

Centro Dolce
dal 1974

Friuli

PRODOTTI SLOVENI & CROATI 2024



natureta®





natureta[®]

Senza conservanti.

NATURETA offre prodotti di qualità sotto un unico marchio, nato nel 1923 nella vicina Slovenia. Oggi porta sulle nostre tavole tutto ciò che c'è di più buono in barattolo, senza utilizzo di conservanti e con un'attenzione particolare agli aspetti di green economy e responsabilità sociale. Originali ricette del Nord-Est adriatico, dagli antipasti ai piatti principali, tutto sotto vetro o lattina, con speciali procedimenti attenti al mantenimento di freschezza e sapore, come i cibi appena cotti.

KREN

Senza
conservanti



IL kren è una salsa particolare ricavata dalla radice del rafano orientale, adatta a carni lesse e arrostiti e ai würstel. Ha una piccantezza diversa da quella data da pepe e peperoncino, apre le vie respiratorie ma abbandona subito il palato, risultando gradevole anche a chi non ama i sapori forti.

Il kren si abbina ottimamente a tutti i tipi di salsicce, salumi e carni arrosto, e soprattutto è perfetto con la carne di manzo bollita.

Per tutti quelli che non amano i gusti troppo forti, proponiamo un tipo di kren meno piccante aggiungendo alla ricetta un po' di panna, che ne attenua il gusto deciso.

Assortimento a catalogo

Cod. prodotto

Kren tubo.	1102240
Kren vaso.	1102244 / 1102286/ 1102218
Kren delicato.	1102259

N. pezzi per collo

Grammatura

Tubo: 20.	180 g.
Vaso: 190 x 12 1 x 6.	190 g/ 530 g/ 1 kg.
Delicato: 12.	180 g.



SENAPE

Senza
conservanti



La senape è una salsa universale, che risveglia i nostri sensi e amplifica i gusti.

Con la senape Natureta possiamo preparare ottimi arrostiti e salse per buongustai, anche se da il meglio di sé abbinata con wurstel e salsicce.

Anche la senape all'antica si accompagna ottimamente a tutti i tipi di carne e al pane integrale, e si può utilizzare nella preparazione di appetitose zuppe di senape.

Quando invece la senape si fonde con il kren, nasce un contorno unico in grado di donare ai piatti una gamma di sapori del tutto nuova. Da provare in panini e tramezzini.

Se desiderate una senape un po' diversa dal solito, provate la variante di senape con pepe verde macinato fresco, che ne insaporisce il gusto. È adatto per accompagnare tutti i tipi di carne ed è un ingrediente irrinunciabile per i picnic.



Assortimento a catalogo

Cod. prodotto

Senape tubo.	1102241
Senape vaso.	1102253 / 1102275
Senape all'antica.	1102285
Senape con kren.	1102249
Senape al pepe verde.	1102311
Senape al miele.	1102316

N. pezzi per collo

Grammatura

Tubo: 20.	180 g.
Vaso: 200x12 / 1,05x6.	200 g / 1,05 kg.
antica: 12.	190 g.
Con kren/pepe/miele: 12.	200 g.



**Centro
Dolce
Friuli**
dal 1974

Le nostre esclusive



natureta



Nactua
naturalmente a casa tua



PEPERONI

Senza
conservanti

I peperoni, grazie al loro gusto piacevole, arricchiscono numerosi piatti a base di carne e verdure e sono un ottimo abbinamento per affettati, canapè e altri spuntini. Sono ottimi anche gustati da soli con saporite insalate rinfrescanti.

L'assortimenti dei peperoni Natureta soddisferà ogni tipo di palato: potete provare i peperoni dolci, piacevole aggiunta rinfrescante per pizze e piatti di affettati; i peperoni leggermente piccanti, che danno il meglio se consumati assieme ai formaggi; i peperoni piccanti che conquisteranno soprattutto gli amanti dei sapori forti, visto che la loro piccantezza risveglia i sensi e dona ai piatti un pizzico di esotismo.

