



Sapori del Piemonte



NINO CASTIGLIONE



BOCCARDI

ALIMENTARI

DAL

1939



1939

Giuseppe Boccardi inizia l'attività di rappresentanze nei Docks Piemontesi di Torino.



1973

... i figli Giorgio e Aldo iniziano ad importare prodotti alimentari da Grecia, Spagna e Marocco nei Docks Dora di Torino.



1994

La nuova sede di San Mauro Torinese consente di ampliare l'attività verso la GDO e la ristorazione piemontese.

2017

Per la prima volta il marchio BOCCARDI entra sul mercato dando il proprio nome ad una linea di prodotti tipici denominati SPECIALITÀ DEL PIEMONTE.

2019

BOCCARDI celebra 80 anni di attività.

Sapori del Piemonte



Boccardi ANTIPASTO PIEMONTESE

La cucina piemontese spesso deriva dalle migliori ricette della cucina contadina. Fragranti verdure appena raccolte, tagliate a pezzetti e cotte una ad una a fuoco lento, per non perdere la loro croccantezza, vengono conservate in vaso vetro dando vita ad un tipico e gustoso antipasto.

Cod. IFAP - gr. 280



Boccardi ANTIPASTO PIEMONTESE

La cucina piemontese spesso deriva dalle migliori ricette della cucina contadina. Fragranti verdure appena raccolte, tagliate a pezzetti e cotte una ad una a fuoco lento, per non perdere la loro croccantezza, vengono conservate in vaso vetro dando vita ad un tipico e gustoso antipasto.

Cod. IFAU - gr. 1.000



Boccardi ANTIPASTO PIEMONTESE CON TONNO

La cucina piemontese spesso deriva dalle migliori ricette della cucina contadina. Fragranti verdure appena raccolte, tagliate a pezzetti e cotte una ad una a fuoco lento, per non perdere la loro croccantezza. Arricchite con pregiatissimo tonno, danno vita ad un tipico e gustoso antipasto.

Cod. IGAT - gr. 280



Boccardi ANTIPASTO PIEMONTESE CON TONNO

La cucina piemontese spesso deriva dalle migliori ricette della cucina contadina. Fragranti verdure appena raccolte, tagliate a pezzetti e cotte una ad una a fuoco lento, per non perdere la loro croccantezza. Arricchite con pregiatissimo tonno, danno vita ad un tipico e gustoso antipasto.

Cod. IGAZ - gr. 1.000

Sapori del Piemonte



Boccardi

ACCIUGHE IN SALSA VERDE

Gustose acciughe nazionali pescate nel Mediterraneo avvolte da una deliziosa salsa verde piemontese e conservate in vaso vetro.

Cod. IEAV - gr. 156



Boccardi

ACCIUGHE IN SALSA ROSSA

Gustose acciughe nazionali pescate nel Mediterraneo avvolte da una deliziosa salsa rossa piemontese e conservate in vaso vetro.

Cod. IDAR - gr. 156



Boccardi

BAGNETTO ROSSO

Il bagnetto rosso è una tipica salsa piemontese: il compagno ideale per i piatti a base di carne, come il bollito e fresche acciughe.

Cod. IHBR - gr. 180



Boccardi

BAGNETTO VERDE

Il bagnetto verde è una tipica salsa piemontese: il compagno ideale per i piatti a base di carne, come il bollito e fresche acciughe.

Cod. IIBV - gr. 180

Sapori del Piemonte



Boccardi
**SALSA DI MELE E CIPOLLE
PER FORMAGGI**

Cremosa e dal gusto avvolgente, la salsa di mele e cipolla è ideale da accompagnare a formaggi freschi e stagionati per esaltarne i sapori.

Cod. IMAA - gr. 110



Boccardi
**MOSTARDA DI PERE
SENPATE**

Sfiziosa mostarda senapata di pere Abate, ideale da accompagnare a formaggi freschi e stagionati per esaltarne i sapori.

Cod. IMEA - gr. 110



Boccardi
**MOSTARDA DI FICHI
SENPATI**

Sfiziosa mostarda senapata di fichi, ideale da accompagnare a formaggi freschi e stagionati per esaltarne i sapori.

Cod. IMDA - gr. 110

Boccardi
**SALSA AI PEPERONI
PER FORMAGGI**

Cremosa e dal gusto delicato, la salsa ai peperoni è ideale da accompagnare a formaggi freschi e stagionati per esaltarne i sapori.

Cod. IMCA - gr. 110



Boccardi
**SALSA DI PERE E CAROTE
PER FORMAGGI**

Cremosa e dal gusto delicato, la salsa di pere e carote è ideale da accompagnare a formaggi freschi e stagionati per esaltarne i sapori.

Cod. IMBA - gr. 110



Sapori del Piemonte



Boccardi

CONFETTURA EXTRA DI CILIEGIE

Deliziosa confettura EXTRA alla ciliegia, dal gusto autentico e naturale. Realizzata con ciliegie fresche appena raccolte e senza additivi aggiunti.

Cod. IPDA - gr. 210



Boccardi

CONFETTURA EXTRA DI MIRTILLI

Deliziosa confettura EXTRA ai mirtilli, dal gusto autentico e naturale. Realizzata con mirtilli freschi appena raccolti e senza additivi aggiunti.

Cod. IPFA - gr. 210



Boccardi

CONFETTURA EXTRA DI SUSINE

Deliziosa confettura EXTRA alle susine, dal gusto autentico e naturale. Realizzata con frutta fresca appena raccolta e senza additivi aggiunti.

Cod. IPGA - gr. 210

Sapori del Piemonte



Boccardi **CONFETTURA EXTRA DI PESCHE**

Deliziosa confettura EXTRA alle pesche, dal gusto autentico e naturale. Realizzata con frutta fresca appena raccolta e senza additivi aggiunti.

Cod. IPHA - gr. 210



Boccardi **PESCHE CON CACAO E AMARETTI**

Sfizioso e ghiotto dessert al cucchiaino a base di croccanti pesche, cacao e amaretti. Ideale da gustare freddo d'estate o caldo d'inverno.

Cod. IPIA - gr. 200



Boccardi **MARRONI CANDITI**

Piccoli marroni piemontesi dalla polpa zuccherina e croccante. Un tradizionale dessert da gustare a piacere.

Cod. IPJA - gr. 240

Specialità Calabresi



Sabel
OLIVE VERDI PICCANTI

Olive Verdi Piccanti con nocciolo di eccellente qualità, incise lateralmente per garantire maggior sapore.

Condite con olio di semi di girasole, peperone piccante, aglio, finocchietto e origano sono lo "stuzzichino" ideale per ogni occasione.

Cod. ZBVP - Condite piccanti gr. 400



Sabel
OLIVE VERDI CONDITE

Olive Verdi condite intere di eccellente qualità, incise lateralmente per garantire maggior sapore. Condite con olio di semi di girasole, peperone dolce, aglio, finocchietto e origano sono lo "stuzzichino" ideale per ogni occasione.

Cod. ZSVD - Condite gr. 3.000



Sabel
OLIVE VERDI PICCANTI

Olive Verdi Piccanti con nocciolo di eccellente qualità, incise lateralmente per garantire maggior sapore.

Condite con olio di semi di girasole, peperone piccante, aglio, finocchietto e origano sono lo "stuzzichino" ideale per ogni occasione.

Cod. ZSVP - Condite piccanti gr. 3.000



Sabel
OLIVE VERDI PICCANTI

Olive Verdi Piccanti con nocciolo di eccellente qualità, incise lateralmente per garantire maggior sapore. Condite con olio di semi di girasole, peperone piccante, aglio, finocchietto e origano sono lo "stuzzichino" ideale per ogni occasione.

Cod. ZZVP2 - Condite piccanti gr. 3.500

Specialità Calabresi



Sabel
OLIVE NERE PICCANTI

Olive Nere Piccanti con nocciolo di eccellente qualità. Dalla polposità croccante e compatta, sono insaporite con peperone piccante. Ideali per insalate, antipasti, piatti freddi, piatti estivi, aperitivi, ottime anche come contorno nella cucina mediterranea.

Cod. ZBNP - condite piccanti - gr. 400



Sabel
OLIVE NERE CONDITE

Olive Nere condite intere di eccellente qualità insaporite con olio di semi di girasole, peperone dolce e cipolline. Dalla polposità morbida ma allo stesso tempo croccante.

Cod. ZSND - Condite gr. 3.000



Sabel
OLIVE NERE PICCANTI

Olive Nere Piccanti con nocciolo di eccellente qualità. Dalla polposità croccante e compatta, sono insaporite con peperone piccante. Ideali per insalate, antipasti, piatti freddi, piatti estivi, aperitivi, ottime anche come contorno nella cucina mediterranea.

Cod. ZSNP - Condite piccanti gr. 3.000



Sabel
OLIVE NERE PICCANTI

Olive Nere Piccanti con nocciolo di eccellente qualità. Dalla polposità croccante e compatta, sono insaporite con peperone piccante. Ideali per insalate, antipasti, piatti freddi, piatti estivi, aperitivi, ottime anche come contorno nella cucina mediterranea.

Cod. ZZNP2 - condite piccanti - gr. 2.500

Specialità Calabresi



Sabel OLIVE VERDI PUGLIA

Olive verdi pugliesi GG con nocciolo in salamoia, dalla consistenza polposa e croccante. Ideali per insaporire insalate, piatti freddi e gustosi aperitivi.

Cod. ZZPU2 - gr. 2.500



Sabel OLIVE NERE LECCINO

Olive Leccino con nocciolo dalla consistenza polposa e croccante. Ideali da gustare come aperitivo, in insalata ed in piatti freddi a piacere.

Cod. ZSNL - gr. 3.000



Sabel OLIVE NERE SNOCCIOLATE

Polpose e croccanti olive nere snocciolate in salamoia. Ideali da gustare nelle insalate, sulla pizza, in piatti freddi ed aperitivi.

Cod. ZZNS - gr. 2.500

Specialità Calabresi



Sabel OLIVE NERE PASSOLONE

Olive nere polpose e morbide, in olio di semi di girasole, aromatizzate con origano che conferisce loro un sapore molto appetitoso. Ideali da gustare come aperitivo, antipasto o contorno.

Cod. ZZPA2 - gr. 3.500



Sabel OLIVE PASSOLONI

Olive nere polpose e morbide, in olio di semi di girasole, aromatizzate con origano che conferisce loro un sapore molto appetitoso. Ideali da gustare come aperitivo, antipasto o contorno.

Cod. ZZPA - kg. 13



Sabel OLIVE NERE TOSTE

Olive nere toste di eccellente qualità preparate secondo la ricetta tipica della tradizione mediterranea. Raccolte soltanto quando giungono a piena maturazione, le olive nere vengono conservate sotto sale e messe ad essiccare al sole. Il colore scuro e il caratteristico sapore amaro sono il risultato di questo particolare trattamento.

Cod. ZBNT - gr. 400

Specialità Calabresi



Sabel
FANTASIA CALABRESE

Antipasto tipico calabrese a base di pomodori verdi, melanzane, peperoni, olive, peperone ciliegino, sedano, aglio, origano, finocchietto, olio di semi di girasole, aceto decolorato. Ottimo per essere gustato da solo o per ottimi contorni.

Cod. ZZAF3 - gr. 3.500



Sabel
ANTIPASTO CALABRESE

Antipasto tipico calabrese a base di pomodori verdi, melanzane, peperoni, olive, peperone ciliegino, sedano, aglio, origano, finocchietto, olio di semi di girasole, aceto decolorato. Ottimo per essere gustato da solo o per ottimi contorni.

Cod. ZZAF - gr. 7.500



Sabel
ANTIPASTO MEDITERRANEO

Antipasto tipico mediterraneo in olio di semi di girasole a base di olive, peperoncini, carciofi, cipollotti, champignons e pomodorini. Ottimo per essere gustato da solo o come contorno per piatti vari.

Cod. ZZAM - gr. 7.500

Specialità Calabresi



Sabel PEPERONCINI FARCITI

I peperoncini farciti in olio sono un antipasto sfizioso e piacevole del sud Italia. Dalla tipica forma a coppetta, questi peperoni sono riempiti manualmente con un impasto di tonno, acciughe, olive, capperi ed infine guarniti con una rondella di oliva verde. Conservati in vaschette da 1 kg.

Vaschetta Cod. ZVPF - gr. 1.000
Secchiello Cod. ZZPF - gr. 3.800



Sabel PEPERONCINI FARCITI A STELLA

I peperoncini farciti in olio sono un antipasto sfizioso e piacevole del sud Italia. Dalla tipica forma a coppetta, questi peperoni sono riempiti manualmente con un impasto di tonno, acciughe, olive, capperi ed infine guarniti con filetti di acciughe ed una rondella di oliva verde.

Cod. ZVPFA - gr. 1.600

Specialità Calabresi



Sabel POMODORI CONDITI

I pomodori secchi conditi sott'olio sono una specialità tipicamente mediterranea. Essi sono alla base di sfiziosi spuntini o aperitivi. Il capperi, l'aglio e l'origano contribuiscono nel dare al prodotto un gusto impareggiabile.

Cod. ZSPO - gr. 3.000



Sabel POMODORI CONDITI

I pomodori secchi conditi sott'olio sono una specialità tipicamente mediterranea. Essi sono alla base di sfiziosi spuntini o aperitivi. Il capperi, l'aglio e l'origano contribuiscono nel dare al prodotto un gusto impareggiabile.

Cod. ZZPO3 - gr. 3.500

Sabel POMODORI VERDI

I pomodori verdi conditi in olio di semi di girasole sono un prodotto tipico del sud Italia. Teneri e saporiti, sono ideali da gustare come antipasto, per insaporire le tue insalate, piatti freddi o come contorno ai tuoi secondi.

Cod. ZZPV - gr. 2.500



Specialità Calabresi



Sabel CHAMPIGNON

Morbidi e gustosi funghetti champignons in concia, ideali come condimento per pizze, insalate, aperitivi e piatti freddi.

Cod. ZZCH - gr. 6.000



Sabel FUNGHI COLTIVATI

Morbidi e sfiziosi funghetti champignons interi in olio di semi di girasole, ideali come condimento per pizze, insalate, aperitivi e piatti freddi.

Cod. ZZFC3 - gr. 3.500



Sabel TRIS DI FUNGHI

Goloso ed invitante tris di funghi in olio di semi di girasole e aceto di vino composto da funghi chiodini, funghi di muschio e champignons. Ideale da gustare come antipasto o in aperitivo.

Cod. ZZTF3 - gr. 3.500



Specialità Calabresi



Sabel LAMPASCIONI

Sfiziosi e ghiotti lampascioni in olio di semi di girasole (detti anche "papascioni") tradizionali pugliesi. Ideali per dare gusto ai tuoi piatti ed aperitivi.

Cod. ZZLA - gr. 3.500



Sabel MELANZANE

Gustose melanzane a filetti in olio di semi di girasole aromatizzate con peperoncino e origano. Ideali da gustare come antipasto o contomo invitante.

Cod. ZZMF - gr. 7.500



Olive di Grecia



Delta OLIVE VERDI IN SALAMOIA

Olive verdi in salamoia, con nocciolo, di origine greca, dalla polposità croccante e compatta.

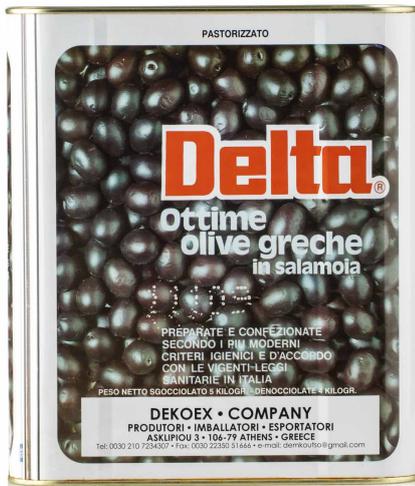
Cod. AVVA Supermammouth 70-90 - kg. 5
Cod. AVVC Colossal 121-140 - kg. 5



Delta OLIVE VERDI IN SALAMOIA

Olive verdi in salamoia, con nocciolo, di origine greca, dalla polposità croccante e compatta.

Cod. ABVS Mammouth 101-110 - kg.13
Cod. ACVS Super Colossal 111-120 - kg.13
Cod. ADVC Colossal 121-140 - kg.13
Cod. AEVG Giants 141-160 - kg.13
Cod. AFVE Extra Jumbo 161-180 - kg.13



Delta OLIVE NERE IN SALAMOIA

Olive nere in salamoia, con nocciolo, di origine greca, dalla polposità croccante e compatta.

Cod. BNNK Kalamata - kg. 5
Cod. BVNC Colossal 121-141 - kg. 5

Delta OLIVE NERE IN SALAMOIA

Olive nere in salamoia, con nocciolo, di origine greca, dalla polposità croccante e compatta.

Cod. BBNM Mammouth 101-110 - kg.13
Cod. BCNS Super Colossal 111-120 - kg.13
Cod. BENG Giants 141-160 - kg.13
Cod. BFNE Extra Jumbo 161-180 - kg.13
Cod. BGNJ Jumbo 181-200 - kg.13



Specialità dal Marocco



Coopoliva

OLIVE VERDI IN SALAMOIA

Olive verdi spagnole, **farcite** col peperone dolce, dalla polposità croccante e compatta, ideali per insalate, piatti freddi, piatti estivi, aperitivi, ottime come contorno nella cucina mediterranea.

Olive verdi spagnole in salamoia **snocciolate**, dalla polposità croccante e compatta, ideali per insalate, piatti freddi, piatti estivi, aperitivi, ottime come contorno nella cucina mediterranea.

Cod. CXVS snocciolate - kg. 2

Cod. CXVF farcite - kg. 2,750

Cod. CWVV intere 200 / 220 - kg. 2,750

Coopoliva

OLIVE VERDI IN SALAMOIA

Olive verdi in salamoia, **farcite** col peperone dolce, dalla polposità croccante e compatta, ideali per insalate, piatti freddi, piatti estivi, aperitivi, ottime come contorno nella cucina mediterranea.

Olive verdi in salamoia **snocciolate**, dalla polposità croccante e compatta, ideali per insalate, piatti freddi, piatti estivi, aperitivi, ottime come contorno nella cucina mediterranea.

Cod. CNVS Snocciolate - kg. 4

Cod. CMVF Farcite - kg. 5



Coopoliva

OLIVE VERDI DI SPAGNA

Olive verdi spagnole a rondelle, dalla polposità croccante e compatta, ideali per farcire pizze e pane, arricchire insalate, piatti freddi, piatti estivi, ottime come contorno nella cucina mediterranea.

Cod. CRVR Olive verdi a rondelle - gr. 1.560



Specialità dal Marocco



Coopoliva OLIVE NERE DI SPAGNA

Olive nere spagnole snocciolate pastorizzate, dalla polposità croccante e compatta, ideali per insalate, piatti freddi, piatti estivi, aperitivi, ottime come contorno nella cucina mediterranea.

Cod. DYNs Snocciolate - gr. 350



Coopoliva OLIVE NERE DI SPAGNA

Olive nere spagnole pastorizzate, dalla polposità croccante e compatta, ideali per insalate, piatti freddi, piatti estivi, aperitivi, ottime come contorno nella cucina mediterranea.

Cod. DINV Intere 280 / 320 kg. 5

Cod. DNNS Snocciolate 280 / 320 kg. 4

Cod. DNNT Snocciolate 340 / 360 kg. 4



Coopoliva OLIVE NERE DI SPAGNA

Olive nere spagnole pastorizzate, dalla polposità croccante e compatta, ideali per insalate, piatti freddi, piatti estivi, aperitivi, ottime come contorno nella cucina mediterranea.

Cod. DVNV intere 280 / 320 - kg. 2,750

Cod. DXNS snocciolate 280 / 320 - kg. 2

Cod. DXNT snocciolate 340 / 360 - kg. 2



Coopoliva OLIVE NERE DI SPAGNA

Olive nere spagnole a rondelle pastorizzate, dalla polposità croccante e compatta, ideali per farcire pizze e pane, arricchire insalate, piatti freddi, piatti estivi, ottime come contorno nella cucina mediterranea.

Cod. DRNR Olive nere a rondelle - gr. 1.560

Specialità dal Marocco e Tunisia



El Campesino **OLIVE NERE TOSTE**

Olive tipiche marocchine, lavorate in acqua e sale ed essiccate al sole, dal peculiare aspetto raggrinzito e tostato, ideali come aperitivo, ottime nelle insalate e piatti freddi.

Cod. EDFG toste raggrinzite - kg. 3,4



Le Phare Du Cap Bon **SALSA HARISSA**

Salsa tipica del Nordafrica a base di peperoncino rosso fresco e aglio, con l'aggiunta di olio d'oliva: usata sia come condimento che per piatti etnici.

Cod. GSHA - gr. 70

Le Phare Du Cap Bon **SALSA HARISSA**

Salsa tipica del Nordafrica a base di peperoncino rosso fresco e aglio, con l'aggiunta di olio d'oliva: usata sia come condimento che per piatti etnici.

Cod. GPHA - gr. 380



Verdure



Di Vita CAPPERI IN ACETO

Squisiti capperi all'aceto, dal colore verde intenso, tipico dei frutti coltivati nelle zone rocciose.

Cod. FSED - gr. 106



Di Vita CAPPERI IN ACETO

Squisiti capperi all'aceto, dal colore verde intenso, tipico dei frutti coltivati nelle zone rocciose.

Cod. FSEB - gr. 700



Mediteraneas CAPPERI SOTTO SALE

Gustosi capperi Occhiello al sale da 9/11/13 mm, ideali per insaporire pizze, salse e piatti mediterranei.

Cod. FSCB - 9 mm Occhiello gr. 1.000

Cod. FSCD - 11 mm Lacrimella gr. 1.000

Cod. FSCF - 13 mm Puntina gr. 1.000

Zuccato FRUTTI DI CAPPERO

I frutti di cappero in aceto, sono uno sfizioso quanto pregiato vegetale, l'ingrediente ideale per dare sapore ai tuoi aperitivi o ai tuoi piatti.

Cod. GLIM - gr. 690



Verdure



El Campesino
CUORI di CARCIOFI

Cuori di carciofi conservati al naturale, dalla consistenza tenera e dal gusto autentico. Ideali per insalate, contorni e piatti freddi.

Cod. FWCH - gr. 390



El Campesino
CUORI di CARCIOFI

Cuori di carciofi conservati al naturale, dalla consistenza tenera e dal gusto autentico. Ideali per insalate, contorni e piatti freddi.

Cod. FUCT - 30-40 gr. 2.500



El Campesino
CARCIOFI a FETTINE

Carciofi a fettine conservati al naturale, dalla consistenza tenera e dal gusto autentico. Adatti per arricchire pizze, ideali per piatti estivi e come contorno caldo.

Cod. FWCF - gr. 2.500



El Campesino
CARCIOFI a SPICCHI

Carciofi a spicchi conservati al naturale, dalla consistenza tenera e dal gusto autentico. Adatti per insalate, contorni e piatti freddi.

Cod. FVCQ - gr. 2.500

Verdure



Gentile
CARCIOFI in olio

Carciofini pugliesi, tagliati a spicchi ed immersi in olio di girasole. Dalla consistenza tenera e dal sapore sfizioso, sono l'ingrediente ideale per i tuoi piatti.

Cod. FWPA - gr. 2.900



Gentile
CARCIOFI in olio

Carciofini pugliesi, tagliati a metà ed immersi in olio di girasole. Dalla consistenza tenera e dal sapore sfizioso, sono l'ingrediente ideale per i tuoi piatti.

Cod. FWOA - gr. 2.900



Gentile
FRIARIELLI in olio

Friarielli, verdure tipiche napoletane, ottimi accompagnati con salsiccia per insaporire gustose pizze o come contorno. Immersi in olio di semi di girasole ed insaporiti con aglio e peperoncino.

Cod. GKIN - gr. 950

Verdure



El Campesino **FUNGHI CHAMPIGNONS**

Tenerissimi e gustosi funghi champignons al naturale:
l'ingrediente perfetto e dal gusto autentico, ideali per
insaporire i tuoi piatti.

Cod. GCCH - gr. 390



El Campesino **FUNGHI CHAMPIGNONS**

Tenerissimi e gustosi funghi champignons al naturale:
l'ingrediente perfetto e dal gusto autentico, ideali per
insaporire i tuoi piatti.

Cod. GBCH - gr. 780



El Campesino **FUNGHI CHAMPIGNONS**

Tenerissimi e gustosi funghi champignons al naturale:
l'ingrediente perfetto e dal gusto autentico, ideali per
insaporire i tuoi piatti.

Cod. GACK - gr. 2.500

Verdure



Dega

FUNGHI PORCINI

Gustosi funghi porcini lessati al naturale, affettati e confezionati senza l'aggiunta di olio di semi di girasole: da utilizzare come freschi.

Cod. GLJV - gr. 800



Dega

PIZZARELLO

Deliziosi funghi porcini trifolati, dalla consistenza soda e carnosa, sono tagliati a fette piuttosto grandi e conditi con olio di semi di girasole, aglio e prezzemolo.

Cod. GLLA - gr. 800



Dega

FUNGHI CHAMPIGNONS

Sfiziosi e teneri funghi champignons trifolati in olio di semi di girasole. Delicatamente lessati, sono insaporiti con sale, pepe, prezzemolo e aglio.

Cod. GKIA - gr. 800

Verdure



El Campesino PEPERONI ROSSI

Gustosi e croccanti peperoni rossi, cotti alla fiamma e conservati al naturale: sono l'ingrediente o il contorno ideale per i tuoi piatti.

Cod. GMNB - gr. 340

El Campesino PEPERONI ROSSI

Gustosi e croccanti peperoni rossi, cotti alla fiamma e conservati al naturale: sono l'ingrediente o il contorno ideale per i tuoi piatti.

Cod. GMNA - gr. 390



El Campesino PEPERONI ROSSI

Gustosi e croccanti peperoni rossi, cotti alla fiamma e conservati al naturale: sono l'ingrediente o il contorno ideale per i tuoi piatti.

Cod. GMMA - gr. 2.500



Verdure



Di Vita

PEPERONI a FILETTI

Teneri e gustosi peperoni gialli e rossi lavorati dal fresco, tagliati a strisce e conservati in acqua e sale. L'ingrediente ideale per dare sapore ai tuoi piatti.

Cod. GMLA - gr. 690

Di Vita

PEPERONI a FILETTI

Teneri e gustosi peperoni gialli e rossi lavorati dal fresco, tagliati a strisce e conservati in acqua e sale. L'ingrediente ideale per dare sapore ai tuoi piatti.

Cod. GMKA - gr. 4.000



Di Vita

PEPERONI a FALDE

Gustosi peperoni gialli e rossi tagliati a falde e conservati al naturale. L'ingrediente ideale per dare sapore ai tuoi piatti.

Cod. GMJL - gr. 4.000



Verdure



Di Vita INSALATINA

L'insalatina, condita con poco aceto, è un mix di sedano rapa, carote e peperoni freschi e croccanti, tagliati a fiammifero: l'ingrediente indispensabile per la tua insalata capricciosa.

Cod. GLSA - gr. 680

Di Vita INSALATINA

L'insalatina, condita con poco aceto, è un mix di sedano rapa, carote e peperoni freschi e croccanti, tagliati a fiammifero: l'ingrediente indispensabile per la tua insalata capricciosa.

Cod. GLRA - gr. 2.600



Di Vita GIARDINIERA

La giardiniera è il classico sottaceto italiano: un ricco e sfizioso mix di verdure croccanti e gustose aromatizzate con aceto.

Cod. GLPA - gr. 700

Di Vita GIARDINIERA

La giardiniera è il classico sottaceto italiano: un ricco e sfizioso mix di verdure croccanti e gustose aromatizzate con aceto.

Cod. GLOA - gr. 4.100



Verdure



Di Vita MACEDONIA di LEGUMI

Mix di gustose patate e carote tagliate a cubetti e piselli conservati al naturale. La macedonia di legumi è il preparato ideale per le tue insalate russe.

Cod. GLXA - gr. 2.600



Di Vita SEDANO RAPA

Croccante sedano rapa, tagliato a fiammifero. Sono l'ingrediente ideale per dare sapore ai tuoi piatti e alle tue insalate.

Cod. GMZA - gr. 2.600



Dega ANTIPASTO ALLA ZINGARA

Antipasto alla zingara realizzato con peperoni rossi e gialli a filetti, champignons a fette, olive verdi e nere denocciolate e a rondelle e capperi conservati in olio di semi di girasole.

Cod. FONA - gr. 2.400

Verdure



Di Vita FRESCORISO

Condiriso al naturale, ricco di verdure gustose e croccanti è il condimento ideale per insalate di riso e piatti freddi di ogni genere.

Cod. GLHD - gr. 300



Di Vita FRESCORISO

Condiriso al naturale, ricco di verdure gustose e croccanti è il condimento ideale per insalate di riso e piatti freddi di ogni genere.

Cod. GLHA - gr. 2.600



Dega CAPRÌ

Condiriso in olio di semi di girasole, ricco di verdure croccanti e gustose. Ideale per condire le tue insalate di riso e piatti freddi di ogni genere.

Cod. GLQA - gr. 2.400

Ponti CONDIRISO

Condiriso al naturale, ricco di verdure gustose e croccanti è il condimento ideale per insalate di riso e piatti freddi di ogni genere.

Cod. GKOQ - gr. 1.000



Verdure



Zuccato CETRIOLINI

Sfiziosi cetrioli di origine italiana, raccolti a giusto grado di maturazione ed immersi in aceto di vino, dal sapore ricco e dalla consistenza croccante.

Cod. FWZK - gr. 670

Zuccato CETRIOLI

Sfiziosi cetrioli di origine italiana, raccolti a giusto grado di maturazione ed immersi in aceto di vino, dal sapore ricco e dalla consistenza croccante.

Cod. FWXA - 250-300 / gr. 2.500



Zuccato CETRIOLI

Sfiziosi cetrioli di origine italiana, raccolti a giusto grado di maturazione ed immersi in aceto di vino, dal sapore ricco e dalla consistenza croccante.

Cod. FWYA - 100-120 / gr. 4.000



Verdure

Di Vita CIPOLLINE

Croccanti e gustose cipolline maggioline, lavorate dal fresco e conservate in aceto

Cod. GKNA - 350-380 / gr. 700



Di Vita CIPOLLINE IN ACETO BALSAMICO

Cipolline boretane dal classico sapore agrodolce, cucinate con aceto balsamico e poco olio di semi di girasole.

Cod. GKNN - gr. 800

Di Vita CIPOLLINE BORETTANE

Deliziose cipolle boretane in agrodolce secondo un'antica ricetta tradizionale.

Cod. GKNM - gr. 2.600



Di Vita CIPOLLINE AFFETTATE

Sfiziose e saporite cipolle boretane, già affettate e conservate in acqua e sale.

Cod. GKIT - gr. 2.600

Di Vita CIPOLLINE

Croccanti e gustose cipolline maggioline, lavorate dal fresco e conservate in aceto.

Cod. GKKA - 350-380 gr. 4.100

Cod. GKLA - 200-220 gr. 4.100



Verdure



Soleado ASPARAGI VERDI

Asparagi Soleado verdi di ottima qualità peruviana, inscatolati al naturale per conservare la loro genuina freschezza.

Cod. FORA - gr. 430



Zuccato CRAUTI AL NATURALE

I crauti al naturale, cotti o conditi, sono il contorno ideale per wurstel, carni lesse o bollite. Ricchi di vitamine e sali minerali e facilmente digeribili.

Cod. GKQB - gr. 385



Equatore PALMITO cuore di Palma

Teneri cuori di palma conservati in acqua e sale, ideali per dare un tocco prelibato ai tuoi piatti.

Cod. GMGA - gr. 800

Verdure



Jolly Colombani FAGIOLI BORLOTTI

Fagioli italiani borlotti dal sapore ricco e dalla consistenza corposa, perché lavorati freschi in giornata. Senza conservanti e lessati al naturale, sono un prodotto gustoso e genuino, con un elevato apporto di proteine e fonte naturale di fibre.

Cod. GKWA - gr. 400



Monjardin FAGIOLI BORLOTTI

Fagioli borlotti italiani dal sapore ricco e dalla consistenza corposa. Senza conservanti e lessati al naturale, sono un prodotto gustoso e genuino, con un elevato apporto di proteine e fonte naturale di fibre.

Cod. GKUA - gr. 2.600



Jolly Colombani FAGIOLI BIANCHI DI SPAGNA

Fagioli bianchi di Spagna: delicati, corposi e pieni di gusto perché lavorati con cura e lessati al naturale. Senza conservanti, ricchi di fibre e proteine sono ideali per un'alimentazione sana ed equilibrata.

Cod. GKZA - gr. 400



Monjardin FAGIOLI BIANCHI DI SPAGNA

Fagioli bianchi di Spagna dal sapore ricco e dalla consistenza corposa. Senza conservanti e lessati al naturale, sono un prodotto gustoso e genuino, con un elevato apporto di proteine e fonte naturale di fibre.

Cod. GKYA - gr. 2.600

Verdure



Jolly Colombani FAGIOLI CANNELLINI

Fagioli cannellini: dal sapore tenero e delicato perché lavorati con estrema cura. Senza conservanti, lessati al naturale, sono un prodotto leggero e genuino, ricco di fibre e proteine, ideale per un'alimentazione sana e bilanciata.

Cod. GLCA - gr. 400



Monjardin FAGIOLI CANNELLINI

Fagioli cannellini: dal sapore tenero e delicato perché lavorati con estrema cura. Senza conservanti, lessati al naturale, sono un prodotto leggero e genuino, ricco di fibre e proteine, ideale per un'alimentazione sana e bilanciata.

Cod. GLBA - gr. 2.600



Jolly Colombani PISELLI FINI

Piselli freschi italiani dolci e teneri, raccolti a giusto grado di maturazione e lessati al naturale e senza conservanti.

Cod. GMXA - gr. 400



Monjardin PISELLI MEDI

Piselli medi italiani dolci e teneri perché raccolti a giusto grado di maturazione e lavorati freschi in giornata: lessati al naturale e senza conservanti.

Cod. GMUA - gr. 2.500

Verdure



Jolly Colombani

CECI

Ceci teneri e saporiti, accuratamente selezionati, raccolti a maturazione e delicatamente lessati in modo rigorosamente naturale, senza aggiunta di conservanti.

Cod. FWVA - gr. 400



Jolly Colombani

LENTICCHIE

Lenticchie lessate e conservate in acqua e sale, pronte all'uso e ideali per qualsiasi tipo di preparazione. Inscatolate subito dopo la cottura, mantengono integre tutte le proprietà nutritive, il loro naturale apporto di ferro e proteine e il gusto intenso ma delicato.

Cod. GLWA - gr. 400



Jolly Colombani

MAIS DOLCE

Squisiti chicchi di mais conservati al naturale, senza zuccheri aggiunti. Ideale per dare gusto e colore alle tue ricette.

Cod. GMCA - gr. 160



Jolly Colombani

MAIS DOLCE

Squisiti chicchi di mais conservati al naturale, senza zuccheri aggiunti. Ideale per dare gusto e colore alle tue ricette.

Cod. GMBA - gr. 326

Pomodori e derivati



Pomilia POMODORI PELATI

I pomodori pelati Pomilia portano in cucina il profumo del pomodoro appena colto e la genuinità dei pomodori maturati al sole delle terre del Sud. Lavorati dal fresco, poco dopo essere stati colti, i pomodori vengono privati delle pelli e inscatolati nel loro succo, per preservarne il gusto e la fragranza. Per la loro consistenza e il gusto fresco e naturale, questi pomodori pelati sono molto duttili e si prestano a qualsiasi tipo di ricetta.

Cod. QCQS - gr. 400



Pomilia POMODORI PELATI

I pomodori pelati Pomilia portano in cucina il profumo del pomodoro appena colto e la genuinità dei pomodori maturati al sole delle terre del Sud. Lavorati dal fresco, poco dopo essere stati colti, i pomodori vengono privati delle pelli e inscatolati nel loro succo, per preservarne il gusto e la fragranza. Per la loro consistenza e il gusto fresco e naturale, questi pomodori pelati sono molto duttili e si prestano a qualsiasi tipo di ricetta.

Cod. QBQS - gr. 800



Pomilia POMODORI PELATI

I pomodori pelati Pomilia portano in cucina il profumo del pomodoro appena colto e la genuinità dei pomodori maturati al sole delle terre del Sud. Lavorati dal fresco, poco dopo essere stati colti, i pomodori vengono privati delle pelli e inscatolati nel loro succo, per preservarne il gusto e la fragranza. Per la loro consistenza e il gusto fresco e naturale, questi pomodori pelati sono molto duttili e si prestano a qualsiasi tipo di ricetta.

Cod. QBQR - gr. 2.550



Lina POMODORI PELATI

Pomodori pelati di eccellente qualità perché raccolti a perfetto grado di maturazione e dal profumo autentico. Il liquido di governo è naturalmente denso conferendo al pomodoro un sapore puro, sinonimo di freschezza e bontà.

Cod. QAQS - gr. 2.500

Pomodori e derivati



Mutti

POLPA DI POMODORO

La Polpa Mutti mantiene tutta la freschezza del pomodoro appena colto. È un prodotto unico perché unisce al succo di pomodoro la sua parte polposa, sminuzzata in pezzetti finissimi.

Cod. QTII - gr. 400

Pomilia

POLPA DI POMODORO

La polpa di pomodoro Pomilia è pensata per la grande e piccola ristorazione, ingrediente base di molte ricette. Ottenuta solo da pomodori scelti e selezionati, tritati dal fresco subito dopo il raccolto, densa e vellutata, la polpa di pomodoro Pomilia porta in tavola il sapore intenso e gustoso del pomodoro appena colto.

Cod. QUFI - gr. 400



Mutti

POLPA DI POMODORO

La Polpa Mutti mantiene tutta la freschezza del pomodoro appena colto. È un prodotto unico perché unisce al succo di pomodoro la sua parte polposa, sminuzzata in pezzetti finissimi.

Cod. QRFI - gr. 2.500

Pomilia

POLPA DI POMODORO

La polpa di pomodoro Pomilia è pensata per la grande e piccola ristorazione, ingrediente base di molte ricette. Ottenuta solo da pomodori scelti e selezionati, tritati dal fresco subito dopo il raccolto, densa e vellutata, la polpa di pomodoro Pomilia porta in tavola il sapore intenso e gustoso del pomodoro appena colto.

Cod. QUFG - gr. 2.550



Pomodori e derivati



Carlo Manzella POLPA DI POMODORO

Al giusto grado di maturazione dal pomodoro viene estratta la Polpa, resa unica dalla sua densità e sapore, risultato della qualità e rispetto della tradizione. La Polpa Carlo Manzella è caratterizzata dalla freschezza, dal sapore dolce e rusticità del pomodoro fresco. E' un prodotto ad alto pregio poiché la polpa del pomodoro resa in pezzi si accompagna alla salsa di pomodoro, quest'ultima estratta dal succo di pomodoro.

Cod. QUGE - gr. 2.500

Carlo Manzella POLPA DI POMODORO

Al giusto grado di maturazione dal pomodoro viene estratta la Polpa, resa unica dalla sua densità e sapore, risultato della qualità e rispetto della tradizione. La Polpa Carlo Manzella è caratterizzata dalla freschezza, dal sapore dolce e rusticità del pomodoro fresco. E' un prodotto ad alto pregio poiché la polpa del pomodoro resa in pezzi si accompagna alla salsa di pomodoro, quest'ultima estratta dal succo di pomodoro.

Cod. QUGA - gr. 4.050



Pomilia POMODORINI MEDITERRANEI

Eccellenti pomodorini italiani, naturalmente maturati al sole e dal gusto inconfondibile dei frutti cresciuti nelle terre del Mediterraneo. Vengono scelti e selezionati solo pomodori italiani, naturalmente maturati al sole e dal gusto inconfondibile. Sono un prodotto molto versatile, ideale per colorare i piatti a base di verdure, per i sughi che richiedono una cottura veloce e per insaporire pane e focacce.

Cod. QCQU - gr. 400

Carlo Manzella POLPA DI POMODORI

Al giusto grado di maturazione il pomodoro è già "Polpa", resa unica dalla sua densità e sapore, risultato della qualità e rispetto della tradizione. La Polpa Carlo Manzella è caratterizzata dalla freschezza, dal sapore dolce e rusticità del pomodoro fresco. E' un prodotto ad alto pregio poiché la polpa del pomodoro resa in pezzi si accompagna alla salsa di pomodoro, quest'ultima estratta dal succo di pomodoro.

Cod. QUGL - kg. 10



Pomodori e derivati



Pomilia PASSATA DI POMODORO

Passata di pomodoro ottenuta solo da pomodori freschi e raccolti al punto giusto di maturazione e cotta a bagnomaria, ottenuta solo da pomodori appena colti e maturi al punto giusto. Così confezionata mantiene inalterato il gusto e il profumo della passata di pomodoro come fosse fatta in casa, permette di essere conservata in frigo anche per qualche giorno dopo la sua apertura.

Cod. QJPB - gr. 700

Mutti PASSATA DI POMODORO

È ideale in tutte le preparazioni che prevedono tempi di cottura limitati, come uova, carni bianche e sughi per la pasta.

La passata è il modo più veloce e comodo di utilizzare il pomodoro, perché basta scaldarla e comunque mantiene un colore rosso brillante, una consistenza vellutata e un sapore dolce.

Cod. QDFI - gr. 2.500



Mutti DOPPIO CONCENTRATO

Doppio concentrato di pomodoro dal gusto intenso e corposo. Ideale per dare colore, sapore e consistenza alle pietanze.

Cod. QACA - gr. 440



Mutti DOPPIO CONCENTRATO

Doppio concentrato di pomodoro dal gusto intenso e corposo. Ideale per dare colore, sapore e consistenza alle pietanze.

Cod. QADA - gr. 130



Rodolfi SUGO DI POMODORO

Il più famoso e consumato sugo di pomodoro, semplice ed appetitoso, preparato con pomodori, verdure fresche, olio d'oliva, senza coloranti e conservanti. Pratico e veloce. Ideale per arricchire di sapore primi piatti, bolliti di carne, pesce, verdure fresche, zuppe e crostini.

Cod. QVSO - gr. 130

Olio di Oliva



Zucchi

OLIO EXTRAVERGINE PEPERONCINO

Condimento all'olio extravergine di oliva aromatizzato al peperoncino. L'olio extravergine di oliva al peperoncino è caratterizzato da un sapore e un profumo tipicamente mediterranei. Ideale per dare piccantezza ai tuoi piatti.

Cod. OECA - lt. 0,25



Orfeo

OLIO EXTRAVERGINE

Olio di oliva di altissima qualità, estratto esclusivamente da olive ed unicamente attraverso procedimenti meccanici. Questo olio è una miscela di oli di oliva comunitari che si presenta alla vista limpido e di colore giallo verde. Confezionato in bottiglie anti rabbocco.

Cod. OZEE - lt. 0,5



Orfeo

OLIO EXTRAVERGINE

Olio di Oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici. Elemento base della dieta Mediterranea è sinonimo di gusto e salute.

Cod. OZEF - lt. 1

Olio di Oliva



Orfeo

OLIO EXTRAVERGINE

Olio di oliva di altissima qualità, estratto esclusivamente da olive ed unicamente attraverso procedimenti meccanici. Questo olio è una miscela di oli di oliva comunitari che si presenta alla vista limpido e di colore giallo verde.

Cod. OZEG - lt. 5



Orfeo

OLIO DI SANSA

L'olio di sansa di oliva è ottenuto dalla lavorazione di una miscela realizzata con l'impiego di olio di oliva di sansa raffinato misto ad oli extravergini d'oliva. Questo prodotto caratterizzato da un elevato livello di resistenza alle alte temperature e si contraddistingue per il suo punto di fumo particolarmente elevato.

Cod. OZSC - lt. 5



Orfeo

OLIO DI OLIVA

Olio di Oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici. Elemento base della dieta Mediterranea è sinonimo di gusto e salute.

Cod. OZOG - lt. 5

Olio di Oliva



Zucchi OLIO EXTRAVERGINE 100% ITALIANO

Olio extravergine di oliva di altissima qualità che si presenta alla vista limpido e di colore giallo verde. Dalla sapiente selezione di cultivar dolci e cultivar aromatiche nasce quest'olio, estratto a freddo, delicato e leggermente fruttato che è in grado di confortare i palati più fini.

Cod. OZEL - lt. 0,75



Zucchi OLIO EXTRAVERGINE

Olio extravergine di oliva di altissima qualità che si presenta alla vista limpido e di colore giallo verde. Dalla sapiente selezione di cultivar dolci e cultivar aromatiche nasce quest'olio, estratto a freddo, delicato e leggermente fruttato che è in grado di confortare i palati più fini.

Cod. OZEB - lt. 1



Zucchi OLIO di OLIVA

Olio di oliva la cui miscela è composta di oli di oliva e oli di oliva vergini. Questo olio contiene oli d'oliva che hanno subito un processo di raffinazione. Si presenta alla vista limpido e di colore giallo dorato. Peculiarità essenziale di un olio di oliva di eccellente qualità è la totale assenza di difetti organolettici.

Cod. OZOB - lt. 1

Orfeo OLIO di OLIVA

Olio di oliva la cui miscela è composta di oli di oliva e oli di oliva vergini. Questo olio contiene oli d'oliva che hanno subito un processo di raffinazione. Si presenta alla vista limpido e di colore giallo dorato. Peculiarità essenziale di un olio di oliva di eccellente qualità è la totale assenza di difetti organolettici.

Cod. OZOF - lt. 1



Olio di Semi



Zeta
OLIO di SEMI di ARACHIDE

Olio di arachide ottenuto dai semi di *Arachis Hypogaea* L. e sottoposto a processo di raffinazione. Si presenta liquido e limpido a 20°C, delicato e privo di odori o sapori sgradevoli.

Cod. NZAC - lt. 5



Zeta
OLIO di SEMI di GIRASOLE

Olio di semi di girasole, ottenuto dai semi di *Heliantus annuus* L. e sottoposto a processo di raffinazione. Liquido e limpido a 20°C, delicato e privo di odori o sapori sgradevoli.

Cod. NZGB - lt. 1



Zeta
OLIO di SEMI di GIRASOLE

Olio di semi di girasole, ottenuto dai semi di *Heliantus annuus* L. e sottoposto a processo di raffinazione. Liquido e limpido a 20°C, delicato e privo di odori o sapori sgradevoli.

Cod. NZGC - lt. 5



Zeta
OLIO di SEMI di MAIS

Olio di mais ottenuto dai semi di *Zea Mays* L. e sottoposto a processo di raffinazione. Si presenta liquido e limpido a 20°C, delicato e privo di odori o sapori sgradevoli.

Cod. NZMC - lt. 5

Zeta
OLIO di SEMI di MAIS

Olio di semi mais, ottenuto dai semi di *Zea Mays* L. e sottoposto a processo di raffinazione. Si presenta liquido e limpido a 20°C, delicato e privo di odori o sapori sgradevoli.

Cod. NZMB - lt. 1



Olio di Semi



Zeta

OLIO di SEMI di SOIA

Olio di semi di soia ottenuto dai semi di *Heliantus annuus L.* e di *Glycine max L.* e sottoposto a processo di raffinazione. Si presenta liquido e limpido a 20°C, delicato e privo di odori o sapori sgradevoli.

Cod. NZSC - lt. 5



Zeta

OLIO di SEMI di SOIA

Olio di semi di soia ottenuto dai semi di *Heliantus annuus L.* e di *Glycine max L.* e sottoposto a processo di raffinazione. Si presenta liquido e limpido a 20°C, delicato e privo di odori o sapori sgradevoli.

Cod. NZSB - lt. 1



Zeta

OLIO di SEMI di GIRASOLE ALTOLEICO

L'olio di girasole Altoleico nasce dalla miscelazione dell'olio di semi di girasole e girasole alto oleico 100% italiani. Da tale connubio ha origine questo blend appositamente studiato per frittare leggere, dorate e croccanti, con alta digeribilità. Non contiene olio di palma. Questo prodotto è consigliato da Legambiente.

Cod. NZZD5 - lt. 5



Zeta

OLIO di SEMI di GIRASOLE ALTOLEICO

L'olio di girasole Altoleico nasce dalla miscelazione dell'olio di semi di girasole e girasole alto oleico 100% italiani. Da tale connubio ha origine questo blend appositamente studiato per frittare leggere, dorate e croccanti, con alta digeribilità. Non contiene olio di palma. Questo prodotto è consigliato da Legambiente.

Cod. NZZD - lt. 10

Aceti



Varvello **ACETO DI VINO ROSSO**

L'aceto di vino rosso è ottenuto da vini italiani attraverso un processo di fermentazione biologico e naturale. Il colore è quello tipico dei vini da cui discende: l'aceto rosso nasce da vini rossi italiani e ha un caratteristico colore rosso rubino.

Cod. NAEF - lt. 1



Varvello **ACETO DI VINO ROSSO**

L'aceto di vino rosso è ottenuto da vini italiani attraverso un processo di fermentazione biologico e naturale.

Il colore è quello tipico dei vini da cui discende: l'aceto rosso nasce da vini rossi italiani e ha un caratteristico colore rosso rubino.

Cod. NAED - lt. 1



Varvello **ACETO DI VINO BIANCO**

L'aceto di vino bianco è ottenuto da vini italiani attraverso un processo di fermentazione biologico e naturale. Il colore è quello tipico dei vini da cui discende: l'aceto bianco nasce da vini bianchi e ha un caratteristico colore paglierino.

Cod. NAEF - lt. 1



Varvello **ACETO DI VINO BIANCO**

L'aceto di vino bianco è ottenuto da vini italiani attraverso un processo di fermentazione biologico e naturale. Il colore è quello tipico dei vini da cui discende: l'aceto bianco nasce da vini bianchi e ha un caratteristico colore paglierino.

Cod. NAEC - lt. 1



Varvello **ACETO BALSAMICO**

L'aceto balsamico nasce dalla sapiente unione di aceto di vino e mosto, di uve coltivate e lavorate esclusivamente nel nostro territorio. La maturazione nelle cantine della zona tipica del Modenese gli conferisce un colore bruno scuro con riflessi rossastri e un sapore agrodolce, equilibrato e gradevole. Ottimo con la carne rossa (anche cruda) e gli arrosti, sul formaggio grana, sul gelato e sui frutti di bosco.

Cod. NADA - lt. 0,5



Varvello **ACETO DI MELE**

L'aceto di mele nasce dalla doppia fermentazione (alcolica e acetica) del sidro di mele. Il gusto particolarmente delicato e la tenue acidità si associano alla ricchezza delle sue proprietà depurative e tonificanti.

Cod. NABA - lt. 0,5

Succhi



Liotti

SUCCO di LIMONE

Polposo concentrato di succo di limone.
Confezionato in comode e pratiche bottiglie di vetro da 1 lt.
Ideale per i sorbetti o come delicato condimento.

Cod. IALA - lt. 1



Liotti

SUCCO di LIMONE

Polposo concentrato di succo di limone.
Confezionato in comode e pratiche bottiglie di plastica / pet da 1 lt.
Ideale per i sorbetti o come delicato condimento.

Cod. IALB - lt. 1

Salse e Condimenti



Marchisio MAIONESE

Questa maionese è la regina delle salse, cremosa e dal gusto delicato, viene prodotta secondo l'antica ricetta piemontese. Ideale come condimento per piatti di ogni genere.

Cod. GSUB - gr. 950

Marchisio MAIONESE

Questa maionese è la regina delle salse, cremosa e dal gusto delicato, viene prodotta secondo l'antica ricetta piemontese. Ideale come condimento per piatti di ogni genere.

Cod. GSUA - gr. 5.000



Orco MAIONESE

Questa soffice e cremosa maionese con il suo 81,7% di olio di semi di girasole, mantiene la sua bianca colorazione più a lungo. Prodotta secondo la ricetta tradizionale, questa salsa è il condimento ideale per insaporire cibi a piacere o decorare piatti di gastronomia.

Cod. GSVA - gr. 940

Orco MAIONESE GASTRONOMICA

Questa soffice e cremosa maionese in olio di semi di girasole, mantiene la sua bianca colorazione più a lungo. Prodotta secondo la ricetta tradizionale, questa salsa è il condimento ideale per insaporire cibi a piacere o decorare piatti di gastronomia.

Cod. GSUZ - gr. 5.000



Salse e Condimenti



Marchisio SENAPE

Cremosa e saporita salsa senape a base di farina di senape. Ideale da gustare come condimento in piatti a piacere.

Cod. GTAU - gr. 1.000



Marchisio SENAPE

Cremosa e saporita salsa senape a base di farina di senape. Ideale da gustare come condimento in piatti a piacere.

Cod. GTAT - gr. 5.000



Orco SENAPE

Cremosa e saporita salsa senape a base di semi di senape. Ideale da gustare come condimento in piatti a piacere.

Cod. GTCA - gr. 1.065

Orco SENAPE

Cremosa e saporita salsa senape a base di semi di senape. Ideale da gustare come condimento in piatti a piacere.

Cod. GTBA - gr. 5.400



Salse e Condimenti



Marchisio SALSA TONNATA

La salsa tonnata è un prodotto dal gusto delicato, composta da tonno di prima scelta. Condimento ideale per barbecue, bourgignonne, vitello tonnato e uova sode.

Cod. GSXA - gr. 950



Marchisio SALSA di NOCI

Deliziosa salsa alle noci ideale da gustare come condimento per primi piatti e per accompagnare sfiziosi aperitivi.

Cod. GSPA - gr. 950



Marchisio SALSA TARTARA

La salsa tartara è un prodotto dal gusto delicato e raffinato perché composta da ingredienti di prima scelta. Ideale da gustare insieme alla carne grigliata, bourgignonne, carni bianche, pesce bollito e uova alla tartara.

Cod. GSWA - gr. 950

Marchisio SALSA COCKTAIL

Deliziosa e cremosa salsa cocktail dal gusto delicato ma corposo grazie alla presenza del pomodoro. Ideale per insaporire piatti a base di pesce.

Cod. GSOA - gr. 950



Salse e Condimenti



Heinz KETCHUP

Il Ketchup è la salsa agrodolce per antonomasia. Dal gusto intenso è tradizionalmente utilizzata come condimento per accompagnare fritti di ogni genere, oppure per insaporire panini farciti e carni.

Cod. GZATB - gr. 460



Marchisio KETCHUP

Il Ketchup è la salsa agrodolce per antonomasia. Dal gusto intenso è tradizionalmente utilizzata come condimento per accompagnare fritti di ogni genere, oppure per insaporire panini farciti e carni.

Cod. GZAT - gr. 5.000



Orco MAIONESE

Questa soffice e cremosa maionese con il 78,3% di olio di semi di girasole è prodotta secondo la ricetta tradizionale. Grazie alla sua facile apertura, questa salsa può essere utilizzata per accompagnare gustosi fritti.

Cod. GSVG monodose - 4 x 100 x C. ml.15



Orco KETCHUP

Questo soffice e cremoso ketchup è prodotto secondo la ricetta tradizionale. Grazie alla sua facile apertura, questa salsa può essere utilizzata per accompagnare gustosi fritti.

Cod. GSVS monodose - 4 x 100 x C. ml.15

Salse e Condimenti



Portofino CREMA di OLIVE NERE

Cremoso e delizioso patè di olive nere finemente macinate. Ideale per condire piatti e bruschette.

Cod. GSIA - gr. 650



Portofino PESTO GENOVESE

Delizioso pesto con basilico genovese D.O.P, pinoli, Grana Padano e olio di oliva: una prelibatezza prodotta secondo l'autentica ricetta del Consorzio del Pesto Genovese.

Cod. GSLC - gr. 180



Lea & Perrins WORCESTERSHIRE (Sauce)

La salsa Worcester è una salsa inglese, agrodolce e leggermente piccante, che prende il nome dall'omonima città inglese di Worcester. Di colore bruno scuro, è adatta per le carni, i sughi, le minestre ed è indispensabile per alcuni cocktail.

Cod. GSZB - ml. 150



Angostura ANGOSTURA

Condimento liquoroso derivato dall'infusione in alcool di diverse erbe aromatiche dal sapore intenso e dalla forte gradazione alcolica.

Cod. GPBA - cl. 10



Tabasco TABASCO PEPPER

La salsa tabasco nasce dalla tradizionale lavorazione dei peperoncini piccanti. Dal gusto piccante e deciso la salsa tabasco è pensata per dare sapore vivace ai piatti.

Cod. GTFA - ml. 60

Tonni



Auriga TONNO in olio d'oliva

Il tonno del pregiato marchio Auriga è ottenuto selezionando solo il tonno pinna gialla che viene cotto rigorosamente a vapore, così da mantenere inalterate le fibre muscolari e invariati i valori nutrizionali. Al tonno viene aggiunto olio d'oliva di prima scelta e sale marino di Trapani. Tale connubio dà vita ad un prodotto di eccellente qualità.

Cod. YDTA - gr. 1.900



Auriga TONNO in olio d'oliva

Il tonno del pregiato marchio Auriga è ottenuto selezionando solo il tonno pinna gialla che viene cotto rigorosamente a vapore, così da mantenere inalterate le fibre muscolari e invariati i valori nutrizionali. Al tonno viene aggiunto olio d'oliva di prima scelta e sale marino di Trapani. Tale connubio dà vita ad un prodotto di eccellente qualità.

Cod. YCTA - gr. 2.400



Auriga TONNO in olio d'oliva

Il tonno del pregiato marchio Auriga è ottenuto selezionando solo il tonno pinna gialla che viene cotto rigorosamente a vapore, così da mantenere inalterate le fibre muscolari e invariati i valori nutrizionali. Al tonno viene aggiunto olio d'oliva di prima scelta e sale marino di Trapani. Tale connubio dà vita ad un prodotto di eccellente qualità.

Cod. YATA - gr. 3.950

Tonni



Auriga

TONNO in olio d'oliva

Il tonno del pregiato marchio Auriga è ottenuto selezionando solo il tonno pinna gialla che viene cotto rigorosamente a vapore, così da mantenere inalterate le fibre muscolari e invariati i valori nutrizionali. Al tonno viene aggiunto olio d'oliva di prima scelta e sale marino di Trapani. Tale connubio dà vita ad un prodotto di eccellente qualità.

Cod. YFTA - gr. 240

Auriga

TONNO in olio d'oliva

Il tonno del pregiato marchio Auriga è ottenuto selezionando solo il tonno pinna gialla che viene cotto rigorosamente a vapore, così da mantenere inalterate le fibre muscolari e invariati i valori nutrizionali. Al tonno viene aggiunto olio d'oliva di prima scelta e sale marino di Trapani. Tale connubio dà vita ad un prodotto di eccellente qualità.

Cod. YETA - gr. 620



Puertos

TONNO in olio d'oliva

Il tonno marchio Puertos è ottenuto selezionando solo tonno skipjack di prima qualità, che viene cotto rigorosamente a vapore, così da mantenere inalterate le fibre muscolari e invariati i valori nutrizionali.

Cod. YNTP - gr. 1.700



Puertos

TONNO in olio di girasole

Il tonno marchio Puertos è ottenuto selezionando solo tonno skipjack di prima qualità, che viene cotto rigorosamente a vapore, così da mantenere inalterate le fibre muscolari e invariati i valori nutrizionali.

Cod. YNT0 - gr. 1.700



Puertos

TONNO in olio di girasole

Il tonno marchio Puertos è ottenuto selezionando solo tonno skipjack di prima qualità, che viene cotto rigorosamente a vapore, così da mantenere inalterate le fibre muscolari e invariati i valori nutrizionali.

Cod. YNTN - gr. 1.000

Tonni



Auriga

TONNO olio d'oliva

Il tonno del pregiato marchio Auriga è ottenuto selezionando solo il tonno pinna gialla che viene cotto rigorosamente a vapore, così da mantenere inalterate le fibre muscolari e invariati i valori nutrizionali. Al tonno viene aggiunto olio d'oliva di prima scelta e sale marino di Trapani. Tale connubio dà vita ad un prodotto di eccellente qualità.

Cod. YJTA - gr. 80x3 tris

Puertos

TONNO olio d'oliva

Il tonno marchio Puertos è ottenuto selezionando solo tonno skipjack di prima qualità, che viene cotto rigorosamente a vapore, così da mantenere inalterate le fibre muscolari e invariati i valori nutrizionali.

Cod. YPTP - gr. 80x3 tris



Auriga

TONNO olio d'oliva

Il tonno del pregiato marchio Auriga è ottenuto selezionando solo il tonno pinna gialla che viene cotto rigorosamente a vapore, così da mantenere inalterate le fibre muscolari e invariati i valori nutrizionali. Al tonno viene aggiunto olio d'oliva di prima scelta e sale marino di Trapani. Tale connubio dà vita ad un prodotto di eccellente qualità.

Cod. YHTA - gr. 160x2 bis



Auriga

TONNO al Naturale

Il tonno Auriga al naturale è la scelta ideale per chi cerca un pasto leggero ma nutriente, ricco di proteine ma privo di grassi e carboidrati.

Al tonno della specie pinne gialle, cotto a vapore per mantenere inalterate le fibre muscolari e invariati i valori nutrizionali, aggiungiamo solo sale marino di Trapani e acqua. Tale connubio dà vita ad un prodotto di eccellente qualità.

Cod. YGTA - gr. 160x2 bis



Puertos

TONNO olio d'oliva

Il tonno marchio Puertos è ottenuto selezionando solo tonno skipjack di prima qualità, che viene cotto rigorosamente a vapore, così da mantenere inalterate le fibre muscolari e invariati i valori nutrizionali.

Cod. YOTP - gr. 160x2 bis

Tonni



Auriga TONNO in olio d'oliva

Il tonno del pregiato marchio Auriga è ottenuto selezionando solo il tonno pinna gialla che viene cotto rigorosamente a vapore, così da mantenere inalterate le fibre muscolari e invariati i valori nutrizionali. Al tonno viene aggiunto olio d'oliva di prima scelta e sale marino di Trapani. Tale connubio dà vita ad un prodotto di eccellente qualità.

Cod. YNTA - gr. 200



Auriga TONNO in olio d'oliva

Il tonno del pregiato marchio Auriga è ottenuto selezionando solo il tonno pinna gialla che viene cotto rigorosamente a vapore, così da mantenere inalterate le fibre muscolari e invariati i valori nutrizionali. Al tonno viene aggiunto olio d'oliva di prima scelta e sale marino di Trapani. Tale connubio dà vita ad un prodotto di eccellente qualità.

Cod. YNTA - gr. 200



Auriga TONNO in olio d'oliva

Il tonno del pregiato marchio Auriga è ottenuto selezionando solo il tonno pinna gialla che viene cotto rigorosamente a vapore, così da mantenere inalterate le fibre muscolari e invariati i valori nutrizionali. Al tonno viene aggiunto olio d'oliva di prima scelta e sale marino di Trapani. Tale connubio dà vita ad un prodotto di eccellente qualità.

Cod. YMTA - gr. 300



Caravella Rossa TONNO a filetti

Questo tonno, lavorato esclusivamente in Sicilia, è caratterizzato dalla compattezza, che ne esalta il sapore. L'accurata selezione dei filetti e il loro confezionamento avvengono a mano secondo la lavorazione artigianale del tonno per mantenere l'integrità del filetto.

Cod. YBTA - gr. 2.400

Sigillo Oro TONNO a filetti

Il trancio intero dove la struttura del muscolo rosa del tonno si definisce in carnose falde concentriche rappresenta l'antica tradizione di inscatolare il tonno in confezioni di grande dimensione. L'attenta lavorazione e la selezione nella pesca, che avviene sul luogo di inscatolamento, permette di ottenere un prodotto di alto pregio qualitativo.

Cod. YAJN - gr. 1.800



Tonni



Altomar

TONNO in olio d'oliva

Il tonno Altomar è esclusivamente lavorato a mano, immerso in olio di oliva e fatto con esemplari della pregiata qualità Pinna Gialla. Ne deriva un tonno di eccellente qualità, delicato nel sapore e capace di soddisfare i palati più raffinati.

Cod. YABR - gr. 500

Altomar
TONNO in olio d'oliva

Il tonno Altomar è esclusivamente lavorato a mano, immerso in olio di oliva e fatto con esemplari della pregiata qualità Pinna Gialla. Ne deriva un tonno di eccellente qualità, delicato nel sapore e capace di soddisfare i palati più raffinati.

Cod. YAAM - gr. 1.730



Maremi

TONNO in olio d'oliva

Il tonno Maremi è esclusivamente lavorato a mano, immerso in olio di oliva e fatto con esemplari della pregiata qualità Pinna Gialla. Ne deriva un tonno di eccellente qualità, delicato nel sapore e capace di soddisfare i palati più raffinati.

Cod. YABN - gr. 1.730

Alba
TONNO in olio di vegetale

Il tonno Alba è esclusivamente lavorato a mano, immerso in olio vegetale e fatto con esemplari di tonno Skipjack. Ne deriva un tonno di ottima qualità da impiegare in cucina a piacimento.

Cod. YABM - gr. 1.730



Sardine



Nuri SARDINE PICCANTI

Sardine in olio di oliva Nuri, aromatizzate al peperoncino, di produzione portoghese, di primissima qualità, lavorate a mano e confezionate in seguito ad accurata cottura a vapore.

Cod. MMMA - gr. 125 4 x 20 x c

Cod. MMMB - gr. 125 24 x c

Cod. MMBD - gr. 125 10 x 10 x c

Nuri SARDINE

Sardine in olio di oliva Nuri di produzione portoghese di primissima qualità, lavorate a mano e confezionate in seguito ad accurata cottura a vapore.

Cod. MMLA - gr. 125 - 10 x 10 x c



Amourette SARDINE

Sardine in olio di oliva Nuri di produzione portoghese di primissima qualità, lavorate a mano e confezionate in seguito ad accurata cottura a vapore.

Cod. MMJA - gr. 125



Auriga SARDINE

Le sardine appartengono alla categoria del pesce azzurro e come tali sono perfette in una dieta sana ed equilibrata, grazie ai loro principi nutritivi e all'importante apporto di omega 3. Già private di pelle e spine, sono pronte per un antipasto sfizioso, per un secondo gustoso e veloce o per arricchire di sapore qualunque pietanza.

Cod. YSTV - gr. 120



Sgombri



Nuri SGOMBRI PICCANTI

Sgombri Nuri PICCANTI di produzione portoghese, di eccellente qualità, lavorati a mano e confezionati in seguito ad accurata cottura a vapore.

Cod. MMNA - gr. 125

Auriga FILETTI di SGOMBRO

Sgombri confezionati a mano in olio d'oliva di primissima qualità. Essi mantengono così inalterati i principi nutritivi e le proprietà benefiche del pesce azzurro. Ricchi di omega 3, i filetti di sgombro sono la scelta giusta per un secondo nutriente e saporito, veloce e gustoso.

Cod. YUSA - gr. 125



Castiglione FILETTI di SGOMBRO

Sgombri confezionati a mano in olio d'oliva di primissima qualità. Essi mantengono così inalterati i principi nutritivi e le proprietà benefiche del pesce azzurro. Ricchi di omega 3, i filetti di sgombro sono la scelta giusta per un secondo nutriente e saporito, veloce e gustoso.

Cod. YTSA - gr. 2.450



San Cusumano FILETTI di SGOMBRO

Sgombri confezionati a mano in olio d'oliva di primissima qualità. Essi mantengono così inalterati i principi nutritivi e le proprietà benefiche del pesce azzurro. Ricchi di omega 3, i filetti di sgombro sono la scelta giusta per un secondo nutriente e saporito, veloce e gustoso.

Cod. YUSB - gr. 250



Acciughe salate



Soldano ACCIUGHE

Acciughe sotto sale provenienti dai mari di Sicilia, molto gustose e carnose ideali per piatti mediterranei. Conservate in latte da 5 kg.

Cod. WAAS - 1^a BARRA kg. 5

Cod. WBAS - AAA kg. 5

Cod. WDAS - AA kg. 5

Cod. WFAS - AAcap kg. 5

Soldano ACCIUGHE

Acciughe sotto sale provenienti dai mari di Sicilia, molto saporite e carnose, ideali per la cucina mediterranea.

Cod. WMAS - gr. 1.700



Soldano ACCIUGHE

Acciughe sotto sale provenienti dai mari di Sicilia, molto saporite e carnose, ideali per la cucina mediterranea.

Cod. WNAS - gr. 850



Consorcio ACCIUGHE

Acciughe sotto sale provenienti dal mare Cantabrico di Spagna, molto saporite e carnose, ideali per la cucina mediterranea.

Cod. WZFD - kg. 5

Acciughe salate



Iconsitt FILETTI di ACCIUGHE

Filetti di Alici di primissima qualità in Olio di girasole, tenere e saporite, ideali per antipasti, insalate, piatti freddi e pizze. Consigliate inoltre per piatti tipici piemontesi come acciughe al verde, acciughe rosse e bagna cauda.

Cod. YUWY - gr. 730

La Perla FILETTI di ACCIUGHE

Filetti di Alici di primissima qualità in Olio di oliva, tenere e saporite, ideali per antipasti, insalate, piatti freddi e pizze. Consigliate inoltre per piatti tipici piemontesi come acciughe al verde, acciughe rosse e bagna cauda.

