

CATALOGO RETAIL



ambiente



SOTTACETI E SOTTOLII

Conserve, sottoli e sottaceti

Antipasto di Verdure gr.314x12 A01940



Carciofi, peperoni, funghi, olive e cipolle a pezzi grossi, in olio di semi. Un antipasto misto pronto all'uso!



Giardiniera gr.314x12 A01968



Carote, rape, cetrioli, finocchio, sedano, peperoni, cavolfiori e cipolle: il meglio della verdura italiana da sgranocchiare a tavola!



Preparato per insalata di Riso gr.314x12 A02002



Tutto quello che serve per portare a tavola una ricca insalata di riso: carciofi, peperoni, olive, carote, rape, cetrioli, capperi, funghi e würstel in olio di oliva.



Farcitura per Toast gr.314x12 A01908



Ottima e pratica farcitura per toast, ricca di verdure: carciofi, peperoni, cetrioli, cipolle, funghi, carote, rape, sedano, finocchi, cavolfiori, in olio di oliva.



Cipolle Grigliate gr.314x6 A01950



Cipolle intere grigliate, in olio di oliva, aromatizzate con sale, aglio prezzemolo e spezie.
Ottime negli antipasti misti.



Cipolle Borettane gr.314x12 A01958



Cipolle intere conservate in aceto di vino, con una leggera nota agrodolce. Consigliate con carni e bolliti.



Cipolle in Agrodolce gr.314x12 A01960



Cipolle intere conservate in agrodolce, dal sapore delicato. Da servire insieme agli affettati.



Cipolline gr.314x12 A01956



Cipolline piccole e saporite, intere, conservate in agrodolce. Buone negli antipasti ma anche da sole.



Peperoni in Agrodolce gr.314x12 A01974



Peperoni a pezzettoni, sodi e saporiti, conservati in aceto di vino. Un agrodolce che non stanca mai.



Peperoni a filetti gr.314x12 A01976



Peperoni tagliati a striscioline, conservati in agrodolce. Base ideale per la preparazione di salse e giardiniera.



Peperoncini Farciti gr.130x12 A02018



Ottimi peperoncini tondi leggermente piccanti, farciti con un patè di tonno e conservati in olio di semi di girasole. Uno tira l'altro!



Conserve, sottoli e sottaceti

Cetrioli Verdi gr.314x12 A01964



Cetriolini interi, in aceto di vino, da sgranocchiare da soli o abbinati alla linea sottaceti per antipasti ricchi di gusto.



Cetrioli Moscatelli gr.314x12 A01966



Cetrioli dal calibro più grande, aromatizzati sottaceto, per un sapore più intenso e un'alternativa al solito!



Capperi in aceto gr.106x12 A01996



Per arricchire sughi e salse, i capperi sottaceto sono davvero ideali. Piccoli frutti saporiti, da tenere sempre in dispensa.



Conserve, sottoli e sottaceti

Olive verdi denocciolate gr.314x12 A01984



Buonissime queste olive verdi snocciolate, da infilare su stecchini e gustare negli happy hour casalinghi! Creano dipendenza!



Olive nere denocciolate gr.370x12 A01986



Olive nere snocciolate, da ottima selezione di olive spagnole. Da infilare su stecchini e gustare negli happy hour casalinghi! Creano dipendenza!



Carciofi Tagliati gr.314x12 A01904



Carciofi tagliati in quarti, conservati in olio di semi di girasole. Gustosi e corposi.



Funghi Coltivati gr.314x12 A01916



Funghetti coltivati agaricus bisporus, in olio di girasole. Immane negli antipasti alla piemontese.



Battuto di Peperoncini Rossi gr.156x6 A01910



NEW!

Sia che venga utilizzato come condimento per pasta, come base per salse o per dare un tocco piccante alla carne grigliata, il battuto di peperoncino rosso è l'ingrediente segreto che dona personalità e carattere ad ogni preparazione.

PRODOTTO SU PRENOTAZIONE



NEW!



Battuto di Cuori di Carciofo gr.156x6 A01911



La texture vellutata del battuto di cuore di carciofo regala una sensazione di piacere e soddisfazione. Può essere utilizzato come base per salse, come condimento per pasta o per esaltare il sapore di piatti gourmet.

PRODOTTO SU PRENOTAZIONE

Battuto di Pomodori Secchi e Capperi gr.156x6 A01912



NEW!

Pomodori essiccati dal caldo sole estivo e capperi selezionati con cura si uniscono in un connubio di sapori unico. Perfetto per condire la pasta, arricchire antipasti o dare un tocco di sapore a piatti di carne e pesce.

PRODOTTO SU PRENOTAZIONE



Pesto Ligure gr.156x6 A02040



NEW!

Il pesto ligure è un vero e proprio simbolo della cucina italiana. Un'arte tramandata da secoli, che unisce i tesori della natura in un condimento dal sapore unico: foglie di basilico coltivate con cura e amore, pregiati pinoli, aglio e parmigiano reggiano e olio extravergine di oliva.

PRODOTTO SU PRENOTAZIONE



NEW!

Paté di Olive Nere gr.156x6 A02050



Nel cuore delle antiche terre mediterranee, tra ulivi secolari e una brezza salmastra, nasce il paté di olive nere. Perfetto per arricchire bruschette, crostini o panini gourmet, si trasforma in un'esperienza unica per il palato.

PRODOTTO SU PRENOTAZIONE

Paté di Olive Verdi gr.156x6 A02052



Le olive verdi, scelte con cura e pazienza, vengono lavorate con maestria per ottenere una crema vellutata e gustosa. Il loro sapore intenso e leggermente amaro si fonde armoniosamente con l'olio extravergine di oliva.

PRODOTTO SU PRENOTAZIONE

NEW!