Prova anche i peperoni rossi e i peperoni grill, che sono un contorno a base di peperoni grigliati, tagliati a listarelle e conditi con un gustoso mix di spezie ed aglio, in olio di semi di girasole.

Ciò che non può mancare è la crema di peperoni, condita con senape. È ottima consumata come salsa, o condimento per insalate.

Infine, prova anche la lutenica, una crema spalmabile tipica dei Balcani meridionali, con pomodori, peperoni grigliati carote e un tocco di piccante.

Assortimento a catalogo

Cod. prodotto

Peperoni dolci.	1102270
Peperoni leggermente piccanti.	1102268 / 1102282
Peperoni piccanti.	1102261
Peperoni rossi a filetto in aceto.	1102219
Peperoni grill.	1102299
Crema di peperoni.	1102250 / 1102274
Gran contorno.	1102302

N. pezzi per collo

Grammatura

Dolci: 6.	480 g.
Leggermente piccanti: 260x12 / 930x6.	260 g / 930 g.
Piccanti: 6.	480 g.
Rossi: 6.	530 g.
Grill: 12.	290 g.
Crema: 290x12 / 1x6.	290 g / 1 kg.
Gran contorno: 12.	300 g.



Le nostre esclusive



natureta



CETRIOLINI

Senza
conservanti



I cetrioli arricchiscono tutti i tipi di panini, sono un ideale accompagnamento per gli affettati e un ingrediente indispensabile dell'insalata russa, ma sono deliziosi anche gustati da soli. Visto l'elevato contenuto di fibre alimentari, i cetrioli sono considerati un alimento protettivo.

I cetriolini diabolici, grazie alle loro piccole dimensioni, si usano soprattutto abbinati agli affettati, ma fanno un'ottima figura anche in tutti i tipi di panini. Il peperoncino è la ciliegina sulla torta per tutti gli amanti del cibo piccante.

La crema ai cetriolini è ideale come condimento per panini e affettati, come contorno rinfrescante o semplicemente spalmata su una fetta di pane.

Assortimento a catalogo

Cod. prodotto

Cetriolini sottaceto.	1102217/ 1102251
Cetriolini diabolici piccanti.	1102291
Crema di cetriolini.	1102301

N. pezzi per collo

Grammatura

Sottaceto: 280x12 / 530x6 / 1x6.	530 g / 1kg.
Diabolici: 12.	280 g.
Crema: 12.	280 g.



AJVAR

Senza
conservanti



L'ajvar è un ingrediente irrinunciabile di ogni picnic. La particolarità dell'ajvar dolce, il cui incredibile gusto si ottiene seguendo una ricetta casalinga tradizionale, è che, grazie al suo elevato contenuto in fibre alimentari, viene considerato un alimento protettivo.

L'ajvar leggermente piccante è un contorno di verdure che aiuta a mettere in risalto il sapore dei cibi al forno e fritti. È un ottimo ingrediente anche per la preparazione di spuntini salati di pasta sfoglia.

L'ajvar piccante è pensato per tutti gli amanti dei gusti forti. È ottimo da consumare come antipasto e contorno, e sempre più spesso anche in insalata.

La salsa ajvar verde regala un gusto più armonico e delicato, ottimo per tavole raffinate. I suoi ingredienti sono peperoni verdi, melanzane, cipolle e spezie. È consigliato particolarmente con carni bianche o da consumare come antipasto.

L'ajvar rustico viene preparato secondo la tradizionale ricetta rustica con peperoni grigliati che lo rendono ancora più saporito. Gustatelo a cucchiariate, spalmato sul pane o come contorno per carni o verdure. Ha un elevato contenuto di vitamina C.

