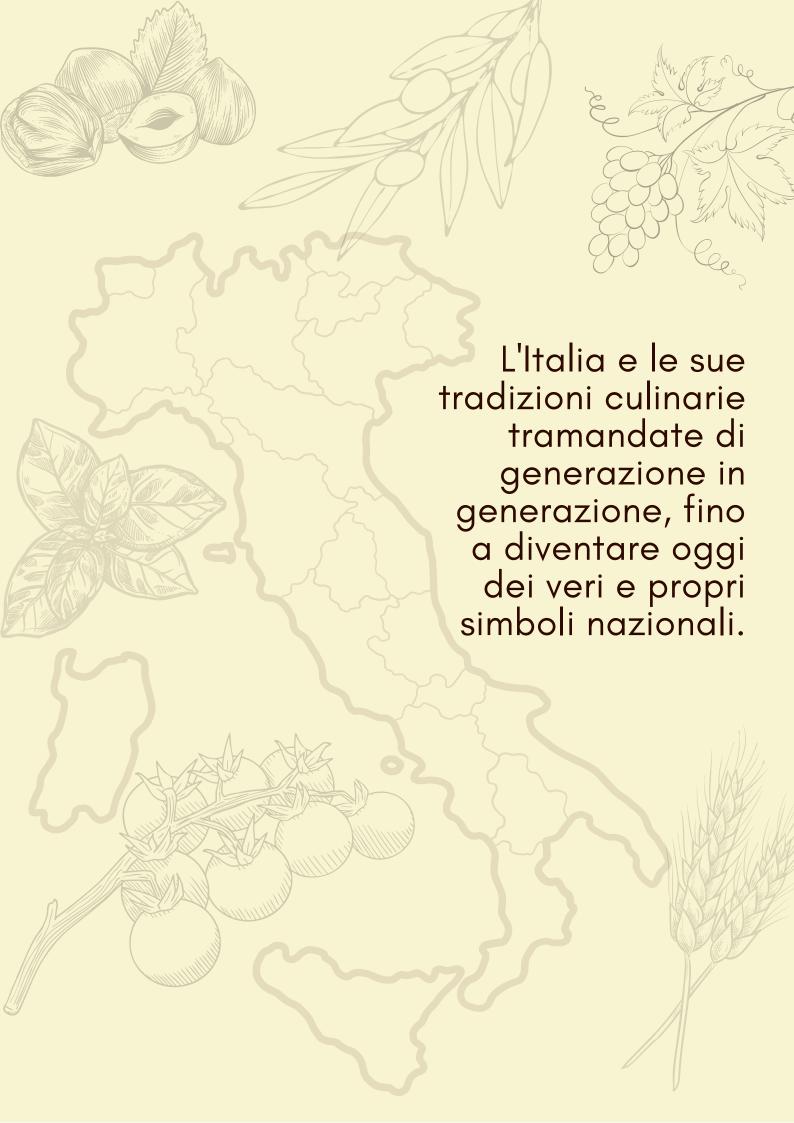


PRODOTTI DALLA TRADIZIONE ITALIANA 2024







Pasta ripiena

EMILIA ROMAGNA



I tortellini in brodo sono un primo piatto di pasta ripiena tradizionale dell'Emilia Romagna. Piccoli scrigni di pasta all'uovo che racchiudono un sontuoso ripieno di carne, prosciutto crudo, mortadella e Parmigiano Reggiano, i tortellini fatti in casa sono una vera gloria della cucina italiana e sono immancabili sulla tavola delle feste.



Assortimento a catalogo	Cod. prodotto
Tortellini con prosciutto crudo.	0704001
Tortellini con carne.	0704000
Tortelloni con ricotta e spinaci	0704004
Ravioli con carne.	0704002

N. pezzi per colloGrammatura14.230 g.









Pasta







I La pasta Delizie della Tradizione viene prodotta con grano 100% italiano proveniente dalla Campania. Viene lentamente essiccata a bassa temperatura e trafilata al bronzo, per conferirle un sapore unico.





Assortimento a catalogo	Cod. prodotto
Scialatielli.	0701072
Paccheri.	0701070
Pasta la riccia.	0701073
Calamarata.	0701071
N. pezzi per collo	Grammatura





10.





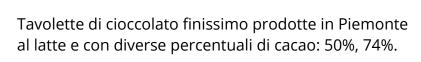
250 g.





Cioccolata e crema





PIEMONTE

Crema spalmabile al Pistacchio con 10% di pistacchio e 6% di nocciole.

1002634



Assortimento a catalogo Cod. prodotto Finissimo al latte. 0901827 Fondente 50%. 0901828 Fondente74%. 0901829 Crema al pistacchio.

N. pezzi per collo Grammatura Tavolette 20. 100 g. Crema al pistacchio 6. 180 g.









Biscotti

6.



I cantucci sono i più famosi dolcetti della tradizione toscana, sono biscotti secchi preparati con farina, burro, uova e mandorle, caratterizzati dall' 'inconfondibile forma.

