



L'Italia in Cucina



**FOOD & BEVERAGES**



**FISH & MEATS**

14 dicembre 2013

VI VOGLIO RACCONTARE LA MIA STORIA.

Fin da bambino ero attratto dal cibo  
e non per fame ma per la golosità di percepirne i sapori  
accompagnati da profumi e colori che facevano venire l'acquolina in bocca.

Questo perché mia mamma, provetta cuoca, sfornando invitanti piatti  
apprezzati e gustati dal resto della famiglia, provava in questo  
tale soddisfazione da sentirsi non più casalinga, ma chef a cinque stelle.

Mio padre invece, molto più severo e realista, di fronte ad alcuni insuccessi  
esordiva dicendo: "Magna e tasi!" (mangia e taci).

Non ho mai più dimenticato questa frase tanto schietta quanto rude e concreta:  
il cibo è comunque frutto di sacrifici e lavoro  
ed è per questo che gli ho dedicato il nostro prosecco:

"Magna, Bevi e Tasi" (mangia, bevi e taci).

Così sono cresciuto e piano piano questa passione, sempre più forte,  
si è trasformata in una voglia assoluta di conoscere,  
di approfondire quanto di meglio esiste in questo meraviglioso mondo alimentare.

Ho la fortuna di essere italiano e con arroganza affermo di poter scegliere,  
da Nord a Sud di questo paese, prodotti di assoluta qualità senza eguali al mondo.

Tutto questo mi ha permesso di realizzare un sogno  
trasportando il mio essere nel lavoro che amo.

Da vent'anni ho selezionato con meticolosità, sicurezza  
e grande professionalità, materie prime  
trasformandole con appropriate ricette in prodotti che oggi, per me,  
sono delle vere eccellenze culinarie brandizzate "Cà Foresto".

Oltre al mio staff, a condividere tutto questo, con entusiasmo, grinta e tanta pazienza,  
c'è la mia compagna Samira sempre presente con lucidità critica  
ed essenziale nelle più importanti scelte aziendali.

Dedichiamo questo immenso lavoro a quanti sapranno apprezzarlo  
traendone le emozioni e le soddisfazioni  
che abbiamo provato nel costruirlo con tanta dedizione.

La promessa è che continueremo ad impegnarci in questo percorso senza compromessi  
per voler trasmettere negli anni a venire quello in cui fermamente crediamo:

LA QUALITÀ ASSOLUTA.

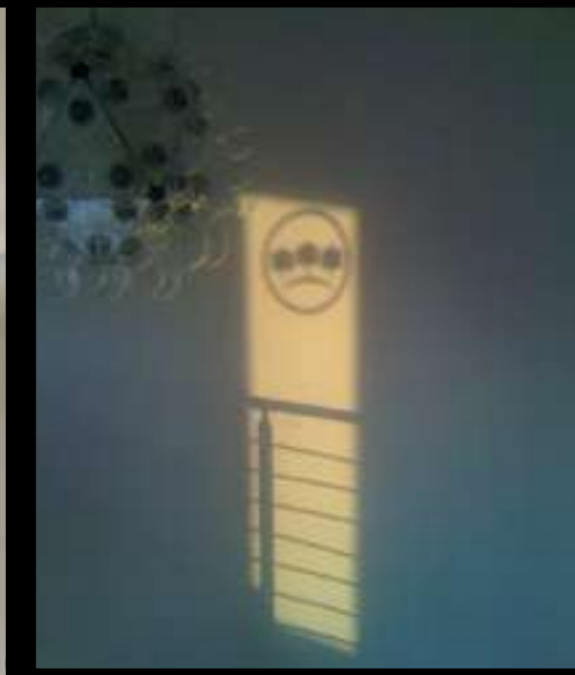
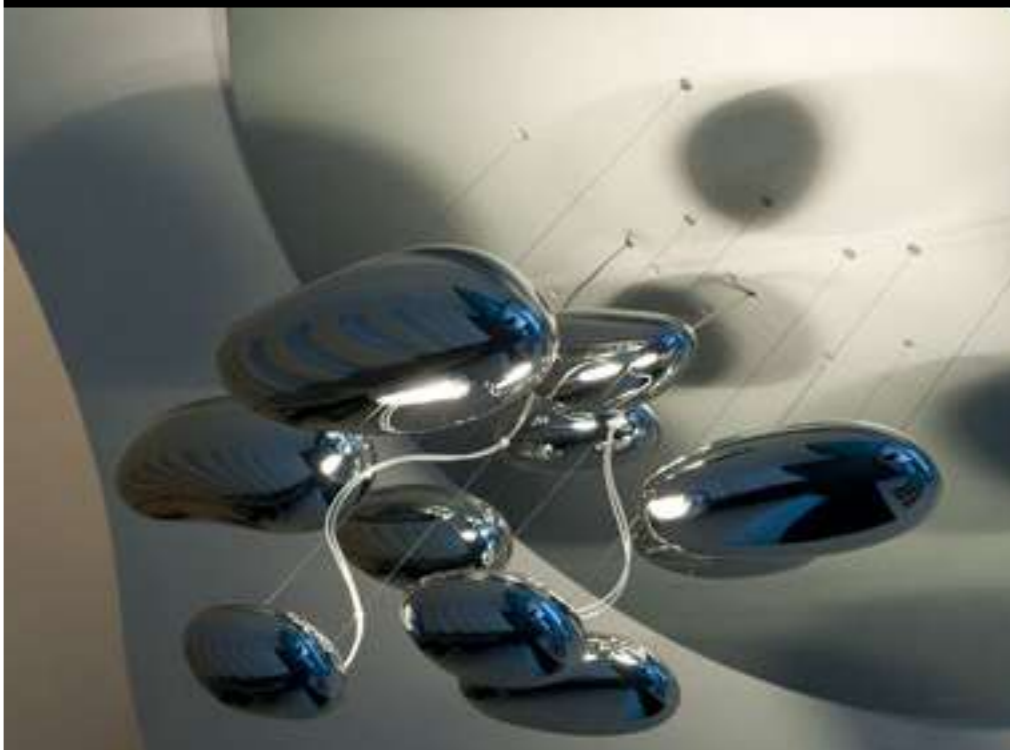


Claudio Prosecco



IL MONDO DI CÀ FORESTO.





 Cà Foresto



Samira, Elena e Sabrina



Claudio e Samira



Alessandro e Vlado



**QUALITÀ** È GARANZIA, **QUALITÀ** È IL NOSTRO CREDO, **QUALITÀ** È PERFEZIONE, **QUALITÀ** È TEMPO, **QUALITÀ** È COMUNICAZIONE, **QUALITÀ** È FIDUCIA, **QUALITÀ** È IL MOTORE, **QUALITÀ** È ORGANIZZAZIONE, **QUALITÀ** È RISPETTO, **QUALITÀ** È RESPONSABILITÀ, **QUALITÀ** È L'INVIDIA DEL VICINO, **QUALITÀ** È CURIOSITÀ, **QUALITÀ** È SAPER PENSARE, **QUALITÀ** È BUON SENSO, **QUALITÀ** È TECNOLOGIA, **QUALITÀ** È CONFRONTO, **QUALITÀ** È CULTURA, **QUALITÀ** È MADE IN ITALY, **QUALITÀ** È IL LAVORO, **QUALITÀ** È IMMAGINAZIONE, **QUALITÀ** È DIFFERENZA, **QUALITÀ** È INNOVAZIONE, **QUALITÀ** È IN OGNI GESTO, **QUALITÀ** È EMERGERE, **QUALITÀ** È ESSERE UN GRUPPO, **QUALITÀ** È RESISTERE, **QUALITÀ** È PROTEZIONE, **QUALITÀ** È PROPOSTA, **QUALITÀ** È RISPOLVERARE L'ARGENTERIA, **QUALITÀ** È MEMORIA, **QUALITÀ** È RICERCA, **QUALITÀ** È COSCIENZA, **QUALITÀ** È COLLABORAZIONE, **QUALITÀ** È IL LUOGO DI ORIGINE, **QUALITÀ** È CERTIFICABILE, **QUALITÀ** È VITA, **QUALITÀ** È SODDISFAZIONE, **QUALITÀ** È BENESSERE, **QUALITÀ** È IL GUSTO, **QUALITÀ** È RESPONSABILITÀ SOCIALE, **QUALITÀ** È PRESERVARE, **QUALITÀ** È RICORDO, **QUALITÀ** È ABBINAMENTO, **QUALITÀ** È ESPERIENZA, **QUALITÀ** È PUNTUALITÀ, **QUALITÀ** È INTELLIGENZA, **QUALITÀ** È TENACIA, **QUALITÀ** È PROGETTARE, **QUALITÀ** È SCEGLIERE, **QUALITÀ** È CUORE, **QUALITÀ** È COMFORT, **QUALITÀ** È CONSISTENZA, **QUALITÀ** È ORO COLATO, **QUALITÀ** È PERFORMANCE, **QUALITÀ** È RICONOSCERE GLI ERRORI, **QUALITÀ** È MANGIARE, **QUALITÀ** È DEDICARE, **QUALITÀ** È IMPRESA, **QUALITÀ** È UN DIRITTO, **QUALITÀ** È AMBIENTALE, **QUALITÀ** È COMPETENZA, **QUALITÀ** È INTERESSARSI, **QUALITÀ** È AUDACIA, **QUALITÀ** È CONOSCENZA.



BUON APPETITO.





PROPRIO QUELLO CHE HAI IN MENTE TU.

CONDIVIMENTI





CO061B · 500 ml

**Olio extra vergine di oliva**

Olio extra vergine di oliva estratto a freddo, per condire insalate, nel pinzimonio o per arricchire di sapore primi piatti e carni cotte.



CO050B · 750 ml



CO060B · 250 ml

**Olio e Peperoncino**

Peperoncino nell'olio extravergine di oliva per dare grinta a pizze e carni arrostiti o meglio... penne all'arrabbiata!



CO880B · 250 ml

**Olio extra vergine di oliva al tartufo**

Olio extra vergine di oliva al tartufo pronto per chi vuole insaporire le pietanze con un tocco eccezionale.



CO900B · 500 ml

**Olio extra vergine di oliva Assai**

Sapore e profumo deciso caratterizzano quest'olio extra vergine di oliva prodotto in Abruzzo. Per questo abbiamo voluto chiamarlo Assai, è proprio potente il suo carattere in cui i profumi che arrivano dal mare si mescolano agli odori di una generosa campagna.



CO910B · 500 ml

**Olio extra vergine di oliva Gran Cru**

È l'olio extra vergine prodotto con olive raccolte attorno alla metà di ottobre anticipando altre raccolte tra novembre e dicembre, tutte nella zona del lago di Garda; viene poi sapientemente miscelato l'olio ottenuto per degustare un Gran Cru di extravergine.



CO030B · 500 ml

**Aceto Balsamico di Modena**

Aceto balsamico di Modena, un sapore inusuale a insalate e carni. Audace sul parmigiano, sul gelato o sulle fragole.



CO020B · 250 ml



CO260B · 500 ml

**Aceto di Vino**

Aceto di vino bianco e aceto di vino rosso (tradizionali condimenti), provateli nella preparazione di ricette come il pesce in carpione.



CO280B · 500 ml



CO290B · 500 ml

Aceto di Vino Rosso da uve Sangiovese

Aceto di vino rosso da uve Sangiovese, acidità 8,1 qualità altissima, è l'aceto di una volta.



CR491B · 310 g

Limonero

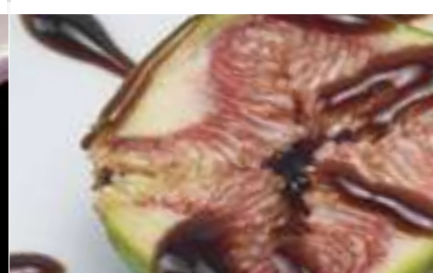
Il Limonero è una conserva dolce all'aceto balsamico che con aggiunta di limone diventa un'ideale condimento cremoso per i ristoranti che usano il pesce crudo oppure usato in tartine, insalate o secondo la vostra fantasia.



CR490B · 620 g

Condinero

Aceto balsamico e mosto d'uva concentrato costituiscono questo nuovo ottimo condimento da usare a tutto campo.



CO031B · 100 ml

Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP

Aceto Balsamico tradizionale di Modena DOP e Aceto Balsamico tradizionale di Modena DOP Extravecchio entrambi rigorosamente nella bottiglia da 100 ml del Consorzio astucciati e confezionati a marchio Cà Foresto rappresentano il massimo della qualità nella produzione nazionale.



CO032B · 100 ml



CO750B · 290 g

Vinaigrette Erbe Fini

Ottimo condimento alternativo nelle insalate di verdure fresche o come insolita proposta su carpaccio di baccalà.



CO760B · 290 g

Vinaigrette Senape

Ottimo condimento alternativo nelle insalate di verdure fresche o come stuzzicante salsa per carni alla griglia.



ZZ350B · 1 l

Succo di Limone

Comodo e pratico succo di limone già pronto.



C0840L · 5 l

Olio di Oliva

Olio di oliva di qualità selezionata in una pratica confezione da 5 litri.



C0850L · 5 l

Olio Extra Vergine di Oliva

Olio extra vergine d'oliva: il condimento base della cucina mediterranea in una pratica confezione da 5 litri.



C0820L · 5 l

Olio di Semi di girasole

Olio di semi di girasole di qualità selezionata in una pratica confezione da 5 litri.



C0830L · 25 l

Olio di Palma bi-frazionato

Olio di palma bifrazionato di qualità selezionata in una pratica confezione da 25 litri.



C0800L · 5 l

Olio di Semi vari

Olio di semi vari di ottima qualità in una pratica confezione da 5 litri.



C0810L · 5 l

Olio di Semi di arachide

Olio di semi di arachide di ottima qualità in una pratica confezione da 5 litri.