Assortimento a catalogo

Cod. prodotto

Ajvar dolce.	1102269 / 1102246 / 1102288
Ajvar leggermente piccante.	1102242 / 1102264 / 1102276
Ajvar piccante.	1102283 / 1102243
Ajvar rustico.	1102300
Ajvar verde.	1102280

N. pezzi per collo

Grammatura

Dolce: 190x12 / 290x12 / 540x6.	190 g / 290 g / 540 g.
Legg. piccante: 290x12 / 540x6 / 1x6.	290 g / 540 g / 1 kg.
Piccante: 190x12 / 290x12.	190 g / 290 g.
Rustico: 12.	290 g.
Verde: 12.	190 g.



PIATTI PRONTI

Senza
conservanti

Una serie di piatti pronti, tutti da poter riscaldare e gustare in quelle giornate in cui andate di fretta ma non volete fare a meno di un buon piatto di qualità.

Troverete pietanze che soddisfano tutti i palati, anche i più esigenti: il chilli con carne, un classico sudamericano a base di carne e fagioli; il gulasch di manzo da gustare con polenta o pane fresco; i peperoni ripieni di carne macinata e riso. Provate anche i sarma, degli involtini di cavolo cappuccio e carne oppure la jota con crauti, uno dei minestrone più popolari della tradizione slovena.

Offriamo anche due tipi di minestra, per accontentare tutti i nostri clienti.

Assortimento a catalogo

Cod. prodotto

Chilli con carne.	1102287
Gulasch di manzo.	1102254
Peperoni ripieni.	1102289
Sarma.	1102279
Jota con crauti.	1102248
Minestra friulana.	1102266
Minestra d'orzo e fagioli.	1102258

N. pezzi per collo

Grammatura

Chilli: 12.	415 g.
Gulasch: 12	300 g
Peperoni: 12.	415 g.
Sarma: 12.	415 g.
Jota con crauti: 6.	840 g.
Minestre: 6.	840 g.



Le nostre esclusive



natureta



FAGIOLI

Senza
conservanti



La cucina verace del nordest, in un piatto pronto per quando si ha voglia di viziarsi con qualcosa di speciale ma manca il tempo per prepararlo: i fagioli, in due assortimenti diversi con salsiccia e con speck. Ottimi con un contorno di insalata e una fetta di pane.

Prova anche la versione dei fagioli bianchi al tegame, stufati dolcemente in ottimo sugo di pomodoro e spezie. Per soddisfare tutti i palati, offriamo anche la versione dei fagioli al tegame piccanti.

Assortimento a catalogo	Cod. prodotto
Fagioli con salsiccia.	1102290
Fagioli con speck.	1102257
Fagioli al tegame.	1102245
Fagioli al tegame piccanti.	1102298

N. pezzi per collo	Grammatura
12.	415 g.



SUGO

Senza
conservanti



Il sugo al basilico unisce il gusto dei pomodori succosi e il profumo del basilico e dona a ogni pranzo, cena o spuntino caldo un dolce tocco mediterraneo.

Con il sugo alle olive e il suo sapore naturale, donerà un tocco mediterraneo a ogni vostro pranzo, cena o spuntino, mentre la preparazione facile e veloce vi consentirà di risparmiare tempo che potrete trascorrere con le persone a voi più care.

Il sugo ortolano contiene verdure mediterranee al forno, selezionate con cura, che unite al pomodoro conquisteranno anche i palati dei buongustai più esigenti. Non contenendo ingredienti di origine animale, sono adatte anche per i vegetariani.

Provate anche l'immane ragù di carne, uno dei sughi per pasta più amati al mondo. È ottimo anche con gnocchi di patate, di pane e si può utilizzare per condire riso e verdure e per farcire le tortillas. Che si tratti di un pranzo, una cena o uno spuntino caldo, con il nostro ragù di carne il successo è assicurato.

Tutti questi sughi si abbinano ottimamente a pasta, riso, carne e numerosi altri cibi e sono molto facili da preparare. Pronti da riscaldare e servire.

Assortimento a catalogo	Cod. prodotto
Sugo al basilico.	1102252
Sugo alle olive.	1102262
Sugo ortolano.	1102256
Ragù di carne.	1102309

N. pezzi per collo	Grammatura
12.	Sughi: 280 g . Ragù: 300 g.

BIETOLA ROSSA



Senza conservanti

Le fettine di bietola rossa sottaceto arricchiscono da molto tempo i nostri piatti grazie alle loro vitamine, alla loro freschezza e al loro gusto piacevole. La nostra bietola rossa segue la tradizionale ricetta slovena, è tagliata a fette sottili e condita come a casa vostra. Il modo più diffuso di consumare la bietola rossa è in insalata, ma è ottima anche come contorno o come spuntino leggero.

Assortimento a catalogo	Cod. prodotto
Bietola rossa.	1102263
N. pezzi per collo	Grammatura
6.	530 g.

RAPE



Senza conservanti

Alimento conosciuto fin dall'antichità per le sue doti curative, la rapa acida torna in primo piano nella cucina moderna, attenta alla tradizione locale di Istria e Friuli. Ottime da soffriggere e sfumare con del vino, sono il contorno perfetto per cotechini, bolliti e carni arrosto e possono diventare parte per esempio di zuppe di fagioli.

Assortimento a catalogo	Cod. prodotto
Rape acide.	1102267
N. pezzi per collo	Grammatura
6.	1 kg.

CRAUTI



L'ottimo gusto dei crauti si ottiene seguendo una ricetta della tradizione e avendo la consapevolezza che l'inacidimento dei cavoli è una vera arte, che richiede molta competenza e pazienza. Il vantaggio di questi crauti è che, essendo già stati sottoposti a trattamento termico, per certe preparazioni, non occorre cuocerli.

Assortimento a catalogo	Cod. prodotto
Crauti.	1102296 / 1102247 / 1102303
N. pezzi per collo	Grammatura
530 x 6 / 1 x 6 / 4 x 3.	530 g / 1 kg / 4 kg.

INSALATA DI FAGIOLI



L'insalata di fagioli con peperoni e mais è un vero e proprio orto in vasetto. Viene preparata con più varietà di verdure appena raccolte e rappresenta un contorno fresco e gustoso che si abbina a ogni tipo di pranzo. Grazie alla confezione maneggevole è ideale per picnic, campeggi e gite in mezzo alla natura.

Assortimento a catalogo	Cod. prodotto
Insalata di fagioli con peperoni e mais.	1102295
N. pezzi per collo	Grammatura
6.	550 g.

INSALATINA TENERA

Senza
conservanti



L'insalata tenera mista di Natureta è come un giardino nel bicchiere. Preparata con diversi tipi di verdure fresche, è deliziosa e perfetta per rinfrescare qualsiasi pranzo. Grazie alla sua comoda confezione, è ottimale da usare anche per picnic, campeggi e gite nella natura.

Assortimento a catalogo

Cod. prodotto

Insalatina tenera.

1102314

N. pezzi per collo

Grammatura

6.

530 g.

POMODORI SECCHI

Senza
conservanti



I pomodori essiccati al sole sott'olio sono un ingrediente della cucina mediterranea e un'ottima scelta se volete dare ai vostri piatti un tocco mediterraneo. Tagliati fini sono ideali per insaporire i ripieni e si possono anche aggiungere all'impasto per il pane.

Assortimento a catalogo

Cod. prodotto

Pomodori secchi sott'olio.

1102297

N. pezzi per collo

Grammatura

12.

270 g.

KETCHUP

Senza
conservanti



Il ketchup è senza dubbio uno dei condimenti più diffusi al mondo. È eccellente con i cibi alla griglia, ottimo con le patatine fritte e indispensabile per realizzare la leggendaria salsa rosa.

Assortimento a catalogo

Cod. prodotto

Salsa ketchup.

