



AU
TH
EN
TIC

food passion



demetrafood.it

Tutti i migliori ingredienti più uno...
la nostra autentica passione

CATALOGO GENERALE

INDICE

I FUNGHI

P. 4

I FUNGHI ANTIPASTO	P. 5/9
I FUNGHI TRIFOLATI	P. 10/21
I FUNGHI AL NATURALE	P. 22/24
I FUNGHI ESSICCATI	P. 25

I CARCIOFI

P. 26

I CARCIOFI RICETTATI	P. 27/31
I CARCIOFI AL NATURALE	P. 32/33

ORTAGGI E LEGUMI

P. 34

ORTAGGI E LEGUMI RICETTATI	P. 35/47
ORTAGGI E LEGUMI AL NATURALE	P. 48/53

I CONDIMENTI

P. 54

I POMODORI	P. 55/60
I SUGHI E I RAGÙ	P. 61/67
CREME E SALSE	P. 68/82
BRODI E FONDI	P. 83
CONDIMENTI DA TAVOLA	P. 84/85

I PRONTI IN TAVOLA

P. 86/93

I FRUTTI DEL MARE

P. 94/97

FRUTTA E FRUTTI DI BOSCO

P. 98/103

I DESSERT

P. 104/111

WIBERG | OFFICIAL
DEALER
ITALY.FRANCE.SPAIN



Prodotti Vegani

SG = Prodotti senza glutine

NSG = Prodotti naturalmente
senza glutine



Sistema di cottura
sottovuoto a vapore a
bassa temperatura



DEMETRA: UN'AZIENDA DI SUCCESSO VOTATA ALLA QUALITÀ.

01 | QUALITÀ

DAL 1987 SCEGLIAMO SOLO MATERIE PRIME PREGIATE DIRETTAMENTE DAI MIGLIORI PRODUTTORI.

La scelta di materie prime fresche, i numerosi controlli sia sui luoghi di raccolta che su tutta la linea produttiva, sono solo alcuni degli aspetti che Demetra attua per garantire la qualità dei propri prodotti al cliente finale. Siamo certificati ISO 9001:2015 - FSSC 22000.



FSSC 22000

02 | CONTROLLI

CONTROLLI E TECNOLOGIA D'AVANGUARDIA PER GARANTIRE SICUREZZA E QUALITÀ.

Demetra può vantare un laboratorio per i controlli di Qualità interno, gestito da uno staff altamente qualificato.

Il laboratorio e tutta la linea produttiva Demetra sono inoltre supportati dall'utilizzo di macchinari con tecnologia all'avanguardia.

Demetra esegue verifiche e controlli su tutta la filiera produttiva e offre un efficiente sistema di tracciabilità dagli ingredienti al prodotto finito.

Tutti i nostri imballi sono BPA-NIA e tutti i nostri prodotti sono senza glutammato monosodico aggiunto.





03 | CREATIVITÀ

OFFRIAMO IL MEGLIO DELLA RISTORAZIONE MODERNA GRAZIE ALLA PASSIONE DI UN TEAM DI CHEF PROFESSIONISTI.

Demetra è sempre alla ricerca di nuove idee e nuovi prodotti per soddisfare al meglio tutte le richieste dei professionisti della ristorazione.

L'innovazione dei prodotti in Demetra, non riguarda solo le ricette particolari e sempre attente ai cambiamenti del mercato (richiesta di prodotti senza glutine, senza conservanti e/o coloranti ecc.), ma è anche legata alla ricerca di nuovi imballi (buste flessibili) in grado di garantire: maggiore qualità del prodotto rispetto agli aspetti organolettici e minor impatto ambientale del contenitore che può essere smaltito facilmente e con ingombri minimi anche per lo stoccaggio.

04 | SUPPORTO

DISTRIBUTORI SPECIALIZZATI ED AGENTI DIRETTI SONO SEMPRE A DISPOSIZIONE DEI NOSTRI CLIENTI.

La distribuzione dei prodotti è garantita da un rete capillare formata da distributori specializzati e da agenti diretti, in grado di assicurare assistenza ed approvvigionamento dei prodotti in tempi ristretti.

L'attività marketing è supportata da ricettari e cataloghi, tra i quali spicca il magazine "La Voce di Demetra" inviato trimestralmente ad un file di oltre 10.000 operatori. Gli strumenti tradizionali sono affiancati dai nuovi strumenti quali un sito internet aziendale sempre aggiornato comprensivo di un database completo di tutti i prodotti Demetra dove poter scaricare schede tecniche e immagini prodotti.



DEMETRA
FOOD ACADEMY

DIAMO SPAZIO ALL'ECCELLENZA

La nuova Demetra Food Academy è una struttura di 300mq con 2 aree distinte di attività destinate a **formazione e degustazione**, separate da una cucina ad alto contenuto tecnologico. Dotata di ingresso indipendente dalla sede degli uffici e in grado di ospitare fino a 40 invitati, la location, inaugurata a inizio 2024, è lo spazio ideale per lo svolgimento dei format specificamente dedicati ad **agenti e punti di consumo**.

