ambiente.

Perché solo con le nostre buone scelte in filiera possiamo garantire uova di sicura bontà e freschezza, offrendo il piacere di un'esperienza di acquisto consapevole e responsabile.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
PGUSA6TEX16	16 CONF. X 6 UOVA



UOVA "SABBATANI" SFOGLIA GIALLA

Queste uova, particolarmente indicate per realizzare pasta e dolci, sono deposte dalle galline che vivono nei nostri allevamenti a terra: ambienti protetti e confortevoli, dove sono libere di razzolare, appollaiarsi e beccettare mangimi a base di cereali, che produciamo in modo specifico per ottenere il colore intenso del tuorlo. Dalla terra all'uovo, custodiamo infatti l'intera filiera nel raggio di 1 solo km sulle colline romagnole, lavorando nel rispetto delle persone, degli animali e dell'ambiente.

Perché solo con le nostre buone scelte in filiera possiamo garantire uova di sicura bontà e freschezza, offrendo il piacere di un'esperienza di acquisto consapevole e responsabile.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
PGUSG6TEX16	16 CONF. X 6 UOVA



DENTI
FARINE. NATURALMENTE.

FARINA TIPO "00" PASTA FRESCA - FARINA TIPO "0" PANE E FOCACCE

FARINA TIPO "00": Farina di grano tenero TIPO 00 consigliata per la preparazione di tutti i tipi di pasta fresca e pasta ripiena ove si necessita di un impasto facile da stendere sia manualmente che a macchina, che non strappa, non ritira e mantiene la naturale colorazione gialla data dalle uova. E' inoltre consigliata per la preparazione della piadina romagnola sfogliata. **FARINA TIPO "0":** Farina di grano tenero TIPO 0 consigliata per la preparazione di tutti i tipi di pane che non richiedano tempi eccessivamente lunghi di lavorazione. E' adatta all'uso con macchina del pane e all'impiego anche con aggiunta di semi o altri condimenti.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
PAFAD5KGFSDPAS - PAFAD5KGFSDPAN	5



FARINA "MATILDE" DENTI 00 - SFOGLIA

Farina ideale per pasta fresca tradizionale, pasta ripiena e pasta al torchio, per preparazioni manuali e mediante impastatrici e trafilatrici. L'elevatissima purezza di queste farine garantisce una colorazione più gialla alla pasta fresca.

SFOGLIA

Forza: W 210-240

Estensibilità: P/L 0.70-1.2

Codice prodotto	Peso Medio in kg
PAFAD25K00SFOG	25



FARINA "00" DENTI

Farine professionali ideali per pane, per lievitazioni brevi, medie o lunghe con lavorazioni dirette o a biga da W 150 a W 230.

00 NS - W 150-180 - 00 N - W 180-200

00 B - W 210-230

Codice prodotto	Peso Medio in kg
PAFAD25K00	25



FARINA "INFIBRA" DENTI - GERME DI GRANO

La farina INFIBRA mette a disposizione dei professionisti il massimo del gusto e del benessere, valorizzando ciò che la natura offre senza aggiunta di additivi. E' una farina a basso contenuto di zuccheri, arricchita dal nostro germe di grano tostato, ricca di fibre, vitamine, sali minerali e permette di ridurre l'aggiunta di grassi nelle varie preparazioni.

Infibra tipo 1 W210 ideale per brevi lievitazioni - Infibra tipo 1 W300 ideale per medie lievitazioni

Infibra tipo 1 W380 ideale per lunghe lievitazioni - Infibra tipo 2 W230 semi integrale

Codice prodotto	Peso Medio in kg
PAFAD25KINFGERM/PAFAD5KGINFGERM	mag-25



FARINA "INFIBRA-NERISSIMA" DENTI

La linea Infibra Cereali & Semi comprende miscele di farine dalle importanti proprietà nutrizionali, ottenute dalla farina Infibra, con il nostro Germe di Grano, arricchita con svariate qualità di cereali e semi, per offrire ai professionisti impasti alternativi, creativi e ricchi di gusto per la realizzazione di prodotti salutari, gustosi e profumati. NERISSIMA è un semilavorato per pizza e pane scuro di alta digeribilità con un incredibile mix di cereali e semi. E' inoltre un'importante fonte fibre, Omega3, sali minerali e vitamine. La grande varietà di cereali e semi di cui è composta INFIBRA NERISSIMA, permette di ottenere prodotti dal profumo intenso, dal colore unico e dal gusto di tostato di una volta. Con aggiunta di Germe di Grano tostato.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
PAFAD10KINFNERI	10