1102313

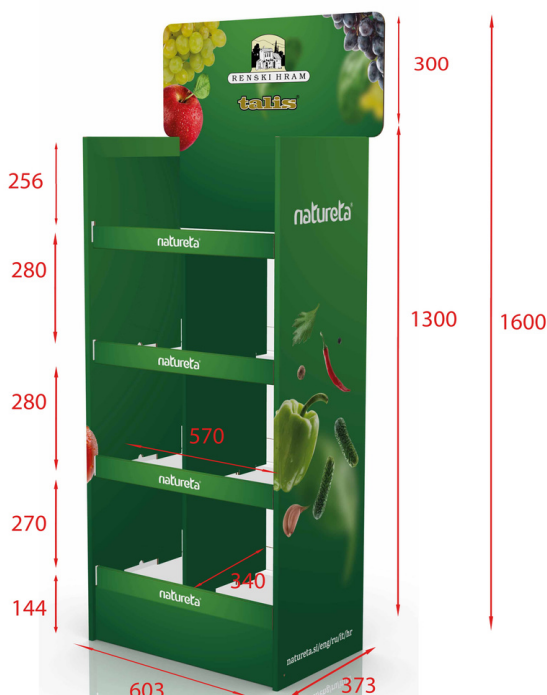
N. pezzi per collo

Grammatura

12.

500 g.

NUOVI STAND 2024



I nuovi espositori Natureta mantengono le stesse dimensioni degli attuali ma presentano diversi nuovi vantaggi:

- piegatura più semplice e veloce dello stand;
- maggiore capacità portante dello stand;
- ogni rack verrà imballato nella propria scatola di spedizione.



Le nostre esclusive



natureta



BRUSCHETTE AJVAR



CODICE	DESCRIZIONE
0800599	TISSI BRUSCHETTA AJVAR G130X6

Sale di Pirano



FOOD PRODUCTS

Let the aroma of the Mediterranean
fill your kitchen



SALE MARINO

Sale di Pirano prodotto nel Parco naturale delle Saline di Sicciole. Viene prodotto manualmente, secondo metodi tradizionali risalenti a più di 700 anni fa. Il sale di Pirano è leggero, ricco di minerali marini e ha un gusto squisito, integrato dall'acqua madre catturata nei cristalli.



Assortimento a catalogo	Cod. prodotto
Sale fino.	1101008
Sale grosso.	1101009
N. pezzi per collo	Grammatura
12.	1 kg.

SALE PIRANO DOP

Il sale di Pirano DOP, prodotto nel Parco naturale delle Saline di Sicciole, è il risultato di venti irrequieti, sole caldo e lavoratori laboriosi delle saline. Viene prodotto manualmente, secondo metodi tradizionali risalenti a più di 700 anni fa. Il sale di Pirano DOP è leggero, ricco di minerali marini e ha un gusto squisito, integrato dall'acqua madre catturata nei cristalli.



Assortimento a catalogo	Cod. prodotto
Sale fino da 175 g.	1101097
Sale grosso da 500 g.	1101007
N. pezzi per collo	Grammatura
175 x 24/ 500 x 12.	175 g / 500 g.



Le nostre esclusive



natureta



FIOR DI SALE

Sale dal gusto e profumo distinti, prodotto nel Parco naturale delle Saline di Sicciole, raccolto in uno strato sottile sulla superficie dei bacini delle saline.

Assortimento a catalogo	Cod. prodotto
Fior di sale.	1101006 / 1101095
N. pezzi per collo	Grammatura
12.	125 g / 250 g.



FILONCINI CON SALE DI PIRANO



Filoncini artigianali Tissi realizzati con sale proveniente dalle saline di Pirano, un sale di prima qualità.

Assortimento a catalogo

Cod. prodotto

Filoncini con sale di pirano.

0702026

N. pezzi per collo

Grammatura

10.

200 g.

CROCCANTELLE CON SALE DI PIRANO



Croccantelle rustichelle al sale marino delle saline di Pirano, prodotte in Friuli Venezia Giulia. Ricche e piacevoli, sono realizzate con farina d'avena e malto d'orzo, semi di sesamo e di girasole e sale di Pirano. Senza conservanti. Adatte per essere mangiate da sole o in accompagnamento a salumi e formaggi.