Assortimento a catalogo	Cod. prodotto
Cantucci alle mandorle.	0103572
N. pezzi per collo	Grammatura

250 g.







Assortimento a catalogo	Cod. prodotto
Baci di dama.	0401516.
Krumiri al burro.	0100231.
Torcetti.	0100230.
N. pezzi per collo	Grammatura
12.	150 g.
12.	200 g.
8.	180 g.





Sfoglie





Assortimento a catalogo

Treccine di pasta sfoglia. Ventagli di pasta sfoglia.

N. pezzi per collo

16. 20.

Cod. prodotto

0204359. 0204360.

Grammatura

120 g. 150 g.





Taralli







I taralli sono una specialità tipica pugliese, tanto croccanti quanto irresistibili. Disponibili nella varianti classica, al peperoncino, ai semi di finocchio, mediterranea tutti con olio Evo al 5% e lievito madre.

Assortimento a catalogo	Cod. prodotto
Classici.	0700105
Semi di finocchio.	0700106 0700107
Peperoncino. Mediterraneo.	0700107
Wedterraneo.	0,00100
N. pezzi per collo	Grammatura
12.	250 g.









Pinsa e piadina

EMILIA ROMAGNA



La ricetta della piadina romagnola ha origini antichissimerispettando la ricetta originale la nostra piadina è sfogliata e prodotta con olio d'oliva.

Assortimento a catalogo	Cod. prodotto
Piadina.	0701407

N. pezzi per collo	Grammatura
12.	300 g.



Da una ricetta tipica romana, la pinsa è diventata una valida alternativa alla pizza o alla piadina, stesa a mano con 24 ore di lievitazione, pronta in 5 minuti.

Assortimento a catalogo	Cod. prodotto
Pinsa.	0701408

N. pezzi per collo	Grammatura
10.	250 g.





LAZIO

Pesto





Pesto nella varietà con o senza aglio ottenuto con basilico genovese Dop e olio Evo, da ricetta ligure tipica.

Assortimento a catalogo	Cod. prodotto
Pesto tradizionale.	1104440
Pesto senza aglio.	1104441



N. pezzi per colloGrammatura180 g.





Sughi





Sughi al pomodoro della tradizione Ligure, ottenuti con pomodoro, rigorosamente Italiano, e con solo olio extra vergine di oliva. Un sugo "semplice" al Basilico Genovese DOP Una versione arricchita dalla presenza di olive Taggiasche

Assortimento a catalogo	Cod. prodotto
Sugo al pomodoro.	0104922
Sugo alle olive taggiasche.	1104923

N. pezzi per collo	Grammatura
Pomodor/basilico 6.	290 g.
Olive	190 g.







Olive





L'oliva taggiasca è una cultivar di olivo tipica soprattutto del Ponente ligure.

Questa varietà risulta essere una delle più rinomate per produzione di olio extravergine e una delle migliori olive da mensa, poiché il frutto, nonostante le ridotte dimensioni, è molto gustoso e ricco di olio.

Le olive sono ideali come appetizer, nelle insalate, con il pesce e per un buon sugo alla ligure.

Il paté viene normalmente spalmato su bruschette oppure utilizzato per condire la pasta, da solo oppure in abbinamento con pomodorini, panna e pesto alla Genovese.

Assortimento a catalogo	Cod. prodotto		
Olive denocciolate piccanti.	1104921		
Olive taggiasche denocciolate.	1104432		

Patè di olive taggiasche. 1104431

N. pezzi per collo Grammatura

6. 180 g.









Pesce

SICILIA



Alici dissalate, deliscate e pulite in olio d'oliva a mano con cura secondo l'autentica lavorazione conserviera italiana.

Assortimento a catalogo	Cod. prodotto		
Filetti di alici.	1104920		

N. pezzi per collo	Grammatura		
12.	140 g.		





Aceto







Ottimi Aceti Dal 1955, il Balsamico di Modena I.G.P., di Mele invecchiato in botti.

Assortimento a catalogo Cod. prodotto

Balsamico di Modena. 1100021

Aceto di mele. 1100030

N. pezzi per colloGrammatura
12.
500 g.

Olio





L'Olio Extra Vergine di Oliva 100% Italiano dal gusto unico e dolce, appetibile e adatto a tutti i tipi di palati. Di facile digestione ed assorbimento.Gradevole con una lieve nota aromatica.

Assortimento a catalogo Cod. prodotto
Olio extravergine. 1101661

N. pezzi per collo Grammatura
6. 750 g.





Dolci delle festività



PIEMONTE

Dolci tipici delle feste, realizzati con ricetta tradizionale con lievito madre e 60 ore di lievitazione.



Assortimento a catalogo	Cod. prodotto
Panettone classico basso.	1203130
Panettone con glassa	
alle "Nocciole Piemonte IGP"	1203131
Panettone ai frutti esotici.	1203133
Pandoro classico.	1203132
Colomba con glassa alle	
nocciole e mandorle.	1203450



N. pezzi per collo

6.

Gı	ra	m	m	at	tu	ra
----	----	---	---	----	----	----

1 kg.











E' un marchio distribuito da:

