



PER PASTA



Cod. 002401

























Lo sai che la nostra linea di spezie e preparati per pasta nasce dall'attenzione che mettiamo nella scelta delle materie prime? Solo le migliori. Seguiamo direttamente la filiera di essiccazione e miscelazione per garantire la genuinità del prodotto che scegli. I sapori ed i profumi sono quelli tipici della tradizione culinaria italiana.

RISOTTI

I suoi chicchi sono integri, sodi e saporiti. Il nostro riso è sempre perfetto per le vostre creazioni in cucina.

Come se li facessimo per noi stessi. Abbiamo scelto il riso Carnaroli, il re del riso, ed abbiamo pensato ad ogni vostra esigenza con tanti gusti, tutti da provare.

Le materie prime sono tutte naturali e senza conservanti. I nostri risotti sono facili e veloci da preparare, non possono proprio mancare nelle dispense.

























OLENTE

Cod. 000602 Ean 8005417015274



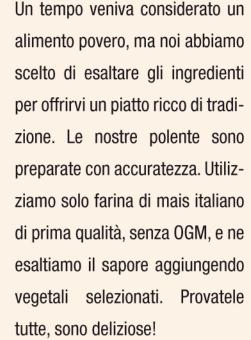






Cod. 000605

Ean 8005417015335















ZUPPE Sai perché le nostre zuppe sono buonissime? Perché al loro interno mettiamo tutta la nostra esperienza nella preparazione. I sapori sono esaltati da un'equilibrata miscela di ingredienti naturali e selezionati, che rendono le nostre specialità raffinate nel gusto e facili da preparare.

FIORIMAICIA
ZUPPA DEL
BRIGANTE
LEGUMI E CEREALI
PROTTO DI LINGUISINE MITGANALE
ZIESTIEZZE











LEGUMI







Cod. 000908



Cod. 000911













I nostri prodotti sono preparati con accuratezza grazie ad un'attenta selezione dei legumi, quali fagioli, fave, lenticchie e ceci.

IL BRIGANTE...il vero piccante

Abbiamo riportato alla luce un'antica ricetta meridionale del signore dei condimenti, utilizzando esclusivamente peperoncini rossi e piccanti che conferiscono alla salsa il tipico colore rosso fuoco ed il profumo intenso.

Questa buonissima salsa al peperoncino, amata non solo dai cultori del piccante, è ottima se spalmata su dei crostini serviti come antipasto, ma anche come semplice condimento per un buon piatto di pasta e su tutte le pietanze dove è gradito un gusto deciso.



Slow Food® Presidio



PEPERONE DOLCE



La nostra azienda è parte attiva dell'Associazione Produttori Peperone di Altino, che segue tutta la filiera di produzione, dalla selezione delle migliori gemme per la raccolta del seme ai vivai autorizzati che producono le piante, proseguendo i controlli ai produttori associati con l'ausilio di agronomi e l'esperienza dei coltivatori storici accreditati.

La selezione di PEPERONE DOLCE DI ALTINO che proponiamo riguarda il prodotto essiccato in due formati: il peperone intero ed il peperone in tronchetti. Il peperone è un ingrediente culinario eccezionale, in grado di esaltare ogni tipo di sapore. In cucina si sposa perfettamente con i primi piatti e si accosta con dolcezza alle pietanze più sofisticate. E' particolarmente indicato per la preparazione di pietanze tipiche regionali.

II PEPERONE DOLCE DI ALTINO è riconosciuto come prodotto tradizionale italiano dal Ministero delle Politiche Agricole. Al fine di recuperare e salvaguardare una delle produzioni di eccellenza gastronomica italiana, nel 2015 è diventato presidio Slow Food.

Il suo colore rosso porpora e la sua forma caratteristica con i frutti rivolti verso l'alto, "a cocce capammonte", donano a questo prodotto la tipicità e la denominazione di PEPERONE DOLCE DI ALTINO.



Tronchetto 50 a Cod. PDAT50 Ean 8005417014451



Intero 40 a Cod. PDAI40 Ean 8005417016547

BIOLOGICO



I nostri prodotti biologici rispondono all'esigenza di essere in armonia con la natura. Il sole sorge presto sui campi al mattino, e i campi hanno tutti il colore dell'oro. Il profumo che si respira è inebriante e noi lo abbiamo racchiuso proprio qui.

Cod. 000321 Ean 8005417016493



Cod. 000601 Ean 8005417015250



Cod. CCF200B Ean 8005417014406



Ean 8005417015175



Cod. 000901 Fan 8005417015434



Cod. 000314 Ean 8005417015199



Cod. 000902 Ean 8005417015458



Cod. 000912 Ean 8005417015656



Cod. 000913 Ean 8005417015670



Cod. 000316 Fan 8005417015236



Cod. 001802 Ean 8005417014420



Cod. FRT0500B Ean 8005417014413