Assortimento a catalogo

Cod. prodotto

Croccantelle al sale di Pirano.

0800557

N. pezzi per collo

Grammatura

8.

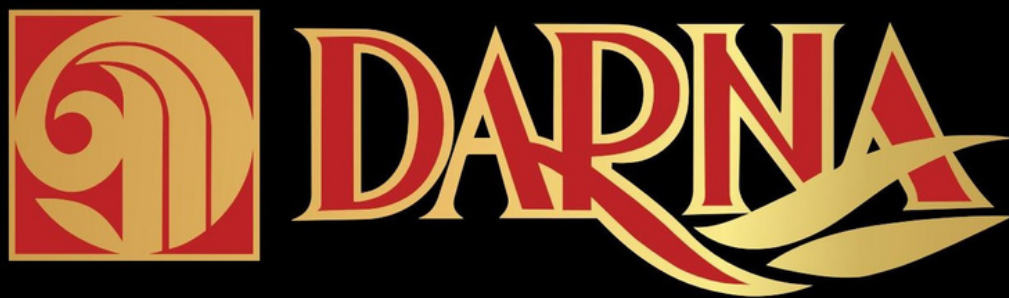
150 g.

BRUSCHETTE OLIO EVO E SALE DI PIRANO



CODICE	DESCRIZIONE
0800560	TISSI BRUSCHETTA OLIO EVO/SALE PI.G13oX6

TVORNICA LIKERA ROVINJ



FABBRICA DI LIQUORI DI ROVIGNO



AUTHENTIC ISTRIAN LIQUORS SINCE 1925



PELINKOVAC



Il Pelinkovac è prodotto dall'essenza dell'erba artemisia, comunemente nota come assenzio o pelin in croato. Questo prodotto si basa su una ricetta tradizionale del 1925. Il colore naturale si ottiene caramellando lo zucchero in speciali bollitori di rame, ed è caratteristico che maturi in botti di rovere, che gli conferiscono un aroma, un profumo e una qualità distintiva. Il denso liquore ambrato avvolge e riscalda la bocca se consumato liscio, ma si può provare anche come aperitivo o come parte integrante di long drink dissetanti. Il nostro consiglio è di provarlo con un tonico.



Assortimento a catalogo	Cod. prodotto
Pelinkovac lux 700 ml.	1300925
Pelinkovac 1l.	1300920
N. pezzi per collo	Grammatura
6.	700 ml / 1l.

AMARO



L'Amaro è un liquore alle erbe con una dolcezza moderata e un pizzico di amarezza. È caratterizzato da una sofisticata miscela di aromi di arancia e mandorla. Lo consigliamo nei momenti di relax come un buon aperitivo o digestivo. Può essere consumato freddo, con ghiaccio e limone, succo di mirtillo rosso o come aggiunta ai cocktail.

Assortimento a catalogo

Cod. prodotto

Amaro.

1300923

N. pezzi per collo

Grammatura

6.

1l.

KRUSKOVAC



Il Kruškovac è un liquore alla pera dolce ma non troppo, dal colore arancione intenso quasi dorato, che viene preparato secondo antiche ricette. Ideale da consumare fresco a fine pasto, può essere gustato anche come una deliziosa aggiunta a vari cocktail e nelle macedonie di frutta.

Assortimento a catalogo

Cod. prodotto

Kruskovac.

1300922

N. pezzi per collo

Grammatura

6.

1l.

TERANINO



Il Teranino “Darna” è un liquore unico a base di terrano, un vino rosso prodotto nella penisola istriana della Croazia.

Il suo ricco sapore fruttato richiama le note di spezie calde e il profumo dei croccanti frutti di bosco.

Il liquore può essere gustato liscio, freddo, con ghiaccio o miscelato in una varietà di cocktail.

