



Catalogo prodotti



BLUBRULE

ANTICHI SAPORI



L'erborinato si presenta come il Roquefort, blu-verde all'interno. La muffa nobile si concentra attorno alle occhiature della grandezza di una lenticchia. L'affinamento dura circa 6 settimane durante le quali è completamente ricoperto da mirtilli rossi di palude e vin brulé artigianale. Lo strato di mirtilli sviluppa note fruttate con predominante speziatura. I finissimi sentori dell'erborinatura vengono armoniosamente esaltati dalle note dolci alcoliche senza coprire nessuno degli aromi principali. La pasta sul palato ha ottima duttilità e la persistenza è lunghissima. Tipo di latte: VACCINO; zona di origine: ITALIA; formaggio erborinato.

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	22,0
Um	KG	Altezza	15,0
Peso	2,960	Profondità	22,0
Pz x Ct	1	Codice	ANS1BLBL
Ct x strato	1	Abbr.	ANS1BLBL
Ct x plts	1	Ean	2826629
TMC	60	Ean CT	2826629

BLUMOSCADUS

ANTICHI SAPORI



L'erborinato si presenta come il Roquefort, blu-verde all'interno. La muffa nobile si concentra attorno alle occhiature della grandezza di una lenticchia. L'affinamento dura circa 6 settimane durante le quali è completamente ricoperto da uva bianca passita e vino moscato rosè. Lo strato di uva passa sviluppa note fruttate con predominanza alcolica. I finissimi aromi dell'erborinatura vengono armonicamente esaltati dalla nota alcolica, senza coprire nessuno degli aromi principali. La pasta sul palato ha ottima duttilità e la persistenza degli aromi è lunghissima. Tipo di latte: VACCINO; zona di origine: ITALIA; formaggio erborinato.

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	22,0
Um	KG	Altezza	15,0
Peso	3,060	Profondità	22,0
Pz x Ct	1	Codice	ANS1BLMCDS
Ct x strato	1	Abbr.	ANSBLMCD
Ct x plts	1	Ean	2363337
TMC	60	Ean CT	2363337

CAPRA E CAVOLI

ANTICHI SAPORI



Formaggio 100% latte di capra a coagulazione lenta. La particolarità di questo formaggio sta nell'essere prodotto con l'utilizzo di penicillium candidum ed avvolto in foglie di cavolo verza per la sua maturazione, che varia dai 20 ai 30 giorni sviluppando aromi e profumi molto particolari. Forma cilindrica, esterno gelatinoso con struttura granulosa color gesso verso il centro. All'olfatto note pronunciate, quasi violente, di inconfondibile ambiente di stalla e forti componenti aciduli e fermentativi. Al palato forti note acidule, fresche ed amare. Molto persistente nel retrogusto. Tipo di latte: CAPRA; zona di origine: UE; formaggio a crosta fiorita.

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	27,0
Um	KG	Altezza	10,0
Peso	1,110	Profondità	11,0
Pz x Ct	1	Codice	ANS1CPCVL
Ct x strato	1	Abbr.	ANSCPCCV
Ct x plts	1	Ean	2336387
TMC	40	Ean CT	0

CENERENTOLA

ANTICHI SAPORI

Di forma circolare ampia e canestrata, scalzo di altezza 12/14 centimetri circa. La crosta cenerina che lo avvolge lo rende leggermente rugoso e di colore antracite chiaro dovuto all'allettamento e stagionatura in cenere di ulivo. Crosta di colore grigio perlaceo lievemente rugosa e pasta di colore paglierino con occhiatura rada e irregolare. Friabile al palato con sentori di pascolo, carrube tostate, fieno e cenere di ulivo. Dona piacevoli sensazioni sia all'olfatto che al palato. Struttura armoniosa e persistente. Tipo di latte: OVICAPRINO; zona di origine: ITALIA; formaggio semiduro.



Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	24,0
Um	KG	Altezza	20,0
Peso	4,650	Profondità	24,0
Pz x Ct	1	Codice	ANS1CNRTL
Ct x strato	1	Abbr.	ANSCNRTL
Ct x plts	1	Ean	2795254
TMC	120	Ean CT	2795254

CENERENTOLA AL TARTUFO

ANTICHI SAPORI

Di forma circolare ampia e canestrata, scalzo di altezza 10/12 centimetri circa. La crosta cenerina che lo avvolge lo rende leggermente rugoso e di colore antracite chiaro dovuto all'allettamento e stagionatura in pura cenere di ulivo. Al taglio la pasta si presenta di colore bianco con occhiatura rada e irregolare. Friabile al palato con sentori predominanti di tartufo, di pascolo, di carrube tostate, di fieno e cenere di ulivo. Dona piacevoli sensazioni sia all'olfatto che al palato. Struttura armoniosa e persistente. Tipo di latte: CAPRA; zona di origine: ITALIA; formaggio semiduro.



Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	24,0
Um	KG	Altezza	20,0
Peso	5,260	Profondità	24,0
Pz x Ct	1	Codice	ANS10053
Ct x strato	1	Abbr.	ANS10053
Ct x plts	1	Ean	2671161
TMC	120	Ean CT	2681161

FIENDICAPRA SV

ANTICHI SAPORI

Tutto avviene come una volta, nella più autentica tradizione contadina, a partire dalla mungitura delle capre eseguita ancora a mano. Fiendicapra, perchè affinato con fieno d'alta montagna prima di essere avvolto in un particolare telo. La crosta si presenta di colore avorio con pasta bianco porcellana. La consistenza un poco friabile, con la stagionatura lievemente scistosa. I sentori sono di pura malga, fieno, camomilla ed erbe di montagna. Al palato con la sua pasta finissima rivela sapore armonico di fieno, di genziana e di terriccio dei pascoli, combinati da un nobile sentore di capra. Tipo di latte: CAPRA; zona di origine: FRANCIA; formaggio a pasta dura.



Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	30,0
Um	KG	Altezza	12,0
Peso	4,600	Profondità	30,0
Pz x Ct	1	Codice	ANS1FDCPR
Ct x strato	1	Abbr.	ANSFDCPR
Ct x plts	1	Ean	2424004
TMC	100	Ean CT	2424004

FIOR DI FRAGOLA SV

ANTICHI SAPORI



Al taglio sono evidenti le spillature amaranto e le occhiature blu-verdi ben distribuite della grandezza di una lenticchia. Durante il lungo affinamento di circa 6 settimane viene completamente ricoperto da fragoline di bosco passite e succo delle stesse. Lo strato di fragoline di bosco passite ed il loro succo di marinatura sviluppano note fresche fruttate ed armoniche con predominanza alcolica. In bocca il sottilissimo aroma dell'erborinatura viene armoniosamente esaltato dalla stessa nota alcolica senza coprire nessun sentore principale. La pasta sul palato ha ottima duttilità e la persistenza degli aromi è lunghissima. Tipo di latte: VACCINO; zona di origine: ITALIA; formaggio erborinato.

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	22,0
Um	KG	Altezza	15,0
Peso	3,050	Profondità	22,0
Pz x Ct	1	Codice	ANS1FDFGL
Ct x strato	1	Abbr.	ANSFDFGL
Ct x plts	1	Ean	2866658
TMC	60	Ean CT	2866658

FIOR DI MIELE SV

ANTICHI SAPORI



Di forma quadrata e scalzo alto, esternamente con crosta irregolare di colore ambrato. Al taglio si presenta assente di occhiature con infiltrazioni di miele di colore giallo caldo. Pasta color paglierino con gradevole profumo di miele. Le note di frutta secca tostata sono i sentori più dominanti all'olfatto. Consistenza friabile, rotondo e armonioso al palato con equilibrio tra salinità e dolcezza. Molto persistente e lunghissimo nel retrogusto. Tipo di latte: CRUDO VACCINO; zona di origine: ITALIA; formaggio a pasta semidura.

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	22,0
Um	KG	Altezza	15,0
Peso	4,230	Profondità	22,0
Pz x Ct	1	Codice	ANS1FDML
Ct x strato	1	Abbr.	ANS1FDML
Ct x plts	1	Ean	2681049
TMC	80	Ean CT	2681049

LARDO FARCITO 1/2 SV

ANTICHI SAPORI



Alla vista si presenta imponente, di notevole spessore con forma rettangolare. In superficie ricoperto di frutta secca e appassita come anche all'interno. Al taglio la fetta è morbida di colore rosa porcellana con rade venature di fibra carnea. All'olfatto è fragrante con sentori di erbe aromatiche e piacevoli note fruttate in equilibrio con la speziatura. Il sapore si rivela delicato, correttamente sapido dal gusto lungo e persistente con ricchi e gradevoli sentori dolci, di vino passito e pomodori secchi. Tipo di carne: SUINO; zona di origine: ITALIA. Stagionatura: 4 mesi.

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	25,0
Um	KG	Altezza	20,0
Peso	2,500	Profondità	25,0
Pz x Ct	2	Codice	ANS1LDFCT
Ct x strato	1	Abbr.	ANSLDFCT
Ct x plts	1	Ean	2836055
TMC	80	Ean CT	2836055

MANDARINO AL FRAGOLINO 1/4 SV

ANTICHI SAPORI

Si presenta nella sua classica forma di "mandarino" con crosta nuda e piccoli fori della sgorbiatura sulla superficie, tendente al rosso violaceo. All'olfatto sprigiona note di vino di uva fragola con il quale è stato affinato. Di consistenza e struttura elastica, friabile con lievi sfogliature all'interno. Al palato dona note decise tendenti al piccante con sentori fruttati, armonioso e persistente. Tipo di latte: VACCINO; zona di origine: ITALIA; formaggio a pasta filata.



Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	40,0
Um	KG	Altezza	20,0
Peso	4,140	Profondità	20,0
Pz x Ct	1	Codice	ANS1MDRFGL
Ct x strato	1	Abbr.	ANSMDRFG
Ct x plts	1	Ean	2664427
TMC	100	Ean CT	0

PISTACIUM CASEUS SV

ANTICHI SAPORI

Di forma tonda e scalzo medio, con crosta irregolare colore verde ambrato e ricoperto in superficie da pistacchi interi e spezzettati. Al taglio la pasta è di colore paglierino, lievemente occhiata, con evidenti infiltrazioni di pistacchio e miele. Le note di frutta secca e tostatura sono le più dominanti all'olfatto, friabile e delicato al palato con sentori di pascolo, miele e pistacchio. Rotondo e armonioso con equilibrio tra sapidità e dolcezza: persistente e lungo nel retrogusto. Tipo di formaggio: MISTO PECORA; zona di origine: ITALIA; formaggio semiduro.



Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	22,0
Um	KG	Altezza	15,0
Peso	3,600	Profondità	22,0
Pz x Ct	1	Codice	ANS10043
Ct x strato	1	Abbr.	ANS10043
Ct x plts	1	Ean	2855764
TMC	60	Ean CT	2855764

ROSA DEI VENTI SV

ANTICHI SAPORI

Di forma tonda con scalzo basso, totalmente priva di crosta, di colore ambrato. Ricoperta in superficie da selezionata frutta secca, composta ad anelli concentrici, tanto da farne ricordare le antiche rose dei venti! Al taglio si presenta assente di occhiature, di colore giallo caldo, con infiltrazioni di autentico Whisky scozzese. Pasta di colore paglierino con gradevoli sentori alcolici e di miele. Le note di frutta secca sono i sentori più dominanti all'olfatto. Consistenza friabile, rotondo e armonico al palato con equilibrio tra salinità e dolcezza. Molto persistente e lunghissimo nel retrogusto. Tipo di latte: MISTO PECORA; zona di origine: ITALIA; formaggio a pasta semidura.



Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	22,0
Um	KG	Altezza	15,0
Peso	1,520	Profondità	22,0
Pz x Ct	2	Codice	ANS10038
Ct x strato	1	Abbr.	ANS10038
Ct x plts	1	Ean	2900335
TMC	60	Ean CT	2900335

TABACCACCIO

ANTICHI SAPORI



Di forma cubica e scalzo alto, esternamente ricoperto da foglie di tabacco Kentucky di colore marrone scuro. Al taglio è assente di occhiature con lievi infiltrazioni di rum color paglierino e una leggera proteolizzazione nel sottocrosta. Pasta di colore avorio con notevole profumo di frutta matura e cuoio. Le note di cioccolato amaro e tabacco persistono all'olfatto. Consistenza friabile, rotondo e armonioso al palato con equilibrio tra salinità e dolcezza. Molto persistente e lunghissimo nel retrogusto. Tipo di latte: CRUDO VACCINO; zona di origine: ITALIA; formaggio a pasta semidura.

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	22,0
Um	KG	Altezza	15,0
Peso	3,790	Profondità	22,0
Pz x Ct	1	Codice	ANS1TBCC
Ct x strato	1	Abbr.	ANS1TBCC
Ct x plts	1	Ean	2454651
TMC	80	Ean CT	2454651

FORMAGGIO CIOCCORUM

ANTICHI SAPORI



Formaggio erborinato naturale eseguito con latte di vacca. Durante la stagionatura in asse di legno viene periodicamente irrorato sulla crosta con Rum Agricolo. Il ciclo di affinamento si conclude in grandi casse di legno dove le forme vengono stratificate e ricoperte con una sottilissima granella di fave di cacao di provenienza Ecuador, la stessa che ricopre tutta la superficie del formaggio a lavorazione ultimata.

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	40,0
Um	KG	Altezza	17,0
Peso	3,000	Profondità	40,0
Pz x Ct	4	Codice	ANS1COCCRM
Ct x strato	1	Abbr.	ASCOCCRM
Ct x plts	1	Ean	2850247
TMC	60	Ean CT	

IL CACINO DUE LATTI 600 GR

CASEIFICIO BUSTI



Miscelando sapientemente il latte ovino con il latte vaccino in parti uguali, si ottiene un gustoso formaggio dal colore paglierino e dal profumo avvolgente di latte fresco, caratterizzato da una crosta sottile e una pasta uniforme ed elastica. Ideale per accompagnare gustose ricette in cucina oppure per creare un tagliere bilanciato e goloso.

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	40,0
Um	KG	Altezza	12,0
Peso	0,600	Profondità	24,0
Pz x Ct	5	Codice	BUS12LAT
Ct x strato	10	Abbr.	BUS12LAT
Ct x plts	70	Ean	2471577
TMC	80	Ean CT	2471577

IL CACINO DI PURA PECORA SV 600 GR

CASEIFICIO BUSTI

Il Cacino è un pecorino fresco realizzato con le tecniche di produzione classiche, dalla consistenza morbida e la pasta color giallo paglierino.



Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	39,7
Um	KG	Altezza	11,5
Peso	0,640	Profondità	19,5
Pz x Ct	5	Codice	BUS1PPSP500SV
Ct x strato	12	Abbr.	BUSPPSP5
Ct x plts	72	Ean	2904022
TMC	80	Ean CT	98032793290837

IL CACINO DI PURA PECORA ROSSO SV 600 GR

CASEIFICIO BUSTI

Pecorino di piccole dimensioni che si differenzia dall'altro 'Cacino' solo per il trattamento in crosta con concentrato di pomodoro ed olio extravergine d'oliva, che gli conferiscono il tipico colore rosso. Poiché prodotto con solo latte ovino. Stagionatura 20 -30 GIORNI. Abbinamenti: Vino: Brut Rosé, Miele: Abbinamento miele, Birra: Gassa d'Amante, Abbinamento mostarda



Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	39,7
Um	KG	Altezza	11,5
Peso	0,670	Profondità	19,5
Pz x Ct	5	Codice	BUS1PSRP500SV
Ct x strato	12	Abbr.	BUSPSRP5
Ct x plts	72	Ean	2434153
TMC	80	Ean CT	98032793290844

MARZOLINO A CAGLIO VEGETALE S/LATTOSIO 600 GR

CASEIFICIO BUSTI

Formaggio misto prodotto con latte vaccino e ovino, caratterizzato dal trattamento in crosta con concentrato di pomodoro che, oltre ad attribuire una colorazione rossa brillante, assume altresì una funzione protettiva. La pasta è elastica, morbida e liscia, caratterizzata da piccole occhiature discontinue. E' tipico il suo sapore latteo dato dall'abbinamento di latte vaccino e ovino.

L'aggiunta di uno speciale enzima delattosante lo rende adatto anche ai soggetti intolleranti al lattosio e l'utilizzo del caglio vegetale a chi predilige un'alimentazione vegetariana.



Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	40,0
Um	KG	Altezza	12,0
Peso	0,600	Profondità	24,0
Pz x Ct	5	Codice	BUS1MZBX
Ct x strato	10	Abbr.	BUS1MZBX
Ct x plts	70	Ean	2781171
TMC	80	Ean CT	2781171

PECORINO DEL MANDRIANO 600 GR

CASEIFICIO BUSTI



Il Pascoli di Maremma è un formaggio a media stagionatura. La pasta si presenta bianca e gessata, mentre la crosta è trattata con olio extravergine di oliva, concentrato di pomodoro e pepe nero macinato, che gli conferiscono il caratteristico colore rosso scuro. Viene prodotto esclusivamente con latte ovino selezionato da aziende agricole ubicate all'interno del territorio della Maremma Toscana.

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	40,0
Um	KG	Altezza	12,0
Peso	0,580	Profondità	24,0
Pz x Ct	5	Codice	BUS1MARE500SV
Ct x strato	10	Abbr.	BUSMARE5
Ct x plts	70	Ean	2724894
TMC	120	Ean CT	2724894

PECORINO CON FICHI E NOCI 600 GR

CASEIFICIO BUSTI



Questo pecorino nasce dall'incontro tra la freschezza del latte ovino e la dolcezza dei fichi, accompagnati dalle note croccanti delle noci. La breve stagionatura ne esalta la freschezza, mentre la pasta, compatta e punteggiata di frutta, regala al taglio un aspetto ricco e invitante.

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	40,0
Um	KG	Altezza	12,0
Peso	0,600	Profondità	24,0
Pz x Ct	5	Codice	BUS1FENP
Ct x strato	10	Abbr.	BUS1FENP
Ct x plts	70	Ean	2777024
TMC	80	Ean CT	

PECORINO GINEPRO-MENTA SV 600 GR

CASEIFICIO BUSTI



Sfizioso pecorino di latte ovino pastorizzato, dal gusto originale e inaspettato, fresco come la menta e deciso come il ginepro. La superficie, trattata con olio extra vergine di oliva, è ricoperta da una polvere di bacche di ginepro e menta macinata rendendola particolarmente appetitosa. La crosta è edibile. stagionatura di almeno 30-40 gg

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	39,7
Um	KG	Altezza	11,5
Peso	0,600	Profondità	19,5
Pz x Ct	5	Codice	BUS1GIME5
Ct x strato	12	Abbr.	BUSGIME5
Ct x plts	72	Ean	2541501
TMC	80	Ean CT	98052783017763

PECORINO CON AGLIO ORSINO 600 GR

CASEIFICIO BUSTI

In questo formaggio, la ricchezza e la cremosità tipiche del pecorino si fondono con le note verdi e aromatiche dell'aglio orsino, erba spontanea dal profumo delicato ma inconfondibile. L'aglio orsino, noto per le sue proprietà depurative, si lega armoniosamente alla pasta compatta del pecorino, regalando un sapore rotondo e sorprendente.

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	40,0
Um	KG	Altezza	12,0
Peso	0,600	Profondità	24,0
Pz x Ct	5	Codice	BUS1ORSX
Ct x strato	10	Abbr.	BUS1ORSX
Ct x plts	70	Ean	2383497
TMC	80	Ean CT	



PECORINO CON POLLINE DI CASTAGNO 600 GR

CASEIFICIO BUSTI

Questo pecorino è un incontro perfetto tra la delicatezza e cremosità del formaggio e la ricchezza dei grani di polline, che si inseriscono nella pasta come piccole gemme dorate, donando una croccantezza unica al morso. Il sapore leggermente acidulo dato dal latte di pecora si sposa con le note più dolci del polline il cui aroma distintivo richiama il bosco e la terra, con sfumature di legno e miele scuro.

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	40,0
Um	KG	Altezza	12,0
Peso	0,600	Profondità	24,0
Pz x Ct	5	Codice	BUS1PPDC
Ct x strato	10	Abbr.	BUS1PPDC
Ct x plts	70	Ean	2695213
TMC	80	Ean CT	



TRE LATTI LARI CAGLIO VEGETALE 600 GR

CASEIFICIO BUSTI

I Tre Latti Lari a caglio vegetale nasce dal perfetto equilibrio di latte di pecora, mucca e capra che donano al formaggio caratteristiche organolettiche estremamente particolari e uniche. Dopo una prima stagionatura di alcuni mesi in caseificio, il formaggio viene trasferito in una grotta tufacea nel borgo medievale di Lari, dove rimarrà a maturare in condizioni microclimatiche naturali, adagiato su assi di legno e avvolto dalla paglia. L'utilizzo del caglio vegetale, lo rende ideale per chi predilige una dieta vegetariana. La crosta è di colore nero dato dal trattamento con carbone vegetale; la pasta è bianca e friabile, ideale per essere grattugiata o scagliata.

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	40,0
Um	KG	Altezza	12,0
Peso	0,620	Profondità	24,0
Pz x Ct	5	Codice	BUS1LARX
Ct x strato	10	Abbr.	
Ct x plts	70	Ean	2732968
TMC	120	Ean CT	2732968



PECORINO INFILTRATO CON CONFETTURA DI MORE 2,5 CASEIFICIO BUSTI



E' un formaggio che subisce una tecnica di infiltrazione alla fine della stagionatura, solitamente intorno ai 60 giorni. Questa tecnica permette ai sapori di integrarsi e creare un profilo gustativo unico. La dolcezza della confettura di more si combina con il sapore robusto e leggermente salato del pecorino, creando un equilibrio perfetto tra il dolce delle more e il gusto intenso del latte di pecora.

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	40,0
Um	KG	Altezza	12,0
Peso	2,500	Profondità	24,0
Pz x Ct	2	Codice	BUS1IMOR
Ct x strato	10	Abbr.	BUS1IMOR
Ct x plts	70	Ean	2402721
TMC	120	Ean CT	2402721

PECORINO CON CONF CILIEG 2,5 KG SV CASEIFICIO BUSTI



Alla fine del processo di stagionatura, che dura circa 60 giorni, viene utilizzata la tecnica dell'infiltrazione per aggiungere la confettura di ciliegia all'interno del pecorino, infondendo il suo sapore dolce e leggermente acidulo in ogni morso. La dolcezza della ciliegia si bilancia perfettamente ai profumi del latte ovino.

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	40,0
Um	KG	Altezza	12,0
Peso	3,000	Profondità	24,0
Pz x Ct	2	Codice	BUS1PCLG
Ct x strato	10	Abbr.	BUS1PCLG
Ct x plts	70	Ean	2611069
TMC	120	Ean CT	0

PECORINO INFILTRATO CON TARTUFO NERO 2,5 KG CASEIFICIO BUSTI



E' un formaggio che offre un delizioso equilibrio tra il latte di pecora e l'intensità del tartufo. La crema di tartufo, non solo conferisce al formaggio un aspetto marmorizzato distintivo, ma arricchisce anche il sapore con il suo potente aroma. Questo pecorino dal carattere deciso e raffinato è ideale sia per degustazioni gourmet sia per arricchire piatti e antipasti con una nota di eleganza e unicità.

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	40,0
Um	KG	Altezza	12,0
Peso	2,900	Profondità	24,0
Pz x Ct	2	Codice	BUS1ITAR
Ct x strato	10	Abbr.	BUS1ITAR
Ct x plts	70	Ean	2711891
TMC	120	Ean CT	2711891

PECORINO CON CONFETTURA DI PEPERONI E ZENZERO SV 2,5 KG

CASEIFICIO BUSTI

Un formaggio dal carattere audace, nato dall'incontro del pecorino con il gusto sorprendente di una composta artigianale di peperoni e zenzero. Un abbinamento inedito che conquista per il suo equilibrio tra dolcezza, speziatura e intensità.



Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	40,0
Um	KG	Altezza	12,0
Peso	2,500	Profondità	24,0
Pz x Ct	2	Codice	BUS1IPEZ
Ct x strato	10	Abbr.	BUS1IPEZ
Ct x plts	70	Ean	2851746
TMC	120	Ean CT	

PECORINO CON CONFETTURA DI RUM E PERA SV 2,5 KG

CASEIFICIO BUSTI

La dolcezza vellutata della pera incontra le note calde e avvolgenti del rum, in una confettura artigianale che viene infiltrata direttamente nella pasta del formaggio. Al palato è un'esplosione di contrasti armonici: il sapore deciso del pecorino si ammorbidisce con la frutta, mentre il rum aggiunge un finale aromatico, leggermente liquoroso, che persiste con eleganza.



Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	40,0
Um	KG	Altezza	12,0
Peso	2,500	Profondità	24,0
Pz x Ct	2	Codice	BUS1IRUM
Ct x strato	10	Abbr.	BUS1IRUM
Ct x plts	70	Ean	2331676
TMC	120	Ean CT	

PECORINO CON CONFETTURA DI ARANCE E PEPERONCINO SV 2,5 KG

CASEIFICIO BUSTI

Un formaggio che accende i sensi e sorprende il palato, frutto dell'incontro tra il pecorino e una composta vivace di arance e peperoncino, sapientemente infiltrata nella pasta per esaltarne profumi e contrasti. Il risultato è un prodotto inizialmente dolce e agrumato, con note fresche e aromatiche, che lascia poi spazio a una piccantezza sottile ma persistente che si fonde con la freschezza tipica del pecorino.



Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	40,0
Um	KG	Altezza	12,0
Peso	2,500	Profondità	24,0
Pz x Ct	2	Codice	BUS1IARA
Ct x strato	10	Abbr.	BUS1IARA
Ct x plts	70	Ean	2965768
TMC	120	Ean CT	

PECORINO CON CREMA DI AGLIO NERO SV 2,5 KG

CASEIFICIO BUSTI



Il pecorino si fonde con la crema di aglio nero dando vita a un sapore ricco e persistente. Alla vista, la pasta compatta è attraversata da delicate venature scure, mentre il gusto complesso ma bilanciato esalta la struttura del pecorino senza sovrastarlo.

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	40,0
Um	KG	Altezza	12,0
Peso	2,500	Profondità	24,0
Pz x Ct	2	Codice	BUS1INER
Ct x strato	10	Abbr.	BUS1INER
Ct x plts	70	Ean	2668425
TMC	120	Ean CT	

BIS FORMAGGI GLI SFIZIOSI 2 X 140 GR

CASEIFICIO BUSTI



La confezione "Gli Sfiziosi" è composta da due spicchi da 140 g peso fisso ciascuno di: Pecorino Toscano DOP pasta tenera e Pecorino con "Pistacchio verde di Bronte DOP".

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	40,0
Um	PZ	Altezza	12,0
Peso	0,280	Profondità	30,0
Pz x Ct	8	Codice	BUS1BIS1
Ct x strato	8	Abbr.	BUS1BIS1
Ct x plts	48	Ean	8051884022376
TMC	80	Ean CT	98051884022379

BIS FORMAGGI I PRELIBATI 2 X 140 GR

CASEIFICIO BUSTI



La confezione "I Prelibati" è composta da due spicchi da 140 g peso fisso ciascuno di: Pecorino Toscano DOP e Pecorino con tartufo.

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	40,0
Um	PZ	Altezza	12,0
Peso	0,280	Profondità	30,0
Pz x Ct	8	Codice	BUS1BIS2
Ct x strato	8	Abbr.	BUS1BIS2
Ct x plts	48	Ean	8051884022383
TMC	80	Ean CT	98051884022386

BIS FORMAGGI LE GROTTI 2 X 140 GR

CASEIFICIO BUSTI

La confezione "Le Grotte" è composta da due spicchi da 140 g peso fisso ciascuno di: Pecorino Roncione a latte crudo e Tre Latti Lari a caglio vegetale entrambi naturalmente senza lattosio.



Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	40,0
Um	PZ	Altezza	12,0
Peso	0,280	Profondità	30,0
Pz x Ct	8	Codice	BUS1BIS4
Ct x strato	8	Abbr.	BUS1BIS4
Ct x plts	48	Ean	8051884022406
TMC	80	Ean CT	98051884022409

CAPRINO FAUGLIA CAGLIO VEGETALE

CASEIFICIO BUSTI

Un caprino che nasce a Fauglia dove ha sede il Caseificio Busti. Il latte fresco di capra, proveniente esclusivamente da allevamenti toscani, e il solo utilizzo del caglio vegetale conferiscono al prodotto leggerezza e digeribilità, rendendolo particolarmente adatto ai consumatori che prediligono l'alimentazione vegetariana. Dopo una prima fase di stagionatura in cella, il formaggio subisce un ulteriore affinamento in cantina, questo fa sì che il formaggio esprima un gusto deciso ed avvolgente. Stagionatura in cella per almeno 90 gg. Successiva maturazione in cantina per almeno 45 giorni.



Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	39,7
Um	KG	Altezza	11,5
Peso	2,570	Profondità	19,5
Pz x Ct	2	Codice	BUS1CAPS
Ct x strato	12	Abbr.	BUS1CAPS
Ct x plts	72	Ean	9805278301538
TMC	120	Ean CT	2733569026508

PECORINO AL PISTACCHIO

CASEIFICIO BUSTI

Questo formaggio, prodotto con il pregiato 'Pistacchio Verde di Bronte DOP', è uno dei più apprezzati della famiglia delle 'Delizie'. La presenza dei gustosi pistacchi siciliani lo rende particolarmente adatto come aperitivo o antipasto. Latte ovino - STAGIONATURA VARIABILE (MINIMO 10 GIORNI) - Abbinamenti suggeriti: Vino: Vermentino di Bolgheri Salsa: di pere Miele: di rododendro Gelatina: di Chardonnay Birra: Santa Giulia (Piccolo Birrificio Clandestino)



Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	39,7
Um	KG	Altezza	11,5
Peso	1,200	Profondità	19,5
Pz x Ct	3	Codice	BUS1PISP
Ct x strato	12	Abbr.	BUSPISP
Ct x plts	72	Ean	2802972
TMC	120	Ean CT	98032793292237

PECORINO AL TARTUFO

CASEIFICIO BUSTI



Il Tartufo è il formaggio più 'classico' della famiglia delle Delizie, in assoluto il primo nato, riscontra ancora grande successo sul mercato. La pasta è caratterizzata dalla presenza di Tartufo Bianchetto di Forcoli (Pisa) - STAGIONATURA VARIABILE (MINIMO 10 GIORNI) - Abbinamenti suggeriti: Vino: Chianti classico Salsa: di cipolle Miele: al tartufo Gelatina: di Chianti Birra: Super (Le Baladin)

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	39,7
Um	KG	Altezza	19,5
Peso	1,160	Profondità	11,5
Pz x Ct	3	Codice	BUS1TARP
Ct x strato	12	Abbr.	BUS1TARP
Ct x plts	72	Ean	2873215
TMC	120	Ean CT	98032793297959

PECORINO RONCIONE A LATTE CRUDO

CASEIFICIO BUSTI



Uno dei formaggi più particolari e rappresentativi della produzione Busti. Prodotto con il miglior latte fresco, lavorato a crudo affinché si conservi interamente la naturale flora microbica. Dopo una prima maturazione di almeno 60 gg in cella, viene trasferito nella grotta settecentesca di Roncione. Il formaggio rimane in grotta almeno 90 gg, a temperatura e umidità non sempre costanti e adeguato su assi di legno e paglia per proteggerlo dall'eccessiva umidità. un pecorino unico per fragranza ed intensità di sapore. STAGIONATURA MIN 150 GIORNI

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	39,7
Um	KG	Altezza	11,5
Peso	2,350	Profondità	19,5
Pz x Ct	2	Codice	BUS1RONC
Ct x strato	12	Abbr.	BUSRONC
Ct x plts	72	Ean	2856015
TMC	120	Ean CT	2856015

PECORINO FAUGLIA 8 KG

CASEIFICIO BUSTI



Pecorino a media-lunga stagionatura, prodotto con latte di pura pecora. La pasta si presenta compatta, bianca, gessata, caratteristica quest'ultima che lo differenzia da tutti gli altri prodotti del caseificio. La crosta si presenta scura a seguito del trattamento superficiale con fondami d'olio d'oliva. stagionatura 120 gg, latte ovino, Abbinamenti suggeriti: Vino: Chianti delle Colline Pisane Mostarda: di zucca Miele: di acacia Gelatina: di Chianti Birra: Marruca (Birificio Amiata)

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	39,7
Um	KG	Altezza	23,7
Peso	9,260	Profondità	39,7
Pz x Ct	1	Codice	BUS1FAUL
Ct x strato	12	Abbr.	BUSFAUL
Ct x plts	72	Ean	2780037
TMC	120	Ean CT	98032793290653

FORMAGGIO NERO DI SICILIA 500 GR

CENTROFORM

Formaggio prodotto con latte bovino, ovino e caprino con pepe nero in polvere cosperso in crosta e olio d'oliva.



Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	30,0
Um	KG	Altezza	13,0
Peso	0,500	Profondità	40,0
Pz x Ct	18	Codice	CTF1B2090007
Ct x strato	8	Abbr.	CTF90007
Ct x plts	64	Ean	2300777
TMC	80	Ean CT	

FORMAGGIO PISTACCHIOTTO 500 GR

CENTROFORM

Formaggio prodotto con latte bovino, ovino e caprino con pistacchio cosperso in crosta, con pistacchio in polvere e olio d'oliva.



Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	30,0
Um	KG	Altezza	13,0
Peso	0,500	Profondità	40,0
Pz x Ct	18	Codice	CTF1B2090009
Ct x strato	8	Abbr.	CTF20909
Ct x plts	64	Ean	2849940
TMC	80	Ean CT	

FORMAGGIO VULCANO 500 GR

CENTROFORM

Formaggio prodotto con latte bovino, ovino e caprino con peperoncino rosso cosperso in crosta e olio d'oliva.



Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	30,0
Um	KG	Altezza	13,0
Peso	0,500	Profondità	40,0
Pz x Ct	18	Codice	CTF1B2090008
Ct x strato	8	Abbr.	CTF90008
Ct x plts	64	Ean	2300785
TMC	80	Ean CT	

PECORINO TARTUFO 500 GR

CENTROFORM



Formaggio pecorino al tartufo estivo.