**INSIDE
THE ACADEMY**

Visitare Demetra oggi significa vivere un momento esperienziale a tutto tondo, un evento di forte intensità. I nuovi format 2026 prevedono un viaggio nei valori che contraddistinguono la personalità di tutti gli ingredienti Demetra e Wiberg.



GUARDA IL VIDEO!

LA NOSTRA FILOSOFIA

Una formazione
esperienziale!



LA PROVA DEL 9

Il momento
della degustazione!



I NOSTRI VALORI

Alla scoperta
di DIVA System!



DIVA
System
Direct Injection
Vacuum cooling
All in One



NUOVI PRODOTTI 2026

Demetra propone in queste pagine le novità prodotti 2026, la gamma prodotti si amplia per offrire ai professionisti della ristorazione sempre nuovi spunti e idee per i propri menu.



CATEGORIA CREME E SALSE P. 68



CARBONARA

Crema preparata con Pecorino romano, tuorli d'uovo e pepe nero. Ideale per la farcitura di pizze, panini, crostini e per la preparazione della classica pasta alla carbonara.

TONNATA

Crema preparata con tonno, acciughe, capperi, olio di semi di girasole e aromi naturali. Ideale per la preparazione del classico vitello tonnato, per la preparazioni di crostini, e sfiziosi antipasti. Può essere arricchita con l'aggiunta di maionese.

CODICE	GUSTO	FORMATO	PESO NETTO	
04209	Carbonara	SAP	600g	SG
04208	Tonnata	SAP	600g	SG

CATEGORIA CREME E SALSE P. 68

PESTO CON "PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP"

Pesto con "Pistacchio verde di Bronte DOP" preparato con pistacchio, olio di girasole, grana padano e sale. Ideale per condire primi piatti, preparare sfiziosi crostini, arricchire secondi piatti di pesce e per guarnire pizze gourmet.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
00158	Vaso 370ml	330g	SG



CATEGORIA FUNGHI P. 10



PETALI DI TARTUFO IN OLIO DI GIRASOLE

Tartufo estivo a fettine governato in olio di girasole. Prodotto pronto all'uso, l'olio nel barattolo è aromatico e può essere utilizzato come condimento. Ideale da aggiungere alla pasta a fine cottura, ottimo per carpacci di carne, uova al tegamino, tartare di salmone o per arricchire crostini e pizze gourmet.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
00157	Vaso 370ml	320g	SG

NUOVI PRODOTTI



CATEGORIA I SUGHI E I RAGÙ P. 61



SUGO MARINARA

Sugo pronto all'uso a base di pomodoro, acciughe, capperi, colatura di alici, aglio e olio d'oliva. Prodotto versatile e perfetto per piatti che richiedono un tocco di mare e sapidità, tipicamente mediterraneo, può essere utilizzato per condimento di primi piatti, farcitura di pizze e focacce e per la preparazione di pesce in umido come base per il fondo di cottura.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
05007	Busta	1000g	SG

CATEGORIA I SUGHI E I RAGÙ P. 61

RAGÙ DI VERDURE

Sugo pronto all'uso a base di pomodoro, melanzane, zucchine, cipolle, carote, peperoni rossi e gialli, fagiolini e olio d'oliva. Grazie alla sua ricchezza di ingredienti e alla consistenza corposa, è un jolly in cucina: condimento di primi piatti a base di pasta o riso, farcitura di pizze e focacce, crostini, base per la preparazione di polpette con aggiunta di carne o pane per la versione vegetariana.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
05008	Busta	1000g	SG



CATEGORIA I POMODORI P. 55



CILEGINI ROSSI A METÀ MID-DRY

Pomodorini ciliegini rossi semiseccchi tagliati a metà e governati in olio di girasole, con basilico e aglio. Dal gusto delicato sono ideali per antipasti, primi piatti e condimento di pizze gourmet.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01469	Sc. 4/4	750g	NSG



MACEDONIA TROPICALE

Macedonia a base di frutta tropicale: ananas, papaia rossa, guava e papaia gialla conservata in acqua, succo di ananas e succo del frutto della passione.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO
00965	Sc. 4/4	820g

NUOVA RICETTA



SUGO AMATRICIANA

Sugo pronto all'uso a base di pomodoro, guanciale di suino, piante aromatiche e olio d'oliva. Condimento famoso per il suo sapore intenso e deciso, derivante dall'unione di pochi ma fondamentali ingredienti, è ideale per condire la pasta ma, può essere utilizzato anche per la preparazione di scaloppine, gustosi crostini e pizze in teglia.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
05010	Busta	1000g	SG



SUGO TONNO

Sugo pronto all'uso a base di pomodoro, tonno, capperi acciughe e olive. La ricchezza del sugo e dei suoi ingredienti lo rende un condimento perfetto per la pasta. Ottimo anche per la preparazione di piatti unici con le uova o come salsa di accompagnamento a filetti di pesce bianco cotti in padella o alla griglia.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
05006	Busta	1000g	SG

SUGO DEL BOSCAIOLO

Sugo pronto all'uso a base di pomodoro, funghi porcini, funghi pinaroli, piselli, speck olio d'oliva, cipolla. La sua consistenza lo rende ideale per mantecare e legarsi a diversi formati di pasta sia corta che lunga, ottimo per il condimento di gnocchi o polenta.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
05009	Busta	1000g	SG



SUGO PRIMAVERA

Sugo pronto all'uso a base di pomodoro, carote, sedano, cipolla, aromi e olio d'oliva. Le verdure tritate finemente lo rendono ideale per il condimento della pasta e per utilizzo come base per altre preparazioni.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
05003	Busta	1000g	SG

I FUNGHI

Elemento principe della cucina Demetra, i funghi sono disponibili in molteplici varietà e ricettazioni.