Assortimento a catalogo	Cod. prodotto
Teranino.	1300933
N. pezzi per collo	Grammatura
6.	700 ml.

NOCINO



Il nocino “Orahovac” è un liquore tradizionale tipico della Croazia. Questo sofisticato liquore alla noci è leggermente addolcito con note di caramello naturale.

Può essere consumato in una varietà di cocktail, freddo o con il ghiaccio. Eccellente come liquore da dessert o dopo pasto.

Assortimento a catalogo	Cod. prodotto
Liquore alle noci.	1300924
N. pezzi per collo	Grammatura
6.	700 ml.

FIGANTE®



tartufi



SALSE TARTUFATE



TARTUFATA

La Tartufata è ottima per la preparazione di salse aromatiche e creme spalmabili e può essere anche mescolata a pasta calda o aggiunta su una frittata appena preparata. Indipendentemente da come la userete, la tartufata trasforma ogni piatto in una prelibatezza.



TARTUFATA BIANCA

La Tartufata bianca è ottima per la preparazione di salse aromatiche e creme spalmabili e può essere anche mescolata a pasta calda o aggiunta su una frittata appena preparata. Indipendentemente da come la userete, la tartufata trasforma ogni piatto in una prelibatezza.



PATÈ DI TARTUFI E FUNGHI

Il paté di tartufi e funghi champignon ha un profilo aromatico specifico che impressionerà ogni buongustaio. Può essere utilizzato per raffinare piatti pronti, per preparare salse o come spalmabile.

Assortimento a catalogo	Cod. prodotto
Salsa tartufata.	1102090
Salsa tartufata bianca.	1102099
Salsa tartufi e funghi champignon.	1102092

N. pezzi per collo	Grammatura
6.	80 g.

SALSE TARTUFATE



PATÈ DI TARTUFI E PORCINI

Il paté di tartufi e porcini ha un profilo aromatico specifico che impressionerà ogni buongustaio. Può essere utilizzato per raffinare piatti pronti, per preparare salse o come spalmabile.



PATÈ DI TARTUFI NERI E OLIVE

Il paté di tartufi neri e olive ha un profilo aromatico unico che impressionerà ogni buongustaio. Può essere utilizzato per raffinare piatti pronti, per preparare salse o come spalmabile.



TARTUFI NERI

I tartufi neri tritati, marinati in olio d'oliva, sono molto pratici da usare: il piatto può essere decorato con tartufi e versato con olio d'oliva subito dopo la preparazione.

<u>Assortimento a catalogo</u>	<u>Cod. prodotto</u>
Salsa tartufi e olive.	1102093
Tartufi neri tritati.	1102096
Salsa tartufi e funghi porcini.	1102091

<u>N. pezzi per collo</u>	<u>Grammatura</u>
6.	80 g.




Klara Marić
— since 1987. —

pasta with



PASTA ISTRIANA

Come l'Istria è diversa dalle altre regioni, anche la pasta istriana ha un aspetto e una forma diversi.

Prodotta con farina di altissima qualità e uova fresche, tra i formati conosciuti e riconosciuti troviamo i fusi istriani e i quadrucci.

Nell'assortimento Klara potete trovare anche le tagliatelle classiche in tre diversi formati in base alla larghezza, e le tagliatelle bicolore al nero di seppia e al peperoncino.



Assortimento a catalogo

Cod. prodotto

Fusi tradizionali.	0700253
Quadrucci.	0700252
Tagliatelle n° 5.	0700257
Tagliatelle n° 10.	0700262
Tagliatelle n° 16.	0700258
Tagliatelle al nero di seppia.	0700260
Tagliatelle al peperoncino.	0700259

N. pezzi per collo

Grammatura

Fusi e quadrucci: 10.	500 g.
Tagliatelle: 8.	250 g.

Centro Dolce **Friuli**
dal 1974

VIA EUROPA, 7 - 33030 - CARPACCO DI DIGNANO (UD)
TEL 0432 956195 - FAX 0432 956591