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	30,0
Um	KG	Altezza	13,0
Peso	0,500	Profondità	40,0
Pz x Ct	18	Codice	CTF1B0090011
Ct x strato	8	Abbr.	CTF90011
Ct x plts	64	Ean	2385612
TMC	80	Ean CT	

FORMAGGIO NERO SICILIA 1/2 SV 2,5 KG

CENTROFORM



Formaggio di latte di pecora a pasta morbida affinato in crosta con olio extravergine d olive e cosperso interamente con pepe nero in polvere. Stagionatura: 15 giorni

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	40,0
Um	KG	Altezza	16,0
Peso	1,500	Profondità	30,0
Pz x Ct	4	Codice	CTF1FONESI
Ct x strato		Abbr.	CTFFONES
Ct x plts	48	Ean	2300779
TMC	80	Ean CT	2300777

FORMAGGIO AL PISTACCHIO 1/2 SV 2,5 KG

CENTROFORM



Formaggio di latte di pecora a pasta morbida compatta aromatizzato con pistacchi ed affinato in crosta con olio extravergine d oliva e cosperso interamente con farina di pistacchi. Stagionatura: 15 giorni

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	40,0
Um	KG	Altezza	16,0
Peso	1,620	Profondità	40,0
Pz x Ct	4	Codice	CTF1FOPIS
Ct x strato	6	Abbr.	CTFFOPIS
Ct x plts	36	Ean	2849940
TMC	80	Ean CT	2849942012447

CACIOGHOTTO 2,5 KG

CENTROFORM

Il Cacioghietto è un formaggio a pasta morbida compatta arricchito con rucola, peperoncino rosso, olive verdi denocciolate e capperi. latte di pecora, Stagionatura: 15 giorni



Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	40,0
Um	KG	Altezza	16,0
Peso	2,160	Profondità	40,0
Pz x Ct	4	Codice	CTF1CAGH002500
Ct x strato	8	Abbr.	CTFCGH25
Ct x plts	56	Ean	0198023139000
TMC	80	Ean CT	2981976

CAPRINO 2,5 KG

CENTROFORM

Formaggio di latte di capra, canestrato a pasta morbida compatta dal sapore fresco e delicato, Stagionatura: 15 giorni



Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	40,0
Um	KG	Altezza	16,0
Peso	2,310	Profondità	30,0
Pz x Ct	4	Codice	CTF1PSBC002500
Ct x strato	8	Abbr.	CTFPSBC2
Ct x plts	56	Ean	2332078
TMC	60	Ean CT	98023139001170

CACIOTTA PEPERONCINO ROSSO 3 KG

CENTROFORM

Formaggio di latte di pecora a pasta morbida compatta aromatizzato con peperoncino rosso frantumato dal sapore piacevolmente piccante. Stagionatura: 10 giorni



Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	40,0
Um	KG	Altezza	16,0
Peso	2,790	Profondità	30,0
Pz x Ct	4	Codice	CTF1CAPERO
Ct x strato	8	Abbr.	CTFCAPER
Ct x plts	56	Ean	2566185
TMC	80	Ean CT	2566185

PRIMO SALE BIANCO 3 KG CENTROFORM



Formaggio di latte di pecora a pasta morbida compatta dal sapore fresco, chiamato così dopo aver ricevuto una 'prima salatura', a mano come da tradizione. Stagionatura 10gg

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	40,0
Um	KG	Altezza	16,0
Peso	3,170	Profondità	40,0
Pz x Ct	4	Codice	CTF1PSBI001000
Ct x strato	8	Abbr.	CTFPSBI1
Ct x plts	56	Ean	256611
TMC	80	Ean CT	08023139000043

L'ENROBE DE CHEVRE ALBICOCCA 80 GR DISALP



Formaggio cremoso prodotto con latte di capra pastorizzato, ricoperto da pezzettini di albicocca.

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	19,7
Um	PZ	Altezza	5,8
Peso	0,080	Profondità	23,8
Pz x Ct	6	Codice	DIS1CHEVCEAB6
Ct x strato	20	Abbr.	DISCEAB6
Ct x plts	480	Ean	3417881120968
TMC	18	Ean CT	13417881120965

L'ENROBE DE CHEVRE ANANAS 80 GR DISALP



Formaggio cremoso prodotto con latte di capra pastorizzato, ricoperto da pezzettini di ananas.

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	19,7
Um	PZ	Altezza	5,8
Peso	0,080	Profondità	23,8
Pz x Ct	6	Codice	DIS1CHEVCEAN6
Ct x strato	20	Abbr.	DISCEAN6
Ct x plts	480	Ean	3417881121040
TMC	18	Ean CT	13417881121047

L'ENROBE DE CHEVRE MELA CANNELLA 80 GR

DISALP

Formaggio cremoso prodotto con latte di capra pastorizzato, ricoperto da pezzettini di mela aromatizzati con cannella.



Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	19,7
Um	PZ	Altezza	5,8
Peso	0,080	Profondità	23,8
Pz x Ct	6	Codice	DIS1CHEVCEPC6
Ct x strato	20	Abbr.	DISCEPC6
Ct x plts	480	Ean	3417881111287
TMC	18	Ean CT	13417881111284

L'ENROBE DE CHEVRE NOCI 80 GR

DISALP

Formaggio cremoso prodotto con latte di capra pastorizzato, ricoperto da noci.



Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	19,7
Um	PZ	Altezza	5,8
Peso	0,080	Profondità	23,8
Pz x Ct	6	Codice	DIS1CHEVCENX6
Ct x strato	20	Abbr.	DISCENX5
Ct x plts	480	Ean	3417881120920
TMC	18	Ean CT	13417881120927

BIGLIE CAPRA SPEZIE 90 GR

DISALP

Vassoio di sei biglie di formaggio prodotto con latte intero di capra pastorizzato e ricoperte di spezie di diverso colore. Spezie: pepe rosa, papavero, curry, zenzero in polvere, peperoncino dolce, basilico, pepe, erba cipollina, aneto.



Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	18,5
Um	PZ	Altezza	8,6
Peso	0,090	Profondità	38,0
Pz x Ct	6	Codice	DIS1SOREEPI6
Ct x strato	12	Abbr.	DISEEPI6
Ct x plts	192	Ean	3469370010069
TMC	18	Ean CT	13469370010066

BLUE SHROPSHIRE 150 GR

DISALP



Formaggio a pasta dura erborinata prodotto con latte vaccino pastorizzato e addizionato di coloranti.

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	14,0
Um	PZ	Altezza	11,5
Peso	0,150	Profondità	22,0
Pz x Ct	12	Codice	DIS1WYKFADEIT
Ct x strato	24	Abbr.	DISFADEI
Ct x plts	192	Ean	5012004102074
TMC	30	Ean CT	05012004103217

BLUE STILTON AOP 150 GR

DISALP



Formaggio erborinato a pasta dura prodotto con latte vaccino pastorizzato.

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	1,0
Um	PZ	Altezza	1,0
Peso	0,150	Profondità	1,0
Pz x Ct	12	Codice	DIS1WYK12150DEI
Ct x strato	1	Abbr.	DI12150D
Ct x plts	1	Ean	5012004102173
TMC	27	Ean CT	

MINI BRIE AL TARTUFO 135 GR

DISALP



Una pasta cremosa con una generosa linea aromatica al tartufo d'estate.

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	18,3
Um	PZ	Altezza	5,5
Peso	0,130	Profondità	27,6
Pz x Ct	6	Codice	DIS1DIS0290
Ct x strato	16	Abbr.	DISDIS90
Ct x plts	320	Ean	3660007002901
TMC	20	Ean CT	13660007002908

TRONCHETTO CAPRA AL TARTUFO 100 GR

DISALP

Tronchetto di capra fresco con pezzettini di tartufo d'estate in confezione rigida.



Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	22,0
Um	PZ	Altezza	6,0
Peso	0,100	Profondità	24,0
Pz x Ct	10	Codice	DIS1JACQ6388306
Ct x strato	15	Abbr.	DISJ8306
Ct x plts	300	Ean	3369640041420
TMC	30	Ean CT	13369640041427

VASSOIO FORMAGGI D'EUROPA 150 GR

DISALP

Vassoio rettangolare con porzioni di formaggio Brie, Gouda stagionato, Emmental, Blu e Cheddar confezionate in termoformato rigido in atmosfera protettiva.



Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	15,4
Um	PZ	Altezza	26,0
Peso	0,150	Profondità	17,5
Pz x Ct	7	Codice	DIS1JUAN2617
Ct x strato	35	Abbr.	DISAN617
Ct x plts	210	Ean	3660007003304
TMC	22	Ean CT	13660007003301

CAMEMBERT AL FORNO SPEZIATO 252 GR

DISALP

Camembert di latte vaccino da cuocere al forno cosperso di spezie al pomodoro pronto all'uso. Il Camembert è un formaggio a base di latte di mucca "crudo" a pasta molle con crosta fiorita e di colore bianco. Ha forma rotonda, peso di circa 250gr ed è prodotto con circa 2 litri di latte. E' venduto obbligatoriamente in scatole di legno di pioppo.



Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	16,5
Um	PZ	Altezza	12,2
Peso	0,250	Profondità	25,5
Pz x Ct	6	Codice	DIS1GRA411150
Ct x strato	21	Abbr.	DISGRA50
Ct x plts	105	Ean	3252950006909
TMC	18	Ean CT	13252950006906

CAMEMBERT DI NATALE 250 GR

DISALP



Formaggio a pasta molle prodotto con latte vaccino pastorizzato con crosta fiorita.

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	23,0
Um	PZ	Altezza	5,4
Peso	0,250	Profondità	35,8
Pz x Ct	6	Codice	DIS1GIL7025
Ct x strato	10	Abbr.	DISL7025
Ct x plts	240	Ean	3267031070250
TMC	12	Ean CT	63267031070252

CHEDDAR BLACK BomBER EXTRA MATURO 200 GR

DISALP



Cheddar extra stagionato a pasta morbida e cremosa, dal gusto deciso con leggere note dolci. Formaggio pluripremiato per la sua profondità di sapore e per la sua consistenza morbida e cremosa.

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	10,0
Um	PZ	Altezza	9,3
Peso	0,200	Profondità	27,5
Pz x Ct	6	Codice	DIS1GB026IT
Ct x strato	30	Abbr.	DISGB026
Ct x plts	360	Ean	5060011702084
TMC	30	Ean CT	15060011702081

CHEDDAR CON TARTUFO NERO 150 GR

DISALP



Truffle Trove combina lussuosamente tartufi estivi neri italiani con Cheddar extra maturi, assaggiati e classificati dai nostri esperti. Racchiuso in pura cera bianca, il formaggio ha un caratteristico aroma terroso e un sapore perfettamente equilibrato, con sfumature di funghi selvatici e nocciola che portano a note di aglio.

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	10,0
Um	PZ	Altezza	9,3
Peso	0,150	Profondità	27,5
Pz x Ct	6	Codice	DIS1SNOWFEGT506
Ct x strato	30	Abbr.	DISGT506
Ct x plts	360	Ean	5060011702558
TMC	30	Ean CT	15060011702555

CHEDDAR MATURO AFFUMICATO NATURALMENTE 200 GR

DISALP

Le sue note dolci e affumicate conferiscono al cheddar Beechwood, affumicato naturalmente con legno di faggio, una profondità e un calore morbido.



Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	10,0
Um	PZ	Altezza	9,3
Peso	0,200	Profondità	27,5
Pz x Ct	6	Codice	DIS1GK026IT
Ct x strato	30	Abbr.	DISGK026
Ct x plts	360	Ean	5060011702503
TMC	30	Ean CT	15060011702500

CHEDDAR MATURO CON WHISKY 200 GR

DISALP

Le note ricche e calde del whisky scozzese si combinano perfettamente con l'appetitoso Cheddar stagionato...Un formaggio di carattere!



Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	10,0
Um	PZ	Altezza	9,3
Peso	0,200	Profondità	27,5
Pz x Ct	6	Codice	DIS1GW026IT
Ct x strato	30	Abbr.	DISGW026
Ct x plts	360	Ean	5060011702398
TMC	30	Ean CT	15060011702395

CHEDDAR STAGIONATO CON AGLIO ERBE FINI 200 GR

DISALP

In equilibrio tra il ricco aglio arrostito e le erbe aromatiche. Fresco, morbido e cremoso, è un'aggiunta deliziosa a qualsiasi tagliere di formaggi. Formaggio pluripremiato per la sua profondità di sapore e per la sua consistenza morbida e cremosa.



Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	10,0
Um	PZ	Altezza	9,3
Peso	0,200	Profondità	27,5
Pz x Ct	6	Codice	DIS1GG026IT
Ct x strato	30	Abbr.	DISGG026
Ct x plts	360	Ean	5060011702107
TMC	30	Ean CT	15060011702104

CHEDDAR STAGIONATO CON CIPOLLA SOTTACETO 200 G

DISALP



Il ricco Cheddar stagionato si combina con pezzi di cipolle sottaceto per offrire un sapore fresco e profondamente saporito.

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	10,0
Um	PZ	Altezza	9,3
Peso	0,200	Profondità	27,5
Pz x Ct	6	Codice	DIS1GP026IT
Ct x strato	30	Abbr.	DISGP026
Ct x plts	360	Ean	5060011702404
TMC	30	Ean CT	15060011702401

CHEDDAR STAGIONATO IN GROTTA 200 GR

DISALP



Cheddar affinato nelle caverne gallesi di ardesia che sviluppa un'aroma deliziosamente sapido, mentre la sua consistenza è irresistibilmente liscia e cremosa, con occasionali cristalli croccanti. Formaggio pluripremiato per la sua profondità di sapore e per la sua consistenza morbida e cremosa.

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	10,0
Um	PZ	Altezza	9,3
Peso	0,200	Profondità	27,5
Pz x Ct	6	Codice	DIS1GM506IT
Ct x strato	30	Abbr.	DISGM506
Ct x plts	360	Ean	5060011702565
TMC	30	Ean CT	15060011702562

LEICESTER ROSSO CON PEPERONCINO HABANERO 200 G

DISALP



Leicester rosso arricchito con una miscela di peperoncini Habanero (cultivar di peperoncino della specie Capsicum chinense, tipica della penisola dello Yucatan), peperoni e spezie, che gli conferisce una profondità di sapore e un calore irresistibile. Più granuloso del Cheddar, è un formaggio rosso scuro, sottoposto a pressatura e stagionato dai 3 ai 12 mesi. A pasta dura, prodotto con latte bovino crudo.

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	10,0
Um	PZ	Altezza	9,3
Peso	0,200	Profondità	27,5
Pz x Ct	6	Codice	DIS1GR026IT
Ct x strato	30	Abbr.	DISGR026
Ct x plts	360	Ean	5060011702091
TMC	30	Ean CT	15060011702098

ASSORTIMENTO 3 RACLETTE 540 GR X 4

DISALP

Piatto di tre gusti di formaggi per raclette: latte vaccino crudo, latte vaccino pastorizzato con semi di senape e latte vaccino pastorizzato con grani di pepe. Prodotto in Francia, il Raclette è un formaggio a pasta semidura stagionato per almeno tre mesi. E' perfettamente idoneo ad essere fuso, da spalmare su una fetta di pane. In cucina, grazie alla sua facilità di fusione, viene impiegato per la preparazione di svariate pietanze, tra cui la famosa "Raclette", piatto realizzato a base dell'omonimo formaggio. Un pasto da consumare in compagnia in un clima di assoluta condivisione!



Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	26,3
Um	PZ	Altezza	11,4
Peso	0,540	Profondità	26,4
Pz x Ct	4	Codice	DIS1JPER45449
Ct x strato	10	Abbr.	DIS45449
Ct x plts	100	Ean	3324440454498
TMC	24	Ean CT	33324440454499

TOMETTE CAPRA BREBIS 600 GR

DISALP

Formaggio a pasta pressata non cotta da latte di capra e pecora interi pastorizzati. Crosta: fine, naturale, da beige ad arancione; pasta: da bianca ad avorio; stagionatura: 2 mesi. Latte pastorizzato di capra 49,15 % origine Europa; latte pastorizzato di pecora 49,15 % origine Francia e Spagna.

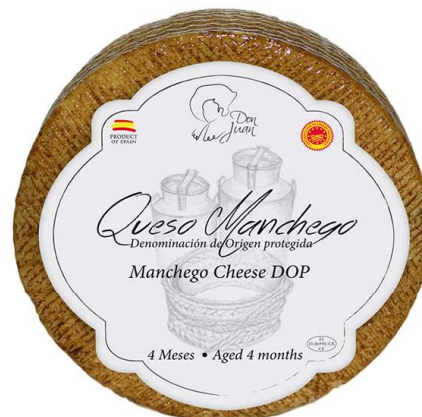


Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	26,0
Um	KG	Altezza	11,0
Peso	0,600	Profondità	54,4
Pz x Ct	10	Codice	DIS1ONE44160
Ct x strato	6	Abbr.	DIS44160
Ct x plts	60	Ean	3379760144161
TMC	30	Ean CT	93379760144164

MANCHEGO DOP DON JUAN 3M 930 GR

DISALP

Stagionato 3-4 mesi, ha un sapore delicato con note di nocciola, un gusto gradevole e una consistenza cremosa.



Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	11,5
Um	PZ	Altezza	8,0
Peso	0,930	Profondità	11,5
Pz x Ct	6	Codice	DIS1ALIM627004
Ct x strato	9	Abbr.	DIS27004
Ct x plts	108	Ean	8436529770339
TMC	40	Ean CT	18436529770336

CHEDDAR BLACK BOMBER EXTRA MATURO 2KG DISALP



Cheddar extra stagionato a pasta morbida e cremosa, dal gusto deciso con leggere note dolci. Formaggio pluripremiato per la sua profondità di sapore e per la sua consistenza morbida e cremosa. Formato da 2 Kg.

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	19,3
Um	PZ	Altezza	9,5
Peso	2,000	Profondità	21,0
Pz x Ct	1	Codice	DIS1GB201IT
Ct x strato	25	Abbr.	DISGB201
Ct x plts	300	Ean	5060011702664
TMC	30	Ean CT	05060011704217

PARMIG REGGIANO DOP +30M CON SALSE FERRARI



Spicchio di Parmigiano Reggiano prodotto di Montagna stagionato 30 mesi confezionato sottovuoto in astuccio con due vasetti di salse dolci piccanti a base di frutta Lazzaris.

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	39,0
Um	PZ	Altezza	24,0
Peso	0,300	Profondità	29,0
Pz x Ct	10	Codice	FER19663
Ct x strato	8	Abbr.	FER19663
Ct x plts	48	Ean	8001230096636
TMC	66	Ean CT	

TETE DE MOINE 420 GR CON PIROUETTE FORMAGGI SVIZZERI



Il Tête de Moine AOP è un formaggio da taglio, che si presenta in forme cilindriche dalla crosta oleata. Le forme sono stagionate su assi di abete rosso, affinché sviluppino il loro aroma caratteristico. Il Tête de Moine AOP non è affettato, ma rischiato gradualmente con un utensile detto Piroutte, che lo presenta in graziose e raffinate rosette. Questo procedimento modifica la struttura della pasta e libera pienamente il suo intenso aroma: è senz'altro il miglior modo per assaporare questa specialità. Una forma di Tête de Moine AOP, munita della sua indispensabile Piroutte, è anche una simpatica idea regalo.

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	
Um	PZ	Altezza	
Peso	0,420	Profondità	
Pz x Ct	8	Codice	EMM11338059
Ct x strato	8	Abbr.	EMM38059
Ct x plts	56	Ean	7610900309832
TMC	50	Ean CT	07610900309849

BON BON DI CAPRA AL PISTACCHIO 80 GR

LATINI

Il bon bon di capra Latini è una crema di caprino, ottenuto interamente con latte di capra italiano. Molto fresco, cremoso, leggero e dal gusto deciso per i palati più raffinati. Si presenta morbido per essere spalmato e fondente in bocca. Si contraddistingue per la cremosità mantenendo il suo colore bianco candido nel tempo e impreziosito dalla più ricercata gamma di ingredienti selezionati dalla famiglia Latini.



Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	34,0
Um	PZ	Altezza	12,0
Peso	0,080	Profondità	27,0
Pz x Ct	6	Codice	CSL12723
Ct x strato	9	Abbr.	CSL12723
Ct x plts	45	Ean	8032891560136
TMC	10	Ean CT	8032891560136

BON BON DI CAPRA ERBA CIPOLLINA 80 GR

LATINI

Formaggio a forma di sfera ottenuto interamente da latte di capra italiano ricoperto da erba cipollina in foglie. Si presenta morbido e cremoso per essere spalmato, molto fresco e dal gusto deciso.



Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	34,0
Um	PZ	Altezza	12,0
Peso	0,080	Profondità	27,0
Pz x Ct	6	Codice	CSL12721
Ct x strato	9	Abbr.	CSL12721
Ct x plts	45	Ean	8032891560112
TMC	10	Ean CT	8032891560112

BON BON DI CAPRA NOCCIOLA 80 GR

LATINI

Formaggio a forma di sfera ottenuto interamente da latte di capra italiano ricoperto da granella di nocciole. Si presenta morbido e cremoso per essere spalmato, molto fresco e dal gusto deciso.



Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	34,0
Um	PZ	Altezza	12,0
Peso	0,080	Profondità	27,0
Pz x Ct	6	Codice	CSL12722
Ct x strato	9	Abbr.	CSL12722
Ct x plts	45	Ean	8032891560129
TMC	10	Ean CT	K141

BON BON DI CAPRA PEPERONCINO 80 GR

LATINI



Formaggio a forma di sfera ottenuto interamente da latte di capra italiano ricoperto da foglie di peperoncino in petali. Si presenta morbido e cremoso per essere spalmato, molto fresco e dal gusto deciso.

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	34,0
Um	PZ	Altezza	12,0
Peso	0,080	Profondità	27,0
Pz x Ct	6	Codice	CSL12720
Ct x strato	9	Abbr.	CSL12720
Ct x plts	45	Ean	8032891560167
TMC	10	Ean CT	8032891560167

BON BON DI VACCA ERBA CIPOLLINA 6 X 80 GR

LATINI



Formaggio a forma di sigaro ottenuto interamente da latte di vacca italiano ricoperto da erba cipollina in foglie. Si presenta morbido e cremoso per essere spalmato, molto fresco e dal gusto deciso.

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	34,0
Um	PZ	Altezza	12,0
Peso	0,480	Profondità	27,0
Pz x Ct	2	Codice	CSL12704
Ct x strato	9	Abbr.	CSL12704
Ct x plts	45	Ean	803289156018
TMC	10	Ean CT	

BON BON DI VACCA NOCCIOLA 6 X 80 GR

LATINI



Formaggio a forma di sigaro ottenuto interamente da latte di vacca italiano ricoperto da granella di nocciole. Si presenta morbido e cremoso per essere spalmato, molto fresco e dal gusto deciso.

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	34,0
Um	PZ	Altezza	12,0
Peso	0,480	Profondità	27,0
Pz x Ct	2	Codice	CSL12705
Ct x strato	9	Abbr.	CSL12705
Ct x plts	45	Ean	80328156019
TMC	10	Ean CT	

BON BON DI VACCA PEPERONCINO 6 X 80 GR

LATINI

Formaggio a forma di sigaro ottenuto interamente da latte di vacca italiano ricoperto da foglie di peperoncino in petali. Si presenta morbido e cremoso per essere spalmato, molto fresco e dal gusto deciso.



Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	34,0
Um	PZ	Altezza	12,0
Peso	0,480	Profondità	27,0
Pz x Ct	2	Codice	CSL12703
Ct x strato	9	Abbr.	CSL12703
Ct x plts	45	Ean	803289156017
TMC	10	Ean CT	8032891560174

BON BON DI VACCA PISTACCHIO 6 X 80 GR

LATINI

Formaggio a forma di sigaro ottenuto interamente da latte di vacca italiano ricoperto da granella di pistacchio. Si presenta morbido e cremoso per essere spalmato, molto fresco e dal gusto deciso.



Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	34,0
Um	PZ	Altezza	12,0
Peso	0,480	Profondità	27,0
Pz x Ct	2	Codice	CSL12706
Ct x strato	9	Abbr.	CSL12706
Ct x plts	45	Ean	8032891560204
TMC	10	Ean CT	8032891560204

GORGONZOLA CON MASCARPONE 1,2 KG

LATINI

Ingredienti GORGONZOLA: latte intero, caglio e sale, fermenti e muffe naturali. Ingredienti MASCARPONE: crema di latte, correttore di acidità acido citrico. Peso 1,2 kg ca tronchetto.



Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	39,5
Um	KG	Altezza	12,0
Peso	1,340	Profondità	39,5
Pz x Ct	5	Codice	CSL1065
Ct x strato	6	Abbr.	CSL1065
Ct x plts	30	Ean	2210901
TMC	10	Ean CT	2210901

GORGONZOLA DOP ORO 1/8 1,5 KG

LATINI



Ingredienti: latte, caglio e sale, fermenti e muffe naturali autoctone. Peso 1,5 kg; di forma cilindrica. La pasta è di colore bianco con venature verdi opache e la crosta è bianca ed asciutta. Al palato risulta morbido e cremoso; odore aromatico e sapore dolce e gustoso.

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	39,5
Um	KG	Altezza	12,0
Peso	1,610	Profondità	39,5
Pz x Ct	5	Codice	CSL101418
Ct x strato	6	Abbr.	CSL01418
Ct x plts	30	Ean	2977041
TMC	20	Ean CT	2977041

GORGONZOLA DOP ORO AL CUCCHIAIO 6 KG

LATINI



Ingredienti: latte, caglio e sale, fermenti e muffe naturali autoctone. Peso 6 kg; La pasta è di colore bianco con venature verdi opache e la crosta è bianca ed asciutta. Al palato risulta morbido e cremoso. Sapore dolce e gustoso. Al cucchiaino.

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	39,5
Um	KG	Altezza	12,0
Peso	4,850	Profondità	39,5
Pz x Ct	1	Codice	CSL10143
Ct x strato	6	Abbr.	CSL10143
Ct x plts	30	Ean	2533395
TMC	20	Ean CT	2533395

TRANCIO GORG-MASCAR E NOCI 1,2 KG

LATINI



Tronchetto dalla struttura compatta e morbida a strati gorgonzola DOP 60%, mascarpone 30%, noci 10%.

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	34,0
Um	KG	Altezza	12,0
Peso	1,400	Profondità	27,0
Pz x Ct	2	Codice	CSL1651
Ct x strato	9	Abbr.	CSL1651
Ct x plts	45	Ean	2219507
TMC	10	Ean CT	2219507

TRANCIO GORG-MASCAR E PISTACCHIO 1,2 KG

LATINI

Tronchetto dalla struttura compatta e morbida a strati gorgonzola DOP 60%, mascarpone 30%, pistacchio 10%.



Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	34,0
Um	KG	Altezza	12,0
Peso	1,400	Profondità	27,0
Pz x Ct	2	Codice	CSL1681
Ct x strato	9	Abbr.	CSL1681
Ct x plts	45	Ean	2232642
TMC	10	Ean CT	2232642

TRANCIO GORG-MASCAR E SALMONE 1,2 KG

LATINI

Tronchetto dalla struttura compatta e morbida a strati gorgonzola DOP 60%, mascarpone 30%, salmone 10%.



Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	34,0
Um	KG	Altezza	12,0
Peso	1,300	Profondità	27,0
Pz x Ct	2	Codice	CSL16531
Ct x strato	9	Abbr.	CSL16531
Ct x plts	45	Ean	2304853
TMC	10	Ean CT	2427514027862

TRANCIO GORG-MASCAR E UVA SULTANINA 1,2 KG

LATINI

Tronchetto dalla struttura compatta e morbida a strati gorgonzola DOP 60%, mascarpone 30%, uva sultanina 10%.



Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	34,0
Um	KG	Altezza	12,0
Peso	1,450	Profondità	27,0
Pz x Ct	2	Codice	CSL1691
Ct x strato	9	Abbr.	CSL1691
Ct x plts	45	Ean	2768271
TMC	10	Ean CT	2762871026289

BRIE PAYSAN BRETON PUNTE 180 GR

PAYSAN BRETON



Formaggio francese vaccino a pasta molle e crosta fiorita con una consistenza morbida, elastica e tenera. Ottimo da abbinare con speck in torte salate, sulla pizza o nei panini. Si scioglie molto bene e questo lo rende ideale nella preparazione di salse e zuppe. Tagliato a fette può essere utilizzato anche per piatti a base di patate o sulle verdure stufate. Viene usato anche come stuzzichino, tagliato in piccoli cubetti e impanato con pangrattato, tuorlo d'uovo e poi fritto.

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	19,5
Um	PZ	Altezza	9,0
Peso	0,180	Profondità	38,0
Pz x Ct	8	Codice	LAT1470508
Ct x strato	10	Abbr.	LA470508
Ct x plts	180	Ean	3412290047059
TMC	24	Ean CT	13412290847052

LE CAMEMBERT 250 GR

PAYSAN BRETON



Formaggio Francese a pasta molle e crosta fiorita prodotto in Normandia, considerato uno degli emblemi gastronomici della Francia. color paglierino, lattica al centro, crosta fiorita (edibile), tipica forma rotonda, superficie irregolare, avvolto da carta e in imballo tipico di legno di pioppo. Gusto deciso odore intenso.

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	35,5
Um	PZ	Altezza	5,5
Peso	0,250	Profondità	26,0
Pz x Ct	6	Codice	LAT1935509
Ct x strato	10	Abbr.	LA935509
Ct x plts	200	Ean	3184030003570
TMC	23	Ean CT	13412290993551

BRIE PAYSAN BRETON 1 KG

PAYSAN BRETON



Formaggio a pasta molle prodotto da latte vaccino pastorizzato. Tipica forma rotonda, crosta bianca fiorita, avvolta in carta trasparente. Crosta leggera edibile, pasta compatta e uniforme, cremosa, gusto pieno di latte. Origine del latte: Francia.

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	40,0
Um	PZ	Altezza	7,0
Peso	1,000	Profondità	20,0
Pz x Ct	2	Codice	LAT1554102
Ct x strato	11	Abbr.	LA554102
Ct x plts	231	Ean	3412290055412
TMC	24	Ean CT	13412290255413

CAMEMBERT DI BUFALA 150 GR

TRE B LATTE

Le caratteristiche del Camembert vengono esaltate dall'aroma e dalla cremosità del latte di Bufala: una straordinaria sinfonia di aromi e sapori.



Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	23,5
Um	PZ	Altezza	5,5
Peso	0,150	Profondità	22,0
Pz x Ct	6	Codice	BLA13203
Ct x strato	15	Abbr.	BLA13203
Ct x plts	180	Ean	8030481001076
TMC	19	Ean CT	92394003000046

CAMEMBERT DI BUFALA AL TARTUFO 150 GR

TRE B LATTE



Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	23,5
Um	KG	Altezza	5,5
Peso	0,150	Profondità	22,0
Pz x Ct	6	Codice	BLA132030401
Ct x strato	15	Abbr.	BLA20304
Ct x plts	180	Ean	279901
TMC	15	Ean CT	9830481279901

BERGAMINO DI BUFALA 1,8 KG

TRE B LATTE

La ricchezza e il gusto del latte di Bufala vengono valorizzati al massimo nel bergamino di bufala: crosta bianca e vellutata, edibile, una struttura morbida e fondente.



Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	24,0
Um	KG	Altezza	8,0
Peso	1,800	Profondità	24,0
Pz x Ct	1	Codice	BLA13201
Ct x strato	15	Abbr.	BLA13201
Ct x plts	180	Ean	
TMC	15	Ean CT	98030482470003

PROVOLONE DEL MONACO DOP

PROVOLONE DEL MONACO



Formaggio semiduro a pasta filata stagionato prodotto da latte vaccino crudo di cui il 20% TGA Agerolese. La razza Agerolese è una bovina rustica e resistente apprezzata per la produzione di latte di alta qualità utilizzato proprio per il Provolone del Monaco DOP.

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	28,0
Um	KG	Altezza	23,0
Peso	3,100	Profondità	28,0
Pz x Ct	1	Codice	GDB110010
Ct x strato	8	Abbr.	GDB10010
Ct x plts	48	Ean	2632195
TMC	240	Ean CT	2632195

CACIOCAVALLO AL TARTUFO 2 KG

MASSERIE DEL GUSTO



Formaggio a pasta filata ottenuto da latte di vacca proveniente da allevamenti selezionati e arricchito dal pregiato Tartufo Nero Estivo di Acqualagna (PU).

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	28,0
Um	KG	Altezza	22,0
Peso	2,380	Profondità	36,0
Pz x Ct	4	Codice	MDG10043
Ct x strato	8	Abbr.	MDG10043
Ct x plts	40	Ean	2673239
TMC	200	Ean CT	2673239

CACIOCAVALLO DELLA MURGIA 2 X 1 KG

MASSERIE DEL GUSTO



Il Caciocavallo della Murgia è ottenuto con latte di vacche di razza bruno-alpina dei pascoli della Murgia. Il latte viene lavorato a crudo con siero innesto e caglio, rigorosamente a mano. Forma a pera, occhiatura di dimensioni medie e pasta colore giallo paglierino, elastica e morbida. Caratterizzato da un sapore poco acido con un retrogusto di trostato, frutta secca con delicate note floreali.

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	26,0
Um	KG	Altezza	16,0
Peso	1,600	Profondità	26,0
Pz x Ct	2	Codice	MDG10042
Ct x strato	12	Abbr.	MDG10042
Ct x plts	60	Ean	2908694
TMC	464	Ean CT	2908694

CACIOCAVALLO DI GROTTA COPPIA

MASSERIE DEL GUSTO

Speciale Caciocavallo lavorato a mano, fatto solo di latte vaccino delle migliori masserie delle nostre terre. Con un sapore deciso, frutto di un processo di affinatura in un ambiente in pietra nel sottosuolo, il formaggio stagiona e assimila l'umidità naturale avvolgendosi di muffe nobili, che gli conferiscono un sapore pregiato.



Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	39,0
Um	KG	Altezza	23,0
Peso	3,100	Profondità	60,0
Pz x Ct	6	Codice	MDG10002
Ct x strato	4	Abbr.	MDG0002
Ct x plts	24	Ean	2527107
TMC	240	Ean CT	2527107

CACIOCCHIO

MASSERIE DEL GUSTO

Caratterizzato da una pronunciata occhiatura dovuta all'utilizzo di fermenti lattici selezionati, il Caciocchio è un formaggio a pasta filata a media stagionatura dal sapore dolce e avvolgente.



Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	39,0
Um	KG	Altezza	23,0
Peso	4,900	Profondità	60,0
Pz x Ct	4	Codice	MDG10010
Ct x strato	4	Abbr.	MDG0010
Ct x plts	24	Ean	
TMC	240	Ean CT	8032942570988

CACIOCCHIO DI GROTTA 5 KG

MASSERIE DEL GUSTO

Il Caciocchio di Grotta, caratterizzato da una pronunciata occhiatura e da un sapore dolce, è un formaggio a pasta filata a media stagionatura, ottenuto dalla coagulazione del latte crudo bovino raccolto dai migliori allevamenti pugliesi con l'aggiunta di fermenti selezionati, per un sapore unico e impreziosito grazie alla sua stagionatura in grotte naturali.



Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	21,0
Um	KG	Altezza	28,0
Peso	5,600	Profondità	21,0
Pz x Ct	1	Codice	MDG10044
Ct x strato	24	Abbr.	MDG10044
Ct x plts	72	Ean	2864182
TMC	427	Ean CT	2864182



OCCHIATO CAMPANO INTERO

MASSERIE DEL GUSTO

Formaggio a pasta filata semidura occhiato dall inconfondibile profumo di nocciole tostate. dal sapore dolce e avvolgente tipico della stagionatura nelle grotte tufacee. Caratteristica di questo prodotto è l aggiunta in fase di lavorazione di batteri propionici (simili a quelli dell Emmenthaler)che conferiscono al formaggio un occhiatura pronunciata, un aroma caratteristico, una pasta morbida e pastosa e un sapore dolce. stagionato per min. 2 mesi in locali che ricreano microclima e microflora tipici delle grotte di tufo.

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	23,0
Um	KG	Altezza	31,0
Peso	8,270	Profondità	23,0
Pz x Ct	1	Codice	MDG10020
Ct x strato	15	Abbr.	MDG10020
Ct x plts	60	Ean	2507554
TMC	240	Ean CT	2399458

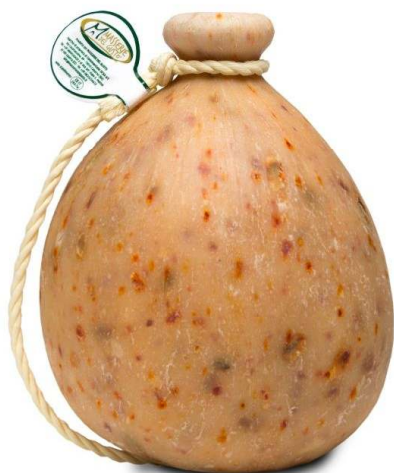


PROVOLONE LUCANO 1/8 AI PEPERONI CRUSCHI

MASSERIE DEL GUSTO

Il provolone si sposa con un'eccellenza tutta lucana, i peperoni cruschi per formare un prodotto unico nel suo genere e dai colori e sapori ineguagliabili. Fra le principali conserve per l'inverno, i peperoni vengono con sapienza disposti l'uno vicino all'altro per formare le caratteristiche collane, grazie ad un filo di cotone che li unisce dal picciolo, e poi fatti essiccare al sole "della Lucania". È caratterizzato da una forma sferica, con una crosta sottile, liscia ed uniforme dal giallo paglierino al giallo intenso. Ideale come prodotto da tavola o nella composizione di contorni e antipasti.