Cod. YUWX - gr. 730



Orco PASTA di ACCIUGHE

La pasta di acciughe Orco è fatta con i migliori filetti di acciuga mediterranea con l'aggiunta di pochissimo olio di semi di girasole.

Cod. WZUA - gr. 1.100



Orco PASTA di ACCIUGHE

La pasta di acciughe Orco è fatta con i migliori filetti di acciuga mediterranea e con solo poche gocce di olio di semi di girasole.

Cod. WZWA - gr. 60

Acciughe salate



La Perla

FILETTI di ACCIUGHE

Filetti di Alici di primissima qualità in Olio di oliva, tenere e saporite, ideali per antipasti, insalate, piatti freddi e pizze. Consigliate inoltre per piatti tipici piemontesi come acciughe al verde, acciughe rosse e bagna cauda.

Cod. YVTD - gr. 80



La Perla

FILETTI di ACCIUGHE

Filetti di Alici di primissima qualità in Olio di oliva, tenere e saporite, ideali per antipasti, insalate, piatti freddi e pizze. Consigliate inoltre per piatti tipici piemontesi come acciughe al verde, acciughe rosse e bagna cauda.

Cod. YVTC - gr. 140



La Perla

FILETTI di ACCIUGHE a PEZZI

Filetti di Alici di primissima qualità in Olio di girasole, tenere e saporite, ideali per antipasti, insalate, piatti freddi e pizze. Consigliate inoltre per piatti tipici piemontesi come acciughe al verde, acciughe rosse e bagna cauda.

Cod. YVTA - gr. 720



La Perla

FILETTI di ACCIUGHE

Filetti di Alici di primissima qualità in Olio di girasole, tenere e saporite, ideali per antipasti, insalate, piatti freddi e pizze. Consigliate inoltre per piatti tipici piemontesi come acciughe al verde, acciughe rosse e bagna cauda.

Cod. YVSZ - gr. 720

Anguilla e Frittura



Ferroni & Beretta ANGUILLA

Le anguille fresche vengono selezionate, lavate, infilate sugli spiedi e cotte in forno. Una volta che il prodotto si è raffreddato, si procede alla disposizione delle stesse in latta da 2 kg, alla chiusura della latta e al dosaggio del liquido di governo.

Cod. SJAA - AR - kg. 2

Cod. SJAB - AB - kg. 2

Cod. SKMM - M - kg. 2

Ferroni & Beretta FRITTURA MARINATA

I latterini freschi vengono infarinati e fritti. Una volta che il prodotto si è raffreddato, si procede al confezionamento dei latterini in latta di banda stagnata, alla chiusura della stessa e al dosaggio del liquido di governo.

Cod. SQFF - kg. 3



Valli di Comacchio ANGUILLA MARINATA

L'Anguilla marinata delle Valli di Comacchio rappresenta la lavorazione più tipica del pesce di valle. Per questo è l'antico metodo di lavorazione dell'anguilla dal 1818. L'anguilla marinata è riconosciuta anche come presidio Slow Food, un progetto operativo per la tutela della biodiversità alimentare.

Cod. SSAA - gr. 1.000

Cod. SSAB - gr. 500

Cod. SSAD - Acquadella Valli di Comacchio - gr. 500



Merluzzo



Sea Fish
MERLUZZO

Squisito merluzzo norvegese conservato sotto sale.
Ingrediente perfetto per innumerevoli preparazioni.

Cod. MCAA - 1.000 UP - peso variabile

Cod. MCBB - 400/700 - kg. 5

Cod. MCDD - 200/400 - kg. 5

Frutta sciropata



Sama

ANANAS in SUCCO

Dolci fette di ananas conservate in succo naturale, ideali da gustare a fine pasto o per squisite ricette dolci e abbinamenti esotici in piatti salati.

Cod. HGAN - 10 fette gr. 565



Sama

ANANAS allo SCIROPPO

Dolci fette di ananas sciroppate, ideali da gustare a fine pasto o per squisite ricette dolci e fantasiose decorazioni.

Cod. HDAS - 10 fette gr. 565



La Campagnola

ANANAS allo SCIROPPO

Dolci fette di ananas sciroppate, ideali da gustare a fine pasto o per squisite ricette dolci e fantasiose decorazioni.

Cod. HAAS - 50/60 fette gr. 3.300

Frutta sciropata



Monjardin PERE WILLIAMS

Crocanti pere tipo Williams a pezzi conservate in dolce sciroppo pronte per essere gustate.

Cod. HGGA - gr. 2.650



Monjardin MACEDONIA DI FRUTTA

Invitante mix di frutta composto da: pesche, pere, ananas, uva e ciliegie. Dal gusto dolce ed equilibrato è subito pronto da gustare con delizioso gelato.

Cod. HGEA - gr. 2.650



Jolly Colombani PESCHE GIALLE

Morbide e gustose pesche tagliate a metà conservate in dolce sciroppo pronte per essere gustate.

Cod. HGID - gr. 410



Monjardin PESCHE GIALLE

Morbide e gustose pesche tagliate a metà conservate in dolce sciroppo pronte per essere assaporite.

Cod. HGHA - gr. 2.650

Prodotti dolciari



Ambrosio

GRANO COTTO per pastiera

Grano cotto 100% italiano, conservato al naturale. E' l'ingrediente indispensabile per la preparazione della pastiera napoletana.

Cod. JAKA - gr. 580



Gilber

AMARETTI

Dalla macinazione a pietra di mandorle amare e zucchero, amalgamate con albume d'uovo nasce questo amaretto, la base ideale per la preparazione di ottimi dolci.

Cod. JAAD - gr. 500

Gilber SAVOIARDI

Tipico biscotto all'uovo piemontese, dall'impasto realizzato con materie prime di altissima qualità: è indispensabile per l'ottima riuscita di un perfetto e buonissimo tiramisù.

Cod. JAADS - gr. 500



Sale spezie e preparati



Italkali SALE FINO

Sale fino iodato 100% italiano

Cod. JBAA - gr. 1.000



Italkali SALE FINO

Sale grosso iodato 100% italiano

Cod. JBBA - gr. 1.000



Italdroghe ORIGANO

Profumato origano siciliano in foglie, essiccato e sbriciolato, è una spezia che non può mancare nella cucina mediterranea.

Cod. JAQA - gr. 500



Italdroghe PEPERONCINO

In cucina il peperoncino è uno tra i condimenti maggiormente usati nelle tradizioni mediterranea ed orientale: eccellente per condire carni, pasta, frittate, zuppe di pesce, formaggi, sughi e lo si può usare anche con la cioccolata calda.

Cod. JAZA - gr. 1.000

Sale spezie e preparati



Italdroghe PEPE VERDE

Il pepe verde in salamoia è la spezia ideale per insaporire filetti di carne e deliziosi arrosti.

Cod. JAXA - gr. 350



Italdroghe PEPE ROSA

Il pepe rosa in salamoia è la spezia ideale per insaporire filetti di carne e deliziosi arrosti.

Cod. JAXB - gr. 350



Italdroghe PEPE NERO IN GRANI

Pepe nero in grani, qualità Tellicherry, è da sempre la spezia ideale per dare piccantezza ai tuoi piatti.

Cod. JAWA - gr. 1.000



Italdroghe PEPE NERO MACINATO

Pepe nero macinato, qualità Tellicherry, è da sempre la spezia ideale per dare piccantezza ai piatti.

Cod. JAVA - gr. 1.000



Italdroghe PEPE BIANCO MACINATO

Pepe bianco macinato originario del Vietnam, è da sempre la spezia ideale per dare piccantezza ai piatti.

Cod. JATA - gr. 1.000

Sale spezie e preparati

Marchisio ESTRATTO di CARNE

Delicato preparato di carne, in pasta, con il 6% di proteine.
Ideale per la preparazione di squisiti brodi.

Cod. JAGA - gr. 1.000



Italdroghe ZAFFERANO

Zafferano di prima scelta, conservato in pratiche bustine da 0,125 gr.
E' l'ingrediente perfetto per dare gusto ai tuoi piatti e darne fin da subito la sua tipica ed intensa colorazione.

Cod. JBFA - 50 x c gr. 0,125



Gelita GELATINA TITANIO

La gelatina in fogli (conosciuta anche come "colla di pesce"):
è un gelificante naturale particolarmente usato per la preparazione di dolci come panne cotte, creme bavaresi, mousses e semifreddi ma anche per la preparazione di piatti salati come patè, gelatine di carne, pollo, pesce o verdure.

Cod. JAJA - 200 fogli gr. 1.000

Articoli di consumo

Icont

PELLICOLA

Pratico rotolo di pellicola trasparente 30 cm x 300 mt.
La soluzione ideale per la conservazione dei tuoi cibi.

Cod. YZWE - h. 30 cm x 300 m.



Icont

ALLUMINIO

Pratico rotolo di alluminio 30 cm x 150 m.
La soluzione ideale per la conservazione dei tuoi cibi.

Cod. YZWB - h. 30 cm x 150 m.



SACCHI NERI

Sacchi neri per nettezza, pratici e super resistenti
grazie al loro doppio strato. Capacità 110 L.

Cod. YZWH - pz. 80



Sayonara SPIEDINI

Stecconi tondi super resistenti in bamboo
marchio Sayonara: la soluzione ideale per
i tuoi spiedini.

Cod. YZWW - pz. 80



Sayonara

STUZZICADENTI IMBUSTATI

Stuzzicadenti super resistenti in betulla.
Confezionati singolarmente garantiscono più igiene
e maggiore qualità.

Cod. YZWK - pz. 1000

Sayonara STUZZICADENTI

Stuzzicadenti super resistenti in betulla e con doppia punta.
Confezionati in singole scatole da 2000 pezzi ciascuna.

Cod. YZWJ - pz. 2000



I NOSTRI PARTNER

S.A.BEL
SPECIALITÀ ALIMENTARI



ZETA



AMOURETTE



Delta



ZUCCATO



portofino



BOCCARDI

BOCCARDI s.r.l.

Autoporto Pescarito - Via Emilia 16 - 10099 San Mauro T.se (TO)

Tel. 011 2731512 - Fax 011 2733014

www.boccardi.net - boccardi@boccardi.net

Cod. Fisc. e Partita IVA 01631680012