

PRODOTTI DALLA TRADIZIONE ITALIANA





L'Italia e le sue
tradizioni culinarie
tramandate di
generazione in
generazione, fino
a diventare oggi
dei veri e propri
simboli nazionali.

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.
Tortellini con carne.
Tortelloni con ricotta e spinaci
Ravioli con carne.

0704001
0704000
0704004
0704002

N. pezzi per collo

Grammatura

14.

230 g.



Pasta

CAMPANIA



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

Sialatielli.
Paccheri.
Pasta la riccia.
Calamarata.

0701072
0701070
0701073
0701071

N. pezzi per collo

Grammatura

10.

250 g.



Biscotti e creme



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

Cantucci alle mandorle.

Cod. prodotto

0103572

N. pezzi per collo

6.

Grammatura

250 g.



Assortimento a catalogo

Baci di dama.
Krumiri al burro.
Torcetti.
Crema al pistacchio.

Cod. prodotto

0401516.
0100231.
0100230.
1002634



N. pezzi per collo

12.
12.
8.
6.

Grammatura

150 g.
200 g.
180 g.
180 g.



Strudelini



Assortimento a catalogo

Cod. prodotto

Delizie mini strudel albicocca.

0101115

Delizie mini strudel mela e uvetta.

0101116

Delizie mini strudel nociola.

0101117

N. pezzi per collo

Grammatura

18.

135 g.

Taralli



PUGLIA



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.
Semi di finocchio.
Peperoncino.
Mediterraneo.

0700105
0700106
0700107
0700108

N. pezzi per collo

Grammatura

12.

250 g.



Piadina e gallette

EMILIA ROMAGNA

La ricetta della piadina romagnola ha origini antichissime rispettando la ricetta originale; è sfogliata e prodotta con olio d'oliva.

Assortimento a catalogo

Piadina.

N. pezzi per collo

12.

Cod. prodotto

0701407

Grammatura

300 g.



Assortimento a catalogo

Gallette di mais biologiche.

Gallette di riso integrali biologiche.

N. pezzi per collo

12.

Cod. prodotto

0100408

0100409

Grammatura

130 g.

Pesto

LIGURIA



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.
Pesto senza aglio.

1104440
1104441



N. pezzi per collo

Grammatura

6.

180 g.

Sughi

LIGURIA



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 e una versione arricchita dalla presenza di olive Taggiasche.

Assortimento a catalogo

Sugo al pomodoro.
Sugo alle olive taggiasche.

Cod. prodotto

0104922
1104923

N. pezzi per collo

Pomodori/basilico 6.
Olive

Grammatura

290 g.
190 g.



Olive

LIGURIA



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

Olive denocciolate piccanti.
Olive taggiasche denocciolate.
Paté di olive taggiasche.

Cod. prodotto

1104921
1104432
1104431

N. pezzi per collo

6.

Grammatura

180 g.



Olive in salamoia



Solo olive
italiane



Olive verdi
varietà
Anfissa

Assortimento a catalogo

Olive verdi denocciolate.
Olive verdi intere.

N. pezzi per collo

8.

Cod. prodotto

1104983.
1104982.

Grammatura

314 ml.

Sottaceti



Assortimento a catalogo

Cipolline in aceto.
Cetriolini in aceto.
Giardiniera in aceto.

N. pezzi per collo

8.

Cod. prodotto

1104931.
1104984.
1104981.

Grammatura

314 ml.

Sottoli



ricchi di minerali: potassio, magnesio e fosforo, con un bassissimo contenuto calorico



Mix di 7 verdure senza cipolline



Solo carciofi italiani dalla Puglia

Assortimento a catalogo

Antipasto di verdure.
Condimento per il riso.
Funghi.
Carciofini tagliati.

N. pezzi per collo

8.

Cod. prodotto

1104929.
1104930.
1104928.
1104984.

Grammatura

314 ml.

Aceto



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

Assortimento a catalogo

Balsamico di Modena.
Aceto di mele.

Cod. prodotto

1100021
1100030

N. pezzi per collo

12.

Grammatura

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

Olio extravergine.

Cod. prodotto

1101661

N. pezzi per collo

6.

Grammatura

750 g.

Dolci delle festività



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

Assortimento a catalogo

Panettone classico basso.
Panettone con glassa alle "Nocciole Piemonte IGP"
Pandoro classico.
Colomba con glassa alle nocciole e mandorle.

Cod. prodotto

1203130
1203131
1203132
1203450

N. pezzi per collo

6.

Grammatura

1 kg.



[illegible]



E' un marchio distribuito da:

Centro Dolce **Friuli**
dal 1974

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