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	20,0
Um	KG	Altezza	20,0
Peso	0,250	Profondità	20,0
Pz x Ct	10	Codice	MDG10048
Ct x strato	24	Abbr.	MDG10048
Ct x plts	120	Ean	2890000
TMC	240	Ean CT	2867569



PROVOLONE LUCANO AI PEPERONI CRUSCHI

MASSERIE DEL GUSTO

Il provolone si sposa con un'eccellenza tutta lucana, i peperoni cruschi così a formare un prodotto unico nel suo genere e dai colori e sapori ineguagliabili. I peperoni cruschi: fra le principali conserve per l'inverno i peperoni vengono con sapienza disposti l'uno vicino all'altro a formare le caratteristiche collane, grazie ad un filo di cotone che li unisce dal picciolo, e poi fatti essiccare al sole 'della Lucania'. Formaggio a pasta filata dura, stagionato da un minimo di 30 a 60 giorni.

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	39,0
Um	KG	Altezza	23,0
Peso	2,000	Profondità	60,0
Pz x Ct	1	Codice	MDG10013
Ct x strato	4	Abbr.	MDG10013
Ct x plts	24	Ean	2384018
TMC	240	Ean CT	2890000

LA CAPRELLA

MASSERIE DEL GUSTO

Formaggio canestrato di latte di capra a pasta semi dura, stagionato minimo 30 gg

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	39,0
Um	KG	Altezza	11,0
Peso	2,290	Profondità	19,5
Pz x Ct	2	Codice	06B10009
Ct x strato	10	Abbr.	06B0009
Ct x plts	30	Ean	2866884
TMC	80	Ean CT	2834314



LA PECORELLA

MASSERIE DEL GUSTO

Formaggio pecorino canestrato a pasta semi dura, stagionato minimo 30 gg.

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	19,5
Um	KG	Altezza	11,0
Peso	2,300	Profondità	39,0
Pz x Ct	2	Codice	06B10001
Ct x strato	10	Abbr.	06B0001
Ct x plts	30	Ean	2860386
TMC	80	Ean CT	2329183



FORMAGGIO SETTECOLLI 1,2 KG

ALIBRANDI

Formaggio nato dall'esperienza della famiglia Alibrandi per offrire un prodotto autentico e inconfondibile, capace di rappresentare il meglio della tradizione casearia romana. Frutto di una lavorazione attenta e accurata, combina sapientemente latte ovino e latte vaccino provenienti dalle campagne laziali, creando un equilibrio perfetto tra sapore e morbidezza.

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	40,0
Um	KG	Altezza	14,0
Peso	1,200	Profondità	40,0
Pz x Ct	6	Codice	CSR1A2N002
Ct x strato	6	Abbr.	CSRA2N02
Ct x plts	36	Ean	2603692
TMC	240	Ean CT	8059495850128



FORMAGGIO VERGARO 3 KG

ALIBRANDI



Formaggio storico dal gusto deciso e saporito, caratterizzato da una consistenza morbida e avvolgente che lo rende unico nella sua categoria. Prodotto con latte ovino e vaccino pastorizzato, questo formaggio rappresenta la genuinità della più antica tradizione casearia. Il suo sapore ricco e armonioso richiama i profumi e i sapori autentici delle campagne laziali, regalando un'esperienza di gusto inconfondibile.

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	40,0
Um	KG	Altezza	14,0
Peso	3,000	Profondità	40,0
Pz x Ct	2	Codice	CSR1A2N001
Ct x strato	6	Abbr.	CSRA2N01
Ct x plts	36	Ean	2342155
TMC	240	Ean CT	8059495850111

PECORINO DI PEPPINO 4 KG

ALIBRANDI



Pecorino stagionato prodotto da latte ovino pastorizzato. Trattato in superficie con olio di semi di girasole e aceto di vino bianco.

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	40,0
Um	KG	Altezza	14,0
Peso	4,000	Profondità	40,0
Pz x Ct	2	Codice	CSR1B1N070
Ct x strato	6	Abbr.	CSRB1N07
Ct x plts	36	Ean	2926088
TMC	240	Ean CT	

PECORINO CACIO E PEPE 80 GR GRATT IN ATP

BRUNELLI



Pecorino Cacio e pepe grattugiato per la preparazione del tipico piatto tradizionale romano.

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	27,0
Um	PZ	Altezza	23,5
Peso	0,080	Profondità	27,0
Pz x Ct	12	Codice	CSR1CR50
Ct x strato	12	Abbr.	CSR1CR50
Ct x plts	60	Ean	8059495850500
TMC	80	Ean CT	18059495850507

PECORINO ROMANO 80 GR GRATT IN ATP BRUNELLI

Pecorino Romano DOP grattugiato per condire primi piatti.



Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	27,0
Um	PZ	Altezza	23,5
Peso	0,080	Profondità	27,0
Pz x Ct	12	Codice	CSR1CR51
Ct x strato	12	Abbr.	CSR1CR51
Ct x plts	72	Ean	8059495850517
TMC	80	Ean CT	18059495850514

NURSINELLA CACIOTTA DI NORCIA NORCIA

Formaggio vaccino fresco a pasta morbida dal sapore dolce e fresco a breve stagionatura. Forma scodellata.



Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	40,0
Um	KG	Altezza	15,0
Peso	2,000	Profondità	40,0
Pz x Ct	4	Codice	GGA18254
Ct x strato	6	Abbr.	GGA18254
Ct x plts	36	Ean	2182540
TMC	48	Ean CT	

PILATO PECORINO NORCIA NORCIA

Formaggio pecorino a pasta semi dura, semi stagionato. Senza conservanti, dalla crosta liscia dal colore giallo chiaro.



Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	40,0
Um	KG	Altezza	15,0
Peso	2,800	Profondità	40,0
Pz x Ct	2	Codice	GGA18270
Ct x strato	6	Abbr.	GGA18270
Ct x plts	36	Ean	2182700
TMC	48	Ean CT	

PECORINO AFFINATO IN PAGLIA

PRATOMAGNO



Formaggio di puro latte ovino dalla pasta bianca e dal gusto saporito che viene preservato ed esaltato dal profumo della paglia che lo ricopre interamente. Crosta liscia, di colore bianco latte ricoperta di paglia. Stagionatura oltre 90 giorni.

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	60,0
Um	KG	Altezza	12,0
Peso	1,400	Profondità	40,0
Pz x Ct	6	Codice	GGA16772
Ct x strato	4	Abbr.	GGA16772
Ct x plts	28	Ean	2167720
TMC	120	Ean CT	

PECORINO CASENTINO

PRATOMAGNO



Formaggio da latte ovino a pasta gessata, semi stagionato. Crosta liscia caratterizzata dal colore rosso intenso. Stagionatura 45 giorni, scalzo scodellato.

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	60,0
Um	KG	Altezza	12,0
Peso	1,500	Profondità	40,0
Pz x Ct	6	Codice	GGA16821
Ct x strato	4	Abbr.	GGA16821
Ct x plts	28	Ean	2504142
TMC	120	Ean CT	

BURRO ALPI SENZA LATTOSIO 125 GR

BRAZZALE



Questo prodotto confezionato e' ottenuto con burro, zangolato di creme fresche, panna fresca e fermenti lattici selezionati. Il burro senza lattosio ha lo stesso gusto di quello tradizionale e consente agli intolleranti a questa sostanza di gustarlo in completa tranquillità!

Senza:-Lattosio

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	25,3
Um	PZ	Altezza	7,1
Peso	0,120	Profondità	24,3
Pz x Ct	40	Codice	BRA100202DEL
Ct x strato	12	Abbr.	BRA02DEL
Ct x plts	168	Ean	8001605015835
TMC	80	Ean CT	18001605016297

BURRO DELATTOSATO 200 GR

LATTERIA SOCIALE DI CHIURO

Ottenuto da panna fresca di centrifuga, il Burro Valtellina senza lattosio mantiene la cremosità, il sapore ricco e gli aromi variegati che distinguono le migliori tradizioni casearie della Latteria di Chiuro. Le sue caratteristiche lo rendono perfetto per essere spalmato su pane e fette biscottate, ma anche per preparare piatti tradizionali e ricette innovative. Che si tratti di mantecare risotti o arricchire dolci, offre una soluzione gustosa e digeribile.



Senza:-Lattosio

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	14,0
Um	PZ	Altezza	12,0
Peso	0,200	Profondità	32,0
Pz x Ct	16	Codice	LSC141020
Ct x strato	19	Abbr.	LSC41020
Ct x plts	95	Ean	8008719003444
TMC	100	Ean CT	

BURRO GOLD VALTELLINA 200 GR CESTELLO

LATTERIA SOCIALE DI CHIURO

Burro di prima qualità perché fatto soltanto da crema di latte della Valtellina e panna di alta qualità.



Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	18,0
Um	PZ	Altezza	8,0
Peso	0,200	Profondità	27,0
Pz x Ct	6	Codice	LSC141010
Ct x strato	16	Abbr.	LSC41010
Ct x plts	160	Ean	8008719001433
TMC	75	Ean CT	8008719001433

LURPAK BURRO CLASSICO 200 GR

LURPAK



Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	33,0
Um	PZ	Altezza	8,0
Peso	0,200	Profondità	20,0
Pz x Ct	20	Codice	EUD12042
Ct x strato	13	Abbr.	EUD12042
Ct x plts	195	Ean	5740900401778
TMC	17	Ean CT	05740900105997

LURPAK BURRO SALATO 200 GR

LURPAK



Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	33,0
Um	PZ	Altezza	8,0
Peso	0,200	Profondità	20,0
Pz x Ct	20	Codice	EUD12043
Ct x strato	13	Abbr.	EUD12043
Ct x plts	195	Ean	5740900401785
TMC	17	Ean CT	05740900106000

LURPAK SPALMABILE SALATO 200 GR

LURPAK



Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	21,0
Um	PZ	Altezza	20,0
Peso	0,200	Profondità	29,0
Pz x Ct	20	Codice	EUD12046
Ct x strato	14	Abbr.	EUD12046
Ct x plts	70	Ean	5740900404717
TMC	17	Ean CT	15740900109237

BURRO D'ISIGNY AOP DOLCE 250 GR

DISALP



Il burro d'Isigny Ste Mere DOP dolce è prodotto con i migliori latti della regione d'Isigny Ste Mere in Normandia, che si distinguono per la loro eccezionale ricchezza di grassi, proteine e vitamine. Il burro proviene dalla zangolatura delle migliori creme d'Isigny, creme che acquisiscono tutti i loro aromi e tutte le loro qualità organolettiche durante la lenta maturazione < alla vecchia maniera >. Le creme sono lasciate riposare da 16 a 18 ore, poi zangolate nel massimo rispetto della tradizione. Questo favorisce la formazione di grani di burro con una consistenza fondente e particolarmente omogenea. Naturalmente ricco di iodio, vitamina A e carotenoidi, si distingue per il suo bel colore "buttercup" e il suo sapore, dominato da note dolci di nocciola e latte.

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	21,8
Um	PZ	Altezza	9,3
Peso	0,250	Profondità	31,3
Pz x Ct	6	Codice	DIS1IISI2128
Ct x strato	11	Abbr.	DISI2128
Ct x plts	110	Ean	3254550021290
TMC	20	Ean CT	13254550021297

BURRO D'ISIGNY AOP SEMI SALATO 250 GR

DISALP

Il burro d'Isigny Ste Mere DOP semi-salato è prodotto con i migliori lattici della regione d'Isigny Ste Mere in Normandia, che si distinguono per la loro eccezionale ricchezza di grassi, proteine e vitamine. Il burro proviene dalla zangolatura delle migliori creme d'Isigny, creme che acquisiscono tutti i loro aromi e tutte le loro qualità organolettiche durante la lenta maturazione < alla vecchia maniera >. Le creme sono lasciate riposare da 16 a 18 ore, poi zangolate nel massimo rispetto della tradizione. Questo favorisce la formazione di grani di burro con una consistenza fondente e particolarmente omogenea. Naturalmente ricco di iodio, vitamina A e carotenoidi, si distingue per il suo bel colore "buttercup" e il suo sapore, dominato da note dolci di nocciola e latte.

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	21,8
Um	PZ	Altezza	9,3
Peso	0,250	Profondità	31,3
Pz x Ct	6	Codice	DIS1ISI2126
Ct x strato	11	Abbr.	DISI2126
Ct x plts	110	Ean	3254550021276
TMC	20	Ean CT	13254550021273



BURRO SEMI SALATO CRISTALLI SALE 250 GR

DISALP

Il burro de Baratte d'Isigny ai cristalli di sale semi salato è l'unico burro al mondo ad avere ottenuto la certificazione d'origine ed è una vera chicca per gli amanti del gusto e della cucina. Il colore è giallo ed è dovuto alla forte presenza di carotenoidi. E' un burro facilmente spalmabile grazie alla forte presenza di acidooleico, sali minerali, soprattutto sodio, che gli conferisce sapore e permette una lunga conservazione. Il clima mite ed umido della zona di produzione, insieme all'erba ricca di iodio, di betacarotene e di oligoelementi di cui si nutrono le vacche, contribuiscono a conferire a questo burro una consistenza omogenea quasi spumosa ed un inimitabile gusto vellutato.

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	25,5
Um	PZ	Altezza	9,6
Peso	0,250	Profondità	20,6
Pz x Ct	12	Codice	DIS1ISI25990012
Ct x strato	15	Abbr.	DIS90012
Ct x plts	180	Ean	3254550025991
TMC	20	Ean CT	23254550025995



CAPPELLACCI ALLA BURRATA 500 GR

I MEDICEI

Tortelli fatti a mano con il ripieno di burrata, la specialità pugliese famosa nel mondo

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	43,5
Um	PZ	Altezza	12,6
Peso	0,500	Profondità	30,0
Pz x Ct	4	Codice	IME1755336
Ct x strato	6	Abbr.	IME55336
Ct x plts	54	Ean	8023537553360
TMC	17	Ean CT	8023537553360





MEZZELUNE ROSSE AL SALMONE 500 GR

I MEDICEI

La sfoglia rossa risalta nel piatto e valorizza il ripieno del salmone affumicato.

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	43,5
Um	PZ	Altezza	12,6
Peso	0,500	Profondità	30,0
Pz x Ct	4	Codice	IME1755043
Ct x strato	6	Abbr.	IM755043
Ct x plts	54	Ean	8023537550437
TMC	17	Ean CT	8023537550437



MEZZELUNE SPECK BRIE RADICCHIO 500 GR

I MEDICEI

Sfoglia lavorata artigianalmente con ripieno dai sapori decisi che richiamano la montagna, con lo speck stagionato, il brie dal sapore muffato tipico francese e il radicchio trevigiano

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	43,5
Um	PZ	Altezza	12,6
Peso	0,500	Profondità	30,0
Pz x Ct	4	Codice	IME1755042
Ct x strato	6	Abbr.	IME55042
Ct x plts	54	Ean	8023537550420
TMC	17	Ean CT	8023537550420



QUADRUCCI CARNE 500 GR

I MEDICEI

I Quadrucci alla carne sono piccoli, sfiziosi e amati da grandi e piccini! Perfetti per diverse preparazioni, sono unici se accompagnati da un gustoso brodo caldo.

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	43,5
Um	PZ	Altezza	12,6
Peso	0,500	Profondità	30,0
Pz x Ct	4	Codice	IME1755202
Ct x strato	6	Abbr.	IME55202
Ct x plts	54	Ean	8023537552028
TMC	17	Ean CT	8023537552028

RAVIOLI RICOTTA E SPINACI 500 GR

I MEDICEI

Sfoglia lavorata artigianalmente e con ripieno semplice e delicato di pomodoro e mozzarella.



Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	43,5
Um	PZ	Altezza	12,6
Peso	0,500	Profondità	30,0
Pz x Ct	4	Codice	IME1755054
Ct x strato	6	Abbr.	IME55203
Ct x plts	54	Ean	8023537550543
TMC	17	Ean CT	8023537550543

SOMBRERI ALLA NORCINA 500 GR

I MEDICEI

Sfoglia lavorata artigianalmente e con ripieno dal sapore deciso della salsiccia e la cremosità dello stracchino



Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	43,5
Um	PZ	Altezza	12,6
Peso	0,500	Profondità	30,0
Pz x Ct	4	Codice	IME1755207
Ct x strato	6	Abbr.	IME55207
Ct x plts	54	Ean	8023537552073
TMC	17	Ean CT	8023537552073

PANZEROTTI CACIO E PEPE 250 GR

M ASSAPORA

Deliziosa pasta all'uovo ripiena che unisce il sapore delicato della ricotta a quello deciso del pecorino e del pepe. Semplicemente buonissimi!



Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	23,0
Um	PZ	Altezza	20,3
Peso	0,250	Profondità	39,0
Pz x Ct	10	Codice	01C10047
Ct x strato	10	Abbr.	01C10047
Ct x plts	80	Ean	8053908874534
TMC	40	Ean CT	88053908874530



RAVIOLI AL TARTUFO 250 GR

M ASSAPORA

Pasta fresca all'uovo che racchiude un cremoso ripieno di ricotta e crema di funghi tartufata, elegante, delicato e adatto a tutte le occasioni.

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	23,0
Um	PZ	Altezza	20,3
Peso	0,250	Profondità	39,0
Pz x Ct	10	Codice	01C10048
Ct x strato	10	Abbr.	01C10048
Ct x plts	80	Ean	8053908874541
TMC	40	Ean CT	88053908874547



TORTELLINI ALLA BOLOGNESE 250 GR

M ASSAPORA

Il principe dei Tortellini, piccolo e fatto per il brodo ha un ricchissimo ripieno di carne di maiale, prosciutto crudo, mortadella di Bologna e Parmigiano Reggiano DOP.

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	23,0
Um	PZ	Altezza	20,3
Peso	0,250	Profondità	39,0
Pz x Ct	10	Codice	01C10046
Ct x strato	10	Abbr.	01C10046
Ct x plts	80	Ean	8053908874527
TMC	40	Ean CT	88053908874523



RAVIOLINI VITELLO 250 GR

M ASSAPORA

Piccolo formato dal ripieno ricco e avvolgente! Il gusto inebriante dei Raviolini con carne di vitello è ideale per ogni preparazione. Prova i raviolini in brodo durante i periodi più freddi, una coccola di gusto ti sorprenderà!

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	20,0
Um	PZ	Altezza	16,0
Peso	0,250	Profondità	30,0
Pz x Ct	6	Codice	01C10028
Ct x strato	16	Abbr.	01C10028
Ct x plts	128	Ean	8033210749492
TMC	60	Ean CT	88033210749498

TORTELLINI AL PROSCIUTTO CRUDO 250 GR

M ASSAPORA

Tradizionali e gustosi tortellini ripieni di prosciutto crudo.



Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	29,7
Um	PZ	Altezza	9,0
Peso	0,250	Profondità	35,5
Pz x Ct	6	Codice	01C10018
Ct x strato	16	Abbr.	01C10018
Ct x plts	128	Ean	8033210748266
TMC	40	Ean CT	88033210748262

TORTELLINI ALLA CARNE 250 GR

M ASSAPORA

Tradizionali e gustosi tortelloni ripieni di carne



Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	29,7
Um	PZ	Altezza	9,0
Peso	0,250	Profondità	35,5
Pz x Ct	6	Codice	01C10019
Ct x strato	16	Abbr.	01C10019
Ct x plts	128	Ean	8033210748297
TMC	40	Ean CT	88033210748293

TORTELLONI AI FORMAGGI 250 GR

M ASSAPORA

Tradizionali e gustosi tortelloni ripieni di formaggio



Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	29,7
Um	PZ	Altezza	9,0
Peso	0,250	Profondità	35,5
Pz x Ct	6	Codice	01C10021
Ct x strato	16	Abbr.	01C10021
Ct x plts	128	Ean	8033210748273
TMC	40	Ean CT	88033210748279

TORTELLONI AI FUNGHI 250 GR

M ASSAPORA

Tradizionali e gustosi tortelloni ripieni ai funghi



Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	29,7
Um	PZ	Altezza	9,0
Peso	0,250	Profondità	35,5
Pz x Ct	6	Codice	01C10029
Ct x strato	16	Abbr.	01C0029
Ct x plts	128	Ean	8033210748280
TMC	40	Ean CT	88033210748286

TORTELLONI RICOTTA-SPINACI 250 GR

M ASSAPORA

Tradizionali e gustosi tortelloni ripieni di ricotta e spinaci.



Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	29,7
Um	PZ	Altezza	9,0
Peso	0,250	Profondità	35,5
Pz x Ct	6	Codice	01C10017
Ct x strato	16	Abbr.	01C10017
Ct x plts	128	Ean	8033210748303
TMC	40	Ean CT	88033210748309

LATTA BOLOGNESI 4 X 250 GR

SOVERINI

Latta contenente 4 confezioni da 250gr di Tortellini Bolognesi.



Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	29,0
Um	PZ	Altezza	21,0
Peso	1,000	Profondità	39,0
Pz x Ct	4	Codice	TSV1L01
Ct x strato	8	Abbr.	TSV1L01
Ct x plts	48	Ean	8027547800025
TMC	40	Ean CT	8027547800025

ANOLINI PROSC PARMA-STRACOTTO CARNE 250 GR SOVERINI

Pasta fresca all'uovo ripiena con Prosciutto di Parma e Stracotto di Carne.

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	40,0
Um	PZ	Altezza	18,0
Peso	0,250	Profondità	27,0
Pz x Ct	10	Codice	TSV108
Ct x strato	12	Abbr.	TSV108
Ct x plts	60	Ean	8027547000081
TMC	40	Ean CT	8027547000081



CASERECCI 250 GR VASCETTA SOVERINI

La pasta fresca e ripiena di Soverini, prodotta solo con materie prime di qualità e tipicamente Emiliane. Senza conservanti aggiunti perché le ottime materie prime hanno una durata superiore ai 60 giorni del prodotto finito. (Mortadella bolognese, Parmigiano Reggiano, Prosciutto crudo Emiliano senza conservanti...) Pasta prodotta con pressa e trafilé in bronzo che rende la pasta ruvida e bella con un colore giallo, ed aumenta la bontà esaltando i piatti grazie alla sua superficie ruvida e increspata.

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	18,0
Um	PZ	Altezza	21,0
Peso	0,250	Profondità	40,0
Pz x Ct	10	Codice	TSV120
Ct x strato	12	Abbr.	TSV20
Ct x plts	60	Ean	8027547000203
TMC	40	Ean CT	8027547000203



TORTELLACCI CULATELLO PARMIGIANO 250 GR SOVERINI

La pasta fresca e ripiena di Soverini, prodotta solo con materie prime di qualità e tipicamente Emiliane. Senza conservanti aggiunti perché le ottime materie prime hanno una durata superiore ai 60 giorni del prodotto finito. (Mortadella bolognese, Parmigiano Reggiano, Prosciutto crudo Emiliano senza conservanti...) Pasta prodotta con pressa e trafilé in bronzo che rende la pasta ruvida e bella con un colore giallo, ed aumenta la bontà esaltando i piatti grazie alla sua superficie ruvida e increspata.

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	39,3
Um	PZ	Altezza	17,0
Peso	0,250	Profondità	26,0
Pz x Ct	10	Codice	TSV116
Ct x strato	12	Abbr.	TSV16
Ct x plts	60	Ean	8027547000166
TMC	40	Ean CT	8027547000166





TORTELLACCI RICOTTA SPINACI 250 GR SOVERINI

La pasta fresca e ripiena di Soverini, prodotta solo con materie prime di qualità e tipicamente Emiliane. Senza conservanti aggiunti perché le ottime materie prime hanno una durata superiore ai 60 giorni del prodotto finito. (Mortadella bolognese, Parmigiano Reggiano, Prosciutto crudo Emiliano senza conservanti...) Pasta prodotta con pressa e trafile in bronzo che rende la pasta ruvida e bella con un colore giallo, ed aumenta la bontà esaltando i piatti grazie alla sua superficie ruvida e increspata.

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	39,7
Um	PZ	Altezza	17,0
Peso	0,250	Profondità	26,0
Pz x Ct	10	Codice	TSV111
Ct x strato	12	Abbr.	TSV111
Ct x plts	60	Ean	8027547000111
TMC	40	Ean CT	8027547000111



TORTELLACCI TARTUFO BIANCO E PARM.REGGIANO 250 GR SOVERINI

La pasta fresca e ripiena di Soverini, prodotta solo con materie prime di qualità e tipicamente Emiliane. Senza conservanti aggiunti perché le ottime materie prime hanno una durata superiore ai 60 giorni del prodotto finito. (Mortadella bolognese, Parmigiano Reggiano, Prosciutto crudo Emiliano senza conservanti...) Pasta prodotta con pressa e trafile in bronzo che rende la pasta ruvida e bella con un colore giallo, ed aumenta la bontà esaltando i piatti grazie alla sua superficie ruvida e increspata.

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	39,3
Um	PZ	Altezza	17,0
Peso	0,250	Profondità	26,0
Pz x Ct	10	Codice	TSV144
Ct x strato	12	Abbr.	TSV144
Ct x plts	60	Ean	8027547000449
TMC	40	Ean CT	8027547000449



TORTELLI CON CULATTA E PATATE 250 GR VASCHETTA SOVERINI

La pasta fresca e ripiena di Soverini, prodotta solo con materie prime di qualità e tipicamente Emiliane. Senza conservanti aggiunti perché le ottime materie prime hanno una durata superiore ai 60 giorni del prodotto finito. (Mortadella bolognese, Parmigiano Reggiano, Prosciutto crudo Emiliano senza conservanti...) Pasta prodotta con pressa e trafile in bronzo che rende la pasta ruvida e bella con un colore giallo, ed aumenta la bontà esaltando i piatti grazie alla sua superficie ruvida e increspata.

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	18,0
Um	PZ	Altezza	27,0
Peso	0,250	Profondità	40,0
Pz x Ct	10	Codice	TSV118
Ct x strato	12	Abbr.	TSV118
Ct x plts	60	Ean	8027547000180
TMC	40	Ean CT	8027547000180

TORTELLINI BOLOGNESI 250 GR

SOVERINI

La pasta fresca e ripiena di Soverini, prodotta solo con materie prime di qualità e tipicamente Emiliane. Senza conservanti aggiunti perché le ottime materie prime hanno una durata superiore ai 60 giorni del prodotto finito. (Mortadella bolognese, Parmigiano Reggiano, Prosciutto crudo Emiliano senza conservanti...) Pasta prodotta con pressa e trafile in bronzo che rende la pasta ruvida e bella con un colore giallo, ed aumenta la bontà esaltando i piatti grazie alla sua superficie ruvida e increspata.

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	39,7
Um	PZ	Altezza	17,0
Peso	0,250	Profondità	26,0
Pz x Ct	10	Codice	TSV11
Ct x strato	12	Abbr.	TSV1
Ct x plts	60	Ean	8027547000012
TMC	40	Ean CT	8027547000012



TORTELLONI SPECK-FUNGHI PORCINI 250 GR

SOVERINI

La pasta fresca e ripiena di Soverini, prodotta solo con materie prime di qualità e tipicamente Emiliane. Senza conservanti aggiunti perché le ottime materie prime hanno una durata superiore ai 60 giorni del prodotto finito. (Mortadella bolognese, Parmigiano Reggiano, Prosciutto crudo Emiliano senza conservanti...) Pasta prodotta con pressa e trafile in bronzo che rende la pasta ruvida e bella con un colore giallo, ed aumenta la bontà esaltando i piatti grazie alla sua superficie ruvida e increspata.

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	39,7
Um	PZ	Altezza	17,0
Peso	0,250	Profondità	26,0
Pz x Ct	10	Codice	TSV114
Ct x strato	12	Abbr.	TSV14
Ct x plts	60	Ean	8027547000142
TMC	40	Ean CT	8027547000142



TORTELLI CON ZUCCA 250 GR

SOVERINI

Tortelli tradizionali Bolognesi ripieni di Zucca.

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	40,0
Um	PZ	Altezza	18,0
Peso	0,250	Profondità	27,0
Pz x Ct	10	Codice	TSV112
Ct x strato	12	Abbr.	TSV112
Ct x plts	60	Ean	8027547000128
TMC	40	Ean CT	8027547000128





PASSATELLI GRANA UOVA PAN GRATTATO 250GR SOVERINI

La pasta fresca e ripiena di Soverini, prodotta solo con materie prime di qualità e tipicamente Emiliane. Senza conservanti aggiunti perché le ottime materie prime hanno una durata superiore ai 60 giorni del prodotto finito. (Mortadella bolognese, Parmigiano Reggiano, Prosciutto crudo Emiliano senza conservanti...) Pasta prodotta con pressa e trafile in bronzo che rende la pasta ruvida e bella con un colore giallo, ed aumenta la bontà esaltando i piatti grazie alla sua superficie ruvida e increspata.

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	39,7
Um	PZ	Altezza	17,0
Peso	0,250	Profondità	26,0
Pz x Ct	10	Codice	TSV167
Ct x strato	12	Abbr.	TSV67
Ct x plts	60	Ean	8027547300679
TMC	40	Ean CT	8027547300679

PASTA PHILLO 250 GR ADONIS



Kanaki, leader del mercato greco da 40 anni, presenta in Italia in collaborazione con il suo partner ADONIS, la famosa Pasta Fillo Fresca! Ogni busta confezionata in atmosfera protettiva contiene 8-9 fogli di Pasta Fillo. Le dimensioni dei fogli di Pasta Fillo (38X30 cm) sono perfetti per la maggior parte delle teglie. Elastica e resistente, mantiene la sua umidità, croccante e dorata alla cottura, deliziosa! A differenza della pasta sfoglia e pasta brisè è più salutare, si può utilizzare in diversi modi, il gusto è più delicato e i valori nutrizionali sono migliori, ha solo 0,2g di grassi saturi. Inoltre, sul pack è presente un QR code, scansionandolo, si possono trovare delle ricette in italiano.

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	17,4
Um	PZ	Altezza	6,8
Peso	0,250	Profondità	36,4
Pz x Ct	8	Codice	ADO1KAN1900
Ct x strato	12	Abbr.	ADOKAN19
Ct x plts	300	Ean	5201063058914
TMC	20	Ean CT	95201063058917

PASTA BRISEE 230 GR M ASSAPORA

Ideale per liberare la fantasia in cucina e creare gustose ricette più croccanti come torte salate, quiche, tartellette o cestini ripieni.



Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	29,5
Um	PZ	Altezza	38,0
Peso	0,230	Profondità	7,3
Pz x Ct	10	Codice	02C10010
Ct x strato	8	Abbr.	02C0010
Ct x plts	168	Ean	8033210744626
TMC	15	Ean CT	88033210744622

PASTA FROLLA ROTONDA 230 GR

M ASSAPORA

Base di pasta frolla arrotolata pronta all'uso. Ideale per creare gustose ricette dolci.



Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	29,5
Um	PZ	Altezza	7,3
Peso	0,230	Profondità	38,5
Pz x Ct	10	Codice	02C10013
Ct x strato	8	Abbr.	02C10013
Ct x plts	168	Ean	8033210748754
TMC	20	Ean CT	88033210748750

PASTA SFOGLIA 230 GR

M ASSAPORA

Ideale per liberare la fantasia in cucina e creare gustose ricette dolci e salate come torte salate, prim e secondi piatti in crosta, sfiziosi croissant o stuzzichini di ogni genere.



Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	29,5
Um	PZ	Altezza	38,0
Peso	0,230	Profondità	7,3
Pz x Ct	10	Codice	02C10009
Ct x strato	8	Abbr.	02C10009
Ct x plts	168	Ean	8033210741137
TMC	15	Ean CT	88033210741133

PASTA SFOGLIA RETTANGOLARE 230 GR

M ASSAPORA

Ideale per liberare la fantasia in cucina e creare gustose ricette dolci e salate come torte salate, prim e secondi piatti in crosta, sfiziosi croissant o stuzzichini di ogni genere.



Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	29,5
Um	PZ	Altezza	38,0
Peso	0,230	Profondità	7,3
Pz x Ct	10	Codice	02C10012
Ct x strato	8	Abbr.	02C10012
Ct x plts	168	Ean	8033210747894
TMC	15	Ean CT	88033210747890

PASTA SFOGLIA S/GLUTINE 280 GR

CERELIA

Pasta sfoglia senza glutine.



Senza: -Glutine

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	19,9
Um	PZ	Altezza	8,7
Peso	0,280	Profondità	39,2
Pz x Ct	6	Codice	CER119261
Ct x strato	12	Abbr.	CER19261
Ct x plts	204	Ean	3392590205727
TMC	20	Ean CT	13392590205724

BASE PIZZA S/GLUTINE 260 GR

CERELIA

Base per pizza senza glutine.



Senza: -Glutine

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	26,5
Um	PZ	Altezza	8,3
Peso	0,260	Profondità	29,5
Pz x Ct	6	Codice	CER119259
Ct x strato	10	Abbr.	CER19259
Ct x plts	190	Ean	3392590205734
TMC	20	Ean CT	13392590205731

PANE TRAMEZZINO CLASSICO 250 GR

PER TE INFORNATI

Soffice, bianco e morbido. Perfetto per creare un tramezzino di qualità con gli ingredienti preferiti.



Tipo Conservazione	Ambiente	Largh.	110,0
Um	PZ	Altezza	50,0
Peso	0,250	Profondità	270,0
Pz x Ct	12	Codice	04P10082
Ct x strato	8	Abbr.	04P0082
Ct x plts	72	Ean	8033210745517
TMC	48	Ean CT	88033210745513

PAN SANDWICH 400 GR

PER TE INFORMATI

Soffici fette di pane per soddisfare tutti i desideri degli amanti del tramezzino. caratterizzato da fette più spesse, più morbide e senza crosta. Grazie alla presenza di ingredienti genuini quali lievito madre e olio d'oliva, Pan sandwich Per Te è privo di additivi artificiali e risulta più morbido, soffice e leggero. Inoltre il lievito madre conferisce un maggior appagamento rispetto ai prodotti da forno realizzati con lieviti standard.



Tipo Conservazione	Ambiente	Largh.	35,5
Um	PZ	Altezza	21,0
Peso	0,400	Profondità	26,5
Pz x Ct	6	Codice	04P10118
Ct x strato	9	Abbr.	04P10118
Ct x plts	90	Ean	8033210743407
TMC	60	Ean CT	88033210743403

PANBRIOCHE GASTRONOMICO 550 GR

PER TE INFORMATI

Panbrioche è un panettone gastronomico realizzato con soli ingredienti naturali. Incontra i gusti di tutti perché è adatto per preparazioni dolci e salate. È facile e veloce da farcire perché pre-tagliato. E il prodotto giusto quando si vuole preparare con semplicità qualcosa di originale e gustoso.



Tipo Conservazione	Ambiente	Largh.	60,0
Um	PZ	Altezza	19,0
Peso	0,550	Profondità	40,0
Pz x Ct	8	Codice	05P10003
Ct x strato	4	Abbr.	05P0003
Ct x plts	40	Ean	8033210742219
TMC	47	Ean CT	88033210742215

ALICI VASCHETTA 1 KG

BLUVER

Filetti di alici in olio di semi di girasole, aceto di vino e sale.



Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	38,4
Um	KG	Altezza	8,0
Peso	1,000	Profondità	28,7
Pz x Ct	4	Codice	PMF1008033
Ct x strato	10	Abbr.	PM008033
Ct x plts	130	Ean	8011019008033
TMC	80	Ean CT	1019008033OLOG

ALICI IN FUSTO KG. 10

BLUVER



Una vasta gamma di prodotti dal sapore unico, in grado di soddisfare anche i palati più raffinati. Per questa ragione, una parte consistente della lavorazione è ancora fatta a mano al fine di preservare la bontà artigianale dei prodotti sia di mare che di terra.

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	28,7
Um	KG	Altezza	25,9
Peso	10,000	Profondità	28,7
Pz x Ct	1	Codice	PMF100403
Ct x strato	11	Abbr.	PM00403
Ct x plts	44	Ean	8011019004035
TMC	45	Ean CT	8011019004035

ATM ALICI AGLIO PREZZEMOLO 120 GR

BLUVER



Filetti di alici in olio di semi di girasole, aceto di vino e sale.

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	37,4
Um	PZ	Altezza	5,5
Peso	0,120	Profondità	26,0
Pz x Ct	6	Codice	PMF101685
Ct x strato		Abbr.	PMF01685
Ct x plts	225	Ean	8011019016854
TMC	50	Ean CT	8011019016854

ATM COZZE AGLIO PREZZEMOLO 120 GR

BLUVER



Gustose cozze sgusciate condite con aglio e prezzemolo, ottime come aperitivo o condimento.

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	37,4
Um	PZ	Altezza	5,5
Peso	0,120	Profondità	26,0
Pz x Ct	6	Codice	PMF101027
Ct x strato		Abbr.	PMF01027
Ct x plts	225	Ean	8011019010272
TMC	50	Ean CT	8011019010272

ATM INSALATA DI MARE CON VERDURE 120 GR

BLUVER

Insalata di mare in atmosfera protettiva con calamaro, totano, polpo, cozze e gamberi. Pronta per il consumo, è ideale come antipasto o secondo.



Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	37,4
Um	PZ	Altezza	5,5
Peso	0,120	Profondità	26,0
Pz x Ct	6	Codice	PMF101677
Ct x strato		Abbr.	PMF01677
Ct x plts	225	Ean	8011019016779
TMC	50	Ean CT	8011019016779

ATM POLPO CON OLIVE 120 GR

BLUVER

Squisiti bocconcini di polpo tenerissimo con olive verdi a rondelle, confezionati in atmosfera protettiva. Il prodotto è pronto per essere consumato come aperitivo o antipasto.



Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	37,4
Um	PZ	Altezza	5,5
Peso	0,120	Profondità	26,0
Pz x Ct	6	Codice	PMF101671
Ct x strato		Abbr.	PMF01671
Ct x plts	225	Ean	8011019016717
TMC	50	Ean CT	8011019016717

ATM SEPPIOLINE CON VERDURE 120 GR

BLUVER

Un fresco aperitivo in atmosfera protettiva con seppioline, olive verdi a rondelle e insalatina. Il prodotto è pronto per il consumo.



Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	37,4
Um	PZ	Altezza	5,5
Peso	0,120	Profondità	26,0
Pz x Ct	6	Codice	PMF101676
Ct x strato		Abbr.	PMF01676
Ct x plts	225	Ean	8011019016762
TMC	50	Ean CT	8011019016762



FANTASIA DI MARE AL NATURALE 3 KG

BLUVER

Prodotto gastronomico a base di molluschi e crostacei sgusciati e surimi di granchio conditi con olio di semi di girasole (Totano, calamaro, seppia, surimi, polpo)

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	20,9
Um	KG	Altezza	19,8
Peso	3,000	Profondità	
Pz x Ct	1	Codice	PMF101647
Ct x strato		Abbr.	PMF01647
Ct x plts	72	Ean	8011019016472
TMC	60	Ean CT	8011019016472



FANTASIA DI MARE GRANGUSTO 1 KG

BLUVER

Gustosa fantasia con totano, calamari, seppie, moscardini e surimi di granchio. La Fantasia di Mare in olio di semi di girasole è insaporita con aceto di agro di vino, sale e prezzemolo.

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	38,4
Um	PZ	Altezza	8,0
Peso	1,000	Profondità	28,7
Pz x Ct	4	Codice	PMF101108
Ct x strato	8	Abbr.	PM01108
Ct x plts	128	Ean	8011019011088
TMC	80	Ean CT	8011019011088



FANTASIA DI MARE GRANGUSTO 500 GR

BLUVER

Prodotto gastronomico a base di molluschi e surimi, confezionato in olio di semi di girasole (totano, calamaro, seppia, surimi, gamberi)

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	38,4
Um	PZ	Altezza	8,0
Peso	0,500	Profondità	28,7
Pz x Ct	8	Codice	PMF101107
Ct x strato	8	Abbr.	PM01107
Ct x plts	128	Ean	8011019011071
TMC	80	Ean CT	8011019007692

FANTASIA MARE S/SURIMI NATURALE 3 KG

BLUVER

Insalata di mare senza surimi al naturale pronta per il consumo.

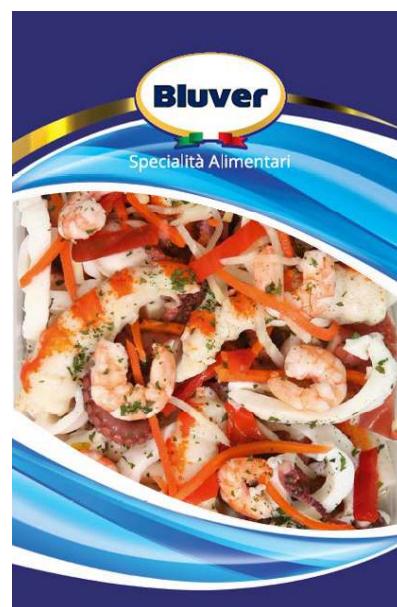


Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	20,9
Um	KG	Altezza	19,8
Peso	3,000	Profondità	
Pz x Ct	1	Codice	PMF102273
Ct x strato		Abbr.	PMF02273
Ct x plts	72	Ean	
TMC	60	Ean CT	8011019022732

FANTASIA VERDEMARE 1 KG

BLUVER

I sapori del mare incontrano una delicata insalata dando vita ad un sapore bilanciato e genuino. Totano, calamari, polpo, seppie, moscardini, gamberi, surimi di granchio e verdure in olio di semi. Condita con aceto di vino, sale e prezzemolo.



Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	38,4
Um	PZ	Altezza	8,0
Peso	1,000	Profondità	28,7
Pz x Ct	4	Codice	PMF100843
Ct x strato	10	Abbr.	PM00843
Ct x plts	130	Ean	8011019008439
TMC	80	Ean CT	8011019008439

FANTASIA VERDEMARE 500 GR

BLUVER

Prodotto gastronomico a base di molluschi e surimi con verdure, confezionato in olio di semi di girasole (Totano, calamaro, seppia, surimi, cipolline, olive verdi, peperoni a filetti)



Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	38,4
Um	PZ	Altezza	8,0
Peso	0,500	Profondità	28,7
Pz x Ct	8	Codice	PMF100769
Ct x strato	8	Abbr.	PM00769
Ct x plts	128	Ean	8011019007692
TMC	80	Ean CT	8011019007692



FILETTI ALICI 200 GR

BLUVER

Una vasta gamma di prodotti dal sapore unico, in grado di soddisfare anche i palati più raffinati. Per questa ragione, una parte consistente della lavorazione è ancora fatta a mano al fine di preservare la bontà artigianale dei prodotti sia di mare che di terra.

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	26,0
Um	PZ	Altezza	11,5
Peso	0,200	Profondità	19,5
Pz x Ct	10	Codice	PMF100654
Ct x strato	12	Abbr.	PM00654
Ct x plts	144	Ean	8011019006541
TMC	120	Ean CT	8011019006541



GAMBERETTI IN OLIO VASCHETTA 1 KG

BLUVER

Delicati gamberi in olio di semi di girasole, insaporiti con aceto agro di vino e sale.

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	38,4
Um	KG	Altezza	8,0
Peso	1,000	Profondità	28,7
Pz x Ct	4	Codice	PMF1008040
Ct x strato	10	Abbr.	PM008040
Ct x plts	130	Ean	8011019008040
TMC	45	Ean CT	8011019008040



GAMBERI AL NATURALE MEDI SECCHIO KG.1,4

BLUVER

Una vasta gamma di prodotti dal sapore unico, in grado di soddisfare anche i palati più raffinati. Per questa ragione, una parte consistente della lavorazione è ancora fatta a mano al fine di preservare la bontà artigianale dei prodotti sia di mare che di terra.

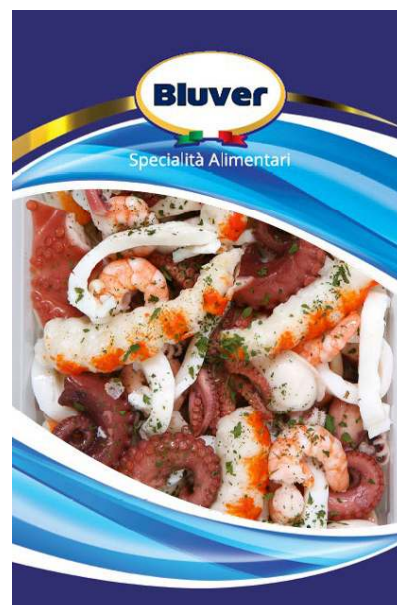
Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	38,4
Um	KG	Altezza	8,0
Peso	1,400	Profondità	28,7
Pz x Ct	1	Codice	PMF100521
Ct x strato	10	Abbr.	PM00521
Ct x plts	120	Ean	8011019005216
TMC	45	Ean CT	8011019005216

INSALATA DI MARE 1 KG

BLUVER

Una ricca insalata di mare con seppie, polpo, tubi di totano, moscardini, calamari e gamberi. Insaporita con aceto di agro di vino, sale e prezzemolo in olio di semi di girasole.

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	38,4
Um	KG	Altezza	8,0
Peso	1,000	Profondità	28,7
Pz x Ct	4	Codice	PMF1008002
Ct x strato	10	Abbr.	PM008002
Ct x plts	130	Ean	8011019008002
TMC	45	Ean CT	08011019008002

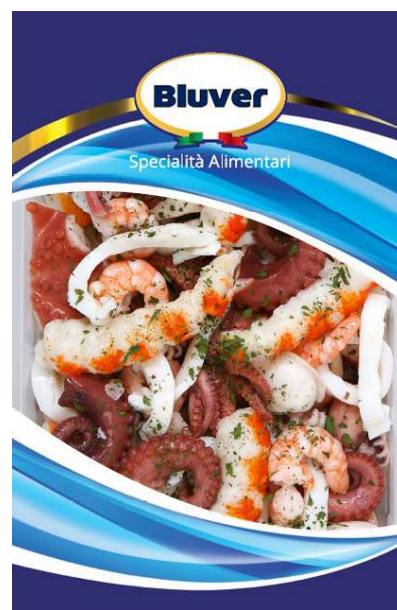


INSALATA DI MARE 200 GR

BLUVER

Prodotto gastronomico a base di molluschi, crostacei sgusciati e surimi confezionato in olio di semi di girasole. (Totano, calamaro, seppia, polpo, surimi, gamberi)

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	26,0
Um	PZ	Altezza	11,5
Peso	0,200	Profondità	19,5
Pz x Ct	10	Codice	PMF100650
Ct x strato	12	Abbr.	PM00650
Ct x plts	144	Ean	8011019006503
TMC	80	Ean CT	8011019006503



INSALATA DI MARE IN FUSTO 10 KG

BLUVER

Prodotto gastronomico a base di molluschi, crostacei sgusciati e surimi confezionato in olio di semi di girasole. (Totano, calamaro, seppia, polpo, surimi, gamberi)

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	28,7
Um	KG	Altezza	25,9
Peso	10,000	Profondità	28,7
Pz x Ct	1	Codice	PMF100400
Ct x strato	11	Abbr.	PM00400
Ct x plts	44	Ean	8011019004004
TMC	45	Ean CT	8011019004004



POLPO INTERO IN ACETO 1,9 KG.

BLUVER



Una vasta gamma di prodotti dal sapore unico, in grado di soddisfare anche i palati più raffinati. Per questa ragione, una parte consistente della lavorazione è ancora fatta a mano al fine di preservare la bontà artigianale dei prodotti sia di mare che di terra.

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	38,4
Um	KG	Altezza	8,0
Peso	1,900	Profondità	28,7
Pz x Ct	2	Codice	PMF100502A
Ct x strato	10	Abbr.	PM0502A
Ct x plts	120	Ean	
TMC	45	Ean CT	8011019001973

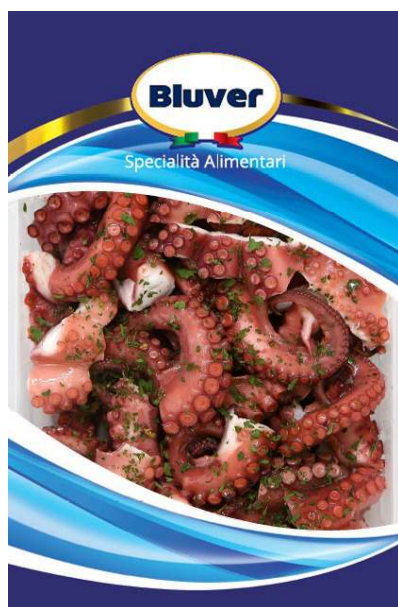
POLPO TAGLIATO IN FUSTO KG.10

BLUVER



Una vasta gamma di prodotti dal sapore unico, in grado di soddisfare anche i palati più raffinati. Per questa ragione, una parte consistente della lavorazione è ancora fatta a mano al fine di preservare la bontà artigianale dei prodotti sia di mare che di terra.

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	28,7
Um	KG	Altezza	25,9
Peso	10,000	Profondità	28,7
Pz x Ct	1	Codice	PMF100402
Ct x strato	11	Abbr.	PM00402
Ct x plts	44	Ean	8011019004028
TMC	45	Ean CT	8011019004028



POLPO TAGLIATO VASCHETTA 1 KG

BLUVER

Tenerissimo polpo di scoglio in olio di semi di girasole insaporito con aceto di vino, sale e prezzemolo.

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	38,4
Um	KG	Altezza	8,0
Peso	1,000	Profondità	28,7
Pz x Ct	4	Codice	PMF1008026
Ct x strato	10	Abbr.	PM008026
Ct x plts	130	Ean	8011019008026
TMC	45	Ean CT	8011019008026

SURIMI DI GAMBERO IN FUSTO KG. 10

BLUVER

Una vasta gamma di prodotti dal sapore unico, in grado di soddisfare anche i palati più raffinati. Per questa ragione, una parte consistente della lavorazione è ancora fatta a mano al fine di preservare la bontà artigianale dei prodotti sia di mare che di terra.

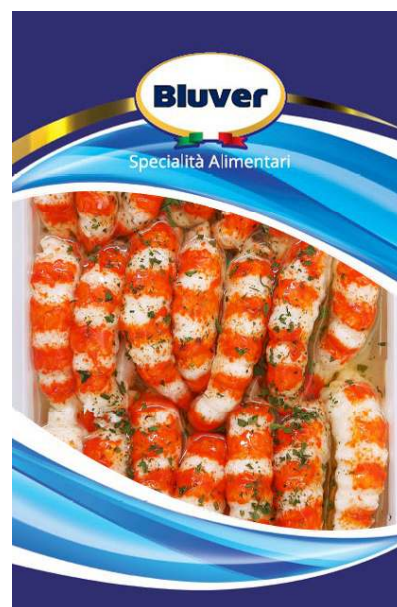


Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	28,7
Um	KG	Altezza	25,9
Peso	10,000	Profondità	28,7
Pz x Ct	1	Codice	PMF100412
Ct x strato	11	Abbr.	PM00412
Ct x plts	44	Ean	8011019004127
TMC	45	Ean CT	8011019004127

SURIMI DI GAMBERO VASCHETTA 1 KG

BLUVER

Surimi di gambero in olio di semi di girasole insaporiti con aceto di vino, sale e prezzemolo.



Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	38,4
Um	KG	Altezza	8,0
Peso	1,000	Profondità	28,7
Pz x Ct	4	Codice	PMF1008101
Ct x strato	10	Abbr.	PM008101
Ct x plts	120	Ean	8011019008101
TMC	80	Ean CT	8011019008101

TROPICANA IN OLIO VASCHETTA 1 KG

BLUVER

Antipasto a base di surimi di granchio con gamberi ed insalatina. La Tropicana in olio di semi di girasole è insaporita con sale ed aceto di vino.



Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	38,4
Um	KG	Altezza	8,0
Peso	1,000	Profondità	28,7
Pz x Ct	4	Codice	PMF1008064
Ct x strato	10	Abbr.	PM008064
Ct x plts	130	Ean	8011019008064
TMC	80	Ean CT	8011019008064

TROPICANA IN FUSTO KG. 10

BLUVER



Prodotto gastronomico a base di surimi al sapore di granchio e di semi di girasole. (Surimi,gamberi, peperoni a filetti)

gamberi, confezionato in olio

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	28,7
Um	KG	Altezza	25,9
Peso	10,000	Profondità	28,7
Pz x Ct	1	Codice	PMF100406
Ct x strato	11	Abbr.	PM00406
Ct x plts	44	Ean	8011019004066
TMC	45	Ean CT	8011019004066

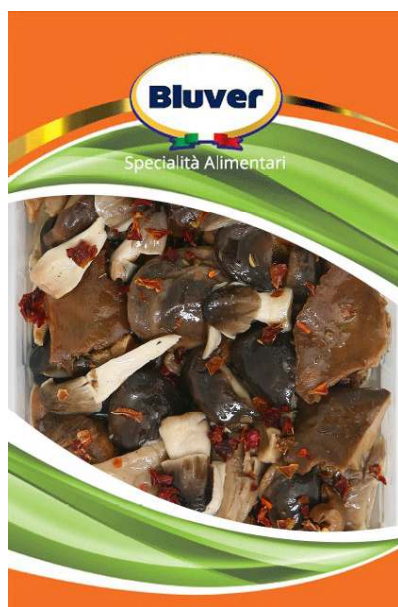


CARCIOFI SPACCATI 1 KG

BLUVER

Una vasta gamma di prodotti dal sapore unico, in grado di soddisfare anche i palati più raffinati. Per questa ragione, una parte consistente della lavorazione è ancora fatta a mano al fine di preservare la bontà artigianale dei prodotti sia di mare che di terra.

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	38,4
Um	KG	Altezza	8,0
Peso	1,000	Profondità	28,7
Pz x Ct	4	Codice	PMF1008576
Ct x strato	10	Abbr.	PM008576
Ct x plts	130	Ean	8011019008576
TMC	80	Ean CT	8011019008576



FUNGATA MISTA 1 KG

BLUVER

Una vasta gamma di prodotti dal sapore unico, in grado di soddisfare anche i palati più raffinati. Per questa ragione, una parte consistente della lavorazione è ancora fatta a mano al fine di preservare la bontà artigianale dei prodotti sia di mare che di terra.

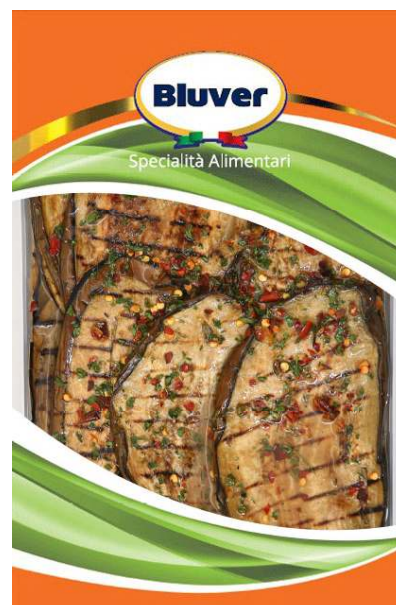
Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	38,4
Um	KG	Altezza	8,0
Peso	1,000	Profondità	28,7
Pz x Ct	4	Codice	PMF1008569
Ct x strato	10	Abbr.	PM008569
Ct x plts	130	Ean	8011019008569
TMC	45	Ean CT	8011019008569

MELANZANE ARROSTO 1 KG

BLUVER

Una vasta gamma di prodotti dal sapore unico, in grado di soddisfare anche i palati più raffinati. Per questa ragione, una parte consistente della lavorazione è ancora fatta a mano al fine di preservare la bontà artigianale dei prodotti sia di mare che di terra.

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	38,4
Um	KG	Altezza	8,0
Peso	1,000	Profondità	28,7
Pz x Ct	4	Codice	PMF1008507
Ct x strato	10	Abbr.	PM008507
Ct x plts	130	Ean	8011019008507
TMC	80	Ean CT	08011019008507

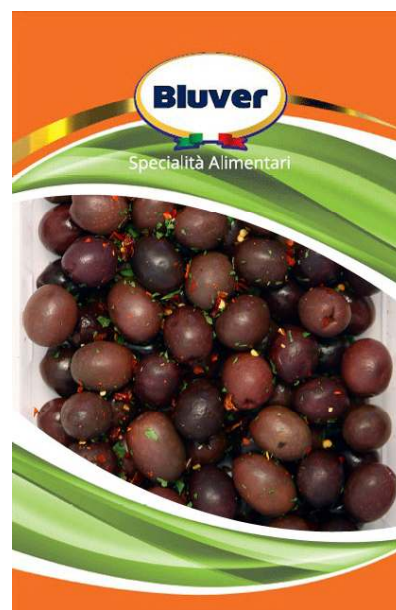


OLIVE ALLA MONACALE 1 KG

BLUVER

Una vasta gamma di prodotti dal sapore unico, in grado di soddisfare anche i palati più raffinati. Per questa ragione, una parte consistente della lavorazione è ancora fatta a mano al fine di preservare la bontà artigianale dei prodotti sia di mare che di terra.

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	38,4
Um	KG	Altezza	8,0
Peso	1,000	Profondità	28,7
Pz x Ct	4	Codice	PMF1008590
Ct x strato	10	Abbr.	PM008590
Ct x plts	130	Ean	8011019008590
TMC	45	Ean CT	8011019008590



OLIVE NERE DENOCCIOLATE 1 KG

BLUVER

Una vasta gamma di prodotti dal sapore unico, in grado di soddisfare anche i palati più raffinati. Per questa ragione, una parte consistente della lavorazione è ancora fatta a mano al fine di preservare la bontà artigianale dei prodotti sia di mare che di terra.

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	38,4
Um	PZ	Altezza	8,0
Peso	1,000	Profondità	28,7
Pz x Ct	4	Codice	PMF101278
Ct x strato	8	Abbr.	PMF01278
Ct x plts	128	Ean	8011019012788
TMC	80	Ean CT	8011019012788



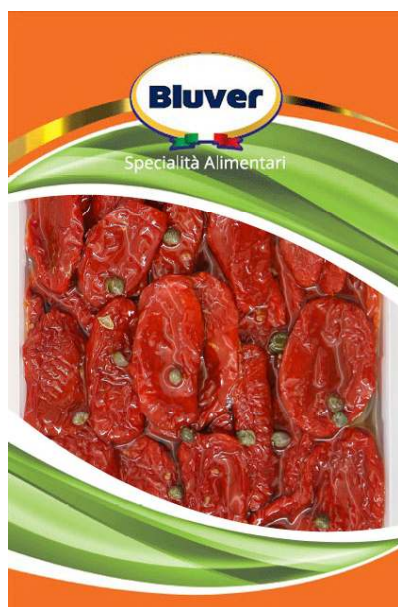


PEPERONI ARROSTO 1 KG

BLUVER

Una vasta gamma di prodotti dal sapore unico, in grado di soddisfare anche i palati più raffinati. Per questa ragione, una parte consistente della lavorazione è ancora fatta a mano al fine di preservare la bontà artigianale dei prodotti sia di mare che di terra.

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	38,4
Um	KG	Altezza	8,0
Peso	1,000	Profondità	28,7
Pz x Ct	4	Codice	PMF1008552
Ct x strato	10	Abbr.	PM008552
Ct x plts	130	Ean	8011019008552
TMC	45	Ean CT	8011019008552



POMODORI SECCHI 1 KG

BLUVER

Una vasta gamma di prodotti dal sapore unico, in grado di soddisfare anche i palati più raffinati. Per questa ragione, una parte consistente della lavorazione è ancora fatta a mano al fine di preservare la bontà artigianale dei prodotti sia di mare che di terra.

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	38,4
Um	KG	Altezza	8,0
Peso	1,000	Profondità	28,7
Pz x Ct	4	Codice	PMF1008521
Ct x strato	10	Abbr.	PM008521
Ct x plts	130	Ean	8011019008521
TMC	80	Ean CT	8011019008521

FILETTI ALICI 2 KG

BUSCEMA GASTRONOMIA

Filetti di alici marinate, in olio di girasole.



Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	41,8
Um	PZ	Altezza	12,3
Peso	2,000	Profondità	29,0
Pz x Ct	4	Codice	BSG1C1014241
Ct x strato	6	Abbr.	BS424
Ct x plts	60	Ean	8020444000550
TMC	40	Ean CT	8020444000550

FILETTI DI SGOMBRO KG.2

BUSCEMA GASTRONOMIA

Filetti di sgombro selezionato e marinato, in olio di girasole.



Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	41,8
Um	PZ	Altezza	12,3
Peso	2,000	Profondità	29,0
Pz x Ct	4	Codice	BSG1C1034261
Ct x strato	6	Abbr.	BSG426
Ct x plts	60	Ean	8020444000611
TMC	40	Ean CT	8020444000611

MELANZANE ARROSTITE 1,8

BUSCEMA GASTRONOMIA

Fette di melanzane selezionate, arrostate e disposte manualmente in vaschette, condite con olio di girasole ed aromatizzate con spezie ed aromi tipici.



Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	43,5
Um	PZ	Altezza	13,5
Peso	1,800	Profondità	30,5
Pz x Ct	4	Codice	BSG1B1014451
Ct x strato		Abbr.	BS445
Ct x plts		Ean	8020444001052
TMC	80	Ean CT	8020444001052

OLIVE NERE ALLA MONACALE 3 KG

BUSCEMA GASTRONOMIA

Olive nere, condite con olio di girasole, peperoncino e aromi vari.



Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	26,0
Um	PZ	Altezza	10,0
Peso	3,000	Profondità	32,0
Pz x Ct	3	Codice	BSG1C4023020
Ct x strato		Abbr.	BS302
Ct x plts		Ean	8020444002981
TMC	40	Ean CT	8020444000444

OLIVE VERDI SCHIACC S/NOCCIOLO 3 KG

BUSCEMA GASTRONOMIA

Olive verdi schiacciate, condite con olio di girasole ed aromatizzate con peperoncino e spezie varie.



Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	26,0
Um	PZ	Altezza	10,0
Peso	3,000	Profondità	32,0
Pz x Ct	3	Codice	BSG1C4043040
Ct x strato		Abbr.	BS304
Ct x plts		Ean	8020444000512
TMC	40	Ean CT	8020444000512

PEPERONI ARROSTITI 2 KG

BUSCEMA GASTRONOMIA

Peperoni rossi arrostiti e spellati, conditi con olio di girasole ed una miscela di spezie e piante aromatiche.



Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	41,8
Um	PZ	Altezza	12,3
Peso	2,000	Profondità	29,0
Pz x Ct	4	Codice	BSG1B1054461
Ct x strato	6	Abbr.	BS446
Ct x plts	60	Ean	8020444001069
TMC	40	Ean CT	8020444001069

POMODORI SECCHI 2 KG

BUSCEMA GASTRONOMIA

Pomodori tagliati a metà, essiccati ed aromatizzati con ingredienti tipici e conditi con olio di girasole.



Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	41,8
Um	PZ	Altezza	12,3
Peso	2,000	Profondità	29,0
Pz x Ct	4	Codice	BSG1B2024541
Ct x strato	6	Abbr.	BS454
Ct x plts	60	Ean	8020444001151
TMC	40	Ean CT	8020444001151

ZUCCHINE GRIGLIATE 1,8 KG

BUSCEMA GASTRONOMIA

Fette di zucchine selezionate e grigliate, disposte manualmente in vaschette su un letto di aromi e spezie tipiche, condite con olio di girasole.



Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	43,5
Um	PZ	Altezza	13,5
Peso	1,800	Profondità	30,5
Pz x Ct	4	Codice	BSG1B1024471
Ct x strato		Abbr.	BSG447
Ct x plts		Ean	8020444001076
TMC	40	Ean CT	8020444001076

GOLOSITA CILIEGIE-SPEZIE 110 GR

LA POSTA

Locanda La Posta è famosa per i suoi prodotti artigianali, realizzati con le migliori materie del territorio torinese. Golosità di ciliegie e spezie è ideale da gustare con i formaggi.



Tipo Conservazione	Ambiente	Largh.	23,0
Um	PZ	Altezza	8,7
Peso	0,110	Profondità	17,5
Pz x Ct	12	Codice	AGR101025
Ct x strato	21	Abbr.	AGR01025
Ct x plts	315	Ean	8032697280665
TMC	720	Ean CT	8032697280665

GOLOSITA CIP.ROSSE-ARANCE 110 GR

LA POSTA

Locanda La Posta è famosa per i suoi prodotti artigianali, realizzati con le migliori materie del territorio torinese. Golosità di cipolle rosse e arance è ideale da gustare con formaggi e carni.



Tipo Conservazione	Ambiente	Largh.	23,0
Um	PZ	Altezza	8,7
Peso	0,110	Profondità	17,5
Pz x Ct	12	Codice	AGR101014H
Ct x strato	21	Abbr.	AGR01014
Ct x plts	315	Ean	8032697210143
TMC	720	Ean CT	8032697210143



GOLOSITA CLEMENTINE-ZENZERO 110 GR

LA POSTA

Locanda La Posta è famosa per i suoi prodotti artigianali, realizzati con le migliori materie del territorio torinese. Golosità di clementine e zenzero è ideale da gustare con formaggi e carni.

Tipo Conservazione	Ambiente	Largh.	23,0
Um	PZ	Altezza	8,7
Peso	0,110	Profondità	17,5
Pz x Ct	12	Codice	AGR101027
Ct x strato	21	Abbr.	AGR01027
Ct x plts	315	Ean	8032697280252
TMC	720	Ean CT	8032697280252



GOLOSITA FICHI ALL'ACETO BALSAMICO 110 GR

LA POSTA

Locanda La Posta è famosa per i suoi prodotti artigianali, realizzati con le migliori materie del territorio torinese. Golosità di fichi all'aceto balsamico è ideale da gustare con i formaggi.

Tipo Conservazione	Ambiente	Largh.	23,0
Um	PZ	Altezza	8,7
Peso	0,110	Profondità	17,5
Pz x Ct	12	Codice	AGR101001
Ct x strato	21	Abbr.	AGR01001
Ct x plts	315	Ean	8032697209512
TMC	720	Ean CT	8032697203169



GOLOSITA FICHI NOCI MANDORLE 110 GR

LA POSTA

Locanda La Posta è famosa per i suoi prodotti artigianali, realizzati con le migliori materie del territorio torinese. Golosità di Fichi alle noci e mandorle è ideale da gustare con i formaggi.

Tipo Conservazione	Ambiente	Largh.	23,0
Um	PZ	Altezza	8,7
Peso	0,110	Profondità	17,5
Pz x Ct	12	Codice	AGR101003H
Ct x strato	21	Abbr.	AGR1003H
Ct x plts	315	Ean	8032697203183
TMC	720	Ean CT	8032697203183

GOLOSITA PERA E SALVIA 110 GR

LA POSTA

Locanda La Posta è famosa per i suoi prodotti artigianali, realizzati con le migliori materie del territorio torinese. Golosità di pere e salvia è ideale da gustare con i formaggi.



Tipo Conservazione	Ambiente	Largh.	23,0
Um	PZ	Altezza	8,7
Peso	0,110	Profondità	17,5
Pz x Ct	12	Codice	AGR101024
Ct x strato	21	Abbr.	AGR01024
Ct x plts	315	Ean	8032697290060
TMC	720	Ean CT	8032697290060

CREMA CARCIOFI E TARTUFO NERO ESTIVO 80 GR

IL TARTUFO DEL MOLISE

Crema di carciofi e tartufo nero estivo del Molise. Ideale per condire crostini, pasta, pesce e carne. Il Tartufo del Molise Srl, prepara i suoi prodotti per i migliori chef e cuochi preservando il tipico gustotipico della sua terra e per donare sapori inconfondibili in piatti d'eccellenza.



Tipo Conservazione	Ambiente	Largh.	20,0
Um	PZ	Altezza	10,0
Peso	0,080	Profondità	18,0
Pz x Ct	12	Codice	TMO1DM1080G
Ct x strato	20	Abbr.	TMO1080G
Ct x plts	200	Ean	8388765815124
TMC	360	Ean CT	8388765815124

CREMA DI ASPARAGI E TARTUFO NERO ESTIVO 80 GR

IL TARTUFO DEL MOLISE

Crema di asparagi e tartufo nero estivo del Molise. Ideale per condire crostini, pasta, pesce e carne. Il Tartufo del Molise Srl, prepara i suoi prodotti per i migliori chef e cuochi preservando il tipico gustotipico della sua terra e per donare sapori inconfondibili in piatti d'eccellenza.



Tipo Conservazione	Ambiente	Largh.	22,0
Um	PZ	Altezza	10,0
Peso	0,080	Profondità	18,0
Pz x Ct	12	Codice	TMO1DM980G
Ct x strato	20	Abbr.	TMOM980G
Ct x plts	200	Ean	8388765815100
TMC	360	Ean CT	8388765815100



CREMA DI PORCINI E TARTUFO NERO ESTIVO 80 GR IL TARTUFO DEL MOLISE

Crema di funghi porcini e tartufo nero estivo del Molise. Ideale per condire crostini, pasta, pesce e carne. Il Tartufo del Molise Srl, prepara i suoi prodotti per i migliori chef e cuochi preservando il tipico gusto della sua terra e per donare sapori inconfondibili in piatti d'eccellenza.

Tipo Conservazione	Ambiente	Largh.	22,0
Um	PZ	Altezza	10,0
Peso	0,080	Profondità	18,0
Pz x Ct	12	Codice	TMO1DM880G
Ct x strato	20	Abbr.	TMOM880G
Ct x plts	200	Ean	8388765815070
TMC	360	Ean CT	8388765815070



CREMA DI ZUCCA E TARTUFO NERO ESTIVO 80 GR IL TARTUFO DEL MOLISE

Crema di zucca e tartufo nero estivo del Molise. Ideale per condire crostini, pasta, pesce e carne. Il Tartufo del Molise Srl, prepara i suoi prodotti per i migliori chef e cuochi preservando il tipico gustotipico della sua terra e per donare sapori inconfondibili in piatti d'eccellenza.

Tipo Conservazione	Ambiente	Largh.	22,0
Um	PZ	Altezza	10,0
Peso	0,080	Profondità	18,0
Pz x Ct	12	Codice	TMO1DM380G
Ct x strato	20	Abbr.	TMOM380G
Ct x plts	200	Ean	8388765815407
TMC	360	Ean CT	8388765815407



FUNGHI PORCINI SECCHI BUSTA 50 GR IL TARTUFO DEL MOLISE

Funghi porcini secchi.

Tipo Conservazione	Ambiente	Largh.	32,0
Um	PZ	Altezza	20,0
Peso	0,050	Profondità	24,0
Pz x Ct	15	Codice	TMO1DM1750G
Ct x strato	11	Abbr.	TMOM1750
Ct x plts	66	Ean	8388765815322
TMC	720	Ean CT	8388765815322

MACINATO TARTUFO BIANCHETTO 80 GR

IL TARTUFO DEL MOLISE

Macinato di 100% tartufo nero del Molise. Ideale per condire crostini, pasta, pesce e carne. Il Tartufo del Molise Srl, prepara i suoi prodotti per i migliori chef e cuochi preservando il tipico gustotipico della sua terra e per donare sapori inconfondibili in piatti d'eccellenza.