FARINA "INFIBRA" DENTI ALGA SPIRULINA BIO

La linea Infibra Cereali & Semi comprende miscele di farine dalle importanti proprietà nutrizionali, ottenute dalla farina Infibra, con il nostro Germe di Grano, arricchita con svariate qualità di cereali e semi, per offrire ai professionisti impasti alternativi, creativi e ricchi di gusto per la realizzazione di prodotti salutari, gustosi e profumati. La spirulina è una micro-alga verde-azzurra, un forte energizzante contenente sali minerali come Ferro, Potassio e Magnesio. Inoltre ha un'elevata concentrazione di vitamine tra cui quelle dei gruppi A, B ed E. Contiene anche acidi grassi essenziali ed è ricca di antiossidanti. La spirulina, aiuta la vista, il sistema immunitario, nervoso, cardiovascolare e rimineralizza le ossa. E' un integratore naturale adatto ad ogni tipo di alimentazione. Con aggiunta di Germe di Grano tostato.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
PAFAD5KGINFSPIR	5



FARINA "INFIBRA" DENTI CURCUMA, ZEZERO E PAPAVERO

La linea Infibra Cereali & Semi comprende miscele di farine dalle importanti proprietà nutrizionali, ottenute dalla farina Infibra, con il nostro Germe di Grano, arricchita con svariate qualità di cereali e semi, per offrire ai professionisti impasti alternativi, creativi e ricchi di gusto per la realizzazione di prodotti salutari, gustosi e profumati. Alle importanti proprietà nutrizionali delle farine INFIBRA con Superfood e del Germe di Grano tostato in essa contenuto, si aggiungono le straordinarie proprietà di curcuma e zenzero che danno una sferzata di ottime sostanze antinfiammatorie e antiossidanti al nostro organismo. I semi di papavero inoltre sono una ricca fonte di grassi, proteine e una preziosa riserva di manganese, calcio, Omega 6 e vitamina E. Ideale per gustosi e preziosi prodotti da forno alle spezie.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
PAFAD10KINFCU/ZE	10



FARINA SPOLVERINA "DENTI"

Farina di grano tenero TIPO "00" appositamente creata per agevolare la stesura degli impasti di pizza e altri prodotti. Polverina evita che l'impasto si attacchi al piano, non fa polvere e aiuta a rendere più fragrante il prodotto.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
PAFAD5KGSPOLV	5



NOVITA'

RISERIA "PETAZZI"

CARNAROLI: Il riso dal chicco molto lungo e dalla perfetta tenuta di cottura. La presenza di amilosio contribuisce a rendere il chicco consistente e permette un ottimo assorbimento dei condimenti. Indicato per risotti asciutti e mantecati. **PARBOILED:** Il riso che non scuoce. Il colore è ambrato a causa del processo di precottura a vapore che subisce il riso grezzo (risone) prima della lavorazione (parboilizzazione). Indicato per insalate, timballi e risotti asciutti.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
NUOVA REFERENZA	KG. 1,0 X 12 PZ - KG. 5,0 X 4 PEZZI



PASTA ALL'UOVO "MONTAGNA"

La ricetta della Pasta di Montagna è tipica della tradizionale pasta all'uovo marchigiana: farina e uovo. Avvalendosi di innovative tecnologie di trafilatura il risultato finale è una pasta ruvida, con elevata capacità di assorbimento del sugo e in grado di tenere la cottura meglio della semplice pasta all'uovo. Il sistema di cui ci avvaliamo è composto da due rulli calibratori trattati artigianalmente con la tecnica delle microcave dislocate casualmente e a densità variabile: è questo accorgimento che rende la nostra pasta identica a quella tirata manualmente. Questo garantisce uniformità di colore e assenza di striature. Il nostro processo produttivo è innovativo in quanto avviene totalmente a freddo preservando integralmente la qualità delle proteine.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
IN BASE AL FORMATO	0,25



PASTA SECCA "LA MOLISANA"

La decorticazione a pietra è una moderna tecnologia che utilizza un metodo antico e purifica ogni chicco, mantenendone intatte le qualità originali; studiato ad hoc per il mondo della ristorazione, con oltre il 14% di indice proteico rimane sempre tenace e "al dente" anche in doppia cottura. I migliori Grani Italiani selezionati, mugnai da 4 generazioni, aria pura di montagna, acqua cristallina di sorgente e trafilatura al bronzo. A disposizione tutto l'assortimento nei vari formati.

Codice prodotto	Peso Medio in kg
IN BASE AL FORMATO	1

PAOLINI FOOD S.R.L.

Via Dell'Artigianato, 41
48015 Montaletto di Cervia(Ra), Italia
Tel. 0544 422 891
Fax 0544 873 044
info@paolinifood.com
www.paolinifood.com



www.paolinifood.com