C0231B · 5 ml Aceto di Vino Bianco  
C0070B · 5 ml Aceto Balsamico

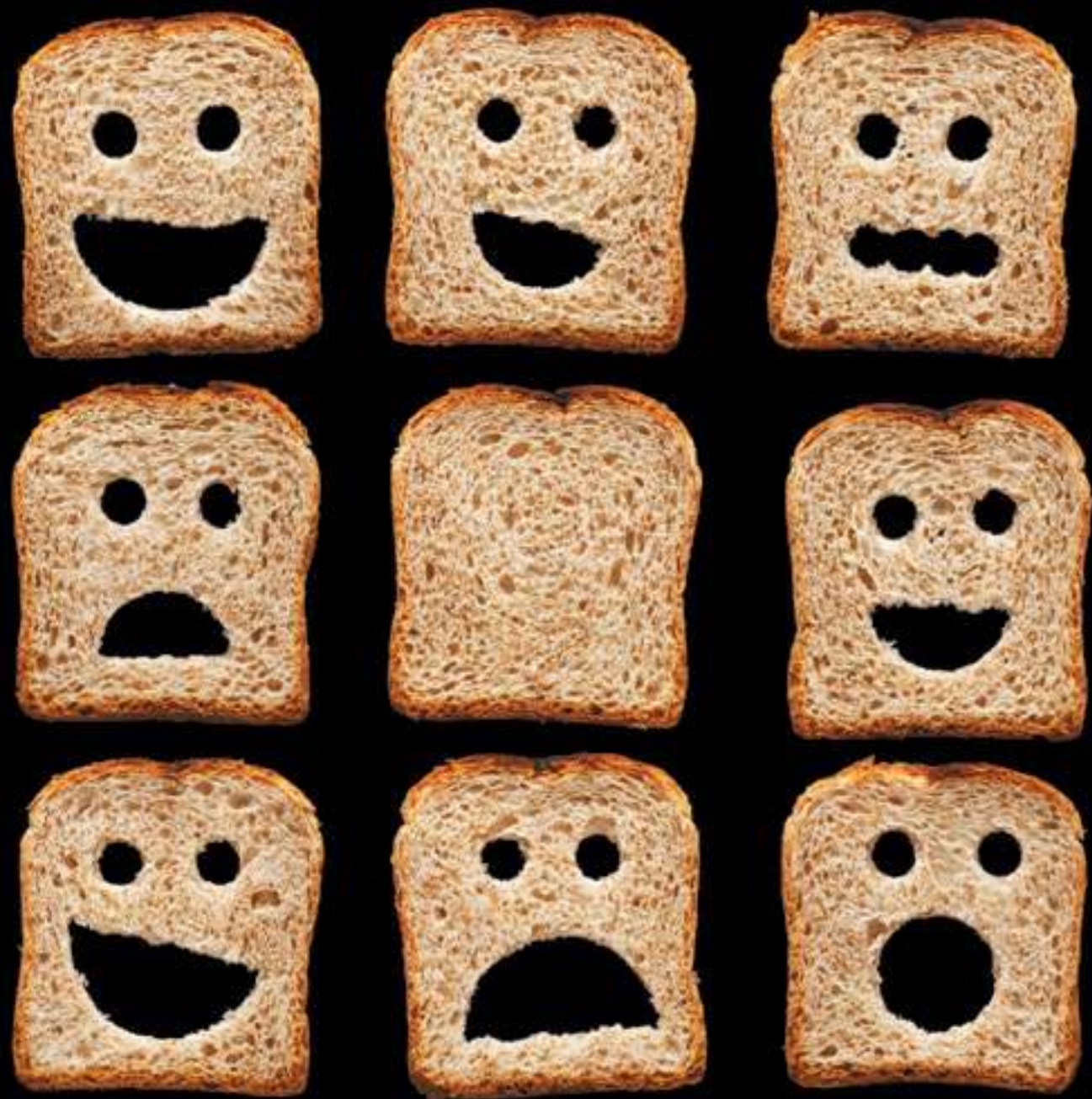


C0080B · 12 ml Olio Extra Vergine di Oliva  
C0110B · 5 ml Succo di Limone



C0090B · 0,2 g Pepe  
C0100B · 2,1 g Sale

Tutti i pratici condimenti monodose...



REINVENTARE LA NORMALITÀ.

PRODOTTO  
DA FIORINO



PF180S · 200 g

**Pociàdi Classici**

Sono ideali come sostituto del pane. Ben si abbinano a prosciutti e formaggi ricercati, a salami caserecci e in qualsiasi momento in cui vogliamo sbalordire i nostri ospiti, con qualcosa di unico, buono e croccante.



PF170S · 200 g

**Pociàdi al Sesamo**

Sono ideali come spuntino goloso in qualsiasi momento della giornata. Ottimi quando sentiamo il bisogno di "ricaricare le batterie" con qualcosa di leggero e sfizioso.



PF200S · 125 g

**Ufetti al Sesamo**



PF210S · 125 g

**Ufetti con Cumino e Finocchio**

100% piacere naturale da sgranocchiare per gli esclusivi Ufetti dell'Alto Adige quando uno tira l'altro. Da usare per tartine, snack, aperitivi, zuppe o finger food.



PF060S · 250 g

**Batóci al Radicchio Rosso**

Batóci al Radicchio Rosso Tardivo di Treviso, un esclusivo prodotto stuzzicante che ben si accompagna con salumi, formaggi e con un buon prosecco Cà Foresto.



PF070S · 250 g

**Batóci alle Olive Verdi**

Batóci alle Olive Verdi, una variante dal sapore mediterraneo da gustare in ogni momento della giornata.



PF080S · 250 g

**Batóci Classici**

Batóci Classici curiosi e delicati ben si accompagnano ad ogni pasto.



PF140S · 250 g

**Cartoline di Pane**

Possono essere usate sia come snack nel bar che come croccante idea nel cestino del pane al ristorante.



PF110S · 150 g

**Lingua Sfoglia**

Originale, sfiziosa e croccante "Lingua Sfoglia" Buonissima!



PF190S · 200 g

**Crackers fini con uvetta e zucchero**

L'unico crackers artigianale dolce salato, sfizioso stuzzichino da mangiare e ideale novità nel cestino del pane.



PF150S 100 pz · 22 g

**Mini Carlini**

Gustosi, stuzzicanti, buonissimi ed insoliti i Mini Carlini sono confezionati in una esclusiva busta monodose. Ideali nel cestino del pane della migliore ristorazione.



**TOP**  
di gamma

PF220S · 1 kg

**Pane di Caserta cotto a legna**

Farina 00, sale, acqua e lievito madre sono gli ingredienti di questo pane di Caserta rigorosamente cotto a legna. Un'eccellenza tutta italiana.



PF230S · 500 g

**Piadina**

La piadina romagnola è una prelibata sfoglia rotonda preparata con farina di frumento, olio, acqua e sale. Tiepida e tagliata a spicchi ben figura nel cestino del pane ma nella sua più classica tipicità è consumata farcita con crescione e squacquerone.



PF120S · 1 kg  
PF130S integrale · 1 kg

**Pane per tramezzini**

Ottimo pane bianco ed integrale per tramezzini da consumare entro 60/90 giorni. Usato e spiegato nei corsi per tramezzini Cà Foresto.



PASTA

USA BENE L'ENERGIA.

PA060S · 500 g · Millerighe

PA100S · 500 g · Spaghetti Lunghi

PA050S · 500 g · Fusilli

PA070S · 500 g · Paccheri

PA040S · 500 g · Conchiglioni

PA020S · 500 g · Calamaretti

PA080S · 500 g · Pennoni

PA110S · 500 g · Mezze Penne Rigate

PA090S · 500 g · Scialatielli

PA120S · 500 g · Lasagnacce



Un'antica tradizione di Gragnano, la pasta di semola di grano duro trafilata al bronzo.



PA180S · 1000 g  
Chitarre



PA190S · 1000 g  
Fettuccine



PA200S · 1000 g  
Linguine

Pasta all'uovo. L'uso di farine e semole di alta qualità ed una lavorazione manuale nel pieno rispetto della tradizione dei migliori artigiani pastai, garantisce al prodotto caratteristiche uniche come ad esempio la cottura veloce "1 minuto", un alto assorbimento di tutti i condimenti e la totale assenza dello sgradevolissimo odore di "freschino". Nell'impasto sono usate esclusivamente uova fresche, un vantaggio che vi permetterà di usare sulle nostre paste qualsiasi tipo di sugo, anche quelli a base di pesce.





PA310S · 250 g  
Maccheroncini



PA230S · 250 g  
Tagliolini



PA330S · 250 g

**Tagliolini al nero di seppia**

Questi tagliolini sono un classico primo piatto di pesce: la pasta, che si presenta di un colore nero marcato, viene condita con un gustoso sugo di seppie con il loro nero. Per una pregiata ricetta dal forte sapore e profumo di mare aggiungere qualche gambero rosso di Sicilia.



PA260S · 250 g  
Tagliatelle



PA340S · 250 g  
Pappardelle



PA420S · 250 g

**Tagliolini al limone**

I tagliolini al limone sono perfetti per aprire un pranzo a più portate, accompagnando sia pietanze di carne che di pesce. Leggeri e molto freschi sono davvero golosissimi.



PA430S · 250 g

**Tagliolini al tartufo**

Un modo per apprezzare al meglio un buon tartufo è preparare un profumato piatto di tagliolini. Ci vogliono pochi e semplici ingredienti per esaltare il solo sapore del tartufo in modo da non intaccarne la purezza.

Pasta all'uovo. L'uso di farine e semole di alta qualità ed una lavorazione manuale nel pieno rispetto della tradizione dei migliori artigiani pastai, garantisce al prodotto caratteristiche uniche come ad esempio la cottura veloce "1 minuto", un alto assorbimento di tutti i condimenti e la totale assenza dello sgradevolissimo odore di "freschino". Nell'impasto sono usate esclusivamente uova fresche, un vantaggio che vi permetterà di usare sulle nostre paste qualsiasi tipo di sugo, anche quelli a base di pesce.



PA261S · 500 g  
Fusilli



PA270S · 500 g  
Mezze Penne Rigate

La Pasta Cà Foresto. Sono questi i magnifici 4 formati selezionati per una ristorazione attenta ad una pasta di semola di grano duro 100% italiano dichiarato pacco per pacco.



PA350S · 5 kg

Pappardelle

Pappardelle all'uovo con tempo di cottura molto breve ideali con sugo alla cacciagione o ragù di carne. Particolari anche con sugo di pesce.



PA360S · 5 kg

Farfalle

Pasta di ottima qualità per tenuta di cottura e resa. Nei formati più usati in confezione da 5 kg.



PA280S · 500 g  
Penne Rigate



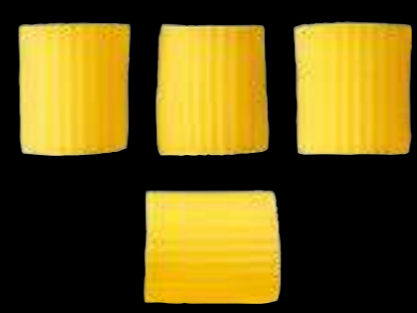
PA290S · 500 g  
Spaghetti



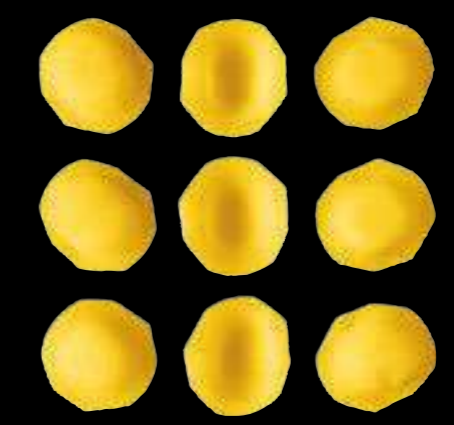
PA320S · 500 g  
Bigoi Veneti

Pasta di semolato di grano duro, è un tipico prodotto della tradizione veneta usato per i Bigoi in salsa di acciughe.

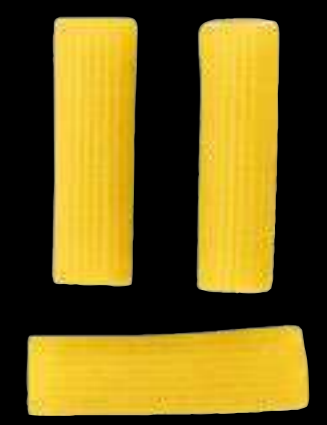
Pasta di ottima qualità per tenuta di cottura e resa. Nei formati più usati in confezione da 5 kg.



PA370S · 5 kg  
Mezze Maniche



PA380S · 5 kg  
Orecchiette



PA390S · 5 kg  
Rigatoni



PA440S s/v · 500 g

### Gnocchi di patate

Gli gnocchi di patate non hanno bisogno di molte presentazioni, sono tra le ricette di tradizione tutta italiana, più conosciute ed apprezzate nel mondo.



# BUON APPETITO



GR060S gialla · 1000 g  
GR070S bianca · 1000 g

### Crema di Mais

Dalle sue umili origini quale piatto povero nel mondo contadino la polenta ha conquistato posto in tutte le cucine internazionali dove è oggetto delle più svariate interpretazioni. La proponiamo in versione bianca o gialla da servire con i formaggi, con i ragù ed a fette fritte o grigliate.



GERUNDIO PASSATO: AVENDO RISO.



PA130S · 1000 g

**Riso Arborio**

Ideale per ricette tradizionali, minestre e arancini, chicchi lunghi e grossi.



PA140S · 1000 g

**Riso Carnaroli**

Ideale per ricette pregiate, chicchi lunghi e perlato, usato dai migliori ristoranti per la capacità di mantenere la cottura anche per lungo tempo.



PA170S · 1000 g

**Riso Venere**

È un riso naturale. Da usare come base per risotti di pesce, crostacei e carni bianche.



PA150S · 1000 g

**Riso Vialone Nano**

Ideale per risotti mantecati, chicchi corti e tondeggianti perlato appartenente alla famiglia dei fini. La ricchezza di amido dei suoi chicchi garantisce un'ottima mantecatura conservando il nucleo al dente.



PA160S · 1000 g

**Riso Ribe Parboiled**

Riso lungo perfetto per insalate di riso. La parboilizzazione permette di mantenere la cottura.



PA400S · 1000 g

**Riso Rosso integrale**

Riso a pericarpo rosso indicato per preparazioni fantasiose: arancini ai bisì.



PA410S · 1000 g

**Riso Basmati**

Riso aromatico dal chicco lungo per ricette esotiche quali il riso al curry, utilizzato come accompagnamento per il pollo Tandoori e per ricette indonesiane.



PREPARATI A TUTTO.

# PREPARATI PER CUCINA



GR010V · 600 g

**Brodo Granulare Classico**

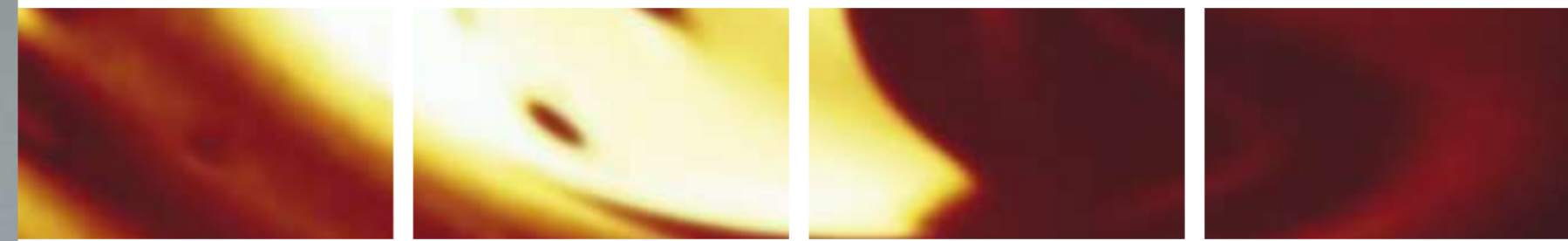
Ottimo nella preparazione di minestre, zuppe e risotti a cui conferisce un tocco delicato, può anche essere usato direttamente sui cibi durante cottura in sostituzione del sale.