Tipo Conservazione	Ambiente	Largh.	22,0
Um	PZ	Altezza	10,0
Peso	0,080	Profondità	18,0
Pz x Ct	12	Codice	TMO1DMTBTT80G
Ct x strato	20	Abbr.	TMOTBTT8
Ct x plts	200	Ean	8388765814851
TMC	360	Ean CT	8388765814851



MACINATO TARTUFO BIANCO 80 GR

IL TARTUFO DEL MOLISE

Macinato di 100% tartufo bianco del Molise. Ideale per condire crostini, pasta, pesce e carne. Il Tartufo del Molise Srl, prepara i suoi prodotti per i migliori chef e cuochi preservando il tipico gustotipico della sua terra e per donare sapori inconfondibili in piatti d'eccellenza.

Tipo Conservazione	Ambiente	Largh.	22,0
Um	PZ	Altezza	10,0
Peso	0,080	Profondità	18,0
Pz x Ct	12	Codice	TMO1DMTB80G
Ct x strato	20	Abbr.	TMOTB80G
Ct x plts	200	Ean	8388765814844
TMC	360	Ean CT	8388765814844



MACINATO TARTUFO NERO ESTIVO 100% 80 GR

IL TARTUFO DEL MOLISE

Macinato di 100% tartufo nero estivo del Molise. Ideale per condire crostini, pasta, pesce e carne. Il Tartufo del Molise Srl, prepara i suoi prodotti per i migliori chef e cuochi preservando il tipico gustotipico della sua terra e per donare sapori inconfondibili in piatti d'eccellenza.

Tipo Conservazione	Ambiente	Largh.	220,0
Um	PZ	Altezza	10,0
Peso	0,080	Profondità	18,0
Pz x Ct	12	Codice	TMO1DM280G
Ct x strato	20	Abbr.	TMOD280G
Ct x plts	200	Ean	8388765814905
TMC	360	Ean CT	8388765814905





OLIO EVO AL TARTUFO BIANCO 60 ML

IL TARTUFO DEL MOLISE

Olio extra vergine d'oliva con tartufo bianco del Molise. Ideale per condire crostini, pasta, pesce e carne. Il Tartufo del Molise Srl, prepara i suoi prodotti per i migliori chef e cuochi preservando il tipico gusto tipico della sua terra e per donare sapori inconfondibili in piatti d'eccellenza.

Tipo Conservazione	Ambiente	Largh.	28,0
Um	PZ	Altezza	18,0
Peso	0,060	Profondità	20,0
Pz x Ct	24	Codice	TMO1DM1560ML
Ct x strato	16	Abbr.	TMO1560M
Ct x plts	96	Ean	8388765815223
TMC	240	Ean CT	8388765815223

SALE AL TARTUFO NERO ESTIVO 120 GR

IL TARTUFO DEL MOLISE

Sale aromatizzato al tartufo nero estivo del Molise. Ideale per condire crostini, pasta, pesce e carne. Il Tartufo del Molise Srl, prepara i suoi prodotti per i migliori chef e cuochi preservando il tipico gusto tipico della sua terra e per donare sapori inconfondibili in piatti d'eccellenza.



Tipo Conservazione	Ambiente	Largh.	30,0
Um	PZ	Altezza	10,0
Peso	0,120	Profondità	22,0
Pz x Ct	12	Codice	TMO1DM14120G
Ct x strato	12	Abbr.	TMO4120G
Ct x plts	120	Ean	8388765815209
TMC	360	Ean CT	8388765815209

TARTUFATA 80 GR

IL TARTUFO DEL MOLISE

Tartufata con funghi champignon e tartufo nero estivo del Molise. Ideale per condire crostini, pasta, pesce e carne. Il Tartufo del Molise Srl, prepara i suoi prodotti per i migliori chef e cuochi preservando il tipico gusto tipico della sua terra e per donare sapori inconfondibili in piatti d'eccellenza.



Tipo Conservazione	Ambiente	Largh.	
Um	PZ	Altezza	
Peso	0,080	Profondità	
Pz x Ct	12	Codice	TMO1DM480G
Ct x strato		Abbr.	TMOM480G
Ct x plts		Ean	8388765814950
TMC	360	Ean CT	8388765814950

TARTUFO ESTIVO NERO NOCE 30 GR

IL TARTUFO DEL MOLISE

Un tartufo dall'aroma intenso e particolare, lo si apprezza al suo massimo in combinazione con insaccati, primi piatti o cotto. Con forma piuttosto regolare e un colore scuro tendente al nero, un profumo estremamente forte e penetrante. Sapore molto deciso. NB: Questo prodotto è solo ordinabile su prenotazione, con quotazione settimanale in base al peso.

Tipo Conservazione	Ambiente	Largh.	
Um	PZ	Altezza	
Peso	0,030	Profondità	
Pz x Ct	6	Codice	TMO1DMTNE30G
Ct x strato		Abbr.	TMO10001
Ct x plts		Ean	8388765814868
TMC	480	Ean CT	



TARTUFO ESTIVO NERO NOCE 50 GR

IL TARTUFO DEL MOLISE

Un tartufo dall'aroma intenso e particolare, lo si apprezza al suo massimo in combinazione con insaccati, primi piatti o cotto. Con forma piuttosto regolare e un colore scuro tendente al nero, un profumo estremamente forte e penetrante. Sapore molto deciso. NB: Questo prodotto è solo ordinabile su prenotazione, con quotazione settimanale in base al peso.

Tipo Conservazione	Ambiente	Largh.	
Um	PZ	Altezza	
Peso	0,050	Profondità	
Pz x Ct	9	Codice	TMO1DMTNE50G
Ct x strato		Abbr.	TMO10002
Ct x plts		Ean	8388765815629
TMC	480	Ean CT	8388765814868



INSALATA CAPRICCIOSA 150 GR

PER TE GASTRONOMIA

Antipasto fresco e sfizioso a base di verdure tagliate alla julienne arricchite da pezzetti di prosciutto cotto affondati in una cremosa base di maionese fresca. Ideale per condire tramezzini e inventare antipasti colorati. Provala anche come contorno per i tuoi secondi piatti.

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	10,7
Um	PZ	Altezza	10,0
Peso	0,150	Profondità	39,9
Pz x Ct	8	Codice	01P10005
Ct x strato	20	Abbr.	01P0005
Ct x plts	140	Ean	8033210741076
TMC	30	Ean CT	88033210741072



INSALATA RUSSA 150 GR

PER TE GASTRONOMIA



Immaneabile antipasto durante le festività , è una salsa a base di verdure miste e soffice maionese. Appetitosa e colorata, l'insalata russa è uno degli antipasti più apprezzati nonchè uno sfizioso contorno per le carni rosse o bianche.

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	10,7
Um	PZ	Altezza	10,0
Peso	0,150	Profondità	39,9
Pz x Ct	8	Codice	01P10004
Ct x strato	20	Abbr.	01P0004
Ct x plts	140	Ean	8033210741069
TMC	30	Ean CT	88033210741065

INSALATA RUSSA TONNATA 150 GR

PER TE GASTRONOMIA



Questa insalata russa è gustosa e ha un sapore più deciso rispetto alla ricetta tradizionale. Nella maionese viene infatti aggiunto il tonno. Una variante perfetta per chi ama i sapori decisi!

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	11,0
Um	PZ	Altezza	10,0
Peso	0,150	Profondità	40,0
Pz x Ct	8	Codice	01P10040
Ct x strato	20	Abbr.	01P10040
Ct x plts	140	Ean	8053908874992
TMC	30	Ean CT	88053908874998

INSALATA CAPRICCIOSA VASCHETTA 1 KG

PIATTO RICCO



Antipasto fresco e sfizioso a base di verdure tagliate alla julienne arricchite da pezzetti di prosciutto cotto affondati in una cremosa base di maionese fresca. Ideale per condire tramezzini e inventare antipasti colorati. Provala anche come contorno per i tuoi secondi piatti.

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	22,5
Um	PZ	Altezza	15,0
Peso	1,000	Profondità	31,5
Pz x Ct	4	Codice	01P10032
Ct x strato	12	Abbr.	01P0032
Ct x plts	60	Ean	8033210744381
TMC	33	Ean CT	88033210744387

INSALATA RUSSA VASCHETTA 1 KG

PIATTO RICCO

Immaneabile antipasto durante le festività , è una salsa a base di verdure miste e soffice maionese. Appetitosa e colorata, l'insalata russa è uno degli antipasti più apprezzati nonchè uno sfizioso contorno per le carni rosse o bianche.



Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	22,5
Um	PZ	Altezza	15,0
Peso	1,000	Profondità	31,5
Pz x Ct	4	Codice	01P10031
Ct x strato	12	Abbr.	01P0031
Ct x plts	60	Ean	8033210744374
TMC	33	Ean CT	88033210744370

INSALATA CAPRICCIOSA 3,7 KG

PIATTO RICCO

Antipasto fresco e sfizioso a base di verdure tagliate alla julienne arricchite da pezzetti di prosciutto cotto affondati in una cremosa base di maionese fresca. Ideale per condire tramezzini e inventare antipasti colorati. Provala anche come contorno per i tuoi secondi piatti.



Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	21,0
Um	KG	Altezza	18,0
Peso	3,700	Profondità	
Pz x Ct	1	Codice	01P10007
Ct x strato	20	Abbr.	01P0007
Ct x plts	100	Ean	8033210741304
TMC	30	Ean CT	88033210741300

INSALATA RUSSA KG.3,7

PIATTO RICCO

Immaneabile antipasto durante le festività , è una salsa a base di verdure miste e soffice maionese. Appetitosa e colorata, l'insalata russa è uno degli antipasti più apprezzati nonchè uno sfizioso contorno per le carni rosse o bianche.



Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	21,0
Um	KG	Altezza	18,0
Peso	3,700	Profondità	
Pz x Ct	1	Codice	01P10006
Ct x strato	20	Abbr.	01P0006
Ct x plts	100	Ean	8033210741298
TMC	30	Ean CT	88033210741294

CAPRICCIOSA C/GELATINA 1,5 KG

PIATTO RICCO



Antipasto fresco e sfizioso a base di verdure tagliate alla julienne arricchite da pezzetti di prosciutto cotto affondati in una cremosa base di maionese fresca. Ideale per condire tramezzini e inventare antipasti colorati. Provala anche come contorno per i tuoi secondi piatti.

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	25,5
Um	KG	Altezza	6,5
Peso	1,500	Profondità	34,5
Pz x Ct	1	Codice	01P10029
Ct x strato	10	Abbr.	01P0029
Ct x plts	100	Ean	8007004061398
TMC	17	Ean CT	8007004061398

ELLITTICO RUSSA C/GELATINA 1,5 KG

PIATTO RICCO



Immacabile antipasto durante le festività, è una salsa a base di verdure miste e soffice maionese. Appetitosa e colorata, l'insalata russa è uno degli antipasti più apprezzati nonchè uno sfizioso contorno per le carni rosse o bianche.

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	26,0
Um	KG	Altezza	6,5
Peso	1,500	Profondità	34,5
Pz x Ct	1	Codice	01P10028
Ct x strato	10	Abbr.	01P0028
Ct x plts	100	Ean	8007004006115
TMC	15	Ean CT	8007004006115

TORTA VETRINA UOVA E GAMBERI 2,5 KG

PIATTO RICCO



Immacabile antipasto durante le festività a base di uova e gamberi affondati in una cremosa base di maionese fresca. Ideale per inventare antipasti colorati.

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	37,5
Um	KG	Altezza	13,4
Peso	2,500	Profondità	37,5
Pz x Ct	1	Codice	01P10038
Ct x strato	3	Abbr.	01P10038
Ct x plts	21	Ean	8007004447017
TMC	17	Ean CT	8007004447017

VITELLO TONNATO 1,5 KG

PIATTO RICCO

Girello di vitello tagliato a fette sottili servito con salsa tonnata e capperi. Ideale come antipasto ma anche come secondo.



Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	25,5
Um	KG	Altezza	6,5
Peso	1,500	Profondità	34,5
Pz x Ct	1	Codice	01P10035
Ct x strato	3	Abbr.	01P0035
Ct x plts	21	Ean	8007004146019
TMC	14	Ean CT	8007004146019

VITEL TONNE 1 KG

GIANNI NEGRINI SALUMI

Fettine di carne cotta di bovino adulto in salsa tonnata. Confezionato in atmosfera protettiva e pronto da servire.

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	15,7
Um	PZ	Altezza	11,8
Peso	1,000	Profondità	23,7
Pz x Ct	1	Codice	GNS1G6110N
Ct x strato	25	Abbr.	GNS6110N
Ct x plts	200	Ean	8003948004569
TMC	21	Ean CT	08003948100339



VITEL TONNE 170 GR

GIANNI NEGRINI SALUMI

Fettine di carne cotta di bovino adulto in salsa tonnata. Confezionato in atmosfera protettiva e pronto da servire.

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	15,0
Um	PZ	Altezza	8,3
Peso	0,170	Profondità	24,0
Pz x Ct	6	Codice	GNS1G6100N
Ct x strato	25	Abbr.	GNS6100N
Ct x plts	500	Ean	8003948002923
TMC	21	Ean CT	08003948016364





TONNO PINNA GIALLA 180 GR OLIO

MONTEMARE SRL

Lavorati completamente a mano, tagliati al coltello e confezionati uno ad uno, i filetti di Tonno sono accompagnati semplicemente dall'olio più pregiato, olio di oliva, e un pizzico di sale marino integrale.

Tipo Conservazione	Ambiente	Largh.	
Um	PZ	Altezza	
Peso	0,180	Profondità	
Pz x Ct	12	Codice	MOM1T180
Ct x strato		Abbr.	MOM1T180
Ct x plts		Ean	8056734230406
TMC	960	Ean CT	8056734230406

FILETTI ACCIUGHE SALATE 80 GR VASO

MONTEMARE SRL



Le acciughe vengono lavorate a poche ore dalla cattura e provengono da una pesca tradizionale con la "lampara" e la rete "cianciolo". Il pesce arriva fresco e dopo il controllo organolettico, che ne valuta la qualità, viene avviato alla lavorazione. Le acciughe vengono eviscerate, lavate con salamoia e riposte in contenitori con sale marino dove stagionano dai 6 ai 12 mesi. Successivamente le acciughe salate e mature vengono avviate alla fase di filettatura, invasettamento, oliatura e chiusura.

Tipo Conservazione	Ambiente	Largh.	
Um	PZ	Altezza	
Peso	0,080	Profondità	
Pz x Ct	24	Codice	MOM1MV80
Ct x strato	16	Abbr.	MOM1MV80
Ct x plts	192	Ean	8056734230604
TMC	240	Ean CT	8056734230604

SALMONE MARINATO 1 KG

MONTEMARE SRL

Il carpaccio di salmone marinato è un antipasto perfetto per le feste, per occasioni particolari e da servire con marinature all'aceto o con spezie.



Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	
Um	PZ	Altezza	
Peso	1,000	Profondità	
Pz x Ct	8	Codice	MOM1SM1000
Ct x strato		Abbr.	MOMSM100
Ct x plts		Ean	8056734230307
TMC	40	Ean CT	8056734230307

SPIEDINI ALICI & OLIVE MARINATE 1 KG

MONTEMARE SRL

Spiedini di Alici e Olive in Olio di Oliva. Già condite con olio d'oliva, aceto e sale.



Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	
Um	PZ	Altezza	
Peso	1,000	Profondità	
Pz x Ct	8	Codice	MOM1SP1000
Ct x strato		Abbr.	MOMSP100
Ct x plts		Ean	8056734230284
TMC	40	Ean CT	8056734230284

COLATURA DI ALICI 100 ML

MONTEMARE SRL

Grazie al periodo di stagionatura, che avviene all'interno di terzigni di legno pregiato, la colatura assume un colore ambrato tipico di una lenta lavorazione artigianale. Ottimo da usare come condimento sia di pasta che di insalate.



Tipo Conservazione	Ambiente	Largh.	
Um	PZ	Altezza	
Peso	0,100	Profondità	
Pz x Ct	12	Codice	MOM1COLATURA
Ct x strato		Abbr.	MOMCOLAT
Ct x plts		Ean	805673423078
TMC	160	Ean CT	8056734230758

TONNO PINNA GIALLA NAT VETRO 120 GR

MONTEMARE SRL

Lavorati completamente a mano, tagliati al coltello e confezionati uno ad uno, i filetti di Tonno al naturale sono accompagnati semplicemente da acqua e un pizzico di sale marino integrale.



Tipo Conservazione	Ambiente	Largh.	
Um	PZ	Altezza	
Peso	0,120	Profondità	
Pz x Ct	12	Codice	MOM1TNAT
Ct x strato		Abbr.	MOM1TNAT
Ct x plts		Ean	8056734230871
TMC	720	Ean CT	8056734230871



TONNO FILETTI P.GIALLA OO VETRO 545 GR

MONTEMARE SRL

Filetti lavorati completamente a mano, tagliati al coltello e confezionati uno ad uno. Accompagnati semplicemente dall'olio più pregiato, olio di oliva, e un pizzico di sale marino integrale.

Tipo Conservazione	Ambiente	Largh.	
Um	PZ	Altezza	
Peso	0,540	Profondità	
Pz x Ct	6	Codice	MOM1T545
Ct x strato	14	Abbr.	MOM1T545
Ct x plts	140	Ean	8056734230420
TMC	720	Ean CT	5900852051050

SPIEDINI ALICI & OLIVE MARINATE 150 GR

MONTEMARE SRL

Spiedini di Alici e Olive in Olio di Oliva. Già condite con olio d'oliva, aceto e sale.



Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	
Um	PZ	Altezza	
Peso	0,150	Profondità	
Pz x Ct	6	Codice	MOM1SP150100
Ct x strato		Abbr.	MOMSP150
Ct x plts		Ean	8056734231021
TMC	40	Ean CT	8056734231021

BOTTARGA MUGGINE GRATTUGIATA 50 GR

MONTEMARE SRL

Condimento ideale per i primi piatti "spaghetti alla bottarga" che profumano di Mediterraneo. Si spolvera sopra gli spaghetti precedentemente scolati e saltati con il condimento preparato con soffritto d'olio, aglio e prezzemolo con qualche goccia di limone.



Tipo Conservazione	Ambiente	Largh.	
Um	PZ	Altezza	
Peso	0,050	Profondità	
Pz x Ct	12	Codice	MOM1BMUG
Ct x strato		Abbr.	MOM1BMUG
Ct x plts		Ean	8056734230444
TMC	240	Ean CT	

BOTTARGA TONNO PINNA GIALLA GRATTUGIATA 50 GR

MONTEMARE SRL

Condimento ideale per i primi piatti "spaghetti alla bottarga" che profumano di Mediterraneo. Si spolvera sopra gli spaghetti precedentemente scolati e saltati con il condimento preparato con soffritto d'olio, aglio e prezzemolo con qualche goccia di limone.



Tipo Conservazione	Ambiente	Largh.	
Um	PZ	Altezza	
Peso	0,050	Profondità	
Pz x Ct	12	Codice	MOM1BTON
Ct x strato		Abbr.	MOM1BTON
Ct x plts		Ean	8056734230451
TMC	240	Ean CT	8056734230451

RISERVA ACCIUGHE CANTABRICO LATTA 90 GR

PROFONDO BLU MONTEMARE

Filetti di acciughe salate in lattina da 90gr.



Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	
Um	PZ	Altezza	
Peso	0,090	Profondità	
Pz x Ct	12	Codice	MOM1L90FAS
Ct x strato		Abbr.	MOM90FAS
Ct x plts		Ean	8056734231212
TMC	40	Ean CT	8056734231212

RISERVA ALICI MARINATE LATTA 160 GR

PROFONDO BLU MONTEMARE

Filetti di acciughe salate in lattina 160gr dal gusto extra dolce. Lavorate a mano e condite solo con olio d'oliva e sale.



Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	
Um	PZ	Altezza	
Peso	0,160	Profondità	
Pz x Ct	6	Codice	MOM1LFAM
Ct x strato		Abbr.	MOM1LFAM
Ct x plts		Ean	805673423124
TMC	40	Ean CT	8056734231243

RISERVA COLATURA DI ALICI 100 ML

PROFONDO BLU MONTEMARE



La colatura di alici Riserva Profondo Blu viene prodotta in serie limitata, con acciughe selezionate e stagionate per 24 mesi in terzigni di rovere pregiato. La colatura dopo la lunga stagionatura assume un colore ambrato tipico di una lenta lavorazione artigianale. Ottima da usare come condimento sia di pasta che di insalate.

Tipo Conservazione	Ambiente	Largh.	
Um	PZ	Altezza	
Peso	0,100	Profondità	
Pz x Ct	6	Codice	MOM1COLAPB
Ct x strato		Abbr.	MOMCOLAP
Ct x plts		Ean	8056734231328
TMC	240	Ean CT	8056734230758

RISERVA TRINCI TONNO PINNA GIALLA 1 KG

PROFONDO BLU MONTEMARE



Lavorati completamente a mano, tagliati al coltello e confezionati uno ad uno sono accompagnati semplicemente dall'olio più pregiato, olio di oliva, e un pizzico di sale marino integrale.

Tipo Conservazione	Ambiente	Largh.	
Um	PZ	Altezza	
Peso	1,000	Profondità	
Pz x Ct	3	Codice	MOM1TPB1000
Ct x strato		Abbr.	MOMTP100
Ct x plts		Ean	8056734231197
TMC	960	Ean CT	8056734231137

RISERVA TRINCI TONNO PINNA GIALLA 230 GR

PROFONDO BLU MONTEMARE



Lavorati completamente a mano, tagliati al coltello e confezionati uno ad uno sono accompagnati semplicemente dall'olio più pregiato, olio di oliva, e un pizzico di sale marino integrale.

Tipo Conservazione	Ambiente	Largh.	
Um	PZ	Altezza	
Peso	0,230	Profondità	
Pz x Ct	12	Codice	MOM1TPB130
Ct x strato		Abbr.	MOMTPB13
Ct x plts		Ean	8056734231106
TMC	960	Ean CT	

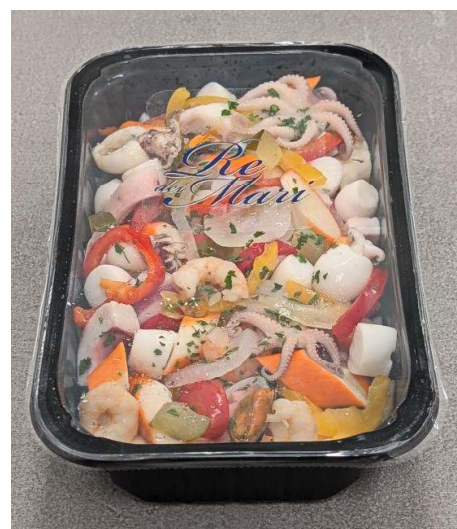
RISERVA TRINCI TONNO PINNA GIALLA 580 GR PROFONDO BLU MONTEMARE

Lavorati completamente a mano, tagliati al coltello e confezionati uno ad uno sono accompagnati semplicemente dall'olio più pregiato, olio di oliva, e un pizzico di sale marino integrale.



Tipo Conservazione	Ambiente	Largh.	
Um	PZ	Altezza	
Peso	0,580	Profondità	
Pz x Ct	6	Codice	MOM1TPB580
Ct x strato		Abbr.	MOMTPB58
Ct x plts		Ean	8056734231120
TMC	960	Ean CT	8056734231120

INSALATA MARE CON VERDURE 650 GR RE DEI MARI



Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	24,5
Um	PZ	Altezza	11,5
Peso	0,650	Profondità	29,5
Pz x Ct	4	Codice	RDM10024
Ct x strato	12	Abbr.	RDM10024
Ct x plts	96	Ean	8053908873834
TMC	80	Ean CT	88053908873830

DELIZIE DI MARE 300 GR MARINATO RE DEI MARI

Misto mare composto da polpo, totano, seppia e mazzancolla sguosciata marinato.



Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	28,0
Um	PZ	Altezza	13,5
Peso	0,300	Profondità	34,0
Pz x Ct	1	Codice	RDM24730
Ct x strato	8	Abbr.	RDM24730
Ct x plts	80	Ean	8053908872530
TMC	40	Ean CT	8053908872530

GAMBERO COTTO 300 GR MARINATO RE DEI MARI



Gambero cotto sgusciato e marinato.

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	28,0
Um	PZ	Altezza	13,5
Peso	0,300	Profondità	34,0
Pz x Ct	1	Codice	RDM24854
Ct x strato	8	Abbr.	RDM24854
Ct x plts	80	Ean	8053908872516
TMC	40	Ean CT	8059307290234

INSALATA DI MARE 300 GR MARINATA RE DEI MARI



Insalata di mare composta da totano gigante e mazzancolla sgusciata.

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	28,0
Um	PZ	Altezza	13,5
Peso	0,300	Profondità	34,0
Pz x Ct	1	Codice	RDM24783
Ct x strato	8	Abbr.	RDM24783
Ct x plts	80	Ean	8053908872509
TMC	40	Ean CT	8053908872509

POLPO COTTO 1 KG MARINATO RE DEI MARI



Polpo cotto tagliato e marinato.

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	30,5
Um	PZ	Altezza	25,5
Peso	1,000	Profondità	44,0
Pz x Ct	1	Codice	RDM24826
Ct x strato	6	Abbr.	RDM24826
Ct x plts	30	Ean	8053908872622
TMC	60	Ean CT	8053908872622

POLPO COTTO 300 GR MARINATO RE DEI MARI

Polpo cotto tagliato e marinato.



Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	28,0
Um	PZ	Altezza	13,5
Peso	0,300	Profondità	34,0
Pz x Ct	1	Codice	RDM24731
Ct x strato	8	Abbr.	RDM24731
Ct x plts	80	Ean	8053908872547
TMC	40	Ean CT	8059307290104

POLPO T8 COTTO SV RE DEI MARI

Polpo cotto intero confezionato sottovuoto.



Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	
Um	KG	Altezza	
Peso	0,250	Profondità	
Pz x Ct	1	Codice	RDM25008
Ct x strato		Abbr.	RDM25008
Ct x plts		Ean	2737524
TMC	34	Ean CT	2737524

TENTACOLO DI POLPO COTTO SV RE DEI MARI

Tentacolo di polpo cotto confezionato sottovuoto.



Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	
Um	KG	Altezza	
Peso	0,140	Profondità	
Pz x Ct	1	Codice	RDM25006
Ct x strato		Abbr.	RDM25006
Ct x plts		Ean	2527297
TMC	34	Ean CT	2527297

CAVIALE TRADITION ROYAL PASTORIZZATO 30 GR CALVISIUS



Il caviale Tradition Royal si ottiene dallo storione bianco, una specie originaria dell'oceano Pacifico e distribuito dall'Alaska fino alla Bassa California. È tra gli storioni più longevi, può raggiungere i cento anni di età, gli 800 kg di peso e fino ai 6 m di lunghezza. Occorrono circa 14-15 anni per ottenere questo caviale.

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	23,5
Um	PZ	Altezza	7,5
Peso	0,030	Profondità	15,0
Pz x Ct	8	Codice	AIL1171820
Ct x strato	18	Abbr.	AI171820
Ct x plts	180	Ean	8008693000781
TMC	115	Ean CT	8008693001108

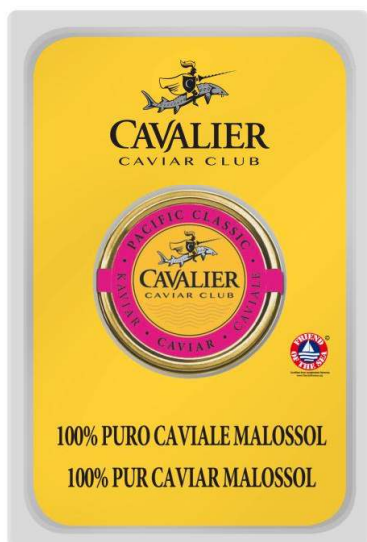
CAVIALE TRADITION ROYAL PASTORIZZATO 50 GR CALVISIUS



Il caviale Tradition Royal si ottiene dallo storione bianco, una specie originaria dell'oceano Pacifico e distribuito dall'Alaska fino alla Bassa California. È tra gli storioni più longevi, può raggiungere i cento anni di età, gli 800 kg di peso e fino ai 6 m di lunghezza. Occorrono circa 14-15 anni per ottenere questo caviale.

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	23,5
Um	PZ	Altezza	7,5
Peso	0,050	Profondità	15,0
Pz x Ct	6	Codice	AIL1171819
Ct x strato	18	Abbr.	AI171819
Ct x plts	180	Ean	8008693000682
TMC	120	Ean CT	8005575888

CAVIALE PACIFIC CLASSIC 10 GR BLISTER CAVALIER CAVALIER



Uno dei migliori. Si ottiene dallo Storione Bianco e le uova, di buona consistenza, sono di color grigio scuro e di grande diametro (2,8-3 mm). Caratteristica principale è il delicato sapore fruttato. Il basso contenuto di sale consente al conoscitore di percepire in pieno la delicatezza di questo prestigioso alimento.

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	26,9
Um	PZ	Altezza	13,5
Peso	0,010	Profondità	19,5
Pz x Ct	6	Codice	AIL1170954
Ct x strato	20	Abbr.	AI170954
Ct x plts	140	Ean	8008693005571
TMC	60	Ean CT	8008693005571

ROULE DI SURIMI 1 KG

VICI

Di origine giapponese, il surimi è ottenuto da filetti di pesce bianco fresco pescato in mare aperto, da cui viene subito estratta la polpa, ricca di proteine di alta qualità, senza materiali di scarto, a cui vengono aggiunti ingredienti semplici e coloranti naturali derivanti dalla paprika e altre spezie. Il suo gusto gradevole e la consistenza morbida rendono il surimi perfetto per essere mangiato da solo, con un po' di succo di limone, oppure in deliziose insalate. E' un prodotto che arricchirà ogni pasto o snack non solo con il gusto eccezionale, ma anche con la migliore fonte di energia: le proteine.



Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	25,0
Um	PZ	Altezza	7,5
Peso	1,000	Profondità	16,0
Pz x Ct	2	Codice	VGI1ASAU045
Ct x strato	21	Abbr.	VGISA043
Ct x plts	315	Ean	4770190120975
TMC	60	Ean CT	4770190163828

PESCE SPADA AFFUMICATO 100 GR

MARE GIOIOSO

Pesce spada affumicato confezionato sottovuoto.

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	
Um	PZ	Altezza	
Peso	0,100	Profondità	
Pz x Ct	1	Codice	MAG16239
Ct x strato		Abbr.	MAG16239
Ct x plts		Ean	8058045820093
TMC	40	Ean CT	0



TONNO AFFUMICATO 100 GR

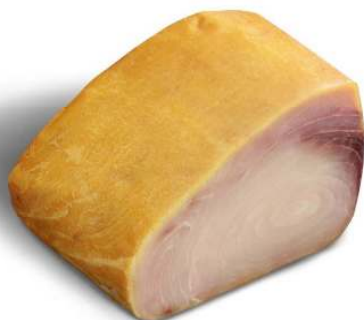
MARE GIOIOSO

Tonno affumicato confezionato sottovuoto.

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	
Um	PZ	Altezza	
Peso	0,100	Profondità	
Pz x Ct	1	Codice	MAG12671
Ct x strato		Abbr.	MAG12671
Ct x plts		Ean	8058045820055
TMC	40	Ean CT	8058045820055



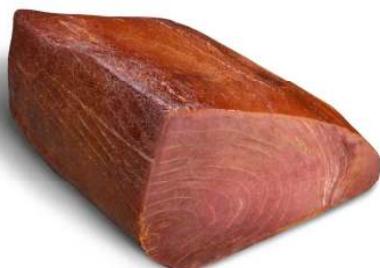
PESCE SPADA TRANCIO AFFUMICATO 1,2/2,5 KG RE DEI MARI



Pregiato trancio di filetto di pesce spada affumicato. Il pesce spada fa parte della preziosa schiera di pesci della famiglia "azzurro" di cui i nutrizionisti non si stancano di decantare le proprietà nutritive.

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	44,0
Um	KG	Altezza	21,0
Peso	1,500	Profondità	21,0
Pz x Ct	1	Codice	01E10029
Ct x strato	7	Abbr.	01E10029
Ct x plts	35	Ean	2482209
TMC	40	Ean CT	2482209

TONNO TRANCIO AFFUMICATO 1,2/2,5 KG RE DEI MARI



Trancio di tonno Pinna Gialla, ricavato dal filetto, salato a mano e affumicato.

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	44,0
Um	KG	Altezza	21,0
Peso	1,400	Profondità	21,0
Pz x Ct	1	Codice	01E10028
Ct x strato	7	Abbr.	01E10028
Ct x plts	35	Ean	2563054
TMC	40	Ean CT	2563054

FILETTI ACCIUGHE CANTABRICO 360 GR LA BOTTEGA DEL MARE



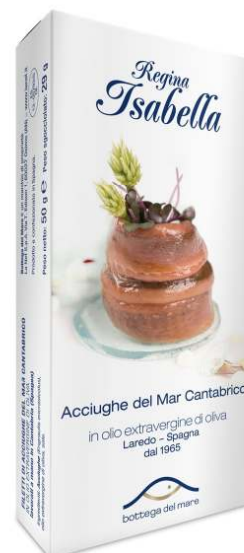
Filetti delle migliori acciughe pescate nel Mar Cantabrico durante la primavera. Dopo una leggera salatura e una maturazione di dodici mesi nelle cantine, I filetti di acciughe del Cantabrico Reserva hanno un sapore caratteristico, equilibrato tra sapidità e dolcezza: provali per antipasti ricercati accompagnati da un buon vino.

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	38,0
Um	PZ	Altezza	15,5
Peso	0,360	Profondità	19,5
Pz x Ct	3	Codice	LNf185115
Ct x strato	12	Abbr.	LNf85115
Ct x plts	60	Ean	8019138851158
TMC	120	Ean CT	18019138851155

FILETTI ACCIUGHE CANTABRICO 50 GR

LA BOTTEGA DEL MARE

Filetti delle migliori acciughe pescate nel Mar Cantabrico durante la primavera. Dopo una leggera salatura e una maturazione di dodici mesi nelle cantine, I filetti di acciughe del Cantabrico Reserva hanno un sapore caratteristico, equilibrato tra sapidità e dolcezza: provali per antipasti ricercati accompagnati da un buon vino.



Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	27,2
Um	PZ	Altezza	10,4
Peso	0,050	Profondità	11,2
Pz x Ct	25	Codice	LNF185100
Ct x strato	28	Abbr.	LNF85100
Ct x plts	140	Ean	8019138851004
TMC	120	Ean CT	18019138851001

BOTTARGA TONNO MACINATA 30 GR

LA BOTTEGA DEL MARE

La Bottarga è costituita dalla sacca di uova di pesce, in questo caso il tonno, salata ed essiccata. Dal sapore caratteristico e deciso si presta bene per la preparazione di stuzzicanti tartine o utilizzata sia grattugiata che a fettine per condire pastasciutte dal deciso sapore di mare.



Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	16,0
Um	PZ	Altezza	9,0
Peso	0,030	Profondità	11,0
Pz x Ct	6	Codice	LNF188481
Ct x strato	38	Abbr.	LNF88481
Ct x plts	266	Ean	8019138884811
TMC	120	Ean CT	18019138884818

BOTTARGA MUGGINE INTERA 85 GR CA

LA NEF

La bottarga di muggine è un alimento pregiato dal sapore intenso, considerata il "caviare del Mediterraneo". La lavorazione della bottarga avviene in modo tradizionale, il pesce pescato viene privato della sacca contenente le uova che di seguito viene salata, essiccata, pressata e stagionata. La bottarga di muggine è la vera protagonista della tavola, ideale da grattugiare sopra la pasta donandole un gusto unico e inimitabile.



Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	
Um	KG	Altezza	
Peso	0,090	Profondità	
Pz x Ct	15	Codice	LNF187200
Ct x strato		Abbr.	LNF87200
Ct x plts		Ean	2217956
TMC	120	Ean CT	2217956

BOTTARGA TONNO INTERA 200 GR CA

LA NEF

La Bottarga è costituita dalla sacca di uova di pesce, in questo caso il tonno, salata ed essiccata. Tradizionalmente costituiva il pasto dei pescatori che trascorrevano la giornata in mare. Quando il prodotto è pronto per il consumo è di un bel colore rosa più o meno intenso, di sapore deciso. La Bottarga di Tonno ha un sapore caratteristico e deciso. La Bottarga di tonno si presta bene per la preparazione di stuzzicanti tartine o utilizzata sia grattugiata che a fettine per condire pastasciutte dal deciso sapore di mare.



Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	15,0
Um	KG	Altezza	10,0
Peso	0,150	Profondità	10,0
Pz x Ct	5	Codice	LNF188207
Ct x strato	25	Abbr.	LNF88207
Ct x plts	250	Ean	2266291
TMC	120	Ean CT	00000022662910

UOVA DI LOMPO NERE 50 GR

RAFFINATE FRESCHEZZE

Le uova di Lompo e di Capelin sono per eccellenza un succedaneo del caviale. Delicatissime, ideali per guarnire tartine con avocado e per condire con gusto gli spaghetti.



Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	22,5
Um	PZ	Altezza	4,5
Peso	0,050	Profondità	29,5
Pz x Ct	12	Codice	LNF100060
Ct x strato	14	Abbr.	LNF00060
Ct x plts	336	Ean	8019138000600
TMC	160	Ean CT	28019138000604

UOVA DI LOMPO ROSSE 50 GR

RAFFINATE FRESCHEZZE

Le uova di Lompo e di Capelin sono per eccellenza un succedaneo del caviale. Delicatissime, ideali per guarnire tartine e per condire con gusto gli spaghetti.



Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	22,5
Um	PZ	Altezza	4,5
Peso	0,050	Profondità	29,5
Pz x Ct	12	Codice	LNF100061
Ct x strato	14	Abbr.	LNF00061
Ct x plts	336	Ean	8019138000617
TMC	160	Ean CT	08019138000611

UOVA DI SALMONE 50 GR

RAFFINATE FRESCHEZZE

Pregiate e saporite, dal colore rosso che le rende uniche e perfette per antipasti eleganti con un gusto unico, intenso e deciso, simile a quello del pesce azzurro. Queste uova sono ricche di Omega 3, essenziali per l'organismo, in particolare per il sistema cardiovascolare.



Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	24,1
Um	PZ	Altezza	4,7
Peso	0,050	Profondità	19,5
Pz x Ct	12	Codice	LNF100070
Ct x strato	19	Abbr.	LNF00070
Ct x plts	570	Ean	8019138000709
TMC	160	Ean CT	18019138000706

NERO SEPPIA BLISTER 2 X 4 GR ASTUCCIO

RAFFINATE FRESCHEZZE

Il nero di seppia è un prodotto prelibato, una tempo utilizzato come inchiostro ma oggi ad uso quasi esclusivamente culinario. Un colore caratteristico e intenso e il gusto di mare, lo rendono un ingrediente unico in cucina. Ideale per preparare piatti di pesce, risotti, ma anche gli impasti di pane, pasta e crocchette.



Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	12,5
Um	PZ	Altezza	9,0
Peso	0,000	Profondità	14,0
Pz x Ct	25	Codice	LNF100025
Ct x strato	45	Abbr.	LNF00025
Ct x plts	450	Ean	8019138000259
TMC	360	Ean CT	18019138000256

NERO DI SEPPIA STERILIZZATO VASO 20 GR

TENTAZIONI DEL MARE

Il prezioso nero di seppia è estratto incidendo la sacca e conservato mantenendo integre tutte le sue proprietà, gusto e intensità di colore. Il nero di seppia è un alleato in cucina per creare piatti di pesce o, in alternativa, da utilizzare nell'impasto per dare un tocco di originalità alle vostre pietanze.



Tipo Conservazione	Ambiente	Largh.	24,0
Um	PZ	Altezza	11,7
Peso	0,020	Profondità	6,3
Pz x Ct	20	Codice	SME1040740
Ct x strato	20	Abbr.	SME40740
Ct x plts	160	Ean	8019500003642
TMC	480	Ean CT	3/00039 02

POLPA DI GRANCHIO NATURALE 170 GR ASTUCCIO 50% TENTAZIONI DEL MARE



La polpa di granchio naturale PREMIUM in lattina da 170gr è più costosa rispetto a quella extra perché contiene il 50% di polpa e il 50% di chele e viene presentata all'interno di un astuccio. La carne contenuta nelle chele è più pregiata rispetto a quella contenuta nel carapace perché si presenta compatta e più saporita. È una carne molto fresca e leggera ed è ideale per la preparazione di salse, antipasti fresche insalate. Tra le ricette più buone citiamo anche gli spaghetti alla polpa di granchio, un primo squisito dal gusto estivo

Tipo Conservazione	Ambiente	Largh.	9,0
Um	PZ	Altezza	4,5
Peso	0,170	Profondità	9,0
Pz x Ct	24	Codice	SME1040377
Ct x strato	14	Abbr.	SME40377
Ct x plts	112	Ean	8019500003888
TMC	720	Ean CT	8019500003888

POLPA DI GRANCHIO NATURALE 40% DI CHELE 170 GR TENTAZIONI DEL MARE



La polpa di granchio naturale EXTRA in lattina da 170g contiene il 60% di polpa e il 40% di chele. È una carne molto fresca e leggera ed è ideale per la preparazione di salse, antipasti o fresche insalate. Tra le ricette più buone citiamo anche gli spaghetti alla polpa di granchio, un primo squisito dal gusto estivo

Tipo Conservazione	Ambiente	Largh.	28,0
Um	PZ	Altezza	19,0
Peso	0,170	Profondità	22,0
Pz x Ct	24	Codice	SME1040382
Ct x strato	14	Abbr.	SME40382
Ct x plts	112	Ean	8019500003673
TMC	720	Ean CT	8019500003673

POLPA DI RICCIO LATTINA 70 GR STERILIZZATA TENTAZIONI DEL MARE



La Polpa di Riccio di Mare di Smeralda pastorizzata in lattina da 70gr è una specialità di mare di altissima qualità, che risulta perfetta come ingrediente di diverse preparazioni. E' caratterizzata da un sapore delicato, che conserva al meglio tutto il gusto e il profumo del mare, e che è in grado di soddisfare il palato dei più intenditori. Buonissima spalmata su dei crostini per un aperitivo sfizioso, o come condimento di primi piatti a base di pasta, specie se spaghetti o linguine.

Tipo Conservazione	Ambiente	Largh.	32,5
Um	PZ	Altezza	6,7
Peso	0,070	Profondità	24,3
Pz x Ct	24	Codice	SME1040372
Ct x strato	10	Abbr.	SME40372
Ct x plts	150	Ean	8019500003734
TMC	720	Ean CT	8019500003734

POLPA DI RICCIO VASO 100 GR PASTORIZZATA

TENTAZIONI DEL MARE

La Polpa di Riccio di Mare di Smeralda pastorizzata in vasetto di vetro da 100gr è una specialità di mare di altissima qualità, che risulta perfetta come ingrediente di diverse preparazioni.

E'caratterizzata da un sapore delicato, che conserva al meglio tutto il gusto e il profumo del mare, e che è in grado di soddisfare il palato dei più intenditori. Buonissima spalmata su dei crostini, per un aperitivo sfizioso, o come condimento di primi piatti a base di pasta, specie se spaghetti o linguine.



Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	28,7
Um	PZ	Altezza	8,3
Peso	0,100	Profondità	21,5
Pz x Ct	12	Codice	SME1040381
Ct x strato	19	Abbr.	SME40381
Ct x plts	114	Ean	8019500003819
TMC	120	Ean CT	8019500008197

SALMONE NORVEGESE BUSTA 100 GR

RE DEI MARI

Il Salmone affumicato Re di Mari viene allevato nelle acque incontaminate dei fiordi Norvegesi. Una volta ottenuti i filetti, questi vengono salati a mano con sale marino e affumicati lentamente in forno a bassa temperatura con legno di quercia, seguendo il metodo tradizionale



Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	19,8
Um	PZ	Altezza	11,3
Peso	0,100	Profondità	26,2
Pz x Ct	15	Codice	01E10002
Ct x strato	18	Abbr.	01E10002
Ct x plts	252	Ean	8033210742400
TMC	18	Ean CT	88033210742406

SALMONE NORVEGESE 0,8-1,2 KG MENTA-BASIL

FOOD LAB

Salmone affumicato intero con legni di faggio, lavorato fresco, salato a secco con sale marino; pretagliato sashimi. Aromatizzato con menta e basilico. Prodotto allevato in Norvegia.



Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	66,8
Um	KG	Altezza	12,6
Peso	1,100	Profondità	23,3
Pz x Ct	3	Codice	FOL1V101010223A
Ct x strato	5	Abbr.	FOL0223A
Ct x plts	45	Ean	2860116
TMC	30	Ean CT	2860116

SALMONE NORVEGESE 0,8-1,2 KG PEP-LIMONE

FOOD LAB



Salmone affumicato intero con legni di faggio, lavorato fresco, salato a secco con sale marino; pretagliato sashimi. Aromatizzato con pepe rosa e limone. Prodotto allevato in Norvegia.

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	66,8
Um	KG	Altezza	12,6
Peso	1,040	Profondità	23,3
Pz x Ct	3	Codice	FOL1V101010222A
Ct x strato	5	Abbr.	FOL0222A
Ct x plts	45	Ean	2719434
TMC	30	Ean CT	2719434

SALMONE NORVEGESE 0,8-1,2 KG POMOD-CAPPERI

FOOD LAB



Salmone affumicato intero con legni di faggio, lavorato fresco, salato a secco con sale marino; pretagliato sashimi. Aromatizzato con pomodoro e capperi. Prodotto allevato in Norvegia.

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	66,8
Um	KG	Altezza	12,6
Peso	1,100	Profondità	23,3
Pz x Ct	3	Codice	FOL1V101010224A
Ct x strato	5	Abbr.	FOL0224A
Ct x plts	45	Ean	2682949
TMC	30	Ean CT	2682949

SALMONE NORVEGESE AL NATURALE CARPACCIO 0.8-1.2 KG

FOOD LAB



Salmone preaffettato lavorato fresco, salato a secco con sale marino. Prodotto allevato in Zona Atlantico Nord Orientale; senza pelle e tagliato trasversalmente.

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	68,5
Um	KG	Altezza	23,0
Peso	1,250	Profondità	22,5
Pz x Ct	6	Codice	FOL1V20101012
Ct x strato	5	Abbr.	FOL01012
Ct x plts	20	Ean	2409871
TMC	20	Ean CT	02409871073843

SALMONE NORVEGESE PREAFF 0,9-1,4 KG

SOFIA

Salmone affumicato preaffettato allevato nei mari della Norvegia.



Tipo Conservazione	Fresco
Um	KG
Peso	1,150
Pz x Ct	10
Ct x strato	4
Ct x plts	8
TMC	18

Largh.	21,0
Altezza	20,0
Profondità	59,5
Codice	SOF127405
Abbr.	SOF27405
Ean	5744000649269
Ean CT	2283009

SALMONE NORVEGESE PREAFF 0,9-1,4 KG EXTRA

SOFIA

Salmone Norvegese affumicato e preaffettato.



Tipo Conservazione	Fresco
Um	KG
Peso	1,190
Pz x Ct	10
Ct x strato	4
Ct x plts	8
TMC	18

Largh.	21,0
Altezza	20,0
Profondità	59,5
Codice	SOF127406
Abbr.	SOF27406
Ean	5740006507398
Ean CT	5740006507398

SALMONE NORVEGESE 1,2/1,8 KG SP NEW PREAFFETTATO

RE DEI MARI

Salmone affumicato Salmo Salar Norvegese di allevamento, preaffettato a fetta a D, senza pelle, di pezzatura media.



Tipo Conservazione	Fresco
Um	KG
Peso	1,360
Pz x Ct	3
Ct x strato	5
Ct x plts	35
TMC	23

Largh.	23,3
Altezza	22,1
Profondità	63,9
Codice	01E10035
Abbr.	01E10035
Ean	2844058
Ean CT	2928549

SALMONE NORVEGESE PREAFFETTATO SP 1,3/1,9 KG RE DEI MARI

Salmone affumicato Salmo Salar Norvegese di allevamento, mai congelato, pre affettato a fetta D, senza pelle, di pezzatura media.



Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	60,0
Um	KG	Altezza	11,3
Peso	1,500	Profondità	40,0
Pz x Ct	2	Codice	01E10012
Ct x strato	4	Abbr.	01E10012
Ct x plts	32	Ean	2965492
TMC	16	Ean CT	1965492

SALMONE NORVEGESE FETTA LUNGA PREAFFETTATO 1 RE DEI MARI

Salmone affumicato Salmo Salar Norvegese di allevamento, mai congelato, preaffettato a fetta a lunga (cioè un taglio che prende in lungo il salmone) senza pelle, di pezzatura media.

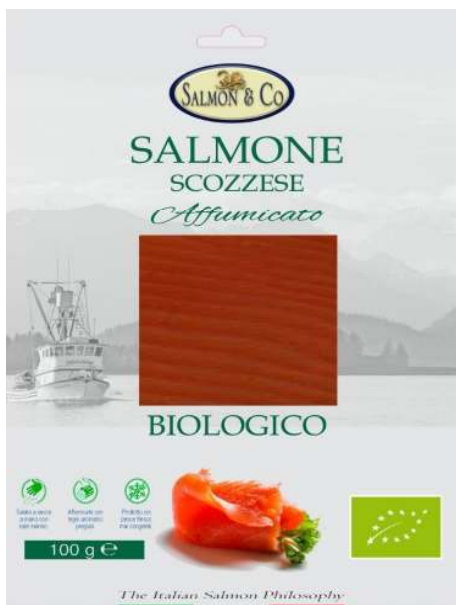


Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	71,0
Um	KG	Altezza	23,5
Peso	1,360	Profondità	25,0
Pz x Ct	5	Codice	01E10011
Ct x strato	5	Abbr.	01E0011
Ct x plts	30	Ean	2331673
TMC	30	Ean CT	2331673

SALMONE SCOZZESE BIO 100 GR SALMON & CO

Da salmoni scozzesi allevati con metodo biologico nelle isole a nord della Scozia. Il salmone biologico è allevato in acque controllate in condizioni di ridotta intensità di produzione, di bassa densità di allevamento e alimentati solo con risorse marine sostenibili e cereali coltivati con pratiche biologiche. Il risultato è una carne soda e una colorazione naturale.

Senza: -Glutine-Lattosio-Uova-Crostacei-soia-Frutta a guscio-sedano-senape-sesamo-lupini -molluschi-anidride solforosa



Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	29,0
Um	PZ	Altezza	13,5
Peso	0,100	Profondità	22,0
Pz x Ct	10	Codice	FOL10002
Ct x strato	14	Abbr.	FOL10002
Ct x plts	112	Ean	8032715021065
TMC	24	Ean CT	08032715021065

SALMONE 24K FILETTO SCOZZESE 300 GR

FOOD LAB

24K Riserva Oro significa miglior Salmone al mondo e rigoroso rispetto delle 3 regole fondamentali di lavorazione che rendono grande questa selezione: 1 Salatura a secco a mano con sale marino 2 Esclusiva affumicatura con il solo utilizzo di legni pregiati 3 Utilizzo selettivo della parte più pregiata del Salmone, eliminando le parti meno nobili quali pelle, muscolo bruno, pancia e coda; impiegando quindi solo il delicato cuore: la parte più preziosa.



Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	45,0
Um	KG	Altezza	13,0
Peso	0,440	Profondità	20,0
Pz x Ct	3	Codice	FOL10001
Ct x strato	7	Abbr.	FOL10001
Ct x plts	35	Ean	2811437
TMC	30	Ean CT	2811437

SALMONE SCOZZESE BUSTA 300 GR

ST JAMES

Ogni filetto è curato con una miscela di puro sale marino e zucchero di canna prima di affumicarlo su trucioli di quercia fumante.

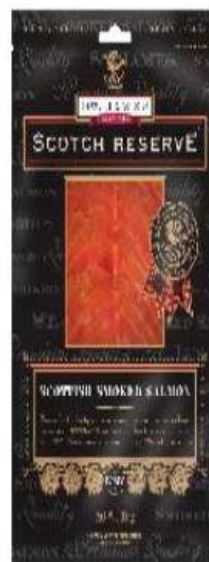


Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	39,0
Um	PZ	Altezza	15,0
Peso	0,300	Profondità	59,0
Pz x Ct	30	Codice	STJ1EUSCDC300
Ct x strato	4	Abbr.	STSCDC30
Ct x plts	36	Ean	7011101003008
TMC	30	Ean CT	7011101090008

SALMONE SCOZZESE FETTA LUNGA 100 GR

ST JAMES

Ogni filetto è curato con una miscela di puro sale marino e zucchero di canna prima di affumicarlo su trucioli di quercia fumante.



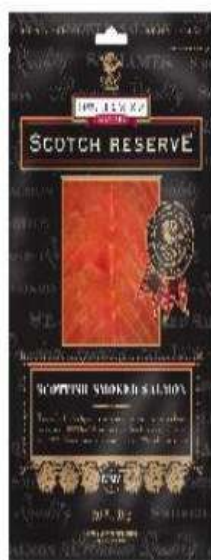
Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	18,2
Um	PZ	Altezza	9,2
Peso	0,100	Profondità	25,8
Pz x Ct	10	Codice	STJ1EUSRLS
Ct x strato	48	Abbr.	STEUSRLS
Ct x plts	240	Ean	7010102001006
TMC	30	Ean CT	7010102010008



SALMONE SCOZZESE FETTA LUNGA 200 GR ST JAMES

Salmone scozzese di qualità ultra premium prima stagionato con una miscela di sale marino e zucchero di canna, poi affumicato su trucioli di legno di quercia fumanti.

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	59,0
Um	PZ	Altezza	15,0
Peso	0,200	Profondità	39,0
Pz x Ct	10	Codice	STJ1EUSRLS200
Ct x strato	5	Abbr.	STJRLS20
Ct x plts	40	Ean	7010102002003
TMC	30	Ean CT	07010102002003



SALMONE SCOZZESE FETTA LUNGA 500 GR ST JAMES

Ogni filetto è curato con una miscela di puro sale marino e zucchero di canna prima di affumicarlo su trucioli di quercia fumante.

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	
Um	PZ	Altezza	
Peso	0,500	Profondità	
Pz x Ct	10	Codice	STJ1EUSRLS500
Ct x strato	18	Abbr.	STEULS50
Ct x plts	126	Ean	7010102005004
TMC	30	Ean CT	7010102050004

SALMONE SCOZZESE FILETTO 180 GR BLACK BAG ST JAMES

Ogni filetto è curato con una miscela di puro sale marino e zucchero di canna prima di affumicarlo su trucioli di quercia fumante.



Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	39,0
Um	PZ	Altezza	15,0
Peso	0,180	Profondità	59,0
Pz x Ct	20	Codice	STJ1EUSRPRF180
Ct x strato	4	Abbr.	STPRF180
Ct x plts	36	Ean	7010114036003
TMC	30	Ean CT	7010114001803

SALMONE SCOZZESE FILETTO 300 GR BLACK BAG ST JAMES

Ogni filetto è curato con una miscela di puro sale marino e zucchero di canna prima di affumicarlo su trucioli di quercia fumante.



Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	39,0
Um	PZ	Altezza	15,0
Peso	0,300	Profondità	59,0
Pz x Ct	12	Codice	STJ1EUSRPRF300
Ct x strato	4	Abbr.	STPRF300
Ct x plts	36	Ean	7010114003005
TMC	30	Ean CT	

SALMONE SCOZZESE FILETTO 200 GR ROYAL BLACK BAG ST JAMES

Salmone scozzese di qualità ultra premium prima stagionato con una miscela di sale marino e zucchero di canna, poi affumicato su trucioli di legno di quercia fumanti.



Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	39,0
Um	PZ	Altezza	15,0
Peso	0,200	Profondità	59,0
Pz x Ct	21	Codice	STJ1SRRF200G
Ct x strato	5	Abbr.	STJ1200G
Ct x plts	40	Ean	
TMC	20	Ean CT	7015114002003

SALMONE SCOZZESE TRIS (3 X 50 GR) 150 GR ST JAMES

whisky honey - lemon pepper - gin tonic



Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	
Um	PZ	Altezza	
Peso	0,150	Profondità	
Pz x Ct	20	Codice	STJ1EUSRTRIO
Ct x strato	19	Abbr.	STSRTRIO
Ct x plts	95	Ean	7010142001509
TMC	30	Ean CT	7010142015001

SALMONE SCOZZESE FETTA D 500 GR

ST JAMES

Ogni filetto è curato con una miscela di puro sale marino e zucchero di canna prima di affumicarlo su trucioli di quercia fumante.

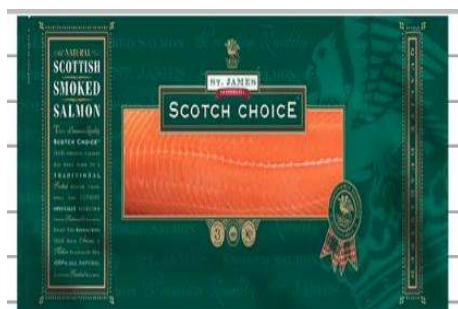


Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	58,0
Um	PZ	Altezza	15,0
Peso	0,500	Profondità	38,0
Pz x Ct	20	Codice	STJ1SCDC500
Ct x strato	4	Abbr.	STJ00004
Ct x plts	36	Ean	7011101005002
TMC	30	Ean CT	7011101005002

SALMONE SCOZZESE PREAF 0,8/1,2 KG SKIN OFF

ST JAMES

Ogni filetto è curato con una miscela di puro sale marino e zucchero di canna prima di affumicarlo su trucioli di quercia fumante.



Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	39,0
Um	KG	Altezza	15,0
Peso	1,280	Profondità	59,0
Pz x Ct	15	Codice	STJ1EUSCDC08
Ct x strato	4	Abbr.	STJ00002
Ct x plts	36	Ean	
TMC	30	Ean CT	2011152

SALMONE SCOZZESE PREFETTATO FETTA LUNGA 1,5/1,8 KG

RE DEI MARI

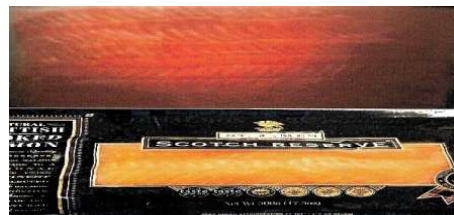
Salmone affumicato Salmo Salar Scozzese di allevamento, mai congelato, preaffettato a fetta a lunga (cioè un taglio che prende in lungo il salmone) senza pelle, di pezzatura media.



Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	70,5
Um	KG	Altezza	23,5
Peso	1,100	Profondità	25,0
Pz x Ct	5	Codice	01E10006
Ct x strato	5	Abbr.	01E10006
Ct x plts	30	Ean	2722334
TMC	30	Ean CT	2722334

SALMONE SCOZZESE PREAF FETTA LUNGA 1,2/1,8 KG SKIN ON ST JAMES

Salmone affumicato scozzese Fetta lunga senza pelle.



Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	39,0
Um	KG	Altezza	15,0
Peso	1,350	Profondità	59,0
Pz x Ct	15	Codice	STJ1EUSRLS4008
Ct x strato	5	Abbr.	STJLS408
Ct x plts	40	Ean	2010112
TMC	30	Ean CT	2010111

SALMONE SCOZZESE INTERO 1,7/2,2 KG RE DEI MARI

Salmone affumicato Salmo Salar Scozzese di allevamento, mai congelato, di pezzatura media, salato a mano a secco.



Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	59,0
Um	KG	Altezza	14,0
Peso	2,200	Profondità	26,0
Pz x Ct	2	Codice	01E10013
Ct x strato	6	Abbr.	01E0013
Ct x plts	78	Ean	2015113
TMC	16	Ean CT	2252367

SALMONE 24K FILETTO SOCKEYE 300 GR FOOD LAB

24K Riserva Oro significa miglior Salmone al mondo e rigoroso rispetto delle 3 regole fondamentali di lavorazione che rendono grande questa selezione: 1 Salatura a secco a mano con sale marino 2 Esclusiva affumicatura con il solo utilizzo di legni pregiati 3 Utilizzo selettivo della parte più pregiata del Salmone, eliminando le parti meno nobili quali pelle, muscolo bruno, pancia e coda; impiegando quindi solo il delicato cuore: la parte più preziosa.



Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	45,0
Um	KG	Altezza	13,0
Peso	0,350	Profondità	20,0
Pz x Ct	3	Codice	FOL10003
Ct x strato	7	Abbr.	FOL10003
Ct x plts	35	Ean	8032715021492
TMC	30	Ean CT	2682955011621



SALMONE ROSSO AFF. SOCKEYE ALASKA 300 GR

SALMON & CO

Il salmone selvaggio sockeye è il più piccolo dei salmoni selvaggi, con una carne dal colore rosso intenso e dal sapore profondo molto apprezzata dagli chef giapponesi per la sua consistenza e sapore naturale. Pescato nel Pacifico, nella acque gelide delle coste dell'Alaska, pecato all'amo, salato a mano a secco, pre affettato con taglio D e fette calibrate dello stesso peso.

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	44,0
Um	PZ	Altezza	21,0
Peso	0,300	Profondità	21,0
Pz x Ct	6	Codice	01E10023
Ct x strato	7	Abbr.	01E10023
Ct x plts	35	Ean	8032715021492
TMC	24	Ean CT	8032715021492

SALMONE SOCKEYE INTERO 0.5/1.1 KG

RE DEI MARI



Il salmone selvaggio sockeye è il più piccolo dei salmoni selvaggi, con una carne dal colore rosso intenso e dal sapore profondo molto apprezzata dagli chef giapponesi per la sua consistenza e sapore naturale. Pescato nel Pacifico, nella acque gelide delle coste dell'Alaska, pecato all'amo, salato a mano a secco, intero.

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	68,0
Um	KG	Altezza	21,5
Peso	0,750	Profondità	22,5
Pz x Ct	3	Codice	01E10022
Ct x strato	5	Abbr.	01E10022
Ct x plts	30	Ean	2380545
TMC	30	Ean CT	2380545

SALMONE RED KING ALASKA INTERO 1,5/2,5 KG

RE DEI MARI



Salmone affumicato del Pacifico, di origine Canadese, selvaggio, intero, di grossa pezzatura e pescato all'amo!. Dal sapore inconfondibile, delicato e morbido con una colorazione sempre diversa, , è difficile trovare due salmoni selvaggi di colore uguale, questo dipende infatti da ciò che mangiano in natura e dell'habitat nel quale hanno vissuto.

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	80,0
Um	KG	Altezza	23,2
Peso	1,580	Profondità	27,1
Pz x Ct	3	Codice	01E10021
Ct x strato	4	Abbr.	01E10021
Ct x plts	16	Ean	
TMC	40	Ean CT	2971946

CHORIZO IBERICO 100 GR AFFETTATO

NICO

Questo chorizo iberico affettato conserva tutto il carattere e la tradizione dei salumi iberici. Ogni busta da 100gr è confezionata sottovuoto, garantendo freschezza e sapore. Perfetto da condividere, preparare antipasti o aggiungere un tocco speciale ai panini. Qualità, praticità e sapore in ogni fetta.

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	26,1
Um	PZ	Altezza	18,6
Peso	0,100	Profondità	15,9
Pz x Ct	15	Codice	NIC1913
Ct x strato	22	Abbr.	NIC1913
Ct x plts	198	Ean	8427926108108
TMC	180	Ean CT	18427926108105



JAMON DE CEBO IBERICO 50% 100 GR

NICO

Prosciutto iberico di Cebo, stagionato a lungo in essiccatoio utilizzando solo prosciutto e sale marino. Stagionato in una cantina naturale, dal sapore intenso ed equilibrato, aromi profondi e un contenuto di sale minimo.

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	26,5
Um	PZ	Altezza	18,5
Peso	0,100	Profondità	16,0
Pz x Ct	18	Codice	NIC1914
Ct x strato	21	Abbr.	NIC1914
Ct x plts	210	Ean	8436011779147
TMC	180	Ean CT	18436011779144



JAMON SERRANO 100 GR RESERVA ASTUCCIO

NICO

Prosciutto preparato tradizionalmente, stagionato in cantina, dal colore rossastro e dal grasso rosato. Presenta una consistenza uniforme e un sapore persistente, tipico di un processo di produzione delicato.

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	26,5
Um	PZ	Altezza	18,5
Peso	0,100	Profondità	16,0
Pz x Ct	15	Codice	NIC110352
Ct x strato	21	Abbr.	NIC10352
Ct x plts	210	Ean	8427926103523
TMC	180	Ean CT	18427926103520



MINI JAMON SERRANO 1 KG TAGLIERE-COLTELLO NICO



Prosciutto preparato tradizionalmente, stagionato in cantina, dal colore rossastro e dal grasso rosato. Presenta una consistenza uniforme e un sapore persistente, tipico di un processo di produzione delicato. La confezione contiene un mini jamon serrano da 1Kg, un tagliere e un coltello.

Tipo Conservazione	Ambiente	Largh.	26,5
Um	PZ	Altezza	24,0
Peso	1,000	Profondità	57,5
Pz x Ct	5	Codice	NIC1973
Ct x strato	6	Abbr.	NIC1973
Ct x plts	42	Ean	8436011779734
TMC	180	Ean CT	18436011779731

PALETA SERRANO TAGLIERE COLTELLO 4,5 KG NICO



Prosciutto di Spalla preparato tradizionalmente, stagionato in cantina, dalla consistenza omogenea e dal contenuto di sale equilibrato. Perfetto da affettare sottile e servire come antipasto, per preparare panini o da tagliare a cubetti per esaltare il sapore delle ricette.

Tipo Conservazione	Ambiente	Largh.	27,3
Um	PZ	Altezza	12,7
Peso	4,500	Profondità	80,0
Pz x Ct	1	Codice	NIC1079
Ct x strato	4	Abbr.	NIC1079
Ct x plts	60	Ean	8436011770793
TMC	180	Ean CT	18436011770790

JAMON BELLOTA 100% IBERICO CON OSSO NICO



Il "pata negra" per eccellenza. Maiale iberico al 100%, allevato all'aperto e nutrito con ghiande. Stagionato per oltre 36 mesi, il suo grasso marezza e la consistenza succosa ne esaltano il sapore squisito, rendendolo una delicata prelibatezza.

Tipo Conservazione	Ambiente	Largh.	31,5
Um	KG	Altezza	15,5
Peso	7,000	Profondità	80,0
Pz x Ct	2	Codice	NIC1972
Ct x strato	3	Abbr.	NIC1972
Ct x plts	35	Ean	8437011779724
TMC	180	Ean CT	98437011779727

GUANCIALE MAIALE IBERICO PATANEGRA 600 GR 1/2 SV

LARDERIA

Guanciale di maiale iberico di "pata negra". Salume ottenuto dalla gola con cotenna di maiale, sottoposto a salatura e stagionatura in conca per circa 15 giorni con miscela di sale e spezie, successiva stagionatura a temperatura e umidità controllata. Consistenza morbida, vellutata e non oleosa, con profumo delicato e finemente speziato. Aspetto compatto, di colore bianco e rosso brillante, gusto dolce, moderatamente saporito e intenso.



Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	38,0
Um	KG	Altezza	25,0
Peso	0,700	Profondità	38,0
Pz x Ct	12	Codice	LAR1G02
Ct x strato	6	Abbr.	LAR1G02
Ct x plts	30	Ean	2249599
TMC	120	Ean CT	2249599

LARDO DI COLONNATA 2 KG IGP

LARDERIA

Lardo di Colonnata IGP. Salume ottenuto dal grasso dorsale di schiena del maiale compreso tra la regione retro occipitale e quella della groppa, privata delle guance e della pancetta, mantenendo la cotenna, salato e stagionato con spezie ed erbe aromatiche, a temperatura non controllata, all'interno di conche di marmo. Consistenza morbida, vellutata e non oleosa, con profumo delicato e finemente speziato. Aspetto compatto, di colore bianco o bianco rosato, e gusto dolce, moderatamente saporito.



Tipo Conservazione	Ambiente	Largh.	38,0
Um	KG	Altezza	18,0
Peso	3,000	Profondità	55,0
Pz x Ct	6	Codice	LAR1L03
Ct x strato	4	Abbr.	LAR1L03
Ct x plts	20	Ean	2211394
TMC	180	Ean CT	2211394

SALAME CON LARDO COLONNATA IGP 250 GR 1/2 SV

LARDERIA

Salame con lardo di colonnata IGP. Insaccato di trito di puro suino, ottenuto dalla lavorazione e successiva stagionatura di carni selezionate magre di allevamenti di suini siti in Italia, con aggiunta di Lardo di Colonnata IGP. Consistenza morbida e compatta, con profumo delicato e finemente speziato. Aspetto compatto, di colore rosso con parti bianche e gusto dolce, moderatamente saporito.



Tipo Conservazione	Ambiente	Largh.	38,0
Um	KG	Altezza	18,0
Peso	0,300	Profondità	25,0
Pz x Ct	8	Codice	LAR1SL02
Ct x strato	9	Abbr.	LAR1SL02
Ct x plts	45	Ean	2479739
TMC	120	Ean CT	2374956

LARDO DI COLONNATA IGP 400 GR ASTUCCIO

LARDERIA



Il lardo di Colonnata viene ricavato dallo strato adiposo della schiena del maiale. Una volta sfilato e privato dello strato superiore spugnoso, il lardo è lavorato secondo antiche tradizioni, che prevedono solo l'uso di aromi naturali freschi e tritati al momento della lavorazione senza aggiunta alcuna di conservanti, se non di semplice sale marino. Pezzo da 400gr all'interno di un astuccio in cartone.

Tipo Conservazione	Ambiente	Largh.	25,0
Um	KG	Altezza	25,0
Peso	0,400	Profondità	30,0
Pz x Ct	6	Codice	LAR1L05
Ct x strato	6	Abbr.	LAR1L05
Ct x plts	24	Ean	2226538
TMC	180	Ean CT	

LARDO DI PATANEGRA INTERO 2,5 KG

LARDERIA



Salume ottenuto dal grasso dorsale di schiena del maiale compreso tra la regione occipitale e della groppa, privata delle guance e della pancetta, mantenendo la cotenna, salato e stagionato con spezie ed erbe aromatiche, a temperatura controllata.

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	30,0
Um	KG	Altezza	25,0
Peso	2,500	Profondità	30,0
Pz x Ct	3	Codice	LAR1L08I
Ct x strato	6	Abbr.	LAR1L08I
Ct x plts	30	Ean	2998760
TMC	120	Ean CT	

PROSCIUTTO GRIGIONE SOTTO CENERE 18M C/OSSO

ANTICHI SAPORI



Alla vista si presenta con forma tondeggiante e bazza abbastanza ampia. Al taglio la fetta è morbida e di colore rosso carneo con una giusta dose di grasso di infiltrazione e un buon lardello rosa porcellanato. All'olfatto è fragrante con caratteristico e leggero sentore di legno ben in equilibrio con la speziatura. Il sapore si rivela delicato, correttamente sapido dal gusto lungo e persistente con un finale erbaceo molto gradevole. Tipo di carne: SUINO; zona di origine: ITALIA; stagionatura: 18+5 mesi.

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	40,0
Um	KG	Altezza	20,0
Peso	10,730	Profondità	60,0
Pz x Ct	1	Codice	ANS1PSSTCNR
Ct x strato	1	Abbr.	ANSPSCNR
Ct x plts	1	Ean	2668334
TMC	120	Ean CT	0

SPECK ALLE ERBE E PINO MUGO SV

ANTICHI SAPORI

Alla vista si presenta di forma scudoidale irregolare, lievemente ricurvo, con visibile spessore della fesa. In superficie è ricoperto totalmente di erbe aromatiche di bosco e aghi di pino mugo usati per l'affinamento. All'olfatto risulta essere intenso, aromatico, gradevolmente speziato con armonici sentori balsamici e di affumicatura. Rosso carneo rubino al taglio con leggere marezzature di grasso di colore bianco. Al palato conferisce un gusto dolce e aroma delicato con armoniose note fresche di pino mugo. Tipo di carne: SUINO; zona di origine: ITALIA; stagionatura: 8+2 mesi.



Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	40,0
Um	KG	Altezza	20,0
Peso	6,500	Profondità	40,0
Pz x Ct	1	Codice	ANS1SPKEB
Ct x strato	1	Abbr.	ANSSPKEB
Ct x plts	1	Ean	2651225
TMC	100	Ean CT	0

TOSCANACCIO SV

ANTICHI SAPORI

Alla vista si presenta di forma lunga, lievemente ricurvo e irregolare con ampio diametro. In superficie è totalmente ricoperto da foglie di tabacco del tipo Kentucky con la classica rilegatura a mano che lo caratterizza. All'olfatto risulta essere intenso, aromatico, gradevolmente speziato con armonici sentori alcolici e legnosi. Rosso carneo rubino al taglio con visibili coralli di grasso di colore bianco. Al palato conferisce un gusto deciso con giusta sapidità, aroma delicato di tabacco con armoniose note alcoliche di whisky e miele. Tipo di carne: SUINO; zona di origine: ITALIA; stagionatura: 3-3,5 mesi.



Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	40,0
Um	KG	Altezza	12,0
Peso	2,500	Profondità	20,0
Pz x Ct	1	Codice	ANS10037
Ct x strato	1	Abbr.	ANS10037
Ct x plts	1	Ean	2701872
TMC	80	Ean CT	2701872

MORTADELLA CON TARTUFO NERO 4 KG MEZZA

GIANNI NEGRINI SALUMI

Mortadella insaccata in budello naturale di suino GLORIOSA al TARTUFO. Mezza pezzatura 4/4,5 kg



Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	39,5
Um	KG	Altezza	18,0
Peso	4,000	Profondità	19,0
Pz x Ct	1	Codice	GNS1516370
Ct x strato	12	Abbr.	GNS16370
Ct x plts	120	Ean	2227585
TMC	80	Ean CT	98003948099308



JAMON COCIDO AQ 100% IBERICO

ROSA

Prosciutto ottenuto da suini 100% di razza iberica, allevati in libertà con il Certificato di Benessere Animale. La fase di disosso viene svolta manualmente, con la lavorazione ad osso sfilato. Dopo questa fase, vengono aggiunte erbe e spezie, come Macis, Alloro, Coriandolo, Noce moscata, Miele, Sale Rosa dell'Himalaya e vino, come Marsala DOP e Arneis DOCG. Viene massaggiato per 72 ore per far assorbire la salina, cotto lentamente per 1 giorno e lasciato riposare per 2 settimane. L'evidente, ma delizioso grasso di copertura, è il suo elemento caratterizzante. Legato e cucito a mano. Realizzato in collaborazione con il prosciuttificio spagnolo Bernardo Hernandez, BEHER, azienda a conduzione familiare nata nel 1930 oggi riconosciuta a livello internazionale.

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	29,2
Um	KG	Altezza	21,0
Peso	2,960	Profondità	51,5
Pz x Ct	2	Codice	RAS104034
Ct x strato	6	Abbr.	RAS04034
Ct x plts	30	Ean	2000000
TMC	80	Ean CT	37807400342751

ROAST BEEF ROSA 3,2 KG

ROSA

Il pregiato taglio del bovino viene sgrassato, salato a secco e leggermente aromatizzato (solo aromi naturali). Il massaggio a mano con olio extra vergine di oliva permette di intravedere dopo la cottura una leggera doratura esterna e nella parte centrale il classico colore roseo di questo prodotto.



Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	22,0
Um	KG	Altezza	17,0
Peso	3,200	Profondità	26,0
Pz x Ct	1	Codice	RAS174186
Ct x strato	15	Abbr.	RAS74186
Ct x plts	75	Ean	2555791
TMC	20	Ean CT	2555791035505

PR.COTTO AQ GRAN PARADISO 10 KG

ROSA

L'impiego di miele al posto dello zucchero e di sale rosa dell'Himalaya rendono ancora più caratteristico il profumo e il sapore di questo prosciutto 100% italiano. Il prodotto è cotto a vapore e massaggiato per 72 ore per favorire l'assorbimento di tutti gli ingredienti aggiunti alla materia prima. Il marchio FdAI assicura una completa tracciabilità del prodotto attraverso il controllo di tutte le sue fasi, dalla materia prima fino al prodotto finito, un'equa ripartizione del valore tra tutti gli attori della filiera e sostegno agli agricoltori e allevatori nella propria attività di impresa.



Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	35,0
Um	KG	Altezza	23,0
Peso	10,510	Profondità	38,5
Pz x Ct	1	Codice	RAS104054
Ct x strato	6	Abbr.	RAS04054
Ct x plts	24	Ean	2685208
TMC	60	Ean CT	98003270113673

PR.COTTO AQ LA ROSA NERA MAESTOSA 7,5 KG

ROSA

Questo prosciutto nasce dalla selezione esclusiva di carni pregiate di suino nero di Calabria provenienti direttamente dalle zone di allevamento. La fase di disosso viene svolta manualmente, con la lavorazione ad osso sfilato. Una ricetta unica, ricca in ingredienti pregiati: Sale Rosa dell'Himalaya, per dare sapidità pur riducendo il contenuto di sale del 25% rispetto a un prosciutto cotto di alta qualità, miele al posto dello zucchero, erbe aromatiche, spezie e piante come il coriandolo, l'alloro, il macis e la noce moscata. 96 ore di accurato massaggio e legato e cucito a mano, successivamente adagiato su uno straccio che permette di trattenere i succhi tipici della carne durante la cottura. 1 giorno di lenta cottura a vapore e 2 settimane di riposo. Senza glutine, nè latte e derivati.

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	35,0
Um	KG	Altezza	25,0
Peso	6,890	Profondità	35,0
Pz x Ct	1	Codice	RAS104112
Ct x strato	6	Abbr.	RAS04112
Ct x plts	24	Ean	2769082
TMC	60	Ean CT	98003270708046



PR.COTTO AQ MAESTOSA 11 KG

ROSA

La fase di disosso viene svolta manualmente, con la lavorazione ad osso sfilato. Dopo questa fase, vengono aggiunte erbe e spezie, come Coriandolo, Alloro, Macis, Noce moscata, Miele al posto dello zucchero, Sale Rosa dell'Himalaya, per dare sapidità pur riducendo il contenuto di sale del 25% rispetto a un prosciutto cotto di alta qualità e vino, per arricchire la ricetta anche di note minerali e fruttate. Viene massaggiato per 96 ore per far assorbire la salina, cotto lentamente per 1 giorno e lasciato riposare per 2 settimane. Legato e cucito a mano.

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	35,0
Um	KG	Altezza	23,0
Peso	11,000	Profondità	38,5
Pz x Ct	1	Codice	RAS104110
Ct x strato	6	Abbr.	RAS04110
Ct x plts	24	Ean	2688913
TMC	60	Ean CT	98003270707339



PROSCIUTTO DI PARMA DOP 18M ADDOBBO SV

SAN GIACOMO

Prosciutto di Parma DOP disossato italiano al 100%, prodotto per mezzo di una lenta stagionatura, senza conservanti, nitriti, nitrati e senza glutine. Stagionatura: minimo 18 mesi. Un prodotto unico, morbido, giusto grasso, da mangiare, perchè grasso insaturo, profumato al taglio e irresistibile al sapore.

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	40,0
Um	KG	Altezza	20,0
Peso	9,200	Profondità	57,0
Pz x Ct	2	Codice	RAS126222
Ct x strato	4	Abbr.	RAS26222
Ct x plts	16	Ean	2553142
TMC	120	Ean CT	98033695140503





PROSCIUTTO DI PARMA DOP 18M PIATTO S/OSSO SV SAN GIACOMO

Questo prosciutto dal Cuor di Rubino è italiano al 100%, prodotto per mezzo di una lenta stagionatura, senza conservanti, nitriti, nitrati e senza glutine. Stagionatura: minimo 18 mesi. Un prodotto unico, morbido, giusto grasso, da mangiare, perchè grasso insaturo, profumato al taglio e irresistibile al sapore.

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	40,0
Um	KG	Altezza	15,0
Peso	10,000	Profondità	57,0
Pz x Ct	2	Codice	RAS126225
Ct x strato	4	Abbr.	RAS26225
Ct x plts	16	Ean	2642029
TMC	120	Ean CT	98033695140534



PROSCIUTTO DI PARMA DOP 24M ADDOBBO SV SAN GIACOMO

Questo prosciutto dal Cuor di Rubino è italiano al 100%, prodotto per mezzo di una lenta stagionatura, senza conservanti, nitriti, nitrati e senza glutine. Stagionatura: minimo 24 mesi. Un prodotto unico, morbido, giusto grasso, da mangiare, perchè grasso insaturo, profumato al taglio e irresistibile al sapore.

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	40,0
Um	KG	Altezza	20,0
Peso	9,500	Profondità	57,0
Pz x Ct	2	Codice	RAS126250
Ct x strato	4	Abbr.	RAS26250
Ct x plts	16	Ean	2840792
TMC	120	Ean CT	98033695140565



PROSCIUTTO DI PARMA DOP 24M PIATTO S/OSSO SV SAN GIACOMO

Questo prosciutto dal Cuor di Rubino è italiano al 100%, prodotto per mezzo di una lenta stagionatura, senza conservanti, nitriti, nitrati e senza glutine. Stagionatura: minimo 24 mesi. Un prodotto unico, morbido, giusto grasso, da mangiare, perchè grasso insaturo, profumato al taglio e irresistibile al sapore.

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	40,0
Um	KG	Altezza	15,0
Peso	9,300	Profondità	57,0
Pz x Ct	2	Codice	RAS126243
Ct x strato	4	Abbr.	RAS26243
Ct x plts	16	Ean	2638112
TMC	120	Ean CT	98033695140558

PROSCIUTTO DI PARMA DOP CON OSSO 18M

SAN GIACOMO

Questo prosciutto dal Cuor di Rubino è italiano al 100%, prodotto per mezzo di una lenta stagionatura, senza conservanti, nitrati e senza glutine. Stagionatura: minimo 18 mesi. Un prodotto unico, morbido, giusto grasso, da mangiare, perchè grasso insaturo, profumato al taglio e irresistibile al sapore.

Tipo Conservazione	Fresco
Um	KG
Peso	11,900
Pz x Ct	2
Ct x strato	4
Ct x plts	16
TMC	240

Largh.	40,0
Altezza	21,0
Profondità	60,0
Codice	RAS126106
Abbr.	RAS26106
Ean	2861226
Ean CT	98033695140497



PROSCIUTTO DI PARMA DOP CON OSSO 24M

SAN GIACOMO

Questo prosciutto dal Cuor di Rubino è italiano al 100%, prodotto per mezzo di una lenta stagionatura, senza conservanti, nitrati e senza glutine. Stagionatura: minimo 24 mesi. Un prodotto unico, morbido, giusto grasso, da mangiare, perchè grasso insaturo, profumato al taglio e irresistibile al sapore.

Tipo Conservazione	Fresco
Um	KG
Peso	11,000
Pz x Ct	2
Ct x strato	4
Ct x plts	16
TMC	240

Largh.	40,0
Altezza	21,0
Profondità	60,0
Codice	RAS126242
Abbr.	RAS26242
Ean	2551365
Ean CT	98033695140541



SALAME FELINO LUNGO IGP

SALUMERIA FARNESE

Il nome Felino deriva dall'omonima cittadina dei colli parmensi in cui viene prodotto da almeno due secoli. Si prepara utilizzando pura carne di coscia suina, accuratamente scelta, a cui si aggiungono 30%, parti grasse selezionate fra quelle a costituzione più dura. Durante la triturazione a pasta grossa vengono aggiunti sale e pepe in grani, successivamente prima dell'insacco, pepe e aglio, pestati e disciolti in vino bianco. La stagionatura, che dura alcuni mesi, fa sì che si sviluppino le caratteristiche mufte bianco-grigio sul budello.

Tipo Conservazione	Fresco
Um	KG
Peso	2,960
Pz x Ct	1
Ct x strato	6
Ct x plts	30
TMC	54

Largh.	20,0
Altezza	20,0
Profondità	130,0
Codice	TED12SFL
Abbr.	TED2SFL
Ean	2306813
Ean CT	08007961611629





GUANCIALE STAG DOLCE FETTA 170 GR SV

SALUMERIA TRADIZIONALE

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	14,0
Um	PZ	Altezza	12,0
Peso	0,170	Profondità	24,5
Pz x Ct	9	Codice	SAT110128
Ct x strato	24	Abbr.	SAT10128
Ct x plts	240	Ean	8053908876125
TMC	40	Ean CT	88053908876121



NDUJA SPILINGA 250 GR SAC A POCHE

SALUMERIA TRADIZIONALE

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	20,0
Um	PZ	Altezza	13,8
Peso	0,250	Profondità	25,0
Pz x Ct	8	Codice	SAT110122
Ct x strato	15	Abbr.	SAT10122
Ct x plts	150	Ean	8053908876088
TMC	80	Ean CT	88053908876084



NDUJA SPILINGA 500 GR SAC A POCHE

SALUMERIA TRADIZIONALE

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	20,0
Um	PZ	Altezza	13,8
Peso	0,500	Profondità	25,0
Pz x Ct	4	Codice	SAT110121
Ct x strato	15	Abbr.	SAT10121
Ct x plts	150	Ean	8053908876071
TMC	80	Ean CT	88053908876077

PANCETTA STAG DOLCE FETTE 170 GR SV

SALUMERIA TRADIZIONALE



Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	14,0
Um	PZ	Altezza	12,0
Peso	0,170	Profondità	24,5
Pz x Ct	9	Codice	SAT110127
Ct x strato	24	Abbr.	SAT10127
Ct x plts	240	Ean	8053908876118
TMC	40	Ean CT	88053908876114

SALAMINO 100 GR

SALUMERIA TRADIZIONALE

Salamino stagionato sui Monti Dauni di Puglia nei boschi sopra i 1000 metri da suini tracciati e selezionati. Senza glutine e derivati del latte.



Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	36,0
Um	PZ	Altezza	10,9
Peso	0,100	Profondità	25,3
Pz x Ct	25	Codice	SAT110112
Ct x strato	32	Abbr.	SAT10112
Ct x plts	256	Ean	8053908874886
TMC	80	Ean CT	3480347130603

SALAME CONTADINO A META PELATO SV 350 GR

SALUMERIA TRADIZIONALE

Grazie all'utilizzo di carni suine pregiate e l'insacco in un budello di facile pelatura, si ha come risultato un prodotto eccellente, con un ottimo rapporto qualità prezzo. L'impasto, particolarmente dolce, è di grana di dimensione media.



Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	35,0
Um	PZ	Altezza	14,0
Peso	0,350	Profondità	27,0
Pz x Ct	10	Codice	SAT110097
Ct x strato	8	Abbr.	SAT11097
Ct x plts	64	Ean	8033210748785
TMC	60	Ean CT	8032841844217

SALAME FELINO IGP PELATO META SV 300 GR

SALUMERIA TRADIZIONALE



Il Salame Felino IGP è 'il Salame'. Prodotto di antiche tradizioni, ma sempre attuale. Il nome "Felino" deriva dall'omonima cittadina dei colli parmensi in cui viene prodotto da almeno due secoli. Terre Ducali lo prepara utilizzando pura carne di coscia suina, accuratamente scelta, a cui si aggiungono, nella proporzione del 25-30%, parti grasse selezionate fra quelle a costituzione più dura. Durante la triturazione a pasta grossa vengono aggiunti sale e pepe in grani, mentre successivamente, poco prima dell'insacco, pepe e aglio, pestati e disciolti in vino bianco secco. Il budello è di tipo gentile, che gli conferisce il tipico aspetto al diametro non costante. La stagionatura, che dura alcuni mesi, fa sì che si sviluppino le caratteristiche mufte bianco-grigio sul budello.

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	35,0
Um	PZ	Altezza	14,0
Peso	0,300	Profondità	27,0
Pz x Ct	12	Codice	SAT110096
Ct x strato	8	Abbr.	SAT10096
Ct x plts	64	Ean	8033210748761
TMC	60	Ean CT	8032841843968

STROLGHINO PELATO META 240 GR SV

SALUMERIA TRADIZIONALE



Questo piccolo salame è ottenuto con le rifilature magre di cosce di suini pesanti italiani, quelli utilizzati per la produzione dei migliori prosciutti tipici. Viene insaccato in un budello molto sottile di 4 cm che ne accelera la stagionatura. L'impasto molto magro, il gusto delicato e la particolare dolcezza stuzzicano particolarmente l'appetito. Deve essere degustato quando è ancora morbido! Tagliato a fette spesse, abbinandolo a crostini o alle tipiche micche di pane, è ideale quale antipasto o aperitivo accompagnato da un calice di buon vino. E' preferibile conservarlo in un luogo fresco (cantina) ed umido, oppure in frigorifero evitando i luoghi troppo secchi e asciutti.

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	35,0
Um	PZ	Altezza	14,0
Peso	0,240	Profondità	27,0
Pz x Ct	20	Codice	SAT110095
Ct x strato	8	Abbr.	SAT10095
Ct x plts	64	Ean	8033210748778
TMC	53	Ean CT	8032841844088

SALSICCIA CURVA PUNTA DI COLTELLO DOLCE SV

SALUMERIA TRADIZIONALE



Un salsiccia dolce dall'animo nobile realizzata con trito di prosciutto tagliato a punta di coltello, per creare un insaccato a grana grossa dal gusto pregiato. Senza glutine, senza lattosio o derivati del latte

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	50,0
Um	KG	Altezza	13,0
Peso	0,250	Profondità	25,0
Pz x Ct	10	Codice	SAT110098
Ct x strato	6	Abbr.	SAT10098
Ct x plts	42	Ean	0298017722013
TMC	54	Ean CT	2490854

SALSICCIA CURVA PUNTA DI COLTELLO PICCANTE SV

SALUMERIA TRADIZIONALE

Un salsiccia piccante dall'animo nobile realizzata con trito di prosciutto tagliato a punta di coltello, per creare un insaccato a grana grossa dal gusto pregiato. Senza glutine, senza lattosio o derivati del latte



Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	50,0
Um	KG	Altezza	13,0
Peso	0,290	Profondità	25,0
Pz x Ct	10	Codice	SAT110099
Ct x strato	6	Abbr.	SAT10099
Ct x plts	42	Ean	0298017722013
TMC	54	Ean CT	2787453

SALSICCIA SPICCHIO 150 GR CALABRESE

SALUMERIA TRADIZIONALE



Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	20,0
Um	PZ	Altezza	13,8
Peso	0,150	Profondità	25,0
Pz x Ct	12	Codice	SAT110123
Ct x strato	15	Abbr.	SAT10123
Ct x plts	150	Ean	8053908876132
TMC	100	Ean CT	88053908876138

SALSICCIA SPICCHIO PICCANTE 150 GR CALABRESE

SALUMERIA TRADIZIONALE



Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	20,0
Um	PZ	Altezza	13,8
Peso	0,150	Profondità	25,0
Pz x Ct	12	Codice	SAT110124
Ct x strato	15	Abbr.	SAT10124
Ct x plts	150	Ean	8053908876149
TMC	100	Ean CT	88053908876145



SOPPRESSATA DOLCE 300 GR SV

SALUMERIA TRADIZIONALE

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	19,0
Um	PZ	Altezza	15,0
Peso	0,300	Profondità	38,0
Pz x Ct	10	Codice	SAT110126
Ct x strato	10	Abbr.	SAT10126
Ct x plts	120	Ean	8053908876101
TMC	100	Ean CT	88053908876107



SOPPRESSATA PICCANTE 300 GR SV

SALUMERIA TRADIZIONALE

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	19,0
Um	PZ	Altezza	15,0
Peso	0,300	Profondità	38,0
Pz x Ct	10	Codice	SAT110125
Ct x strato	10	Abbr.	SAT10125
Ct x plts	120	Ean	8053908876095
TMC	100	Ean CT	88053908876091



CAPICOLLO DOLCE META 700 GR SV

SALUMERIA TRADIZIONALE

insaccato che si ottiene dalla lavorazione della parte superiore del collo e dalla spalla del maiale. Viene conciato con sale ed altre spezie, passato nel vino bianco ed infine insaccato per la stagionatura di almeno 4 mesi

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	25,3
Um	KG	Altezza	10,9
Peso	0,940	Profondità	36,0
Pz x Ct	6	Codice	SAT110034
Ct x strato	8	Abbr.	SAT10034
Ct x plts	56	Ean	2391627
TMC	100	Ean CT	98022901001226

CAPOCOLLO PICCANTE META 700 GR SV

SALUMERIA TRADIZIONALE

insaccato che si ottiene dalla lavorazione della parte superiore del collo e dalla spalla del maiale. Viene conciato con sale ed altre spezie, passato nel vino bianco ed infine insaccato per la stagionatura di almeno 4 mesi

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	25,3
Um	KG	Altezza	10,9
Peso	0,820	Profondità	36,0
Pz x Ct	6	Codice	SAT110035
Ct x strato	8	Abbr.	SAT10035
Ct x plts	56	Ean	2562943008638
TMC	100	Ean CT	98022901001226



CAPOCOLLO PUGLIESE GOURMET 2 KG ATM

SALUMERIA TRADIZIONALE

Capocollo pugliese senza glutine.

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	34,5
Um	KG	Altezza	17,0
Peso	2,000	Profondità	32,0
Pz x Ct	4	Codice	SAT110113
Ct x strato	6	Abbr.	SAT10113
Ct x plts	42	Ean	2410596
TMC	80	Ean CT	98022901003527



CULATTA DOLCE

SALUMERIA TRADIZIONALE

La Culatta dolce di Salumeria Tradizionale nasce dalla parte preziosa della coscia di suino, la stessa parte utilizzata per il tradizionale culatello, con la differenza che la lavorazione prevede il mantenimento della cotenna per la durata della stagionatura. Questo procedimento dona un gusto dolce e una consistenza della fetta morbida. La forma tondeggiante facilita l'utilizzo e ne aumenta la resa, riducendo lo scarto a solo il 3-5 %. Prodotto sottovuoto

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	39,0
Um	KG	Altezza	15,5
Peso	4,550	Profondità	58,0
Pz x Ct	3	Codice	SAT110092
Ct x strato	4	Abbr.	SAT10092
Ct x plts	24	Ean	0198033706170
TMC	115	Ean CT	2960936





GRAN FESA SOTTOVUOTO BUSTA ARGENTO

SALUMERIA TRADIZIONALE

La Gran Fesa Di Salumeria Tradizionale nasce dalla coscia di suino intera, disossata dal fresco e ripulita, stagionata lentamente in rete e senza pressione meccanica. Una gustosa evoluzione del prosciutto sgambato. Grazie alla sua forma arrotondata che ne facilita l'utilizzo, la resa viene massimizzata con uno scarto stimato di solo 8/10% rispetto al 25% di un comune prosciutto disossato pressato. Si consiglia di affettare il prodotto dalla parte alta verso la parte bassa

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	39,0
Um	KG	Altezza	15,5
Peso	6,800	Profondità	58,0
Pz x Ct	2	Codice	SAT110091
Ct x strato	4	Abbr.	SAT10091
Ct x plts	24	Ean	2549381
TMC	115	Ean CT	9803370617010



MORTADELLA AL PISTACCHIO 7 KG

SALUMERIA TRADIZIONALE

insaccato cotto fatto esclusivamente con carne di puro suino, di forma cilindrica o ovale, di colore rosa e dal profumo intenso

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	50,0
Um	KG	Altezza	28,0
Peso	7,260	Profondità	27,0
Pz x Ct	2	Codice	SAT110015
Ct x strato	6	Abbr.	SAT10015
Ct x plts	18	Ean	0198011198106
TMC	60	Ean CT	98011198106936



PETTO DI TACCHINO ITALIANO ARROSTO AQ

SALUMERIA TRADIZIONALE

Petto di Tacchino Arrosto di Alta Qualità, prodotto esclusivamente con petto intero di tacchino maschio italiano con pelle (non singole fese assemblate o ricomposte). Petto di grossa pezzatura legati singolarmente (peso medio 6,4 kg); il prodotto dopo una lunga cottura a vapore viene arrostito per esaltarne l'aroma ed ottenere una caratteristica doratura. Etichetta corta e pulita. Privo di allergeni (es. gluAne) ed additivi (es. polifosfati). Ingredienti: petto di tacchino (97,2%), sale, estrosio, aromi naturali, antiossidante: E301, conservante: E250

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	31,0
Um	KG	Altezza	19,0
Peso	6,900	Profondità	50,0
Pz x Ct	2	Codice	SAT110104
Ct x strato	5	Abbr.	SAT10104
Ct x plts	25	Ean	2659265
TMC	120	Ean CT	2659265

PORCHETTA DI ARICCIA IGP 1/2 SV

SALUMERIA TRADIZIONALE

Porchetta di Ariccia IGP lavorata e speziata sapientemente come da tradizione. Questa porchetta IGP si distingue per: la croccantezza unica della crosta, cottura al forno e carne rosea e tenera. Aromatizzata con rosmarino, pepe nero e aglio. Come disposto dal disciplinare di produzione della Porchetta Ariccia IGP vengono utilizzati solo suini di sesso femminile iscritti ai libri genealogici delle razze Landrace, Large White, Pietrain e relativi ibridi conformi alle classi S, E, U secondo quanto previsto dalla vigente normativa comunitaria



Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	21,5
Um	KG	Altezza	21,5
Peso	4,300	Profondità	30,0
Pz x Ct	1	Codice	SAT110088
Ct x strato	14	Abbr.	SAT10088
Ct x plts	96	Ean	2987707
TMC	60	Ean CT	92987707000115

PROSCIUTTO COTTO METÀ

SALUMERIA TRADIZIONALE

Prosciutto Cotto da coscia di suino intera cotta al vapore a bassatemperatura, senza derivati del latte e senza glutine.

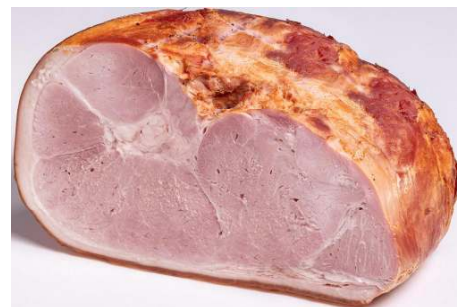


Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	29,0
Um	KG	Altezza	25,5
Peso	4,000	Profondità	51,0
Pz x Ct	4	Codice	SAT110014
Ct x strato	6	Abbr.	SAT10014
Ct x plts	36	Ean	2000000042800
TMC	80	Ean CT	81165302511181

SPECK COTTO 1/2 SV

SALUMERIA TRADIZIONALE

Speck cotto pezzo intero, cotto delicatamente e leggermente affumicato su legno di faggio. Spezie pregiate, miscelate secondo le ricette tradizionali, conferiscono al prodotto il suo gusto ricco e appetitoso. Il peso indicato è da intendersi come peso minimo garantito.



Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	40,0
Um	KG	Altezza	21,0
Peso	3,840	Profondità	30,0
Pz x Ct	2	Codice	SAT110106
Ct x strato	8	Abbr.	SAT10106
Ct x plts	64	Ean	2901796
TMC	44	Ean CT	98004387163063

SPECK PREMIUM 1/2 SV

SALUMERIA TRADIZIONALE

Speck tradizionale di cosce suine selezionate e con spezie e aromi naturali, affumicato naturalmente con legno di faggio, fetta morbida e compatta. Senza derivati del latte e senza glutine.



Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	40,0
Um	KG	Altezza	21,0
Peso	3,200	Profondità	30,0
Pz x Ct	4	Codice	SAT110004
Ct x strato	8	Abbr.	ST10004
Ct x plts	64	Ean	2942014
TMC	80	Ean CT	98004387032000

SALAME FETTA BELLA

SALUMERIA TRADIZIONALE



Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	19,0
Um	KG	Altezza	19,0
Peso	3,180	Profondità	50,0
Pz x Ct	1	Codice	SAT110018
Ct x strato	9	Abbr.	SAT10018
Ct x plts	45	Ean	2210608
TMC	120	Ean CT	2208518

SALAME MILANO 1/2 SV

SALUMERIA TRADIZIONALE



Solo le pregiate carni magre e grasse di suino italiano vengono macinate a grana di riso, insaporite con sale, aglio, pepe nero in grani spaccati e pepe bianco macinato. L'attenzione alla fasi di stufatura, asciugatura e stagionatura conferiscono a questi salami un profumo inconfondibile e un gusto delicato. Al taglio ha colore rosso rubino tenue, con profumo deciso e armonico, il sapore è dolce e delicato. L'armonia del gusto e del sapore si completa con la scioglievolezza al palato. Senza glutine, senza latte e derivati.

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	35,4
Um	KG	Altezza	15,8
Peso	1,000	Profondità	42,0
Pz x Ct	6	Codice	SAT110039
Ct x strato	6	Abbr.	SAT0039
Ct x plts	36	Ean	2686661
TMC	60	Ean CT	0210858138-041

SALAME NAPOLI

SALUMERIA TRADIZIONALE

SALAME A MACINA MEDIO/GROSSA DAL GUSTO DECISO, Solo carni magre pregiate di suino italiano con la giusta quantità di grasso preparate e insaccate con cura. L'attenzione alla fasi di stufatura, asciugatura e stagionatura conferiscono a questo salame un profumo inconfondibile e un gusto deciso. Ha una consistenza compatta e non elastica, un leggero profumo di affumicato, un sapore dolce e caratteristico, leggermente speziato. La fetta ha un colore rosso intenso. senza glutine, senza latte e derivati.



Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	35,4
Um	KG	Altezza	15,8
Peso	1,270	Profondità	45,0
Pz x Ct	5	Codice	SAT110009
Ct x strato	6	Abbr.	SAT10009
Ct x plts	36	Ean	2534835
TMC	80	Ean CT	2300223

SALAME UNGHERESE 1/2 SV

SALUMERIA TRADIZIONALE

Pregiate carni magre e grasse di suino di origine europea vengono macinate a grana finissima e la leggera affumicatura, con una nota di paprika, conferisce un gusto unico. L'attenzione alle fasi di stufatura, asciugatura e stagionatura conferiscono a questo salame un profumo inconfondibile e un gusto deciso. Al taglio ha un colore rosso tenue a macinatura finissima e uniforme. Tutti garantiscono l'assenza di glutine con l'aggiunta della spiga barrata. Privo di latte e derivati.



Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	35,4
Um	KG	Altezza	15,8
Peso	1,690	Profondità	42,0
Pz x Ct	6	Codice	SAT110040
Ct x strato	6	Abbr.	SAT0040
Ct x plts	36	Ean	2934554
TMC	80	Ean CT	2293455

SPIANATA PICCANTE META SV

SALUMERIA TRADIZIONALE

la spianata calabrese è una delle più saporite ed apprezzate specialità della gastronomia calabrese. Insaccato dalla forma appiattita e dal gusto deciso, realizzato con carne di maiale magra ottenuta dalla coscia e mescolata con dei pezzettini di lardo e peperoncino che ne esalta il sapore piccante. Si tratta di un salame dal colore rosso vivo e dall'aroma particolarmente intenso.



Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	12,0
Um	KG	Altezza	5,0
Peso	1,330	Profondità	24,0
Pz x Ct	8	Codice	SAT110031
Ct x strato	4	Abbr.	SAT10031
Ct x plts	24	Ean	2779125
TMC	90	Ean CT	98022901001417

SALAME FINOCCHIONA IGP SV 1,5 KG

SALUMI BENVENUTI



Salame tipico della Toscana il cui nome deriva dal sapore intenso e caratteristico che i semi di finocchio rilasciano nell'impasto.

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	62,5
Um	KG	Altezza	12,0
Peso	1,500	Profondità	22,5
Pz x Ct	10	Codice	SBE1SALFINIGPSV
Ct x strato	5	Abbr.	SBESALFI
Ct x plts	30	Ean	2364776
TMC	160	Ean CT	84700011042820

PAN BRILLO AL LIMONCELLO 650 GR

CANTOLACQUA



Tutto l'intenso aroma del Limoncello pronto da affettare! Cos' nasce Panbrillo Limoncello, morbidissimo lievitato che accoglie freschissimi pezzetti di limone candito bagnati con il liquore al limoncello. Un dessert dalle note agrumate che faranno scintille sul palato, con una consistenza soffice e delicata grazie a Dino, l'originale lievito madre utilizzato dal pasticcere Roberto Cantolacqua per realizzare i suoi pregevoli lievitati.

Tipo Conservazione	Ambiente	Largh.	60,0
Um	PZ	Altezza	20,0
Peso	0,650	Profondità	28,0
Pz x Ct	6	Codice	TOL10002
Ct x strato		Abbr.	TOL10002
Ct x plts		Ean	8053685100369
TMC	80	Ean CT	

PAN BRILLO AL VARNELLI 650 GR

CANTOLACQUA



Il Panbrillo al Varnelli di Roberto Cantolacqua è un morbido lievitato pronto da degustare tutto l'anno! Come le altre varietà di Panbrilli è realizzato con un delizioso e delicato impasto che in questa variante contiene morbidissima uvetta sultanina macerata nel Varnelli, tipico distillato marchigiano a base di anice con il quale viene bagnato il Panbrillo anche dopo la cottura. Un dessert esclusivo perfetto come regalo in ogni occasione!

Tipo Conservazione	Ambiente	Largh.	60,0
Um	PZ	Altezza	20,0
Peso	0,650	Profondità	28,0
Pz x Ct	6	Codice	TOL10004
Ct x strato		Abbr.	TOL10004
Ct x plts		Ean	8053685100383
TMC	80	Ean CT	0070195

PAN BRILLO CAFFE MOKA VARNELLI 650 GR

CANTOLACQUA

Il Panbrillo di Moka Varnelli di Roberto Cantolacqua è un morbido lievitato ottimo da degustare in ogni periodo dell'anno! E' realizzato con un delizioso e delicato impasto ricco di squisita cioccolata al latte e fondente e, successivamente alla cottura, è bagnato con il caffè Moka Varnelli, tipico liquore marchigiano a base di caffè. Un dessert esclusivo e golosissimo, perfetto come regalo in ogni occasione!



Tipo Conservazione	Ambiente	Largh.	60,0
Um	PZ	Altezza	20,0
Peso	0,650	Profondità	28,0
Pz x Ct	6	Codice	TOL10003
Ct x strato		Abbr.	TOL10003
Ct x plts		Ean	8053685100376
TMC	80	Ean CT	8053685100376

PAN BRILLO CIOCC-RHUM 650 GR

CANTOLACQUA

soffice lievitato bagnato con Rum invecchiato e arricchito da
fondente

pregiato cioccolato al latte e



Tipo Conservazione	Ambiente	Largh.	60,0
Um	PZ	Altezza	20,0
Peso	0,650	Profondità	28,0
Pz x Ct	8	Codice	TOL10001
Ct x strato	1	Abbr.	TOL10001
Ct x plts	40	Ean	8053685100130
TMC	80	Ean CT	30

PANDORO 750 GR

CANTOLACQUA

Dolce a forma di stella, che racchiude un soffice impasto con profumo intenso di vaniglia Tahiti e di burro.



Tipo Conservazione	Ambiente	Largh.	72,0
Um	PZ	Altezza	24,0
Peso	1,000	Profondità	24,0
Pz x Ct	3	Codice	TOL10010
Ct x strato		Abbr.	TOL10010
Ct x plts		Ean	8053685100147
TMC	80	Ean CT	47

PANETTONE LO STRUDEL 750 GR

CANTOLACQUA



Un profumatissimo impasto che racchiude tutti gli ingredienti e i profumi del nobile dolce austriaco: dall'acidità della mela, alla dolcezza dell'uvetta Sultanina, fino alla croccantezza dei pinoli di Pisa e il tutto arricchito dall'aroma inconfondibile.

Tipo Conservazione	Ambiente	Largh.	60,0
Um	PZ	Altezza	20,0
Peso	0,750	Profondità	28,0
Pz x Ct	6	Codice	TOL10011
Ct x strato		Abbr.	TOL10011
Ct x plts		Ean	8053685100437
TMC	40	Ean CT	8053685100437

PANETTONE CIOCCOLATO 1 KG

CANTOLACQUA



Il classico impasto del panettone si fa ancor più goloso nascondendo all'interno della sua soffice alveolatura tanti pezzettini del pregiato cioccolato Grand Cru del Sud America.

Tipo Conservazione	Ambiente	Largh.	72,0
Um	PZ	Altezza	24,0
Peso	1,000	Profondità	24,0
Pz x Ct	6	Codice	TOL10008
Ct x strato		Abbr.	TOL10008
Ct x plts		Ean	8053685100024
TMC	40	Ean CT	4

PANETTONE MANDORLATO 1 KG

CANTOLACQUA



Un soffice impasto con delicate arance candite ed uvetta, ricoperto da una croccante glassa con la mandorla che fa da protagonista.

Tipo Conservazione	Ambiente	Largh.	72,0
Um	PZ	Altezza	24,0
Peso	1,000	Profondità	24,0
Pz x Ct	6	Codice	TOL10007
Ct x strato		Abbr.	TOL10007
Ct x plts		Ean	8053685100017
TMC	40	Ean CT	7

PANETTONE MILANESE 1 KG

CANTOLACQUA

Il classico lievitato natalizio dal gusto inconfondibile, ove i sapori degli agrumi canditi, della vaniglia e dell'uvetta si sposano alla perfezione, creando un'esplosione di gusto e piacere.



Tipo Conservazione	Ambiente	Largh.	72,0
Um	PZ	Altezza	24,0
Peso	1,000	Profondità	24,0
Pz x Ct	6	Codice	TOL10006
Ct x strato		Abbr.	TOL10006
Ct x plts		Ean	8053685100031
TMC	40	Ean CT	8053685100178

PANDORO MANDARINO CIACULLI 1 KG FROLSI

FROLSI

Ripieno di scorzette di mandarino candito e Mandarino Tardivo di Ciaculli.



Tipo Conservazione	Ambiente	Largh.	
Um	PZ	Altezza	
Peso	1,000	Profondità	
Pz x Ct	3	Codice	FRO1PANDFR1
Ct x strato		Abbr.	FRPANDF1
Ct x plts		Ean	8054382051282
TMC	60	Ean CT	88054382051288

PANDORO PISTACCHIO 1 KG FROLSI

FROLSI

Ripieno di cubetti di cioccolato al Pistacchio con copertura al cioccolato bianco e pistacchio.



Tipo Conservazione	Ambiente	Largh.	
Um	PZ	Altezza	
Peso	1,000	Profondità	
Pz x Ct	3	Codice	FRO1PANDFR2
Ct x strato		Abbr.	FRPANDF2
Ct x plts		Ean	8054382051299
TMC	60	Ean CT	88054382051295

PANETTONE TRADIZIONALE S/LATTOSIO 800 GR FROLSI

FROLSI



senza lattosio ripieno di arancia candita, cedro candito e uvetta.

Senza:-Lattosio

Tipo Conservazione	Ambiente	Largh.	76,8
Um	PZ	Altezza	37,0
Peso	0,800	Profondità	51,6
Pz x Ct	6	Codice	FRO1PANFRTSL6
Ct x strato	2	Abbr.	FRFRTSL6
Ct x plts	10	Ean	8054382051183
TMC	60	Ean CT	68054382051680

PANETTONE CAPPELLIERA 4 CIOCCOLATI 1 KG PASI

PASI



Ripieno di pepite di cioccolato al latte e cioccolato bianco, ricoperto di cioccolato fondente e pepite di cioccolato di Modica IGP. Confezione in latta.

Tipo Conservazione	Ambiente	Largh.	78,5
Um	PZ	Altezza	18,4
Peso	1,000	Profondità	26,0
Pz x Ct	3	Codice	FRO1PANCP4C
Ct x strato	2	Abbr.	FRO1CP4C
Ct x plts	20	Ean	8054382051824
TMC	60	Ean CT	38054382051825

PANETTONE CAPPELLIERA CARMELLO SALATO 1 KG PASI

PASI



Ripieno di gocce di caramello salato, ricoperto di glassa al cioccolato bianco e pepite di caramello. Confezione in latta.

Tipo Conservazione	Ambiente	Largh.	78,5
Um	PZ	Altezza	18,4
Peso	1,000	Profondità	26,0
Pz x Ct	3	Codice	FRO1PANPCPS
Ct x strato	2	Abbr.	FRO1CPCS
Ct x plts	20	Ean	8054382051817
TMC	60	Ean CT	38054382051818

PANETTONE CAPPELLIERA MANDARINO 1 KG PASI

PASI

Ripieno di mandarino tardivo di Ciaculli, scorzette di Mandarino candito, ricoperto da glassa alla mandorla e decorato con granella di zucchero. Confezione in latta.



Tipo Conservazione	Ambiente	Largh.	78,5
Um	PZ	Altezza	18,4
Peso	1,000	Profondità	26,0
Pz x Ct	3	Codice	FRO1PANCPMAN
Ct x strato	2	Abbr.	FROCPMAN
Ct x plts	20	Ean	8054382051800
TMC	60	Ean CT	38054382051801

PANETTONE CAPPELLIERA PISTACCHIO + CREMA 190 GR PASI

PASI

Ricoperto di glassa al cioccolato bianco, decorato con pistacchi interi. Vasetto crema da 190gr a parte. Confezione in latta.



Tipo Conservazione	Ambiente	Largh.	78,5
Um	PZ	Altezza	18,4
Peso	1,190	Profondità	26,0
Pz x Ct	3	Codice	FRO1PANCPPST
Ct x strato	2	Abbr.	FROCPPST
Ct x plts	20	Ean	8054382051794
TMC	60	Ean CT	38054382051795

PANETTONE CAPPELLIERA CLASSICO 1 KG PASI

PASI

Ripieno di scorzette di arancia candita, cedro candito e uvetta, ricoperto di glassa allo zucchero e mandorle. Confezione in latta.



Tipo Conservazione	Ambiente	Largh.	78,5
Um	PZ	Altezza	18,4
Peso	1,000	Profondità	26,0
Pz x Ct	3	Codice	FRO1PANCPCLC
Ct x strato	2	Abbr.	FROCPCLC
Ct x plts	20	Ean	8054382051787
TMC	60	Ean CT	38054382051788

PANETTONE CON LIMONE SEMICANDITI 1 KG PASI

PASI



Tipo Conservazione	Ambiente	Largh.	78,5
Um	PZ	Altezza	18,4
Peso	1,000	Profondità	53,0
Pz x Ct	6	Codice	FRO1PANPSLIM
Ct x strato	2	Abbr.	FROPSLIM
Ct x plts	20	Ean	
TMC	60	Ean CT	

PANETTONE CIOCC MODICA IGP E ARANCIA 1 KG PASI

PASI



Ripieno di scaglie di "Cioccolato di Modica IGP" e scorzette di Arancia candita. Ricoperto con glassa di "Cioccolato di Modica IGP".

Tipo Conservazione	Ambiente	Largh.	78,5
Um	PZ	Altezza	18,4
Peso	1,000	Profondità	53,0
Pz x Ct	6	Codice	FRO1PANPSCMI1
Ct x strato	2	Abbr.	FROPSCMI
Ct x plts	20	Ean	8054382051206
TMC	60	Ean CT	68054382051208

PANETTONE CLASSICO 1 KG PASI

PASI



Ripieno di scorzette di Arancia candita, cedro candito e uvetta. Ricoperto di glassa allo zucchero e mandorle.

Tipo Conservazione	Ambiente	Largh.	78,5
Um	PZ	Altezza	18,4
Peso	1,000	Profondità	53,0
Pz x Ct	6	Codice	FRO1PANPSCL1
Ct x strato	2	Abbr.	FROPSCL1
Ct x plts	20	Ean	8054382051190
TMC	60	Ean CT	68054382051192

PANETTONE MANDARINO CIACULLI 1 KG PASI

PASI

Ripieno di Mandarino Tardivo di Ciaculli, scorzette di mandarino candito. Ricoperto da glassa alla mandorla e decorato con granella di zucchero.



Tipo Conservazione	Ambiente	Largh.	78,5
Um	PZ	Altezza	18,4
Peso	1,000	Profondità	53,0
Pz x Ct	6	Codice	FRO1PANPSMAN1
Ct x strato	2	Abbr.	FROPSMAN
Ct x plts	20	Ean	8054382051213
TMC	60	Ean CT	68054382051215

PANETTONE PISTACCHIO+CREMA PISTACCHIO 190 GR PASI

PASI

Ricoperto di glassa al cioccolato bianco, decorato con pistacchi interi. Vasetto crema da 190 gr a parte.



Tipo Conservazione	Ambiente	Largh.	78,5
Um	PZ	Altezza	18,4
Peso	1,190	Profondità	53,0
Pz x Ct	6	Codice	FRO1PANPSPST1
Ct x strato	2	Abbr.	FROPSPST
Ct x plts	20	Ean	8054382051220
TMC	60	Ean CT	68054382051222

PANETTONE TRE CIOCCOLATI 1 KG PASI

PASI

Panettone ripieno con gocce di cioccolato fondente e al latte e ricoperto da glassa di cioccolato bianco.



Tipo Conservazione	Ambiente	Largh.	78,5
Um	PZ	Altezza	18,4
Peso	1,000	Profondità	53,0
Pz x Ct	6	Codice	FRO1PANPS3C1
Ct x strato	2	Abbr.	FROPS3C1
Ct x plts	20	Ean	8054382051237
TMC	60	Ean CT	68054382051239

PANETTONE TRADIZIONALE 1 KG PASI

PASI

Ripieno di scorzette di arancia candita, cedro semicandito e uvetta.



Tipo Conservazione	Ambiente	Largh.	78,5
Um	PZ	Altezza	18,4
Peso	1,000	Profondità	53,0
Pz x Ct	6	Codice	FRO1PANPSTR1
Ct x strato	2	Abbr.	FROPSTR1
Ct x plts	20	Ean	8054382050360
TMC	60	Ean CT	68054382050366

PANETTONE GOCCE CIOCCOLATO 1 KG PASI

PASI

Ripieno di gocce di cioccolato fondente, con glassa al cioccolato fondente.



Tipo Conservazione	Ambiente	Largh.	78,5
Um	PZ	Altezza	18,4
Peso	1,000	Profondità	53,0
Pz x Ct	6	Codice	FRO1PANPSGC1
Ct x strato	2	Abbr.	FROPSGC1
Ct x plts	20	Ean	8054382050551
TMC	60	Ean CT	68054382050557

PANDORO ANONIMO 1 KG

LA POSTA

L'antica tradizione veronese del classico Pandoro reinterpretata in chiave squisitamente siciliana. Il pandoro è interamente lavorato a mano.



PANDORO CLASSICO, ANONIMO
art. 09501- peso gr 1000 - pezzi per box 6

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	
Um	PZ	Altezza	
Peso	1,000	Profondità	
Pz x Ct	6	Codice	AGR109501
Ct x strato	2	Abbr.	AGR09501
Ct x plts	10	Ean	8032697295010
TMC	160	Ean CT	8032697295010

PANDORO ANONIMO AL CIOCCOLATO 1 KG

LA POSTA

L'antica tradizione veronese del classico Pandoro reinterpretata in chiave squisitamente siciliana. Il pandoro con gocce di cioccolato è interamente lavorato a mano.

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	
Um	PZ	Altezza	
Peso	1,000	Profondità	
Pz x Ct	6	Codice	AGR109506
Ct x strato	2	Abbr.	AGR09506
Ct x plts	10	Ean	8032697295065
TMC	160	Ean CT	Q091



PANDORO AL CIOCCOLATO, ANONIMO
art. 09506 - peso gr 1000 - pezzi per box 6

PANDORO ASTUCCIO CIOCCOLATO 1 KG

LA POSTA

Il Pandoro di Locanda la Posta nasce dalla lavorazione artigianale inimitabile. L'uso di ingredienti di primissima qualità danno vita a dolci di altissima pasticceria. Gli ingredienti sono miscelati con conoscenza e passione sotto l'attenta guida del mastro pasticcere per una vera delizia da buongustai! Perfetti per brindare durante le feste con i propri cari ed un regalo sicuramente gradito.

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	
Um	PZ	Altezza	
Peso	1,000	Profondità	
Pz x Ct	6	Codice	AGR109505
Ct x strato	2	Abbr.	AGR09505
Ct x plts	10	Ean	8032697295058
TMC	160	Ean CT	8032697295058



PANDORO AL CIOCCOLATO, SCATOLA
art. 09505 - peso gr 1000 - pezzi per box 6

PANDORO ASTUCCIO CLASSICO 1 KG

LA POSTA

Il Pandoro di Locanda la Posta nasce dalla lavorazione artigianale inimitabile. L'uso di ingredienti di primissima qualità danno vita a dolci di altissima pasticceria. Gli ingredienti sono miscelati con conoscenza e passione sotto l'attenta guida del mastro pasticcere per una vera delizia da buongustai! Perfetti per brindare durante le feste con i propri cari ed un regalo sicuramente gradito.

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	
Um	PZ	Altezza	
Peso	1,000	Profondità	
Pz x Ct	6	Codice	AGR109500
Ct x strato	2	Abbr.	AGR09500
Ct x plts	10	Ean	8032697295003
TMC	160	Ean CT	8032697295003



PANDORO CLASSICO, SCATOLA
art. 09500 - peso gr 1000 - pezzi per box 6

PANETTONE ANONIMO 1 KG CIOCCOLATO

LA POSTA



Il Panettoni di Locanda la Posta sono panettoni dalla lavorazione artigianale inimitabile. L'uso di ingredienti di primissima qualità danno vita a panettoni di altissima pasticceria. Gli ingredienti sono miscelati con conoscenza e passione sotto l'attenta guida del mastro pasticcere per una vera delizia da buongustai! Perfetti per brindare durante le feste con i propri cari ed un regalo sicuramente gradito.

Tipo Conservazione	Ambiente	Largh.	
Um	PZ	Altezza	
Peso	1,000	Profondità	
Pz x Ct	6	Codice	AGR109615
Ct x strato	2	Abbr.	AGR09615
Ct x plts	10	Ean	8032697296154
TMC	160	Ean CT	8032697296154

PANETTONE ANONIMO 1 KG CLASSICO

LA POSTA



Il Panettoni di Locanda la Posta sono panettoni dalla lavorazione artigianale inimitabile. L'uso di ingredienti di primissima qualità danno vita a panettoni di altissima pasticceria. Gli ingredienti sono miscelati con conoscenza e passione sotto l'attenta guida del mastro pasticcere per una vera delizia da buongustai! Perfetti per brindare durante le feste con i propri cari ed un regalo sicuramente gradito.

Tipo Conservazione	Ambiente	Largh.	
Um	PZ	Altezza	
Peso	1,000	Profondità	
Pz x Ct	6	Codice	AGR109600
Ct x strato	2	Abbr.	AGR09600
Ct x plts	10	Ean	8032697296000
TMC	160	Ean CT	8032697296000

PANETTONE ASTUCCIO AMARENA-CIOCC 1 KG

LA POSTA



Il Panettoni di Locanda la Posta sono panettoni dalla lavorazione artigianale inimitabile. L'uso di ingredienti di primissima qualità danno vita a panettoni di altissima pasticceria. Gli ingredienti sono miscelati con conoscenza e passione sotto l'attenta guida del mastro pasticcere per una vera delizia da buongustai! Perfetti per brindare durante le feste con i propri cari ed un regalo sicuramente gradito.

Tipo Conservazione	Ambiente	Largh.	
Um	PZ	Altezza	
Peso	1,000	Profondità	
Pz x Ct	6	Codice	AGR109554
Ct x strato	2	Abbr.	AGR09554
Ct x plts	10	Ean	8032697295546
TMC	160	Ean CT	8032697295546

PANETTONE ASTUCCIO CIOCCOLATO 1 KG

LA POSTA

Il Panettoni di Locanda la Posta sono panettoni dalla lavorazione artigianale inimitabile. L'uso di ingredienti di primissima qualità danno vita a panettoni di altissima pasticceria. Gli ingredienti sono miscelati con conoscenza e passione sotto l'attenta guida del mastro pasticcere per una vera delizia da buongustai! Perfetti per brindare durante le feste con i propri cari ed un regalo sicuramente gradito.

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	
Um	PZ	Altezza	
Peso	1,000	Profondità	
Pz x Ct	6	Codice	AGR109525
Ct x strato	2	Abbr.	AGR09525
Ct x plts	10	Ean	8032697295256
TMC	160	Ean CT	8032697295256



PANETTONE ASTUCCIO CLASSICO 1 KG

LA POSTA

Il Panettoni di Locanda la Posta sono panettoni dalla lavorazione artigianale inimitabile. L'uso di ingredienti di primissima qualità danno vita a panettoni di altissima pasticceria. Gli ingredienti sono miscelati con conoscenza e passione sotto l'attenta guida del mastro pasticcere per una vera delizia da buongustai! Perfetti per brindare durante le feste con i propri cari ed un regalo sicuramente gradito.

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	
Um	PZ	Altezza	
Peso	1,000	Profondità	
Pz x Ct	6	Codice	AGR109510
Ct x strato	2	Abbr.	AGR09510
Ct x plts	10	Ean	8032697295102
TMC	160	Ean CT	8032697295102



PANETTONE ASTUCCIO PERE-CIOCC 1 KG

LA POSTA

Il Panettoni di Locanda la Posta sono panettoni dalla lavorazione artigianale inimitabile. L'uso di ingredienti di primissima qualità danno vita a panettoni di altissima pasticceria. Gli ingredienti sono miscelati con conoscenza e passione sotto l'attenta guida del mastro pasticcere per una vera delizia da buongustai! Perfetti per brindare durante le feste con i propri cari ed un regalo sicuramente gradito.

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	
Um	PZ	Altezza	
Peso	1,000	Profondità	
Pz x Ct	6	Codice	AGR109550
Ct x strato	2	Abbr.	AGR09550
Ct x plts	10	Ean	8032697295522
TMC	160	Ean CT	



PANETTONE ELEGANCE 1 KG AL CIOCCOLATO

LA POSTA



I Panettoni di Locanda la Posta sono panettoni dalla lavorazione artigianale inimitabile. L'uso di ingredienti di primissima qualità danno vita a panettoni di altissima pasticceria. Gli ingredienti sono miscelati con conoscenza e passione sotto l'attenta guida del mastro pasticcere per una vera delizia da buongustai! Perfetti per brindare durante le feste con i propri cari ed un regalo sicuramente gradito.

Tipo Conservazione	Ambiente	Largh.	
Um	PZ	Altezza	
Peso	1,000	Profondità	
Pz x Ct	6	Codice	AGR109403
Ct x strato	2	Abbr.	AGR09403
Ct x plts	10	Ean	8032697294037
TMC	160	Ean CT	

PANETTONE ELEGANCE 1 KG ALBICOCCA E CIOCCOLATO

LA POSTA



Il Panettoni di Locanda la Posta sono panettoni dalla lavorazione artigianale inimitabile. L'uso di ingredienti di primissima qualità danno vita a panettoni di altissima pasticceria. Gli ingredienti sono miscelati con conoscenza e passione sotto l'attenta guida del mastro pasticcere per una vera delizia da buongustai! Perfetti per brindare durante le feste con i propri cari ed un regalo sicuramente gradito.

Tipo Conservazione	Ambiente	Largh.	
Um	PZ	Altezza	
Peso	1,000	Profondità	
Pz x Ct	6	Codice	AGR109409
Ct x strato	2	Abbr.	AGR09409
Ct x plts	10	Ean	8032697294099
TMC	160	Ean CT	8032697294099

PANETTONE ELEGANCE 1 KG CLASSICO

LA POSTA



Il Panettoni di Locanda la Posta sono panettoni dalla lavorazione artigianale inimitabile. L'uso di ingredienti di primissima qualità danno vita a panettoni di altissima pasticceria. Gli ingredienti sono miscelati con conoscenza e passione sotto l'attenta guida del mastro pasticcere per una vera delizia da buongustai! Perfetti per brindare durante le feste con i propri cari ed un regalo sicuramente gradito.

Tipo Conservazione	Ambiente	Largh.	
Um	PZ	Altezza	
Peso	1,000	Profondità	
Pz x Ct	6	Codice	AGR109401
Ct x strato	2	Abbr.	AGR09401
Ct x plts	10	Ean	8032697294013
TMC	160	Ean CT	8032697294013

PANETTONE ELEGANCE 1 KG MILANO FR.BOSCO

LA POSTA

I Panettoni di Locanda la Posta sono panettoni dalla lavorazione artigianale inimitabile. L'uso di ingredienti di primissima qualità danno vita a panettoni di altissima pasticceria. Gli ingredienti sono miscelati con conoscenza e passione sotto l'attenta guida del mastro pasticcere per una vera delizia da buongustai! Perfetti per brindare durante le feste con i propri cari ed un regalo sicuramente gradito.



PANETTONE MILANO AI FRUTTI DI BOSCO
art. 09407 - peso gr 1000 - pezzi per box 6

Tipo Conservazione	Ambiente	Largh.	
Um	PZ	Altezza	
Peso	1,000	Profondità	
Pz x Ct	6	Codice	AGR109407
Ct x strato	2	Abbr.	AGR09407
Ct x plts	10	Ean	8032697294075
TMC	160	Ean CT	

PANETTONE ELEGANCE 1 KG MILANO PERA-CIOCCOLATO

LA POSTA

Il Panettoni di Locanda la Posta sono panettoni dalla lavorazione artigianale inimitabile. L'uso di ingredienti di primissima qualità danno vita a panettoni di altissima pasticceria. Gli ingredienti sono miscelati con conoscenza e passione sotto l'attenta guida del mastro pasticcere per una vera delizia da buongustai! Perfetti per brindare durante le feste con i propri cari ed un regalo sicuramente gradito.



PANETTONE MILANO PERA E CIOCCOLATO
art. 09408 - peso gr 1000 - pezzi per box 6

Tipo Conservazione	Ambiente	Largh.	
Um	PZ	Altezza	
Peso	1,000	Profondità	
Pz x Ct	6	Codice	AGR109408
Ct x strato	2	Abbr.	AGR09408
Ct x plts	10	Ean	8032697294082
TMC	160	Ean CT	8032697294082

PANETTONE ELEGANCE MILANO 1 KG

LA POSTA

I Panettoni di Locanda la Posta sono panettoni dalla lavorazione artigianale inimitabile. L'uso di ingredienti di primissima qualità danno vita a panettoni di altissima pasticceria. Gli ingredienti sono miscelati con conoscenza e passione sotto l'attenta guida del mastro pasticcere per una vera delizia da buongustai! Perfetti per brindare durante le feste con i propri cari ed un regalo sicuramente gradito.



PANETTONE MILANO
art. 09406 - peso gr 1000 - pezzi per box 6

Tipo Conservazione	Ambiente	Largh.	8,0
Um	PZ	Altezza	19,0
Peso	1,000	Profondità	12,0
Pz x Ct	6	Codice	AGR109406
Ct x strato	2	Abbr.	AGR09406
Ct x plts	18	Ean	8032697294068
TMC	200	Ean CT	

PANETTONE ELEGANCE SENZA CANDITI 1 KG

LA POSTA



I Panettoni di Locanda la Posta sono panettoni dalla lavorazione artigianale inimitabile. L'uso di ingredienti di primissima qualità danno vita a panettoni di altissima pasticceria. Gli ingredienti sono miscelati con conoscenza e passione sotto l'attenta guida del mastro pasticcere per una vera delizia da buongustai! Perfetti per brindare durante le feste con i propri cari ed un regalo sicuramente gradito.

Tipo Conservazione	Ambiente	Largh.	8,0
Um	PZ	Altezza	19,0
Peso	1,000	Profondità	12,0
Pz x Ct	6	Codice	AGR109402
Ct x strato	2	Abbr.	AGR09402
Ct x plts	18	Ean	8032697294020
TMC	200	Ean CT	8032697294020

PANETTONE GHIRLANDA 1 KG AMARENA-CIOCCOLATO

LA POSTA



Il Panettoni di Locanda la Posta sono panettoni dalla lavorazione artigianale inimitabile. L'uso di ingredienti di primissima qualità danno vita a panettoni di altissima pasticceria. Gli ingredienti sono miscelati con conoscenza e passione sotto l'attenta guida del mastro pasticcere per una vera delizia da buongustai! Perfetti per brindare durante le feste con i propri cari ed un regalo sicuramente gradito.

Tipo Conservazione	Ambiente	Largh.	
Um	PZ	Altezza	
Peso	1,000	Profondità	
Pz x Ct	6	Codice	AGR109330
Ct x strato	2	Abbr.	AGR09330
Ct x plts	10	Ean	8032697293306
TMC	160	Ean CT	8032697293306

PANETTONE GHIRLANDA 1 KG CIOCCOLATO

LA POSTA



Il Panettoni di Locanda la Posta sono panettoni dalla lavorazione artigianale inimitabile. L'uso di ingredienti di primissima qualità danno vita a panettoni di altissima pasticceria. Gli ingredienti sono miscelati con conoscenza e passione sotto l'attenta guida del mastro pasticcere per una vera delizia da buongustai! Perfetti per brindare durante le feste con i propri cari ed un regalo sicuramente gradito.

Tipo Conservazione	Ambiente	Largh.	
Um	PZ	Altezza	
Peso	1,000	Profondità	
Pz x Ct	6	Codice	AGR109322
Ct x strato	2	Abbr.	AGR09322
Ct x plts	10	Ean	8032697293221
TMC	160	Ean CT	8032697293221

PANETTONE GHIRLANDA 1 KG CLASSICO

LA POSTA

Il Panettoni di Locanda la Posta sono panettoni dalla lavorazione artigianale inimitabile. L'uso di ingredienti di primissima qualità danno vita a panettoni di altissima pasticceria. Gli ingredienti sono miscelati con conoscenza e passione sotto l'attenta guida del mastro pasticcere per una vera delizia da buongustai! Perfetti per brindare durante le feste con i propri cari ed un regalo sicuramente gradito



Tipo Conservazione	Ambiente	Largh.	
Um	PZ	Altezza	
Peso	1,000	Profondità	
Pz x Ct	6	Codice	AGR109320
Ct x strato	2	Abbr.	AGR09320
Ct x plts	10	Ean	8032697293207
TMC	160	Ean CT	8032697293207

PANETTONE GHIRLANDA 1 KG PERA-CIOCCOLATO

LA POSTA

Il Panettoni di Locanda la Posta sono panettoni dalla lavorazione artigianale inimitabile. L'uso di ingredienti di primissima qualità danno vita a panettoni di altissima pasticceria. Gli ingredienti sono miscelati con conoscenza e passione sotto l'attenta guida del mastro pasticcere per una vera delizia da buongustai! Perfetti per brindare durante le feste con i propri cari ed un regalo sicuramente gradito



Tipo Conservazione	Ambiente	Largh.	
Um	PZ	Altezza	
Peso	1,000	Profondità	
Pz x Ct	6	Codice	AGR109326
Ct x strato	2	Abbr.	AGR09326
Ct x plts	10	Ean	8032697293269
TMC	160	Ean CT	8032697293269

PANETTONE VINTAGE ALB-CIO B.CO 1 KG

LA POSTA

Il Panettoni di Locanda la Posta sono panettoni dalla lavorazione artigianale inimitabile. L'uso di ingredienti di primissima qualità danno vita a panettoni di altissima pasticceria. Gli ingredienti sono miscelati con conoscenza e passione sotto l'attenta guida del mastro pasticcere per una vera delizia da buongustai! Perfetti per brindare durante le feste con i propri cari ed un regalo sicuramente gradito.



Tipo Conservazione	Ambiente	Largh.	8,0
Um	PZ	Altezza	19,0
Peso	1,000	Profondità	12,0
Pz x Ct	6	Codice	AGR109807
Ct x strato	2	Abbr.	AGR09807
Ct x plts	18	Ean	8032697298073
TMC	200	Ean CT	

PANETTONE VINTAGE MILANO 1 KG

LA POSTA



Il Panettoni di Locanda la Posta sono panettoni dalla lavorazione artigianale inimitabile. L'uso di ingredienti di primissima qualità danno vita a panettoni di altissima pasticceria. Gli ingredienti sono miscelati con conoscenza e passione sotto l'attenta guida del mastro pasticcere per una vera delizia da buongustai! Perfetti per brindare durante le feste con i propri cari ed un regalo sicuramente gradito.

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	
Um	PZ	Altezza	
Peso	1,000	Profondità	
Pz x Ct	6	Codice	AGR109803
Ct x strato	2	Abbr.	AGR09803
Ct x plts	10	Ean	8032697298035
TMC	160	Ean CT	

PANETTONE VINTAGE S/CANDITI 1 KG

LA POSTA



Il Panettoni di Locanda la Posta sono panettoni dalla lavorazione artigianale inimitabile. L'uso di ingredienti di primissima qualità danno vita a panettoni di altissima pasticceria. Gli ingredienti sono miscelati con conoscenza e passione sotto l'attenta guida del mastro pasticcere per una vera delizia da buongustai! Perfetti per brindare durante le feste con i propri cari ed un regalo sicuramente gradito.

Tipo Conservazione	Fresco	Largh.	
Um	PZ	Altezza	
Peso	1,000	Profondità	
Pz x Ct	6	Codice	AGR109802
Ct x strato	2	Abbr.	AGR09802
Ct x plts	10	Ean	8032697298028
TMC	160	Ean CT	

DOLCE NATALE CIOCCOLATO 750 GR S/LATTOSIO GREEN BAKERY



Panettone al cioccolato rigorosamente plant based e quindi prodotto solo con ingredienti vegetali. Senza latte e senza uova ma super goloso!

Senza: -Lattosio-Uova

Tipo Conservazione	Ambiente	Largh.	70,0
Um	PZ	Altezza	24,0
Peso	0,750	Profondità	33,0
Pz x Ct	6	Codice	FRA11N713AGN
Ct x strato	5	Abbr.	FRA713GN
Ct x plts	25	Ean	8006073112000
TMC	120	Ean CT	8006073112000

DOLCE NATALE CLASSICO 750 GR S/LATTOSIO GREEN BAKERY

Panettone classico rigorosamente plant based e quindi prodotto solo con ingredienti vegetali. Senza latte e senza uova ma super goloso!

Senza: -Lattosio-Uova

Tipo Conservazione	Ambiente	Largh.	70,0
Um	PZ	Altezza	24,0
Peso	0,750	Profondità	33,0
Pz x Ct	6	Codice	FRA11N711AGN
Ct x strato	5	Abbr.	FRA711GN
Ct x plts	25	Ean	8006073111003
TMC	120	Ean CT	8006073111003



DOLCE NATALE PISTACCHIO 750 GR S/LATTOSIO GREEN BAKERY

Panettone al pistacchio rigorosamente plant based e quindi prodotto solo con ingredienti vegetali. Senza latte e senza uova ma super goloso!

Senza: -Lattosio-Uova

Tipo Conservazione	Ambiente	Largh.	70,0
Um	PZ	Altezza	24,0
Peso	0,750	Profondità	33,0
Pz x Ct	6	Codice	FRA11N712AGN
Ct x strato	5	Abbr.	FRA712GN
Ct x plts	25	Ean	80060731114004
TMC	120	Ean CT	80060731114004



PANDORO CLASSICO S/GLUTINE E LATTOSIO 500 GR SENZA PECCATO

Soffice Pandoro con lievito madre senza lattosio e senza glutine ma con tutta la bontà della tradizione.

Senza: -Glutine-Lattosio

Tipo Conservazione	Ambiente	Largh.	40,0
Um	PZ	Altezza	18,0
Peso	0,500	Profondità	60,0
Pz x Ct	6	Codice	ZER1R001
Ct x strato	4	Abbr.	ZER1R001
Ct x plts	32	Ean	8052870001559
TMC	60	Ean CT	8052870001757



PANDORO S/GLUTINE CIOCCOLATO 500 GR SENZA PECCATO

Tutta la bontà della tradizione anche senza glutine.



Senza: -Glutine

Tipo Conservazione	Ambiente
Um	PZ
Peso	0,500
Pz x Ct	6
Ct x strato	4
Ct x plts	32
TMC	60

Largh.	40,0
Altezza	18,0
Profondità	60,0
Codice	ZER1R012
Abbr.	ZER1R012
Ean	8033162050226
Ean CT	8033162050233

PANETTONE MANDORLATO S/GLUTINE E LATTOSIO 500 GR SENZA PECCATO

Soffice Panettone mandorlato con lievito madre, ricco di glassa croccante e impasto soffice con uvetta e canditi, senza lattosio e senza glutine.



Senza: -Glutine-Lattosio

Tipo Conservazione	Ambiente
Um	PZ
Peso	0,500
Pz x Ct	6
Ct x strato	4
Ct x plts	32
TMC	60

Largh.	40,0
Altezza	18,0
Profondità	60,0
Codice	ZER1R003
Abbr.	ZER1R003
Ean	8052870001672
Ean CT	8052870001689

PANETTONE S/GLUTINE 500 GR SENZA PECCATO

Tutta la bontà della tradizione anche senza glutine.



Senza: -Glutine

Tipo Conservazione	Ambiente
Um	PZ
Peso	0,500
Pz x Ct	6
Ct x strato	4
Ct x plts	32
TMC	60

Largh.	40,0
Altezza	19,0
Profondità	60,0
Codice	ZER1R014
Abbr.	ZER1R014
Ean	8033162050202
Ean CT	8033162050219

PANETTONE S/GLUTINE S/LATTOSIO S/CANDITI 500 GR SENZA PECCATO

Tutta la bontà della tradizione anche senza glutine.



Senza:-Glutine-Lattosio

Tipo Conservazione	Ambiente	Largh.	40,0
Um	PZ	Altezza	19,0
Peso	0,500	Profondità	60,0
Pz x Ct	6	Codice	ZER1R015
Ct x strato	4	Abbr.	ZER1R015
Ct x plts	32	Ean	8033162050264
TMC	60	Ean CT	8033162050271



Commerciale OCSA S.r.l.

Via Casamassima, 89 - Z.I.
70010 Capurso (Bari)

Tel. +39 080 455.04.20

Fax +39 080 455.04.21

info@ocsasrl.it

www.ocsasrl.it