GR030V · 400 g

**Fondo Bruno Granulare**

Ricco, armonioso, semplice e veloce con un'alta resa su arrosti, brasati e ragù: il fondo bruno.



GR040V · 400 g

**Fumetto di Pesce**

Preparato granulare per salse e condimenti a base di pesce è indicato per dare corpo e sapore a zuppe, risotti e sughi.



GR020V · 600 g

**Brodo Granulare alle Verdure**

Sciogliere 20/22 g di prodotto in un litro d'acqua bollente. Il brodo ottenuto è ottimo nella preparazione di minestre, zuppe e risotti.



GR050V · 350 g

**Roux Bianco**

Molti cuochi affermano che il Roux Bianco in cucina è indispensabile come l'inchiostro per gli scrittori. È la base per addensare ragù, salse o addirittura per dare particolare corpo al pomodoro.



SUI FORNELLI CON CUORE.

# SUGHI



C0700V · 180 g  
Ragù bianco di Anatra

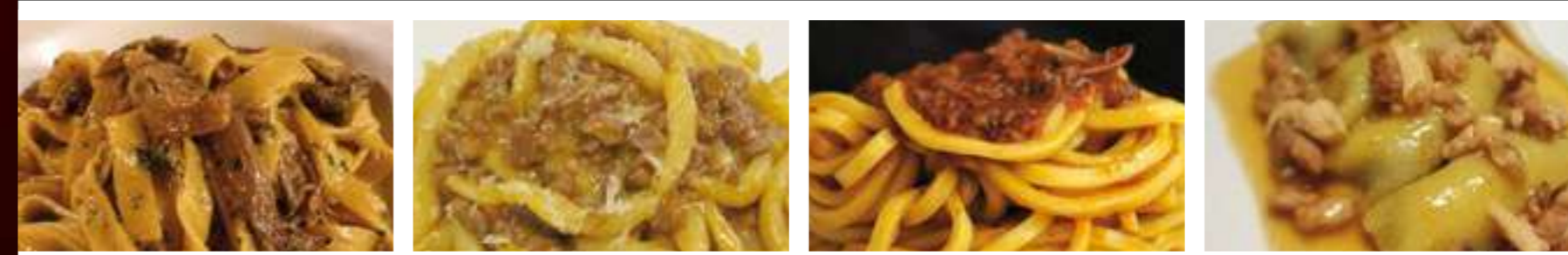


C0740V · 180 g  
Ragù bianco di Oca



C0730V · 180 g  
Ragù bianco di Lepre

I più classici ragù di selvaggina rigorosamente in bianco con un'ottima polpa macinata grossolanamente in una confezione ideale per condire bene 2-3 primi piatti.



C0790A · ± 250 g

Ragù bianco di Coniglio

La lavorazione settimanale di questo ragù di coniglio in bianco ci permette di proporre in una vaschetta un prodotto freschissimo, molto buono e di largo uso anche per un particolare timballo.



C0710V · 180 g

Ragù bianco di Capriolo



C0720V · 180 g

Ragù bianco di Cinghiale

I più classici ragù di selvaggina rigorosamente in bianco con un'ottima polpa macinata grossolanamente in una confezione ideale per condire bene 2-3 primi piatti.



C0660V · 180 g

Condimento alle acciughe per Bigoi

Originale condimento di acciughe e cipolla che la tradizione richiede per "bigoi in salsa"



C0890V · 280 g

Salsa di lumache alla Cantalupese

Lumache, pomodoro di prima qualità, trito di verdure dell'orto e tanti aromi naturali fra cui il finocchio selvatico, sono gli ingredienti di questa salsa pronta da scaldare. È il condimento ideale con tagliolini all'uovo Cà Foresto oppure con polenta o addirittura sulla pizza.



C0650V · 180 g

Condimento di Seppie nere

Tipico condimento veneto per tagliolini al nero di seppia.



C0670V · 180 g

Condimento bianco alle Vongole

Vongole fresche sguosciate e lavorate in un condimento bianco pronto per qualsiasi uso.



C0680V · 180 g

Condimento con "Bruscandoi e Carletti"

Un condimento esclusivamente vegetariano "bruscandoi" (piccolissimi asparagi verdi selvatici) e "carletti" (fiori del luppolo) sapientemente miscelati per mantecare un risotto unico.



C0690V · 180 g

Condimento di porri e capesante

Un abbinamento quello di porri e capesante per un risotto o un tagliolino sempre tanto apprezzato.





CR050L · 400 g

Crema 4 Formaggi con tartufo bianco

Tartufo bianco su base di formaggi e burro per raffinati primi piatti, bruschette e fondute.



CR040L · 400 g

Crema 4 Formaggi

4 formaggi fusi con burro. Il colore chiaro la morbidezza e la delicatezza rendono questa crema di facile uso per svariati piatti.



SPALMA E MANGIA.

# CREME



CR150L · 400 g

Crema di Gamberetti

Gamberetti freschi sapientemente macinati, condimento per primi piatti, paste ripiene, farciture di snack, zuppe e vellutate.



CR140L · 400 g

Crema di Salmone

Baffe di salmone affumicato norvegese condite e ridotte a pezzetti per preparare primi piatti, pasticceria salata e salse.



CR120L · 800 g

Crema di Radicchio Rosso

Radicchio rosso di Treviso tagliato a pezzetti per preparare primi e secondi piatti, panini e pizze.



CR030L · 800 g

Crema di Carciofi

Carciofi freschi finemente sminuzzati ad alta resa per primi e secondi piatti o come guarnizione per tartine e pizze.



CR010V · 540 g

Crema Champignon Tartufata

Funghi champignon freschi fanno da base al tartufo nero grattugiato, per condire primi piatti e bruschette.



CR570V · 170 g

Burro al Tartufo

Burro aromatizzato al tartufo, è ottimo per i primi piatti, nella preparazione di tartine o per completare il sapore di piatti ricercati.



FM057V · 100 g

Crema Tartufaia

Gustosa crema ottenuta dalla fusione di formaggio con tartufo e ricotta. Dal colore nocciola chiaro e con piccoli pezzetti di tartufo da usare in risotti, crostini o uova al tegame. Eccellente!



CR060L · 800 g

Crema di Porcini

Porcini tagliati a scaglie dal colore chiaro e gusto intenso, per risotti, lasagne e crostini.



CR020L · 800 g

Crema di Asparagi

Asparagi freschi tagliati a pezzetti per preparare primi piatti, pasticceria salata, zuppe e vellutate.



CR070V · 520 g

Crema di Noci

Noci di qualità tritate ed amalgamate con burro e grana padano, sono la base per condire primi piatti, crespelle e sfornati.



CR110V · 540 g

Crema Pizzicò

Il sapore intrigante e piccante del peperoncino per appetitosi panini, tramezzini e bruschette.



CR130V · 540 g

Crema di Rucola

Rucola fresca e tenera tritata dal sapore deciso, per primi piatti e paste ripiene.



CR080V · 540 g

Crema di Peperoni

Peperoni freschi rossi e gialli macinati finemente per la preparazione di crostini, tartine, tramezzini o sughi.



CR160V · 500 g

Patè di Olive Nere

Olive nere selezionate ed olio extravergine di oliva e nient'altro: farcite tartine e crostini!



CR170V · 500 g

Patè di Olive Verdi

Olive verdi selezionate ed olio extravergine di oliva per farcire panini, toast, pizzette e tramezzini.



CR360V · 540 g

Crema di Ortica

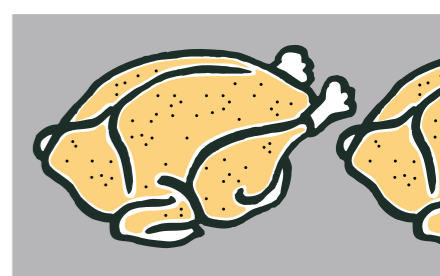
Germogli di ortica fresca sminuzzata, per particolari risotti, vols-aux-vents e crostini a buffet.



CR350L · 400 g

Crema di Zucca

Zucca fresca sminuzzata per preparare risotti, gnocchi e ripieni per tortelli.



CR180V · 500 g

Pesto Ligure

Preparato con basilico della riviera ligure, ottimo condimento per trenette e gnocchi o minestrone.



CR600V · 540 g

Crema di Radicchio e Salsiccia

Crema di radicchio e salsiccia ottima per condire primi piatti di pasta, risotti, frittate e per farcire tramezzini e crostini.



CR610V · 540 g

Crema di Zucca e Speck

Crema di zucca e speck ottima per condire primi piatti di pasta, risotti, frittate e per farcire tramezzini e crostini.



CR090V · 500 g

Crema di Cipolla

La crema di cipolla è una base ideale per la preparazione di crostini, tartine, panini e bruschette.



CR380V · 500 g

Salsa Bischera

Tipica salsa toscana con fegatini di pollo da spalmare su crostini di pane sciocco.



CR730V · 125 g

**Bagna Cauda**

La bagna cauda è una tipica salsa piemontese a base di aglio e acciughe nella quale intingere tutti i tipi di verdure fresche.



CR590V · 140 g

**Cren**

È una particolare salsa molto piccante di colore bianco ricavata da una pregiata radice. È ottima sulle carni alla griglia o bollite.



FR120V · 215 g

**Amarene Candite**

Squisite amarene intere candite da abbinare a caprini freschi o gorgonzola piccante. Ottime su coppe di gelato alla crema.



FR150V · 215 g

**Mirtilli Canditi**

Piccoli mirtilli canditi da usare su caciocavallo o scamorza affumicata.



CR740V · 500 g

**Crema Cardinale**

Ha il sapore dell'estate questa crema Cardinale di pomodori secchi da spalmare generosamente su bruschette cotte alla brace. Se ne andranno filoni di pane interi con questa sfizioseria!



CR750V · 220 g

**Pesto di Pistacchio di Bronte**

Per il suo aroma il pistacchio verde di Bronte è sempre stato il principe della pasticceria, delle carni insaccate di pregio e della gastronomia di alta classe. Questa crema è ottima per i primi piatti come le pennette al pistacchio, una specialità presente in tutti i menù dei ristoranti Brontesi.



FR130V · 215 g

**Fichi Canditi**

Fichi canditi e squacquerone. UNA VERA GHIOTTONERIA!



FR140V · 215 g

**Misto Bosco Candito**

Delicati frutti di bosco interi e canditi da usare su taleggio e fontina.

220 g



CR270V  
Fichi



CR310V Fragole  
CR580V Cren e Mela  
CR290V Zucca  
CR300V Cipolle rosse

Confettura extra di fichi da accompagnare a formaggi stagionati o piccanti. Conserva di fragole all'aceto balsamico per formaggi di capra o a pasta morbida. Confettura extra di cren e mela per formaggi di media stagionatura o per bolliti. Confettura extra di zucca e parmigiano reggiano. Confettura extra di cipolle rosse per bolliti misti, arrosti e formaggi stagionati.

220 g



CR470V  
Pesche



CR450V Fragole  
CR440V Albicocche  
CR460V Pere

Pesche, fragole, albicocche e pere fresche trasformate in purea e fatte cuocere sino a densità ottimale per accompagnare dolci al cucchiaino, gelati alla crema, yogurt e formaggi.



220 g



CR390V Marzemino  
CR400V Prosecco  
CR420V Radicchio

Vino marzemino che diventa gelatina con aroma di frutta rossa matura e frutti di bosco, ideale abbinamento con gorgonzola o pecorino sardo. Vino prosecco che diventa gelatina con aromi di fiori e frutta da degustare con crescenza o ricotta fresca. Il radicchio rosso trasformato in una deliziosa conserva dolce trova giusta collocazione in abbinamento ad asiago, castelmagno o fontina.



CR630V · 220 g  
Mostarda di Arance

La mostarda di arance ben si accompagna ad insaccati grassi come salsicce, cotechini o formaggi stagionati. Risulta pure eccellente con carpacci di tonno o polipo esaltandone il gusto con la sua nota agrumata, piccante.



CR620V · 220 g  
Mostarda di Mele Campanine

La mostarda di mele campanine ben si accompagna a bolliti o carni alla griglia o formaggi stagionati. Risulta eccellente come insolito condimento di carpacci o tartare di carne esaltandone la naturale dolcezza con la sua nota piccante.



CR760V · 220 g

**Composta extra di Ciliegie dei Monti Lattari**

La composta extra di ciliegie dei Monti Lattari è eccellente sui formaggi caprini oppure usata su zepole alla crema.



CR690V · 250 g

**Miele Acacia**

Il miele di Acacia è di colore trasparente, leggermente ambrato e sapore dolce, delicato con aroma tenue che evoca la bacca di vaniglia. Straordinario abbinato ai formaggi erborinati piccanti.



CR700V · 250 g

**Miele Castagno**

Il miele di Castagno è di colore rossiccio scuro con sapore un po' amarognolo ed è gustosissimo se abbinato a ricotta e formaggi forti.



CR770V · 220 g

**Composta extra di Limoni**

La composta extra di limoni va degustata in piccole quantità con il gorgonzola dolce al cucchiaino.



CR780V · 220 g

**Composta extra di Mandarini tardivi**

La composta extra di mandarini tardivi è indicata e va proposta sul taleggio oppure con un pecorino semistagionato.



CR710V · 250 g

**Miele Melata**

Il miele di Melata di bosco è di colore scuro, quasi nero ed è ottimo con il formaggio di fossa.



CR720V · 250 g

**Miele Tartufino**

Questo miele Tartufino è composto di miele con estratto naturale di tartufo bianco e testimone all'interno, ottimo per gli amanti dello stesso come abbinamento nei formaggi da taglio.



CR510V · 960 g

Salsa Boscaiola

La salsa boscaiola dal connotato gusto di fungo rende nuovi e stuzzicanti i vostri panini provatela abbinata al prosciutto cotto o alle zucchine grigliate.



CR520V · 960 g

Salsa Cocktail

Salsa cocktail dal sapore delicato indicata con il pesce ed i crostacei.



CR530V · 960 g

Salsa Tartara

Salsa tartara si serve con pollami e carni fredde o alla griglia, ottima pure con salmone lessato.



CR190S · 5 kg

Maionese gastronomica

Sapore delicato, colore chiaro e morbidezza assoluta da apprezzare con verdure cotte e crude con carne e pesce o per farcire panini e tramezzini.



ZZ190L · 5 kg

Tomato Ketchup

Tomato Ketchup preparato con una ricetta esclusiva dal colore rosso vivo con una cremosità ideale e di alta qualità. Ottimo per farcire panini, tramezzini e sulle patatine fritte.



CR540V · 960 g

Salsa Tonnata

Stuzzicante e appetitosa la salsa tonnata è l'ingrediente principe di uno dei più raffinati e gustosi piatti della cucina italiana: il vitello tonnato.



CR500V · 960 g

Maionese

Una maionese particolarmente morbida ed aromatica nella ricercatezza di gusto.



CR210B ketchup · 14 ml  
CR230B maionese · 14 ml  
CR220B senape · 14 ml

Le pratiche monodosi...



FM058B · 5 g

Monodose Grana Padano grattugiato

Pratica monodose...



ZZ195B · 1000 ml

Tomato Ketchup squeezer



ZZ192B · 1000 ml

Maionese squeezer



CR680A · ± 250 g

**Salsa siciliana**

Ingredienti tipicamente siciliani come olive, capperi e pasta d'acciughe oltre a peperoni e cetrioli per questa salsa a base maionese da usare con fantasia oppure semplicemente spalmata su mezzo uovo sodo come cicchetto.

CR660A · ± 250 g

**Salsa messicana**

Sfiziosa salsa messicana ideale nella farcitura di panini o tramezzini oppure in accompagnamento a würstel grigliati.

**TOP**  
di gamma



CR640A · ± 250 g

**Salsa aragosta**

La salsa aragosta oltre ad avere un gusto spiccato si presta per la preparazione di ambiziose farciture.



CR670A · ± 250 g

**Salsa pollo**

Verdure miste e pezzetti di pollo per questa salsa a base maionese dal gusto delicato ed ideale nella farcitura di tramezzini o per uno stravagante riso freddo.



CR650A · ± 250 g

**Salsa granchio e rucola**

Un simpatico abbinamento tra granchio e rucola per una salsa che soddisfa con fantasia oppure com'è spalmata su mezza patata lessa come cicchetto.





ROSSO AMORE.

POTAMODORI



PO010L · 4100 g

**Polpa di Pomodoro**

Pomodori sani e maturi per una polpa dolce e dal colore rosso vivo ideale per pizze, sughi e condimenti.



PO060L · 4100 g

**Polpa di Pomodoro Fine**

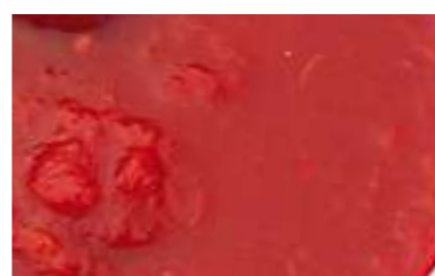
Pomodori scelti, colore rosso vivo, gusto dolce ed alta cremosità per una polpa fine da usare in pizze, sughi e salse.



CO120L · 800 g

**Il Pomodoro**

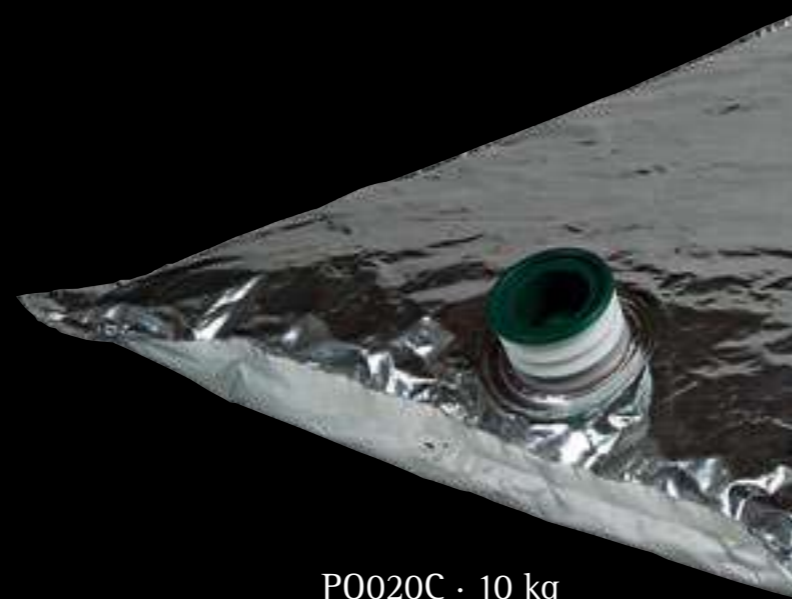
Pomodoro fresco, uno spicchio d'aglio, basilico ed olio d'oliva... nient'altro.



PO030L · 2500 g

**Pomodori Pelati**

Pomodori pelati maturi, selezionati e sodi: base ideale per un gusto spiccato di pomodoro fresco, da usare a piacimento.



PO020C · 10 kg

**Polpa di Pomodoro**

Polpa dolce e dal colore rosso vivo ideale per pizze, sughi e condimenti nella conveniente busta da 10 kg.

PO080C · 10 kg

**Polpa di Pomodoro fine**

Polpa fine confezionata in 2 buste da 5 kg.



PO040L · 800 g

**Pomodorini di Collina**

Pomodorini di collina con buccia, in succo di pomodoro, di varietà coltivata nel sud d'Italia. Straordinario colore, gusto e sapore da usare in primi piatti e pizze.



CO270L · 800 g

**Sugo alla Carmeluzza**

Dal sapore siciliano questo sugo a base di verdure fresche e pomodoro diventa alquanto saporito con l'aggiunta di acciughe e capperi incontrandosi meravigliosamente con una linguina al dente per un primo piatto unico.

SECONDI PER SCELTA.

# SECONDI



SE080A · ± 1 kg

### Gulash all'ungherese

Pezettoni di carne di manzo scelta e arricchita con cipolla e paprika dolce e piccante con il tipico gusto di questo originale piatto ungherese da servire con polenta o patate bollite.



SE100A · ± 1 kg

### Trippa alla parmigiana

Preparata con trippa bovina scelta, tagliata a listelle e cucinata con verdure fresche e pomodoro diventa un ottimo secondo piatto con l'aggiunta di una spolverata di formaggio grattugiato.



SE090A · ± 1 kg

### Nervetti con cipolle

Una preparazione semplice e tradizionale con pochi ma genuini ingredienti: nervetti, cipolla, aceto, olio e sale. È un piatto curioso e gustoso da servire con fette di pane tostato.

AMARE IL MARE.



# MARE



TOP  
di gamma

MA270L · 48 g

Acciughe del Cantabrico 7 filetti



TOP  
di gamma

MA280L · 85 g

Acciughe del Cantabrico 13/15 filetti



Solo acciughe pescate nel mar Cantabrico nei mesi primaverili, carnose, grandi e saporite. Queste acciughe ricevono una cura particolare: vengono pescate sempre nei soli mesi primaverili ma solo di notte e tutte le mattine prima dell'alba, la barca rientra affinché le acciughe possano essere pulite e lavorate al fresco prima del caldo mattutino. Può sembrare una banalità ma garantiamo che i profumi ed i sapori si accentuano. Prodotti non pastorizzati che vanno conservati in frigo anche a latta chiusa.



TOP  
di gamma

MA290L · 215 g

Acciughe del Cantabrico 26/28 filetti



TOP  
di gamma

MA300L · 550 g

Acciughe del Cantabrico 68/70 filetti



MA310S s/v · ± 1,1/1,5 kg

**Tonno in tranci affumicato per carpaccio (tagli centrali) · Sicilia**

L'affumicatura di questa superba materia prima viene effettuata con una particolare miscela di farine di legni duri e bacche aromatiche egregiamente trattate; condite con un filo di olio extra vergine d'oliva e servite le fettine su crostini caldi imburati.



MA320S s/v · ± 1,5 kg

**Pesce spada affumicato per carpaccio tranci senza pelle · Sicilia**

È solo il cuore del trancio del pesce selezionato ed esclusivamente di qualità sashimi. L'affumicatura è effettuata con una particolare miscela di farine di legni duri e bacche aromatiche; ottimo come antipasto condito con olio extra vergine d'oliva e limone.



MA330S s/v · ± 1,2/1,5 kg

**Tonno filetto affumicato per carpaccio (Musciame) · Sardegna**

Il "Musciame" si ricava dalla carne della parte superiore della ventresca dei tonni. Questo prodotto viene subito salato ed essiccato all'aria sul posto per circa una settimana; molto delicato e saporito da tagliare sottile e gustare condito.



MA770S s/v · ± 1 kg

**Carpaccio di gamberi in filone**

Un tocco di classe in più per questo carpaccio di gamberi, pronto da affettare in prestigiosi antipasti e piatti freddi oppure complemento ricercato per insalate a cinque stelle.



MA790S s/v · ± 1 kg

**Carpaccio di tonno in filone**

Il salame di tonno veniva un tempo preparato dai pescatori ancora sulla barca. La lavorazione parte dal filetto che viene insaccato pronto per il taglio a carpaccio; va servito freddo a fette condito con olio extra vergine d'oliva e limone su un letto di patate lesse.



MA780S s/v · ± 1 kg

**Carpaccio di polpo in filone**

Dopo un lungo periodo di prove abbiamo messo a punto un prodotto senza additivi e collanti di varie nature, questo a favore di un carpaccio dal sapore naturale e fresco. Ogni polpo è scelto accuratamente e preparato in modo assolutamente tradizionale, viene insaccato pronto per il taglio.



MA400B s/v · ± 1200 g

Baccalà Gadus Morhua filetto ammollato intero · Islanda

Il Gadus Morhua è il merluzzo di migliore qualità esistente ed è un pesce tipico dell'Oceano Atlantico settentrionale, della parte occidentale (nella zona compresa tra la Groenlandia fino alla Carolina del Nord) e della parte orientale (Mare di Norvegia fino all'Islanda e lo Spitsbergen, Mare del Nord, Mare di Barents). Nel Mar Mediterraneo non esiste.



MA410B s/v · ± 600 g

Baccalà Gadus Morhua cuore ammollato · Islanda

La parte più pregiata del baccalà Gadus Morhua, unico e inconfondibile: si scioglie in bocca.



MA470B s/v · ± 40/70 g  
MA480B s/v · ± 170/220 g

Bottarga di Muggine intera · Sardegna

La Bottarga di Muggine è ottenuta dall'essiccazione al sole delle uova di muggine (cefalo). Il processo di lavorazione continua alternando 2 ore di esposizione al sole e 2 ore di fresco. Si usa nei sughi, grattugiata sulla pasta o tagliata sottile su pane abbrustolito con un filo d'olio extravergine.



MA490V · 40 g  
MA500B s/v · 500 g

Bottarga di Muggine macinata · Sardegna

La bottarga di muggine è ottenuta dall'essiccazione al sole delle uova di cefalo (muggine), successivamente le uova vengono distese su tavole di legno, pressate con una pietra e salate. È ottima per preparare primi piatti.



MA390B s/v · ± 900 g

Baccalà Gadus Macrocephalus filetto ammollato intero · Spagna

Si può affettare o tagliare a piccoli lingotti ed anche degustato con un solo filo d'olio extravergine fa provare delle sensazioni ai più non conosciute. La cultura spagnola del baccalà è molto antica.



MA450A · ± 150 g

Bottarga di baccalà Gadus Morhua · Islanda

Le uova del baccalà Gadus Morhua vengono salate ed essiccate con procedimenti tradizionali ottenendo una bottarga dal gusto generoso e sincero. Ideale se tagliata a fettine su crostini imburrati o grattugiata su linguine al dente.



MA510B s/v · ± 400/1000 g

Bottarga di tonno intera · Sardegna

Le uova di tonno essiccate sono preparate a mano e senza conservanti. La forte intensità la rende ottima per i sughi e sul pane abbrustolito con un filo d'olio extravergine, gustandola lentamente per trarne il massimo piacere.



MA520V · 40 g  
MA530B s/v · 100 g

Bottarga di tonno macinata · Sardegna



MA340B s/v · ± 3/4 kg

**Salmone selvaggio d'Alaska Red King · Alaska**

Il segreto di questo prodotto è la materia prima: pescato all'amo in Oceano Pacifico e lavorato in Alaska; presenta una carne dal caratteristico colore rosso intenso. Affumicato, per impiccagione, con legni scelti si presenta compatto, morbido e privo di venature di grasso.



MA370B s/v · ± 1/1,2 kg

**Salmone scozzese preaffettato taglio D-Cut · Aberdeen (Scozia)**

Salmone scozzese preaffettato a taglio D-Cut: a mezza luna (classico).



MA360B s/v · ± 1/1,2 kg

**Salmone scozzese baffa intera · Aberdeen (Scozia)**

Questo salmone pescato nelle fredde acque della Scozia viene selezionato e affumicato artigianalmente in apposite stufe, nelle quali viene bruciata una miscela di segatura di legni aromatici. La sua carne è molto consistente, facile da tagliare e molto saporita al palato.



MA350B s/v · ± 400 g

**Salmone scozzese lingotto affumicato Aberdeen (Scozia)**

È solo la parte centrale del salmone, la più tenera e succulenta; si scioglie letteralmente in bocca e si serve a fette sottili o tagliato in piccoli lingotti con scarti di lavorazione pari a zero!



MA380B s/v · 250 g

**Salmone scozzese ritagli · Aberdeen (Scozia)**

Sono le parti che vengono rifilate per fare il lingotto.



**TOP**  
di gamma

MA190A · ± 1 kg

**Baccalà alla vicentina**

La più famosa tra le lavorazioni del baccalà inteso come stoccafisso (merluzzo artico norvegese) per un piatto dell'eccellenza culinaria italiana.

MA200A · ± 1 kg

**Baccalà condito**

Semplicemente baccalà ammollato (stoccafisso) della migliore qualità condito con olio... Quant'è buono!!!



MA230A · ± 1 kg

**Dentice mantecato**

Un nobile pesce "il dentice" mantecato secondo la più classica tradizione veneta e proposto come novità per un alternativo antipasto o secondo piatto.

MA240A · ± 1 kg

**Insalata di mare**

Seppie, calamari, piovra e gamberi con un filo d'olio e l'insalata di mare è servita...



MA210A · ± 1 kg

**Baccalà in umido**

Baccalà (stoccafisso) lavorato a pezzettoni e condito con il pomodoro: un gran secondo piatto.

MA220A · ± 1 kg

**Baccalà mantecato**

Baccalà (stoccafisso) mantecato artigianalmente in una ricetta tipicamente veneziana ideale per tramezzini o per un cicchetto "polenta e baccalà".



MA250A · ± 1 kg

**Sarde in saor**

Sarde lavate, eviscerate e soffritte per poi finire a macerare in un condimento di cipolle finemente affettate con uvetta e pinoli.

MA260A · ± 500 g

**Scampi in saor**

Scampi puliti e leggermente soffritti per poi essere macerati in una concia di cipolle affettate, uvetta e pinoli... Provare per credere.





MA420A · ± 500 g

**Baccalà Gadus Macrocephalus scaglie al naturale · Spagna**

Scaglie già pronte di baccalà al naturale, pulito e ammollato, da usare a piacimento.



MA430A · ± 500 g

**Baccalà Gadus Macrocephalus in insalata con olive · Spagna**

Gustosissima insalata di baccalà con olive pronta da servire e solo da condire.



MA440A · ± 500 g

**Baccalà Gadus Macrocephalus in insalata con farro · Spagna**

Singolare ricetta di baccalà con farro da servire condita con un filo d'olio.



MA810S · 1,5 kg

**Insalata di mare 4 frutti al naturale**

La nostra insalata di mare al naturale viene preparata con metodi artigianali senza aggiunta di aceto o additivi; è composta da seppie, polipetti, gamberetti, totani, cozze e surimi. Le materie prime sono selezionate sempre con prodotti di qualità per avere un'insalata di mare "fatta in casa".



MA800S · 1,5 kg

**Polpo intero al naturale**

Realizzato da una pezzatura media, pulito e cotto, confezionato al naturale senza aggiunta di aceto o additivi. Si presta a varie preparazioni a seconda delle tradizioni locali.



MA460B s/v · ± 200 g

**Aringa filetti affumicati s/v · Norvegia**

Questi filetti affumicati di aringa sono ottimi conditi con limone, prezzemolo e Peperon de Peperoni oppure con cipolla di Tropea affettata e uova sode sbriciolate.



MA760V · 1,5 kg

**Gamberetti al naturale**

Questi gamberetti in salamoia sono pronti per il consumo, si adattano ad ogni uso e si prestano a molteplici ricette oltre al classico cocktail di gamberetti in salsa rosa. Ottimi pure nei risotti e nei tramezzini, donano il profumo del mare ad insalate e pizze.



MA750V · 1,6 kg

**Surimi a tranci al naturale**

Il surimi è perfetto per una cena estiva, si prepara in fretta, ha un aspetto esotico, un sapore gradevole e si consuma freddo. È un prodotto legato alla tradizione giapponese dove da secoli si consumano piatti di pesce macinato.



MA160B · 250 ml

### Colatura di alici

È un tipico condimento del Sud Italia, raffinato e stuzzicante che risale addirittura agli antichi romani che lo chiamavano "Garum". Si ottiene dalla colatura delle alici precedentemente poste in salamoia, raccolto goccia a goccia e filtrato più volte fino ad ottenere un liquido fragrante, di colore ambrato e ricco dei profumi del mare. È un condimento sano, molto digeribile, adatto per pasta, insalate e verdure.



### Polpa di granchio al naturale

Troviamo solo la consistenza originale, il sapore immacolato e gli aromi tipici e caratteristici della polpa di granchio.



MA740V · 220 g



MA540V · 50 g

### Crema di ricci e bottarga di Muggine · Sardegna

È un matrimonio di sapori unico e perfettamente riuscito l'incontro fra il riccio e la bottarga di muggine. Una ricetta esclusiva per una preparazione insolita e stuzzicante. Solo ingredienti semplici e genuini lavorati dopo un'attenta selezione di materie prime tutte di provenienza mediterranea per dar vita ad un paté unico e speciale da gustare su bruschette, tartine o per condire qualsiasi tipo di pasta.



MA550V · 55 g

### Polpa di ricci · Sardegna

Il riccio di mare è un animale dei fondali marini che si nutre principalmente di alghe. Anche se ermafrodita viene comunemente denominato riccio femmina per la presenza al suo interno di uova, le quali vengono estratte e consumate solitamente crude come antipasto o per condire gustosi piatti di pasta.

MA720V · 50 g  
MA730V · 100 g

### Uova di salmone selvaggio Chum 1ª scelta · Nord Pacifico

Un famoso succedaneo del caviale, se pur notoriamente differente per aspetto, gusto e origine sono le uova di salmone. Esistono varie qualità ma le migliori sono quelle di Chum dei salmoni selvaggi del nord Pacifico - U.S.A. 100% naturali senza coloranti e additivi, fanno parte delle abitudini alimentari dei paesi nordici. Note per il loro colore arancione brillante ed i loro grossi grani sono ottime da degustare con tartine ma anche con purea o spaghetti. Ideali come accompagnamento al pesce affumicato e molto usate come decorazione per sushi e sashimi. Queste uova hanno una durata breve in quanto vengono confezionate fresche e non subiscono alcun trattamento.



MA020L · 700 g

**Filetti di Acciughe**

Filetti di acciughe mediterranee, di alta qualità, filettate manualmente, in olio di girasole, per preparare pizze, salse e primi piatti.



MA120L · 700 g

**Filetti di Acciughe Albatros**

Filetti di acciughe maturate in sale indicate per bruschette, tramezzini e mozzarella in carrozza.



MA820L · 800 g

**Condiscoglio**

Calamari, seppie, polipetti e gamberi sapientemente combinati in una concia pronta per tagliolini allo scoglio o risotto all'acqua pazza. Il liquido di governo di questo Condiscoglio serve per portare a cottura la pasta o il riso conferendogli il gusto stesso.



MA170V · 446 g

**Pasta di acciughe**

È un condimento tipicamente italiano molto rudimentale da usare spalmato sul pane imburrito o per condire peperoni al forno, pomodori ripieni di riso e pesce, per insaporire finocchi o le verdure del pinzimonio.



MA040L · 800 g

**Baccalà alla Vicentina**

Tipico piatto veneto di baccalà alla vicentina, da accompagnare a polenta arrostita.



MA060L · 800 g

**Gamberetti della Groenlandia**

Gamberetti del mare artico liofilizzati, da rinvenire in acqua tiepida ed usare in antipasti, insalate di mare, zuppe e tramezzini.



MA010L · 1700 g

**Tonno Yellowfin**

Pregiato tonno Yellowfin, lavorato con cura secondo tradizione, in olio d'oliva.

**TOP**  
di gamma



MA130L · 2400 g

**Filetti di Tonno**

Filetti di tonno Yellowfin lavorato a mano dal fresco sul luogo di pesca. Di provenienza Spagna 1ª scelta assoluta nella latta tamburello da gr 2400 con ben gr 1900 di sgocciolato. Da utilizzare per soddisfare chi conosce, apprezza e ricerca tali raffinatezze.



MA150L · 5 kg

**Acciughe salate // barre Cantabriche**

È la varietà in assoluto più pregiata di acciughe sul mercato. Vengono pescate nel Mar Cantabrico e lavorate dal fresco nella pezzatura // barre. Ricercatissime in quanto di produzione limitata.

**TOP**  
di gamma



MA140L · 5 kg

**Acciughe Salate**

Le Acciughe salate da 5 kg lavorate dal fresco di provenienza Sicilia della pezzatura 2 barre sono in assoluto la migliore e la più ricercata, vi è un pescato limitato e di conseguenza una produzione contenuta. Ottime per i leggendari "Bigoi in Saor".



MA050L · 800 g

**Tonno a pezzetti**

Tonno a pezzetti in olio d'oliva ideale per pizze e nella farciture di panini e tramezzini.



MA030L · 80 g

**Tonno monodose**

Comoda confezione monouso di tonno con apertura a strappo da 80 g ideale per pizza.



MA110B · 1 kg

**Tonno busta**

Tonno in busta a pezzetti da usare in farciture di ogni tipo.



MA560L · 1 kg  
MA570L · 500 g

MA580L · 250 g  
MA590L · 125 g

MA600L · 50 g  
MA610L · 28 g

DEL CAVIALE? SÌ, GRAZIE.

# CAVIALE

## Caviale Iraniano Beluga puro fresco · Mar Caspio (Iran)

Prodotto dallo storione Beluga, Huso Huso, di origine iraniana ed allevato sulle sponde del Mar Caspio utilizzando l'acqua incontaminata del mare: è il pesce più grande tra i fornitori del caviale ed è tra tutti l'unico predatore. Rarissimo, vive oltre 100 anni e solo a 15 anni diventa maturo. Straordinariamente forte e feroce, dotato di una grande bocca, raggiunge una lunghezza di 4 metri ed un peso superiore ai 700 kg. La fase riproduttiva non è molto frequente, ogni 3 anni, e le sue uova rappresentano circa il 20% del peso di ogni esemplare che può produrne fino a 100 kg. Il caviale Beluga viene stimato per i suoi grandi grani e la tenera pelle, ha una membrana delicatissima, magra e molto fragile; è opportuno servirlo senza tante manipolazioni per evitare la rottura delle uova. Il suo sapore è talmente delicato e pieno che viene esaltato se consumato da solo.



MA620L · 500 g    MA640L · 125 g  
 MA630L · 250 g    MA650L · 50 g    MA660L · 28 g

#### Caviale Imperial Siberiano Baerii fresco

Prodotto dallo storione Acipenser Baerii, di origine Siberiana ed allevato in Italia. Di colore a matrice marrone: da scuro a dorato; ha un gusto deciso.



MA670L · 500 g    MA690L · 125 g  
 MA680L · 250 g    MA700L · 50 g    MA710L · 28 g

#### Caviale Royal Select fresco

È il risultato della lavorazione delle uova provenienti dalla selezione dei migliori storioni italiani. Mr. Toufani, il più esperto maestro salatore iraniano, segue scrupolosamente l'intero processo produttivo ed esegue personalmente la delicatissima arte della salatura. Questo ineguagliabile mix garantisce la superiorità del nostro caviale. Prodotto dallo storione Acipenser Transmontanus, di origine americana ed allevato in Italia. Ha colore a matrice grigia con un gusto molto delicato e raffinato.

Z59  
 Porta caviale iraniano argentato

Z58  
 Cofanetto Luxe contenente  
 2 cucchiaini in madreperla



FORTI E SANI.

# FRUTTA



FR020V · 580 g

Cocktail Frutti di Bosco

Mirtilli, more e ribes in succo di mirtilli per coppe ai frutti di bosco, semifreddi e panne cotte.



253



FR030L · 425 g

Mele piccole

24 mele al naturale da proporre a fine pasto nel liquore meletta.



FR050L · 425 g

Pere piccole

Pere piccole con gambo in acqua e zucchero da usare con formaggi, glassate al cioccolato o nella grappa.



DO410B · 400 g

Crema Pasticcera a freddo

Preparato per realizzare a freddo un'ottima crema pasticcera.



DO430B · 400 g

Crème Caramel

Preparato per un gustoso e sempre attuale crème caramel.



MAI DIRE NO.

# DOLCI



DO480B · 400 g

Panna Cotta

Una delizia tutta da gustare: panna cotta ai frutti di bosco.



DO460B · 1000 g

Mousse Cioccolato Fondente

Latte freddo e mousse al cioccolato fondente per un soffice e leggero dessert.



DO390B · 400 g

Crema Catalana a freddo

Preparazione a freddo per questa crema catalana vellutata e dal gusto pieno.





D0370B · 1000 g  
Sorbetto al Limone

D0520B · 900 g  
Sorbetto Crema Caffè

D0380B · 1000 g  
Sorbetto al Mandarino

Una linea di sorbetti cremosi e dissetanti dal gusto pulito come piacevole intermezzo o a fine pasto.



D0580S · 100 g  
Cheboni con mandorle



D0590S · 100 g  
Cheboni con nocciole e cacao

Deliziose sfoglie di biscotti in due gusti che vi sorprenderanno per croccantezza, gusto ed originalità. Accompagnati ad un vino passito a fine pasto, uno tira l'altro e spontaneamente l'espressione sarà: Che boni!



1300 g



D0060B

Topping Caramello

D0070B

Cioccolato

D0080B

Fragola

D0090B

Frutti di bosco



CR350B · 5 g

Miele monodose

Dolci e deliziosi topping di gran qualità, guarnizioni pronte per dare colore e gusto a gelati, mousse, creme e cocktail.



D0630V · 140 g

Zabaione al Caffè 100% arabica



D0640V · 140 g

Zabaione al Grand Marnier

Esclusiva crema per accompagnare in maniera allegra i dopo pasti di biscotteria oppure ottimo su una pallina di gelato alla panna.

Esclusiva crema per accompagnare in maniera allegra i dopo pasti di biscotteria secca oppure ottimo su macedonia di frutta fresca.



D0260S · 750 g

## Pasticcini primavera

Pasticcini primavera assortiti di pasta frolla. Hanno il sapore della tradizione, la loro delicatezza permette di gustarli con il tè, a fine pasto come dessert in accompagnamento a vini dolci. Sono confezionati in singoli plateau da 750 g quale salva freschezza.

D0650B fondente · 1000 g  
D0660B bianco · 1000 g

## Torrone di pura mandorla ricoperto con cioccolato

Barra di torrone, rigorosamente artigianale, prodotta con materie prima di assoluta qualità. Nella versione al cioccolato fondente e al cioccolato bianco: di più non si può!!



D0670S · 500 g

## Amaretti classici

Morbidi amaretti di pasticceria dal gusto dolce amaro ideali come fine pasto con un prosecco Cà Foresto.



D0680S · 500 g

## Amaretti dessert

Questi amaretti dessert ricordano i biscotti della nonna prodotti con mandorle dolci ed albumi di uova di gallina per mantenere intatti vecchi sapori sempre ricercati.

D0690S fondente · 2500 g  
D0700S bianco · 2500 g

## Fichi ricoperti con cioccolato

Succulenti fichi farciti con mandorla e ricoperti di cioccolato fondente o cioccolato bianco, incartati uno ad uno per essere proposti ai vostri clienti più raffinati: andranno a ruba...

D0550S fondente · 1000 g  
D0540S latte · 1000 g

## Cioccolatini Cortesi

Cioccolatini Cortesi belli e buoni a marchio "Cà Foresto" al latte e fondenti sono ideali con il caffè o per qualsiasi dolce pausa di ricarica della giornata.





L'Italia in Cucina

F.C. s.r.l. Via Vittime del Vajont, 6 A/B - 31031 Caerano di San Marco - Treviso - Italy  
www.caforesto.it - info@caforesto.it - Tel. + 39 0423. 66 53 72



L'Italia in Cucina



**FOOD & BEVERAGES**



**FISH & MEATS**

14 dicembre 2013

VI VOGLIO RACCONTARE LA MIA STORIA.

Fin da bambino ero attratto dal cibo  
e non per fame ma per la golosità di percepirne i sapori  
accompagnati da profumi e colori che facevano venire l'acquolina in bocca.

Questo perché mia mamma, provetta cuoca, sfornando invitanti piatti  
apprezzati e gustati dal resto della famiglia, provava in questo  
tale soddisfazione da sentirsi non più casalinga, ma chef a cinque stelle.

Mio padre invece, molto più severo e realista, di fronte ad alcuni insuccessi  
esordiva dicendo: "Magna e tasi!" (mangia e taci).

Non ho mai più dimenticato questa frase tanto schietta quanto rude e concreta:  
il cibo è comunque frutto di sacrifici e lavoro  
ed è per questo che gli ho dedicato il nostro prosecco:

"Magna, Bevi e Tasi" (mangia, bevi e taci).

Così sono cresciuto e piano piano questa passione, sempre più forte,  
si è trasformata in una voglia assoluta di conoscere,  
di approfondire quanto di meglio esiste in questo meraviglioso mondo alimentare.

Ho la fortuna di essere italiano e con arroganza affermo di poter scegliere,  
da Nord a Sud di questo paese, prodotti di assoluta qualità senza eguali al mondo.

Tutto questo mi ha permesso di realizzare un sogno  
trasportando il mio essere nel lavoro che amo.

Da vent'anni ho selezionato con meticolosità, sicurezza  
e grande professionalità, materie prime  
trasformandole con appropriate ricette in prodotti che oggi, per me,  
sono delle vere eccellenze culinarie brandizzate "Cà Foresto".

Oltre al mio staff, a condividere tutto questo, con entusiasmo, grinta e tanta pazienza,  
c'è la mia compagna Samira sempre presente con lucidità critica  
ed essenziale nelle più importanti scelte aziendali.

Dedichiamo questo immenso lavoro a quanti sapranno apprezzarlo  
traendone le emozioni e le soddisfazioni  
che abbiamo provato nel costruirlo con tanta dedizione.

La promessa è che continueremo ad impegnarci in questo percorso senza compromessi  
per voler trasmettere negli anni a venire quello in cui fermamente crediamo:

LA QUALITÀ ASSOLUTA.

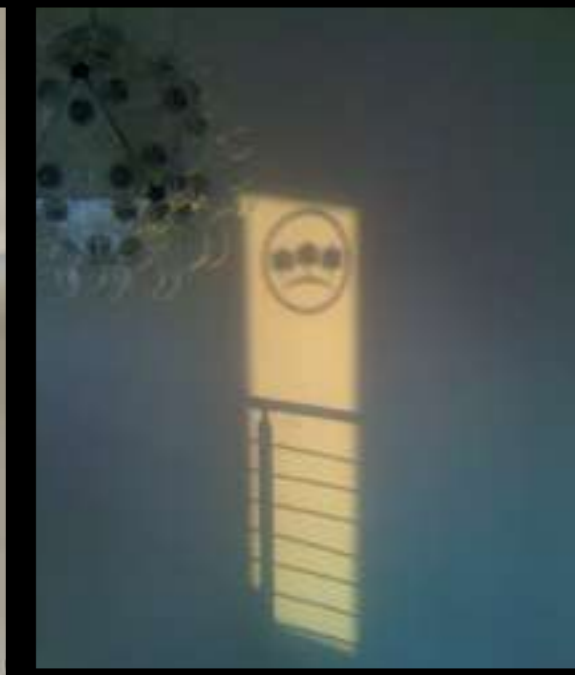
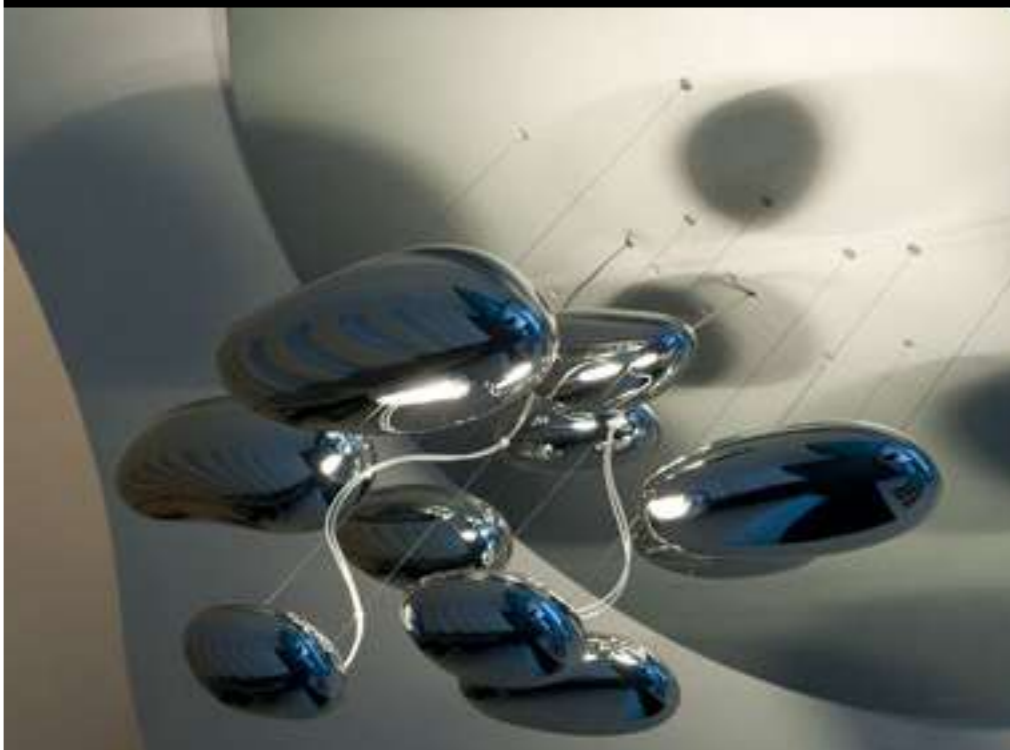


*Cà Foresto*



IL MONDO DI CÀ FORESTO.





 Cà Foresto





Samira, Elena e Sabrina



Claudio e Samira



Alessandro e Vlado



**QUALITÀ** È GARANZIA, **QUALITÀ** È IL NOSTRO CREDO, **QUALITÀ** È PERFEZIONE, **QUALITÀ** È TEMPO, **QUALITÀ** È COMUNICAZIONE, **QUALITÀ** È FIDUCIA, **QUALITÀ** È IL MOTORE, **QUALITÀ** È ORGANIZZAZIONE, **QUALITÀ** È RISPETTO, **QUALITÀ** È RESPONSABILITÀ, **QUALITÀ** È L'INVIDIA DEL VICINO, **QUALITÀ** È CURIOSITÀ, **QUALITÀ** È SAPER PENSARE, **QUALITÀ** È BUON SENSO, **QUALITÀ** È TECNOLOGIA, **QUALITÀ** È CONFRONTO, **QUALITÀ** È CULTURA, **QUALITÀ** È MADE IN ITALY, **QUALITÀ** È IL LAVORO, **QUALITÀ** È IMMAGINAZIONE, **QUALITÀ** È DIFFERENZA, **QUALITÀ** È INNOVAZIONE, **QUALITÀ** È IN OGNI GESTO, **QUALITÀ** È EMERGERE, **QUALITÀ** È ESSERE UN GRUPPO, **QUALITÀ** È RESISTERE, **QUALITÀ** È PROTEZIONE, **QUALITÀ** È PROPOSTA, **QUALITÀ** È RISPOLVERARE L'ARGENTERIA, **QUALITÀ** È MEMORIA, **QUALITÀ** È RICERCA, **QUALITÀ** È COSCIENZA, **QUALITÀ** È COLLABORAZIONE, **QUALITÀ** È IL LUOGO DI ORIGINE, **QUALITÀ** È CERTIFICABILE, **QUALITÀ** È VITA, **QUALITÀ** È SODDISFAZIONE, **QUALITÀ** È BENESSERE, **QUALITÀ** È IL GUSTO, **QUALITÀ** È RESPONSABILITÀ SOCIALE, **QUALITÀ** È PRESERVARE, **QUALITÀ** È RICORDO, **QUALITÀ** È ABBINAMENTO, **QUALITÀ** È ESPERIENZA, **QUALITÀ** È PUNTUALITÀ, **QUALITÀ** È INTELLIGENZA, **QUALITÀ** È TENACIA, **QUALITÀ** È PROGETTARE, **QUALITÀ** È SCEGLIERE, **QUALITÀ** È CUORE, **QUALITÀ** È COMFORT, **QUALITÀ** È CONSISTENZA, **QUALITÀ** È ORO COLATO, **QUALITÀ** È PERFORMANCE, **QUALITÀ** È RICONOSCERE GLI ERRORI, **QUALITÀ** È MANGIARE, **QUALITÀ** È DEDICARE, **QUALITÀ** È IMPRESA, **QUALITÀ** È UN DIRITTO, **QUALITÀ** È AMBIENTALE, **QUALITÀ** È COMPETENZA, **QUALITÀ** È INTERESSARSI, **QUALITÀ** È AUDACIA, **QUALITÀ** È CONOSCENZA.



BUON APPETITO.





AN180V · 1500 g

**Oliva Taggiasca**

Pregiata oliva taggiasca al naturale ideale per secondi piatti di carne e pesce cucinati al forno.

AN340V · 1500 g

**Ciliegino Morbidone**

Pomodoro ciliegino da usare nella preparazione di contorni, di salse per condimento o bruschette.



**PRODOTTI CONTEMPORANEI**

**CHE SI TRASFORMANO NEL TEMPO CON I GRANDI CLASSICI  
E LE NEW ENTRY CHE OGNI ANNO ARRICCHISCONO  
LA NOSTRA COLLEZIONE.**

# ANTIPASTI CONTORNI



AN260V · 1600 g

**Oliva Verde Gigante**

Olive verdi giganti di un colore brillante ottime nello spritz o per golosi aperitivi.



AN370V · 680 g

**Frutto del Capperò**

Frutti del capperò dal gusto caratteristico sono ideali con originali aperitivi, cocktails ed antipasti.



AN380V · 500 g

**Aglio Agrodolce**

Ottimi spicchi d'aglio in agrodolce da usare in antipasti ed aperitivi o come guarnizione di carni lesse.



AN450V · 1500 g

**Olive Nere Denocciate**

Olive nere denocciate in olio extravergine di oliva appetitoso ingrediente per insalate e bruschette o pesce al forno.



AN170V · 1500 g

**Radicchio di Treviso**

Il radicchio rosso di Treviso lavorato dal fresco è un ideale antipasto ed ottimo con salumi e formaggi.



FU230L · 800 g

**Carpaccio di Funghi Porcini**

Selezionatissimi funghi porcini tagliati a fette in carpaccio ideali per antipasti con pregiati salumi.



AN400V · 1600 g

**Oliva nera Super Colossal**

Le olive nere super colossal molto gustose e sode sono indicate nella farcitura di pizze ed insalate miste.



AN320V · 1500 g

**Tarassaco**

Il tarassaco è un esclusivo accompagnamento nella preparazione di crudità di crostacei o in piatti freddi con salumi e formaggi.



AN050V · 1500 g

**Peperoni alla Villanella**

Peperoni a filetti rossi e gialli da consumare in vivaci contorni o in farciture di toast, panini e bruschette.



AN030V · 1500 g

**Melanzane a Filetti**

Melanzane sfilettate ed aromatizzate per farcire con fantasia o per accompagnare piatti a base di carne.



AN040V · 1500 g

**Pomodori Essiccati**

Pomodori coltivati in Puglia tagliati ed essiccati trovano impiego in ricchi antipasti e farciture di panini e bruschette.



AN290V · 1500 g

**Peperoncini & Tonno**

Peperoncini rossi piccanti ripieni di tonno lavorati a mano ideali per accompagnare aperitivi ed antipasti.



AN310V · 1500 g

**Punte di Asparago**

Tutta la tradizione trevigiana in questi asparagi bianchi raccolti freschi e conservati in olio extravergine d'oliva. Un antipasto unico da proporre con bresaola.



AN540V · 1500 g

**Oliva Riviera denocciolata**

Olive nere piccole, denocciolate, rigorosamente italiane, in olio extra vergine d'oliva da usare sul pesce al forno o in primi piatti con tonno ed olive... esageratamente buone.



AN280V · 1500 g

**Carciofo Ghiottone**

Carciofi freschi interi insaporiti con erbe aromatiche diventano un ghiotto antipasto o contorno.



AN300V · 1500 g

**Peperoncini Acciughe & Capperi**

Peperoncini rossi piccanti ripieni di acciughe e capperi lavorati a mano ideali per accompagnare aperitivi ed antipasti.



AN110V · 1500 g

**Carciofini Piccoli**

Carciofini piccoli 60 pezzi lavorati dal fresco e torniti sino al cuore per accompagnare portate calde e fredde.



AN120V · 1500 g

**Carciofini Spaccati**

Carciofi spaccati 55 pezzi teneri e gustosi di qualità lavorati dal fresco per arricchire insalate e contorni.





AN510L · 800 g

**Pomodori Solo Sole**

I Pomodori Solo Sole, tagliati a metà con la loro parziale asciugatura al sole si mantengono polposi e dal sapore dolce e fresco. Sono ottimi con l'aperitivo, su pizze o primi piatti.



AN080V · 1500 g

**Insalata di Funghi**

Miscela di funghi coltivati dal gusto delicato sono un valido antipasto o contorno.



AN130L · 820 g  
AN131L · 2600 g

**Cipolline Borettane all'aceto balsamico**

Cipolline borettane arricchite con aceto balsamico di Modena ottime come antipasto o con piatti a base di carne.



AN140L · 820 g  
AN141L · 2550 g

**Cipolline Borettane in agrodolce**

Cipolline borettane fresche cucinate in agrodolce per accompagnare aperitivi o come contorni di salumi.



AN060V · 1500 g

**Funghi Champignons**

Teste di funghi champignons calibrate e conciate in olio di girasole per sfiziosi aperitivi.



AN530L · 800 g

**Peperon de Peperoni**

Squisiti peperoni rossi e gialli in una concia unica e governati in olio. Tagliati a filetoni sono ottimi per buffet e aperitivi, come contorno per carni in umido o alla brace, oppure sul pesce o molto semplicemente con salumi e formaggi.



AN330L · 2500 g

**Cipolle Rosse di Tropea**

Le cipolle rosse di Tropea all'aceto rosso lavorate dal fresco sono un valido contorno con le carni lesse o alla griglia.



AN070V · 1500 g

**Funghi di Muschio**

Funghi di muschio di pezzatura piccola sodi e carnosì si prestano come contorno o per condire riso freddo.



AN520L · 800 g

Pomodori alla Catalana a spicchi

Pomodori tagliati a spicchi alla Catalana di gusto dolce parzialmente essiccati e governati in olio. Sono ottimi per arricchire antipasti, primi piatti, pizze, focacce o farciture.



AN390L · 2550 g

Antipasto Rusticano

Un mix di peperoni rossi e gialli, cipolle, carote e sedano verde il tutto in agrodolce, è l'ideale per un buffet ricco ed invitante.



AN490V · 1500 g

Foglie di Carciofo

Tenere foglie di carciofo lavorate dal fresco in olio di girasole, per tramezzini e farciture di panini, pizette e bruschette.



ZZ080V · 1650 g

Cipolline Perlina

Cipolline perline lavorate dal fresco e confezionate in aceto ideali nella preparazione di tramezzini.



AN090V · 1500 g

Carciofi alla Contadina

Spicchi di carciofi freschi in olio di semi di girasole con erbe aromatiche ideali per applicazioni di fantasia.



AN570B · 200 g

Capperi di Pantelleria al sale calibro 7

Nel periodo compreso tra la fine di maggio e i primi di settembre di ogni anno, secondo le zone, il capero inizia la fioritura ed è allora che si pratica la raccolta dei bottoni fiorali non ancora aperti. Devono essere lavorati il prima possibile, non appena germogliano, perché quando sono raccolti medio-piccoli, una volta fatti maturare, diventano il prodotto migliore.



AN270V · 1000 g

Capperi in sale

Capperi di pezzatura piccola conservati sotto sale ed indicati in svariate ricette culinarie.



ZZ320V · 720 g

Capperi all'Aceto

Calibrati capperi all'aceto da usare in svariate ricette culinarie.



ZZ050V · 1650 g

Cetriolini

Fragranti cetriolini all'aceto come antipasto o serviti con salumi e formaggi, ideali per aperitivi.



ZZ010V · 1550 g

Giardiniera

Un trionfo di selezionate verdure fresche, croccanti e confezionate in una concia di aceto dolce per i palati più esigenti.



ZZ220V · 1850 g

Banderillas

Spiedini di peperoni, cipolline, cetrioli e peperoncini un'armonia di gusto e colore per l'aperitivo.





**TOP**  
di gamma

AN580V · 1500 g

**Cruditè di Verdure**

Le verdure raccolte nell'orto, tagliate grossolanamente e conservate crude in agrodolce. Ben si accompagnano a formaggi e salumi.



VE390L · 800 g

**Puntarelle di Cicoria alla Romana**

Sgrondate il prodotto aggiungete alcuni pezzetti di acciuga ed un leggero trito d'aglio, ricondite il tutto con olio e aceto. State degustando il più classico dei contorni romani.



AN360L · 3900 g

**Peperoni Lombardi all'Aceto**

I peperoni Lombardi lavorati dal fresco come contorno per secondi piatti di carne arrostita.



VE460B · 150 g

**Pomodoro ciliegino pachino IGP essiccato**

Ciliegino siccu: mezzo pomodorino ciliegino salato ed essiccato al sole proveniente da prodotto fresco selezionato, lavato e tagliato. È questo il pomodorino ciliegino pachino IGP da conservare in frigo a +4° C ed usarlo a piacimento per quant'è buono.



**BUON  
APPETITO**

FIORI DA MANGIARE.



SNACK



**TOP**  
di gamma

PF031S · 180 g

### Potato Chips Luxury

Un'altra esclusiva Cà Foresto una patatina cotta a mano in olio di girasole che viene frita in superficie la cui croccantezza vi sorprenderà. Difficile spiegarla ma il cliente che la prova non potrà più farne a meno, sarà di grande effetto servirla negli aperitivi con una spruzzata di limone fresco.



SN072S · 500 g

### Pistacchio tostato

Pistacchio tostato e mais tostato ideali negli aperitivi arricchiscono i buffet degli happy hour.



SN041S · 500 g

### Mais tostato



SN051S · 500 g

### Mandorla tostata

Mandorla tostata e salata, uno snack che nell'aperitivo si distingue.



PF030S · 180 g

### Potato Chips

Un'esclusiva confezione per una potato chips di qualità in un aperitivo che si distingue.



SN060S · 500 g

### Messicano

Rice cracker e Messicano sono l'evoluzione di snack per l'aperitivo dei più giovani.



SN080S · 500 g

### Rice Crackers



SN140S · 500 g  
Tarallini Caserecci

I Tarallini mignon in due gusti da utilizzare nel cestino del pane o per accompagnare fresche bollicine di Prosecco.



SN160S · 500 g  
Tarallini al Peperoncino



SN020S · 500 g  
Arachidi salate

Arachidi salate il più classico dei snack uno tira l'altro.



SN010S · 500 g  
Arachidi piccanti

Arachidi piccanti, sfizioso snack che invita a bere birra.



SN110S · 500 g

**Black Beans**

Deliziose sfoglie di riso e fagioli neri di soia. Ogni occasione è buona per concedersi una pausa ricca di gusto con i Black Beans.



SN120S · 450 g

**Nacho Latino**

Frittelle sfiziose secche di granoturco. Da utilizzare in svariati modi, per accompagnare un fresco aperitivo con maionese e salse in genere.



SN130S · 300 g

**Tomato Tubes**

Corn Snacks al gusto di pomodoro. Stuzzicano l'appetito con il tipico sapore all'italiana di pomodoro, un'idea vincente per dare un tocco di allegria a qualsiasi appuntamento.



SN100S · 450 g

**Tortilla Chips naturali**

Tortilla chips naturali e mexico piccanti, un'espressione di gusto per aperitivi insuperabili.



SN090S · 450 g

**Tortilla Mexico**



CR550V · 950 g

**Salsa Mariachi**

Originale salsa piccante di pomodoro e peperoni jalapeño, servita con le tortilla, dona loro un inimitabile gusto.



ATTENTI ALLO SCOIATTOLO.

COMPLEVET



CM001S · 1000 g

**Pistacchio sgusciato di Bronte**

Favolosi pistacchi della migliore qualità sgusciati e lavorati secondo tradizione a Bronte. Unici con paccheri, pachino, pistacchi e Ragusano a scaglie oppure macinati in pasta per salse o ricette di pasticceria fine.



CM004S · 400 g

**Nocciole sgusciate**

Note per l'ottimo equilibrio fra aroma, profumo e consistenza le nocciole sgusciate sono un pregiato ingrediente nella preparazione di dolci e gelati. Ideali per accompagnare aperitivi, in cucina trovano svariati impieghi anche in piatti salati.



CM002S · 400 g

**Granella di Nocciole tostate**

Prodotto ottenuto dal taglio delle nocciole tostate per abrasione. Impiegato principalmente nella preparazione di torte oppure in ricette culinarie raffinate: sparsa sul carpaccio a mo' di parmigiano, nella salsa per arrostiti o nelle insalate.



SN290S · 100 g  
SN291S · 300 g  
CM006S · 400 g

**Pinoli sgusciati**

Questo seme così minuto è prodotto dal pino e si trova all'interno dello strobilo, la pigna che viene raccolta da Ottobre a Maggio. Il piatto più famoso in cui il pinolo ha un ruolo insostituibile è il pesto alla genovese. Perfetti anche in ripieni, sughi, salse ed insalate.



CM005S · 400 g

**Noci sgusciate**

Noci sgusciate per arricchire le ricette tradizionali o per creare nuovi abbinamenti. Ottime aggiunte alle insalate, alle macedonie di frutta o per una salsa di noci da cospargere su coscia di vitello marinata al sale.



CM003S · 400 g

**Mandorle a fette**

Fettine di mandorle da usare in crostata di mele e mandorle, con linguine al pesto di mandorle, anguilla in crosta di mandorle o il pollo alle mandorle, praticamente come ottimo ingrediente in mille ricette.



STEPS



C0300V · 450 g

**Sale Rosso delle Hawaii (in grani)**

Prende il nome da un'argilla rossa di origine vulcanica che gli conferisce il tipico colore, e' ricco di ferro cinque volte più del sale comune; ha un gusto decisamente intenso, un gradevole aroma di nocciole tostate e retrogusto leggermente ferroso. Particolarmente indicato su carne e pesce grigliato o su arrosti di agnello e maiale.



C0310V · 450 g

**Sale Affumicato al legno di faggio italiano (in grani)**

È un sale pregiato di color miele tendente al marrone. Possiede un'alta quantità di minerali e si caratterizza sia per il gusto deciso che per il profumo. Ottimo condimento per pasta alla carbonara, uova, zuppe, verdure cotte, patate al forno, formaggi al gratin o per conferire un tocco di affumicatura ad aringa, pesce al forno, trota e salmone.



C0340V · 450 g

**Sale Black Velvet al nero di seppia (in grani)**

È ottenuto da un mix di sale oceanico e nero di seppia. Il retrogusto dolciastro della seppia di mare viene bilanciato da una spiccata sapidità. Indicato su pietanze a base di pesce, sushi, sashimi, sughi, risotti e zuppe di pesce.



C0350V · 450 g

**Sale Dolce Americano (fino)**

È un sale marino primordiale che viene estratto nei giacimenti sotterranei dello Utah; le ceneri vulcaniche gli conferiscono la particolare colorazione. Largamente impiegato dai grandi chef americani che ne apprezzano le sfumature di gusto. Delizioso su crostini di pane imburattati, torte e biscotti. È perfetto anche su salse, minestre, patate al cartoccio, pesce e carne.



C0320V · 450 g

**Sale Blu di Persia (in grani)**

È un salgemma naturale, pregiato, ricco di oligoelementi e minerali, proveniente dalle miniere di sale dell'Iran. Il colore blu dei cristalli è dovuto alla silvinita: variante del reticolo cristallino del sodio. Ha un gusto molto salato ma non persistente. Si abbina a tutte le pietanze esaltando la sapidità dei cibi, macinarlo al momento.



C0330V · 450 g

**Sale Rosa dell'Himalaya - Selez. di prima scelta (in grani)**

È un sale marino fossile formatosi 200 milioni di anni fa alle pendici dell'Himalaya. Viene estratto a mano e macinato a pietra: è purissimo, non raffinato e ricco di ben 84 sali minerali. Il suo gusto è ben equilibrato e valorizza in modo particolare le carni grigliate, le verdure e le salse.



C0360V · 350 g

**Sale di Guerande alle alghe (fino)**

Un melange di tradizionali sali dell'Atlantico e di preziose alghe della Bretagna. Ha uno spiccato profumo di mare ed è ricco di iodio. Adatto alle preparazioni a base di mitili, crostacei, frutti di mare; ottimo per zuppe di pesce, sushi, patate e pesce al forno o alla griglia.



C0370V · 400 g

**Sale Viola Indiano Kala Namak (fino)**

Chiamato anche "sanchal" viene estratto dalle miniere millenarie dell'India centrale. Ha basso contenuto di sodio e quindi non sostituisce del tutto il comune sale da cucina. Ha una caratteristica nota sulfurea che si perde utilizzato in cottura. Ideale per uova e asparagi, per risotti, piatti etnici e snack fritti. Conferisce un gusto particolare alle preparazioni a base di frutta tropicale, banane e mele.





C0380V · 200 g

**Sale di Cipro (in fiocchi)**

Un colore naturalmente bianco e luminoso caratterizza questo sale del Mediterraneo dal sapore fresco e delicato. La capacità di sciogliersi facilmente a contatto coi liquidi come olio e acqua rende questo sale adatto ad insaporire carni, pesce e verdure. Adatto pure su creme, mousses o gelato a base di cioccolato: dolce e salato si compensano in modo armonioso.



C0390V · 200 g

**Sale allo Zafferano (in fiocchi)**

Delicati fiocchi di sale marino di Cipro prodotti in modo naturale dalle acque del Mediterraneo. Il gusto, arricchito dal sapore dello zafferano, è deciso e spiccatamente salato. Ideale per risotti alla milanese, paella, zuppe, salse, frutti di mare e crostacei. Ottimo anche per insaporire paste fredde, insalata di riso, pasta frolla e pasta per la pizza.



C0410V · 300 g

**Cannella Regina polvere**

Dall'inconfondibile odore finemente aromatico e dal gusto gradevole la Cannella Regina da usare per arricchire conserve alimentari, dolci e liquori.



C0420V · 250 g

**Chiodi di garofano interi**

I chiodi di garofano interi sono da impiegare come particolarissimo aromatizzante alimentare.



C0430V · 350 g

**Noci moscate polvere**

Noci moscate in polvere da usare in svariate ricette culinarie. Ideale come aroma nella preparazione di besciamella.



C0400V · 250 g

**Sale in blocchi da grattugiare Halite (pezzi)**

È un sale eccezionalmente puro e si distingue per la capacità di preservare il gusto autentico dei cibi. Ottimo su ogni tipo di pietanza, si grattugia direttamente sugli alimenti già serviti pochi istanti prima di consumarli.

Z60

**Grattugia sale**



C0440V · 400 g

**Pepe nero Tellicherry polvere**

Pepe nero pronto all'uso in comoda confezione richiudibile. Ideale per cacio e pepe.



C0450V · 300 g

**Pepe dei Dogi - mix di pepe in grani**

Combinazione di varie qualità di pepe sapientemente bilanciate per un'armonia di sapore ed il tutto in una comoda confezione richiudibile.



C0490V · 350 g

**Curry Powder Madras**

Da usare a tutto campo secondo la propria fantasia culinaria questa concia "curry" contenente: kurkuma, coriandolo, senape gialla semi, pepe, fieno greco semi, zenzero, sedano semi, anice stellato, cannella, chiodi di garofano, noce moscata e paprika dolce.



CO860V · 60 g

## Pepe Szechuan

Chiamato anche Fagara, non è in realtà un pepe ma una bacca di colore rosso scuro. Dopo l'esportazione dei piccoli semi amari che si trovano all'interno, le bacche vengono seccate al sole. Il sapore è fresco con una nota di limone, si abbina a carni delicate e può essere utilizzato per dolci al cioccolato. Confezionato in comodo vasetto salva fragranza.



CO870V · 60 g

## Pepe lungo del Bengala

È originario dell'India, il profumo rotondo ed il sapore iniziale è simile al pepe nero ma ha un gusto più penetrante. Si adatta a tutti i piatti di carne e grazie al suo aroma dolciastro si utilizza anche per la preparazione di dolci. Confezionato in comodo vasetto salva fragranza.



CO590V · 130 g

## Origano foglie

Origano lavorato dal fresco pronto per insaporire pizze e sughi rossi.



CO600V · 150 g

## Rosmarino foglie

Foglie di rosmarino lavorato dal fresco pronto per insaporire ogni pietanza che ne richieda l'uso. Ideale per arrostiti di maiale.



CO580V · 70 g

## Maggiorana foglie

Maggiorana in piccole foglie 2-3 mm per un aroma di ampio utilizzo in cucina.



CO470V · 330 g

## Peperoncino polvere

Peperoncini in polvere pronti all'uso in comoda confezione richiudibile. Ideale per sugo all'arrabbiata.



CO460V · 150 g

## Peperoncini Cajenna interi

Peperoncini Cajenna interi pronti all'uso in comoda confezione richiudibile. Ideali per spaghetti aglio, olio e peperoncino.



CO480V · 270 g

## Peperoncino Cajenna contuso

Peperoncini frantumati pronti all'uso in comoda confezione richiudibile. Ideale per sauté di cozze e vongole.



CO500V · 700 g

## Grill Mix

Un mix di erbe e spezie per insaporire carne o verdure alla griglia senza l'uso di glutammato.



CO510V · 500 g

## Aromi per polli

Erbe e spezie selezionate per insaporire svariati piatti a base di pollame sia al forno che allo spiedo.



CO520V · 400 g

## Aromi per pesce

Un mix di erbe e spezie per accompagnare tutti i piatti a base di pesce.



CO550V · 450 g

**Aglio granuli**

Aglio in granuli per insaporire i piatti più svariati.



CO560V · 150 g

**Cipolla fette**

Cipolla essiccata a fette dal sapore gustoso e con aroma assai presente da usare come condimento in cucina.



CO570V · 50 g

**Erba cipollina**

Erba cipollina essiccata a pezzetti: un delicato aroma per insaporire insalate, minestre, patate lesse, uova e formaggi freschi.



CO630V · 0,125 g

**Zafferano polvere**

Zafferano in polvere confezionato in comode monodosi pronte all'uso. Trova impiego in cucina come aromatizzante, ideale per risotti e paella.

CO640V · 2 g

**Zafferano pistilli**

Per ottenere 1 kg di zafferano necessitano 550.000 pistilli contenuti in 167.000 fiori. Si presenta in forma di filamenti flessibili, elastici, di colore rosso aranciato ed ha un odore acuto, particolare e sapore amarognolo. Da usare per dare il colore giallo alle pietanze. Ideale nel famoso risotto alla milanese.



CO610V · 450 g

**Sesamo naturale**

Semi naturali di sesamo da cospargere su pane, biscotti, focaccine oppure da usare su ricette culinarie ove ne sia richiesto l'uso.



CO620V · 25 g

**Vaniglia bacche**

Pianta rampicante originaria dell'America tropicale dal cui frutto preparato ed essiccato si ottiene il pregiato baccello di vaniglia usato soprattutto in pasticceria e gelateria.



CO530V · 350 g

**Pepe rosa salamoia**

Pepe rosa in grani integri e gustosi per guarnizioni, filetti e salse.



CO540V · 350 g

**Pepe verde salamoia**

Pepe verde in grani integri e gustosi per guarnizioni, filetti e salse.

CHI CERCA TROVA.

# FUNGHI



FU120L · 800 g

Funghi Porcini trifolati a fette Valle del Parco

Funghi porcini trifolati e tagliati a fette grandi di ottima consistenza e sapore intenso per accompagnare piatti raffinati.



FU110L · 800 g

Funghi Porcini trifolati a pezzi Fonte Alta

Funghi porcini trifolati e tagliati a pezzi, leggermente cremosi pronti all'uso per primi piatti, carni o pizze.



FU100L · 800 g

Funghi Porcini trifolati Bosco Verde

Funghi porcini selezionati, tagliati in piccoli tranci e trifolati per pizze, bruschette e primi piatti.



FU210L · 800 g

Funghi Porcini trifolati I Nanetti

Funghi porcini di medio calibro accuratamente selezionati in tranci con una trifolatura intensa di sapore per la preparazione di primi, secondi piatti e per farcire pizze.



FU280L · 800 g

Funghi Porcini dal secco

Funghi porcini secchi messi in ammollo per farli rinvenire, poi trifolati in olio sono eccellenti per resa, gusto e profumo impiegati in risotti.



FU240L · 800 g

**Funghi Porcini trifolati Superbi**

Funghi porcini di primissima qualità tagliati a fette e governati in una concia ideale per tagliatelle o risotti di gran classe.



FU010L · 2400 g

**Funghi Champignon al naturale**

Funghi prataioli freschi di prima scelta chiari con taglio calibrato per antipasti, insalate, primi piatti e pizze.



FU040L · 2500 g

**Funghi Porcini al naturale**

Funghi porcini di medio calibro tagliati a tranci al naturale ideali per essere cucinati a piacere.



FU121L · 2400 g

**Funghi Porcini trifolati Bosco Verde**

Funghi porcini selezionati tagliati in tranci e trifolati per pasta, riso, contorni e pizze.



FU250L · 2500 g

**Funghi Porcini trifolati Betulla Bianca**

Funghi porcini trifolati e tagliati in piccoli tranci, lavorati in crema pronti all'uso per primi piatti e pizze.



FU051L · 2400 g

**Funghi Champignon trifolati**

Funghi prataioli freschi trifolati di colore scuro ed intenso profumo, ideali come contorno o per guarnire pizze e bruschette.



FU050L · 2400 g

**Funghi Champignon trifolati**

Funghi prataioli di piccola pezzatura trifolati di colore chiaro per preparazione di tramezzini, panini e pizze.



FU090L · 800 g

Funghi misti trifolati Colle Bianco

Miscela di funghi di bosco coltivati trifolati e pronti all'impiego per accompagnare risotti, polenta, pizze e bruschette.



FU260L · 800 g

Funghi Champignon al tartufo

Funghi champignon freschi affettati e trifolati in olio con l'aggiunta di piccole scaglie di tartufo. Da usare in risotti, tagliatelle, pizze e bruschette.



FU060L · 800 g

Funghi Famigliola Gialla trifolati

Fungo coltivato famigliola gialla selezionato e trifolato per condire pasta o guarnire pizze.



FU220B · 1700 g

Funghi Champignon trifolati al vegetale Basic

Funghi champignon trifolati al vegetale da usare nella preparazione di tramezzini o per la farcitura di pizze e bruschette.



FU200B · 1700 g  
FU201B · 650 g

Funghi Porcini trifolati Bosco Verde

Funghi porcini selezionati e tagliati a tranci trifolati in poco olio da usare in panini, pizze e tramezzini.



FU270L · 800 g

Sbrise trifolate

Funghi Pleurotus coltivati, raccolti freschi e trifolati in olio diventano in Veneto "sbrise". Ottimi su pizze o come contorno.



FU070L · 800 g

Funghi Finferli trifolati

Finferli calibrati e trifolati pronti all'uso per preparare zuppe, primi piatti e farciture di carne.



FU160L · 1950 g

Funghi misti trifolati 6 gusti

Ricca miscela di funghi trifolati coltivati e di bosco. Ben 6 tipi per innumerevoli lavorazioni in cucina con 1950 grammi di prodotto sgocciolato.



FU150N · 500 g

Funghi Porcini secchi catering

Funghi porcini secchi di pezzatura media ideali per ogni uso.



FU200N · 500 g

Funghi Porcini secchi briciole

Funghi porcini secchi ottimi per risotti.



FU180N · 50 g

Funghi Porcini secchi speciale

Funghi porcini secchi qualità speciale ideali come confezione per enoteche e gastronomie.



VERDE SPERANZA.

VERDURE



AN590V · 1500 g

Oliva Nera denocciolata al naturale

Olive nere denocciolate al naturale, pronte all'uso in vaso di vetro richiudibile per conservare tutta la freschezza.



AN600V · 1500 g

Oliva Verde a rondelle al naturale

Olive verdi a rondelle al naturale pronte per farcire panini e tramezzini, confezionate in vaso di vetro richiudibile per conservare tutta la bontà.



AN610V · 1500 g

Oliva Verde denocciolata al naturale

Olive verdi denocciolate al naturale pronte per gustose insalate e focacce, confezionate in vaso di vetro richiudibile per conservare tutta la fragranza.



AN252L · 4300 g

Olive Verdi giganti Spagna

Le olive verdi giganti di provenienza spagnola sono selezionate per qualità e pezzatura e sono particolarmente indicate per aperitivi.



ZZ161L · 8 kg

Olive Verdi giganti Grecia

Olive greche nella pezzatura più grossa con tanta polpa: per spritz o da degustare così come sono.



AN240L intere · 4300 g  
AN200L denocciolate · 4150 g  
AN220L rondelle · 4200 g



AN250L intere · 4300 g  
AN210L denocciolate · 4150 g  
AN230L rondelle · 4200 g

Olive Nere ed Olive Verdi di provenienza spagnola nelle versioni intere, denocciolate ed a rondelle ideali per ogni tipo di utilizzo culinario.



VE430L · 2500 g

Cipolle Bianche a fette

Gustose cipolle al naturale affettate e pronte per pizze al forno.



VE420L · 2500 g

Patate a fette

Ideali patate al naturale affettate e pronte per teglie di pizze al forno.





AN280L · 2450 g

**Antipasto alla Zingara**

Ottimo antipasto di peperoni rossi e gialli maturi, carnosì e tagliati a filetti, funghi champignon, olive verdi e capperi il tutto in olio di girasole ideale per pizze, panini e bruschette.



VE400L · 800 g

**Arlecchino di Verdure**

Sfizioso ragù vegetariano di verdure fresche tagliate a cubetti da miscelare con riso venere ed olio extra vergine d'oliva.



VE080L · 2400 g

**Carciofi al naturale 30/40**

Cuori di carciofi freschi di prima qualità al naturale ottimi per pizza, piatti freddi o da pastellare e friggere.



VE100L · 2400 g

**Carciofi al naturale a fettine**

Carciofi freschi di prima qualità sfogliati e tagliati a fettine al naturale per farcire pizze, focacce, panini e bruschette.



VE470L · 800 g

**Scarola alla napoletana**

È un piatto tipico della cucina partenopea. Si tratta di un contorno molto saporito che nasce dal connubio tra la scarola, le olive nere e i capperi. Oltre ad essere un ottimo contorno per carne, pesce e formaggi è anche utilizzata come ripieno nella famosa pizza di scarola.



VE370L · 800 g

**Friarielli in olio**

I friarielli sono broccoletti con infiorescenze appena sviluppate, vengono soffritti in aglio, olio e peperoncino. Rappresentano uno dei piatti più caratteristici della cucina napoletana. Ottimi sulla pizza o con la pasta uniti a della salsiccia.

**TOP**  
di gamma

VE091L · 2550 g

**Carciofi al naturale a spicchi Basic**

Carciofi a spicchi al naturale della linea basic ideali per pizza, panini o bruschette.



VE090L · 2400 g

**Carciofi al naturale a spicchi**

Carciofi lavorati dal fresco torniti fino al cuore e tagliati in 4 spicchi ideali per pizze o per essere fritti.



VE350B · 1700 g

Carciofi a spicchi al naturale Basic

Semplicemente spicchi di carciofo al naturale, in busta della linea basic ideali per pizza, panini, bruschette o tramezzini.



VE330B · 1700 g

Carciofi a spicchi in olio di girasole

Teneri carciofi tagliati in 4 spicchi e trifolati con prezzemolo da usare a piacere.

VE490B · 1700 g

Carciofi a fettine in olio di girasole

Teneri carciofi tagliati a fettine ideali per pizza.



VE300L · 2400 g

Corolle di carciofo 38/40

38/40 cuori di carciofi italiani finemente lavorati dal fresco per una pizza con corolle e prosciutto cotto.



VE440L · 800 g

Carciofi Cantini

55/60 boccioli di carciofi lavorati dal fresco delicatamente conciati in olio di girasole. Per la loro fragranza ed il loro gusto vanno degustati soli come antipasto leggero e salutare. Se usati sulla pizza con una latta se ne possono farcire dieci e si può veramente parlare di "pizza ai carciofi".

TOP  
di gamma

VE170L · 2400 g

Carciofi a fettine

Fettine di carciofi freschi in olio di girasole morbide e chiare per guarnire pizze e bruschette.



VE030L · 2400 g

Carciofi alla Romana

Carciofi freschi con gambo caratteristico di questa ricetta sapientemente cucinati sono un ottimo contorno.



VE020L · 425 g

Asparagi Verdi interi al naturale

Punte di asparagi verdi al naturale ideali per la preparazione di zuppe, risotti, frittate o come farcitura di pizze.



VE380L · 780 g

Asparagi Bianchi interi al naturale

Asparagi bianchi in bauletto con pezzatura media. 45-60 pezzi per scatola, lavorati dal fresco per mantenere tutta la loro fragranza. Ideali per tramezzini e pizze.



VE180V · 1500 g

**12 Verdure per insalate**

Ben 12 verdure miste per preparare insalate di pasta e riso freddo.



VE140L · 800 g

**Champignon Grigliati**

Teste di funghi prataioli calibrate e lavorate dal fresco vengono grigliate per accompagnare antipasti o contorni di carne.



VE120L · 800 g

**Peperoni Grigliati in olio di girasole**

Peperoni freschi rossi e gialli tagliati a filetti, spellati, grigliati e conditi in olio di girasole sono un ideale contorno per secondi piatti o da usare nella farcitura di panini, pizze o saporite bruschette.

VE121L · 800 g  
VE122L · 2600 g**Peperoni Grigliati al naturale**

Peperoni freschi rossi e gialli tagliati a falde, spellati e grigliati al naturale pronti per essere conditi a piacere.



VE130L · 800 g

**Carciofi Grigliati**

Carciofi freschi tagliati a quartini e grigliati ottimi come contorno a secondi piatti di carne.



VE110L · 800 g

**Cipolline Borettane Grigliate**

Cipolline borettane lavorate dal fresco e calibrate vengono grigliate diventando un ideale antipasto servite tiepide.



VE160L · 800 g

**Zucchine Grigliate**

Zucchine fresche tagliate longitudinalmente grigliate e condite in olio di girasole sono pronte per farcire pizze, panini e bruschette.



VE150L · 800 g

**Melanzane Grigliate**

Carnose e tenere melanzane fresche tagliate a fette e grigliate sono un saporito antipasto o un contorno per secondi piatti.



VE210L · 2000 g

**Peperonata**

Peperoni rossi e gialli freschi e carnosì cucinati con cipolla e pomodoro per accompagnare piatti freddi o come contorno caldo.



VE060L · 2600 g

**Fagioli Cannellini**

Fagioli cannellini selezionati per calibro e lessati al naturale ideali per buffet ed insalate.



VE070L · 2600 g

**Fagioli Borlotti**

Fagioli borlotti freschi lessati e conservati nel liquido di governo indicati come contorno possono essere usati anche in zuppe e minestre.



VE240L · 2500 g

**Insalatina Fiammifero al naturale**

Insalata di sedano-rapa, carote e peperoni, tagliati a filetti, in acqua leggermente acetata. Ottima.



VE250L · 2600 g

**Macedonia di Verdure al naturale**

Carote, patate e piselli selezionati, tagliati a dadini e confezionati al naturale. Ideale per preparare in pochi minuti squisite insalate russe.



VE040L · 2600 g

**Fagioli Bianchi di Spagna**

Fagioli bianchi di Spagna lessati al naturale ottimi con cipolla fresca in insalata oppure come contorno a bolliti e salumi cotti.



VE230L · 2600 g

**Fagioli Red Kidney**

Fagioli Red Kidney lessati al naturale, ottimi come antipasto o accompagnati a grigliate di carne o preparati alla messicana.



VE200L · 800 g

**Fagioli Lamon al Diavoleto**

Fagioli Lamon dalla buccia tenera scottati con verdure fresche e pomodoro leggermente piccanti per un contorno invitante.



VE450B · 100 g

**Peperone di Senise IGP**

Peperone IGP di Senise è chiamato pure "oro rosso" prodotto nell'omonimo paese lucano è ottimo fritto in olio d'oliva bollente oppure usato a scaglie in tagliatelle e fagioli o anche in una frittata di uova.



VE480L · 800 g

**Ceci Rosmarin**

Caratteristici legumi cotti ed insaporiti con l'inconfondibile profumo del rosmarino. Sono ideali nella preparazione di un insolito primo piatto di ceci e vongole oppure da consumare così come sono con un filo d'olio.



VE220L · 2600 g

**Ceci**

Selezionati ceci cotti al naturale e pronti all'uso per gustose minestre, per buffet o per "Ceci e Baccalà".



SE110L · 800 g

**Zuppa del Contadino alla toscana**

È una coloratissima zuppa preparata con ben 15 legumi sapientemente miscelati ed è indicata per essere consumata così com'è diluita con acqua o brodo.



SE120L · 800 g

**Zuppa del Fattore alla rustica**

È una zuppa preparata con ceci, farro e fagioli cannellini ed è indicata per arricchire minestrone o da usare diluita con acqua o brodo così com'è.



VE190L · 300 g

**Mais Dolce**

Mais dolce di varietà selezionata confezionato al naturale è ideale per la preparazione di fantasiose insalate oppure servito caldo con la sola aggiunta di burro.



VE350L · 1870 g





L'Italia in Cucina

F.C. s.r.l. Via Vittime del Vajont, 6 A/B - 31031 Caerano di San Marco - Treviso - Italy  
www.caforesto.it - info@caforesto.it - Tel. + 39 0423. 66 53 72