Governati in olio, leggermente acetati ma allo stesso tempo delicatissimi, i **Funghi Antipasto** sono ideali per l'elaborazione di piatti freddi.

I **Funghi Trifolati**, accuratamente selezionati e cucinati,

possono essere utilizzati per tutte le preparazioni calde ideate dagli chef e dai pizzaioli.

Per i più esigenti sono disponibili la ricettazione al **Naturale**, da lavorare come prodotto fresco ed i **Funghi Essiccati** ottimi per la realizzazione di portate dall'intenso profumo e sapore di porcino.





PORCINI INTERI

Funghi porcini interi di pezzatura media, altamente selezionati, leggermente acetati e aromatizzati, governati in olio di oliva. Raffinato antipasto da servire anche in abbinamento a salumi o formaggi pregiati.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
00982	Sc. 4/4	800g	SG

PORCINI TAGLIATI A METÀ

Funghi porcini selezionati, tagliati a metà leggermente aromatizzati e governati in olio d'oliva.

Ottimi per accompagnare prelibati e raffinati antipasti.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01468	Sc. 4/4	800g	SG



PORCINI TESTA NERA

Funghi porcini testa nera selezionati e tagliati leggermente aromatizzati e governati in olio d'oliva.

Ottimi per importanti antipasti.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01468/TN	Sc. 4/4	800g	SG

PORCINI AFFETTATI PER CARPACCIO

Funghi porcini affettati, leggermente acetati e aromatizzati con alloro e spezie.

Governati in olio d'oliva, sono da servire come antipasto e indicati per farcire carpacci di carne o bresaola.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01006	Sc. 4/4	820g	SG



PORCINI TAGLIATI

Teste e gambi di porcini selezionati, tagliati a pezzi, leggermente acetati e aromatizzati.

Governati in olio d'oliva, rappresentano un prestigioso antipasto da abbinare agli affettati.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01051	Sc. 4/4	800g	SG

I FUNGHI ANTIPASTO



PORCINI TAGLIATI

Teste e gambi di porcini selezionati, tagliati a pezzi, leggermente acetati e aromatizzati.

Governati in olio di girasole, rappresentano un prestigioso antipasto da abbinare agli affettati.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01051/OG	Sc. 4/4	800g	SG
00500	Vaso 1700ml	1600g	SG



BOUQUET DI FUNGHI

Miscela di funghi leggermente acetata, aromatizzata e governata in olio di oliva. Eccellente antipasto, contorno freddo, condimento per insalate di riso o pasta.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01062	Sc. 4/4	800g	SG

BOUQUET DI FUNGHI

Miscela di funghi leggermente acetata, aromatizzata e governata in olio di girasole.

Eccellente antipasto, contorno freddo, condimento per insalate di riso o pasta.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01062/OG	Sc. 4/4	800g	SG
00503	Vaso 1700ml	1600g	SG





FUNGHI MISTI

Funghi misti leggermente aromatizzati e governati in olio di girasole. Ideale antipasto in abbinamento a salumi e formaggi.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
02255	Sc. 4/4	800g	SG

FUNGHI GALLINACCI

Funghi gallinacci di piccola pezzatura, accuratamente selezionati, leggermente acetati e aromatizzati con alloro e spezie. Governati in olio d'oliva, sono ideali per antipasti, piatti freddi e insalate.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01001	Sc. 4/4	800g	SG



FAMIGLIOLA GIALLA

Funghi famigliola gialla leggermente acetati, aromatizzati e governati in olio di girasole. Da servire come antipasto freddo e utilizzabili per fantasiose decorazioni.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01100/OG	Sc. 4/4	800g	SG
00502	Vaso 1700ml	1600g	SG



FUNGHI DI MUSCHIO

Funghi di muschio di piccola pezzatura, accuratamente selezionati, leggermente acetati, aromatizzati e governati in olio di girasole. Oltre che come antipasto sono indicati nella preparazione di insalate miste.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
00501	Vaso 1700ml	1600g	SG



I FUNGHI ANTIPASTO



CHAMPIGNONS INTERI

Funghi champignons di piccola pezzatura, leggermente acetati e aromatizzati, conservati in olio di girasole. Ideali come antipasto freddo e per decorazioni di fantasia.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
00497	Vaso 1700ml	1600g	SG

CHAMPIGNONS INTERI AL POMODORO

Funghi champignons interi conditi con pomodoro e governati in olio di girasole. Ottimi per antipasti e buffet freddi.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
00499	Vaso 1700ml	1600g	SG



CHAMPIGNONS INTERI GRIGLIATI

Funghi champignons interi di piccola pezzatura (2-3 cm), selezionati, grigliati e governati in olio di girasole. Ideali per antipasti e per la farcitura di insalate.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
02243	Sc. 4/4	780g	SG





I FUNGHI TRIFOLATI



PORCINI TRIFOLATI AL TARTUFO

Funghi porcini affettati, cucinati con olio, aromi e scaglie di tartufo nero estivo.

È un prodotto dal marcato aroma di tartufo, indicato per la preparazione di primi piatti e contorni.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	SG
01028	Sc. 4/4	800g	SG

PORCINI TRIFOLATI GRAN CHEF

Funghi porcini di eccellente qualità, cucinati secondo una tradizionale ricetta Valtellinese. Di taglio grande, sono indicati come contorno di filetti, tagliate di carne e altri piatti importanti.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	SG
01054	Sc. 4/4	800g	SG



PORCINI TRIFOLATI DEL BOSCAIOLO

Porcini di ottima qualità, a fette mediograndi, cucinati con olio e aromi freschi. Prodotto adatto agli utilizzi più svariati: antipasti caldi, primi piatti, contorni e farciture.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	SG
01055	Sc. 4/4	800g	SG



PORCINI TRIFOLATI ALTA GASTRONOMIA

Prestigiosa e ricca selezione di porcini freschi di prima scelta lavorati con cura e attenzione, tagliati a fette lunghe e trifolati delicatamente.

L'alta qualità e resa del prodotto, lo rende ideale come accompagnamento per importanti primi o secondi piatti.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	SG
03109	Busta	700g (88%)	SG





PORCINI TRIFOLATI A FETTE

Porcini di prima scelta selezionati a **fette medie** e lavorati con processo di cottura sottovuoto a bassa temperatura che consente di mantenere inalterati i profumi e i sapori della materia prima fresca. Caratterizzati da un intenso profumo e da un aroma penetrante di funghi freschi sono ideali per esaltare il gusto di primi piatti, come contorno o per farcire pizze gourmet.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
03108	Busta	700g (88%)	SG

PORCINI TRIFOLATI A PEZZI

Porcini di prima scelta selezionati a **pezzi** e lavorati con processo di cottura sottovuoto a bassa temperatura che consente di mantenere inalterati i profumi e i sapori della materia prima fresca. Ideali come contorno a di secondi piatti e per farcire prestigiose pizze e focacce gourmet.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
03157	Busta	700g (88%)	SG



PORCINI TRIFOLATI TROLL

Funghi porcini a fette medie, cucinati con crema di porcini e olio. Ottimi per primi piatti e per farcire bruschette, tramezzini, ecc.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01055/ST	Sc. 4/4	800g	SG
03102	Busta	700g (88%)	SG
02501	Busta	1700g (88%)	SG



PORCINI TRIFOLATI DEL CAMPESINO

Finemente affettati e cucinati con crema di porcini, olio e spezie, costituiscono un prodotto altamente aromatico indicato per la preparazione di primi piatti e per la farcitura di pizze, bruschette e tramezzini.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01055/CA	Sc. 4/4	800g	SG
01103/CA	Sc. 3/1	2500g	SG
03101	Busta	700g (88%)	SG
02502	Busta	1700g (88%)	SG





PORCINI TRIFOLATI GUSTOSI

Funghi porcini secchi selezionati, reidratati e cucinati con aromi e olio. Indicati per risotti, primi piatti in genere e portate che necessitano di un intenso aroma di porcino.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01087	Sc. 4/4	800g	SG



PORCINI TRIFOLATI FARCI PIZZA A PEZZI

Funghi porcini tagliati a trancie medie cucinati in olio e aromi. Importante guarnizione per pizze, focacce e bruschette.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01055/FP	Sc. 4/4	800g	SG



PORCINI TRIFOLATI FARCI PIZZA A FETTE

Funghi porcini tagliati a fette piccole cucinati in olio e aromi. Importante guarnizione per pizze, focacce e bruschette.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01055/FPA	Sc. 4/4	790g	SG



PORCINI TRIFOLATI FARCI PIZZA FETTE E PEZZI

Fette e tranci di porcini cucinati con olio e aromi. Ottimi per la farcitura di pizze, bruschette, panini e tramezzini.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
03105	Busta	700g (88%)	SG
02507	Busta	1700g (88%)	SG







FUNGHI TRIFOLATI PORCINETTI

Miscela di funghi porcini e funghi castagnoli trifolati che consente di avere un prodotto dall'aspetto simile ad un classico porcino trifolato e dall'ottimo rapporto resa/prezzo. Il prodotto si presenta a fette e pezzi, ideale per la preparazione di primi e secondi piatti, pizze, bruschette e tramezzini.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
03150	Busta	700g (88%)	SG
00966	Sc. 4/4	800g	SG

FUNGHI TRIFOLATI DELLA MALGA

Prestigiosa miscela di porcini, gallinacci, castagnoli e famigliola gialla. Ideale per tutti gli utilizzi di cucina in particolare in accompagnamento alle polente.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
02512	Busta	1700g (88%)	SG



BOUQUET DI FUNGHI TRIFOLATI

Miscela di cinque specie di funghi di bosco e coltivati accuratamente selezionati e trifolati. Adatti a qualsiasi uso di cucina, sono ottimi con polenta e per la farcitura di pizze, tramezzini, vol-au-vent, panini e bruschette.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01061	Sc. 4/4	800g	SG



MISTO FUNGHI TRIFOLATI

Selezione di 5 classiche specie di funghi (porcini, pineroli, famigliola gialla, pleurotus, shii take) lavorati con processo di cottura sottovuoto a bassa temperatura che consente di mantenere inalterati i profumi e i sapori della materia prima fresca. Ottimo in cucina e in pizzeria nelle preparazioni in cui si vuole esaltare il profumo e l'aroma di funghi freschi.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
02223	Sc. 4/4	800g	SG
03110	Busta	700g (88%)	SG



I FUNGHI TRIFOLATI



VOGLIA DI FUNGHI TRIFOLATI

Tris di funghi selezionati e cucinati con erbe aromatiche. Dal gusto delicato e caratteristico, sono indicati per tutti gli usi di cucina quale preziosa alternativa ai porcini trifolati.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01021	Sc. 4/4	800g	SG

FANTASIA DI FUNGHI TRIFOLATI

Miscela di funghi coltivati e di bosco selezionati, trifolati con olio, erbe aromatiche e vino bianco. Prodotto adatto a tutti gli usi di cucina o per farcire pizze, bruschette e tramezzini.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01049	Sc. 4/4	800g	SG
01216	Sc. 3/1	2500g	SG
03103	Busta	700g (88%)	SG
02503	Busta	1700g (88%)	SG



GALLINACCI TRIFOLATI

Funghi gallinacci cucinati e conservati in olio e aromi. Dal gusto raffinato, sono ideali per il condimento di primi piatti e come contorno di carni o polenta.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01064	Sc. 4/4	790g	SG



GALLINACCI PICCOLI TRIFOLATI

Funghi gallinacci piccoli (diam. 0,5-1,5 cm) selezionati e trifolati con aggiunta di olio e aromi. Si prestano a tutti gli utilizzi di cucina in particolare primi piatti e contorni o per la farcitura di tramezzini e panini.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
03116	Busta	600g (88%)	SG





I FUNGHI TRIFOLATI



GALLINACCI TRIFOLATI A PEZZI

Funghi gallinacci di media pezzatura tagliati a pezzi e cucinati con olio e aromi. Ideali per primi piatti, contorni e per la farcitura di pizze e tramezzini.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01472	Sc. 4/4	790g	SG

CHIODINI TRIFOLATI

Funghi chiodini (*Armillaria mellea*) selezionati, trifolati con verdure fresche, erbe aromatiche e vino bianco. Ottimi per antipasti caldi, primi piatti e contorni.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01092	Sc. 4/4	800g	SG



FAMIGLIOLA GIALLA TRIFOLATI

Famigliola gialla coltivata, cucinata con aromi e spezie. Dal gusto delicato, si presta alla fantasia dello chef per la preparazione di primi piatti, contorni di cacciagione, ripieni e farciture.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01066	Sc. 4/4	790g	SG
03155	Busta	700g (88%)	SG



FAMIGLIOLA GIALLA TRIFOLATI

Famigliola gialla selezionata trifolata con prezzemolo e aromi mediante processo che permette di mantenere inalterati i profumi e i sapori della materia prima fresca. Dall'aspetto sgranato e senza crema è ideale per tutti gli utilizzi caldi in cucina e pizzeria.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
03158	Busta	700g (88%)	SG





CARDONCELLI TRIFOLATI

Funghi cardoncelli di origine italiana zona di coltivazione Puglia, trifolati ottimi per la preparazione di primi piatti o per accompagnare secondi di carne o pesce. Indicati per la farcitura di pizze.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
03173	Busta	700g	SG

CHAMPIGNONS TRIFOLATI AL TARTUFO

Champignons di prima scelta, affettati, trifolati con scaglie di tartufo nero estivo. Ottimo per condire primi piatti, come contorno e per farcire pizze e tramezzini.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
00975/TA	Sc. 4/4	800g	SG



CHAMPIGNONS TRIFOLATI

Champignons di primissima scelta, calibrati, affettati e lavorati freschi. Dal colore chiaro grazie all'elevata resa sono ideali per farcire pizze, tramezzini, panini o come contorno.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
02506/EX	Busta	1700g (88%)	SG
03118	Busta	700g (88%)	SG

CHAMPIGNONS TRIFOLATI 100% ITALIANI

Champignons di primissima scelta, calibrati, affettati e lavorati freschi. Dal colore chiaro grazie all'elevata resa sono ideali per farcire pizze, tramezzini, panini o come contorno. Tutti gli ingredienti di questo prodotto sono italiani.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
02506/EI	Busta	1700g	SG



I FUNGHI TRIFOLATI



CHAMPIGNONS TRIFOLATI PRIMA SCELTA

Funghi champignons di prima scelta, affettati e trifolati con olio e prezzemolo fresco. Dal colore chiaro sono ideali per farcire pizze, bruschette, tramezzini e panini.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
00975	Sc. 4/4	800g	SG
01179	Sc. 3/1	2500g	SG
02505	Busta	1700g (88%)	SG

CHAMPIGNONS TRIFOLATI DAL FRESCO

Funghi champignons di prima qualità affettati e trifolati. Dal caratteristico colore leggermente scuro e dal sapore intenso sono ottimi per preparare primi piatti, contorni e per farcire pizze, tramezzini, panini.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01107	Sc. 3/1	2400g	SG
02506	Busta	1700g (88%)	SG
03126	Busta	700g (88%)	SG



CHAMPIGNONS TRIFOLATI DAL FRESCO SCURI

Funghi champignons di prima qualità affettati e trifolati. Dal caratteristico colore leggermente scuro e dal sapore intenso sono ottimi per preparare primi piatti, contorni e per farcire pizze, tramezzini, panini.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
02506/80	Busta	1700g (80%)	SG





I FUNGHI AL NATURALE



FUNGHI PORCINI A PEZZI

Teste e gambi di funghi porcini selezionati, tagliati a pezzi e governati al naturale. Indicati per tutti gli usi in cucina.

Da utilizzare come porcino fresco.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01039	Sc. 4/4	800g	SG
02527	Busta	1700g	SG

FUNGHI PORCINI A FETTE

Porcini affettati e governati al naturale. Indicati per tutti gli usi di cucina e pizzeria. Da utilizzare come il porcino fresco.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
02522	Busta	1700g	SG



BOUQUET DI FUNGHI

Quattro specie di funghi, sapientemente miscelati e governati al naturale.

Adatti a tutte le preparazioni, sono da utilizzare come il prodotto fresco.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01060	Sc. 4/4	800g	SG



MISTO FUNGHI MIX PILZ

Misto di otto specie di funghi governati al naturale. Particolare miscela di sapori appositamente preparata per tutti gli usi di cucina. È da utilizzare come il prodotto fresco.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01265	Sc. 3/1	2500g	SG



CHAMPIGNONS AFFETTATI DAL FRESCO

Funghi champignons selezionati, tagliati
a fette e governati al naturale.
Per tutti gli utilizzi in cucina e in pizzeria.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
02534	Busta	1700g (1380g sg.)	SG
01287/12	Sc. 3/1	2500g	NSG
02523/12	Busta	1700g (1200g sg.)	NSG



FUNGHI GALLINACCI

Funghi gallinacci di media pezzatura,
accuratamente selezionati
e governati al naturale. Il sapore delicato
li rende adatti a tutti gli usi di cucina.
Da utilizzare come il prodotto fresco.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01063	Sc. 4/4	800g	NSG

FUNGHI GALLINACCI PICCOLI

Funghi gallinacci di piccola pezzatura,
accuratamente selezionati
e governati al naturale.
Da utilizzare come il prodotto fresco.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01471	Sc. 4/4	800g	NSG



I FUNGHI AL NATURALE



FAMIGLIOLA GIALLA

Funghi famigliola gialla governati al naturale.
L'ottimale consistenza consente allo Chef
di utilizzarli come il prodotto fresco
in qualsiasi preparazione.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01065	Sc. 4/4	800g	SG





PORCINI SECCHI SPECIALI

Selezione di cappe e gambi di funghi porcini secchi da utilizzare reidratati per importanti risotti, primi piatti e tutte le portate che necessitano di un intenso aroma di fungo porcino.

Prodotto naturalmente privo di glutine.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01586	Sacchetto	500g	NSG
01592	Vaso PET	500g	NSG

PORCINI SECCHI COMMERCIALI

Funghi porcini secchi selezionati a pezzi da utilizzare reidratati per risotti, primi piatti e tutte quelle ricette che si vogliono arricchire con l'aroma dei funghi porcini.

Prodotto naturalmente privo di glutine.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01569	Sacchetto	500g	NSG
01590	Vaso PET	500g	NSG



PORCINI SECCHI BRICIOLE

Funghi porcini secchi selezionati a pezzetti da utilizzare reidratati per risotti, primi piatti e tutte quelle ricette che si vogliono arricchire con l'aroma dei funghi porcini.

Prodotto naturalmente privo di glutine.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01571	Sacchetto	500g	NSG
01591	Vaso PET	500g	NSG



MELANGE DI FUNGHI SECCHI

Miscela di funghi secchi (porcini, prataioli coltivati, gelone, shii-take, gambe secche) selezionati da utilizzare reidratati per risotti, primi piatti e tutte le portate che necessitano di un intenso aroma di fungo.

Prodotto naturalmente privo di glutine.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01572	Sacchetto	200g	NSG



I CARCIOFI

Selezionare e cucinare i carciofi è un'arte che Demetra cerca di interpretare al meglio basandosi sulle tradizionali ricette della cucina italiana e utilizzando le migliori tecnologie. A disposizione di tutti gli operatori della ristorazione un'ampia scelta di carciofi ricettati, al naturale, sott'olio

oppure trifolati con prelibate spezie ed aromi per soddisfare tutte le esigenze in cucina ed in pizzeria.

È possibile scegliere tra differenti pezzature per ottimizzare la resa e renderne ancora più vantaggioso l'utilizzo.





CARCIOFINI ANTIPASTO PICCOLI

Deliziosi cuori di carciofo, lavorati da carciofi pugliesi freschi. Delicatissimi, sono ottimi come piatto d'entrata, come guarnitura di carpacci e per tutte le decorazioni della pasticceria salata.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01088	Sc. 4/4	800g	SG



CARCIOFINI ANTIPASTO MEDI

Carciofini medi governati in olio di girasole sono ottimi come piatto d'entrata, come guarnitura di carpacci e per buffet freddi.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
00486	Vaso 1700ml	1530g	SG



CARCIOFINI ANTIPASTO PICCOLI

Carciofini piccoli governati in olio di girasole sono ottimi come piatto d'entrata, come guarnitura di carpacci e per buffet freddi.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
00486/CO	Vaso 1700ml	1530g	SG



CARCIOFI ANTIPASTO A METÀ

Carciofini teneri tagliati a metà, leggermente acetati e governati in olio di girasole.

Sono un ottimo antipasto, un ideale accompagnamento per salumi e una preziosa farcitura per toast, panini, pizze e bruschette.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
00487	Vaso 1700ml	1530g	SG



I CARCIOFI RICETTATI



CARCIOFI FOGLIE E FONDI

Foglie e fondi di carciofo leggermente acetati governati in olio di girasole. Ideali per la pasticceria salata e per la farcitura di panini.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
00493	Vaso 1700ml	1540g	SG

CARCIOFI TRIFOLATI CON GAMBO

Carciofi pugliesi interi con gambetto, sapientemente selezionati e cucinati in olio con aromi freschi e spezie. Ottimi come antipasto, nelle insalate miste, sulla pizza e per qualsiasi farcitura salata.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01071	Sc. 4/4	780g	SG
01120	Sc. 3/1	2400g	SG



CARCIOFI TRIFOLATI CON GAMBO GROSSI

Carciofi pugliesi interi con gambo grossi, sapientemente selezionati e cucinati in olio con aromi freschi e spezie. Ottimi come antipasto, nelle insalate miste, sulla pizza e per qualsiasi farcitura salata.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01120/CO	Sc. 3/1	2400g	SG



CARCIOFI TRIFOLATI ALLA ROMANA

Carciofi pugliesi interi con gambetto, defogliati freschi "alla romana", cotti e conservati in olio con aromi e spezie. Sono indicati per antipasti e contorni.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
02239	Sc. 4/4	780g	SG
01146	Sc. 3/1	2400g	SG



CARCIOFI TRIFOLATI ALLA PAESANA

Carciofi pugliesi tagliati a metà, selezionati e cucinati con aromi freschi e spezie, governati in olio di girasole. Indicati per tutti i piatti freddi, sulla pizza, come contorno o come farcitura salata.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01072	Sc. 4/4	780g	SG
01110	Sc. 3/1	2400g	SG



CARCIOFI RUSTICI

Carciofi lavorati dal fresco, defogliati a mano, cotti e conservati in olio di girasole leggermente aromatizzato. Ideali come antipasto e contorno, possono anche essere tagliati a fettine e trifolati con prezzemolo o impanati.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
02232	Sc. 4/4	770g	SG
01118	Sc. 3/1	2400g	SG
00510	Vaso 1700ml	1530g	SG



CARCIOFI RUSTICHELLI

Carciofini lavorati freschi di piccola pezzatura, cotti e conservati in olio di girasole. Di pronto utilizzo sono indicati come antipasto o per la guarnizione di primi e secondi piatti.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
02282	Sc. 4/4	770g	SG



CARCIOFI BOCCIOLI

Carciofi pugliesi freschi, selezionati, torniti fino al cuore, privati del fondo e governati in olio di girasole. Ideali per guarnire piatti freddi o caldi, eccellenti per farcire e decorare pizze.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01161	Sc. 3/1	2400g	SG



I CARCIOFI RICETTATI



CARCIOFI A LAMELLE

Carciofi a lamelle sottilmente governati in olio di girasole ideali per la farcitura di pizze e insalate.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01109	Sc. 3/1	2400g	SG

CARCIOFI A SPICCHI TRIFOLATI

Carciofi tagliati a spicchi e trifolati in olio e aromi. Ottimi come contorno, per insalate fresche e per farcire le pizze. Massima resa con la busta "salva-freschezza".

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
02218/SP	Sc. 4/4	780g	SG
01139/SP	Sc. 3/1	2400g	SG
02504	Busta	1700g (88%)	SG
03144	Busta	700g (88%)	SG



CARCIOFI A FETTINE TRIFOLATI

Carciofi tagliati a fettine e trifolati in olio e aromi. Ottimi per insalate e per farcire le pizze. Massima resa con la busta "salva-freschezza".

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
02511	Busta	1700g (88%)	SG
03145	Busta	700g (88%)	SG



CARCIOFI A SPICCHI

Carciofi tagliati a spicchi, governati in olio di girasole ideali per la farcitura di pizze ed insalate.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
02517	Busta	1700g (88%)	SG
01139	Sc. 3/1	2400g	SG



CARCIOFI A FETTINE

Carciofi tagliati a fettine, governati in olio di girasole ideali per la farcitura di pizze ed insalate.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
02518	Busta	1700g (88%)	SG



CARCIOFI GRIGLIATI

Carciofi freschi tagliati a spicchi cucinati alla griglia e governati in olio di girasole. Sono ideali per la preparazione di antipasti e contorni di fantasia e per tutte le applicazioni della pasticceria salata.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
02236	Sc. 4/4	780g	SG
00512	Vaso 1700ml	1520g	SG
02516	Busta	1700g (82%)	SG



I CARCIOFI AL NATURALE



CARCIOFI CUORI

Carciofi pugliesi freschi, accuratamente defogliati, torniti e governati al naturale. Destinati a qualsiasi uso di cucina in quanto utilizzabili come prodotto fresco. Sono ottimi per fantasiose decorazioni di pizze.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01123	Sc. 3/1	2500g	NSG

CARCIOFI A QUARTINI

Carciofi pugliesi freschi, defogliati dalle foglie dure, torniti, tagliati a quartini e governati al naturale. Ideale farcitura per pizza e pasticceria salata. Conditi con olio extra vergine, prezzemolo e aglio sono un prelibato antipasto.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01112	Sc. 3/1	2500g	NSG



CARCIOFI CON GAMBO

Carciofi pugliesi freschi con gambo, defogliati, torniti e governati al naturale. Destinati a qualsiasi uso di cucina, sono consigliati per preparare i rinomati carciofi "alla romana". Da utilizzare come prodotto fresco.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01108	Sc. 3/1	2500g	NSG





CARCIOFI A SPICCHI PRIMA SCELTA

Prodotti dal fresco da carciofi di prima scelta, tagliati a spicchi regolari e governati al naturale, sono adatti a tutti gli utilizzi sia a freddo che a caldo in cucina ed in pizzeria. Ottimi per guarnire insalate e bruschette. Il prodotto si presenta ad alta resa con pochissimo liquido di governo.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
02525	Busta	1500g (1200g sg.)	SG

CARCIOFI A FETTINE PRIMA SCELTA

Prodotti dal fresco da carciofi di prima scelta, tagliati a fettine e governati al naturale, sono adatti a tutti gli utilizzi sia a freddo che a caldo in cucina ed in pizzeria. Ottimi per guarnire insalate, panini, bruschette. Il prodotto si presenta ad alta resa con pochissimo liquido di governo.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
02524	Busta	1500g (1200g sg.)	SG



CARCIOFI A SPICCHI

Carciofi tagliati a spicchi, conservati al naturale ideali per la farcitura di pizze.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01259	Sc. 3/1	2500g	NSG



CARCIOFI A FETTINE

Carciofi tagliati a fettine, conservati al naturale ideali per la farcitura di pizze.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01254	Sc. 3/1	2500g	NSG



ORTAGGI E LEGUMI

Praticità di utilizzo e sapori sempre freschi e naturali, derivanti dalla scelta di materie prime di qualità, sono le caratteristiche degli ortaggi e legumi Demetra disponibili al naturale oppure ricettati seguendo tipiche ricette

mediterranee. La varietà e la vastità della gamma permettono di cambiare e reinventare tutti i giorni un nuovo menù.





AGLIO DOLCE MARINATO

Spicchi di aglio dolce selezionato e marinato.
Ottimo per aperitivi e stuzzichini.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01792	Vaso 580ml	550g	SG

ANTIPASTO VALTELLINA

Suntuosa miscela di porcini, carciofini, olive, pomodori secchi e peperoni. È un caratteristico piatto unico d'entrata da abbinare a prosciutto crudo, bresaola e altri salumi. Ideale per decorazioni raffinate.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01068	Sc. 4/4	800g	SG



ANTIPASTO JOLLY

Fantastico misto di funghi, olive e carciofini, conservato in olio d'oliva: piacevole decorazione, da abbinare a salumi, o in deliziosa compagnia di riso freddo o pasta.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01082	Sc. 4/4	800g	SG



ANTIPASTO JOLLY

Fantastico misto di funghi, olive e carciofini, conservato in olio di girasole: piacevole decorazione, da abbinare a salumi, o in deliziosa compagnia di riso freddo o pasta.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01082/OG	Sc. 4/4	800g	SG
00504	Vaso 1700ml	1570g	SG



ANTIPASTO TOSCANO

Misto di ortaggi e funghi governati in olio di girasole. Da utilizzare tal quali sono ideali come antipasto oppure, in aggiunta ad altri ingredienti, per la preparazione di gustose insalate miste.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
00423	Vaso 1700ml	1550g	SG



ORTAGGI E LEGUMI RICETTATI



ANTIPASTO ITALIA

Misto di verdure (peperoni, carciofi, olive, pomodori secchi, champignons e carote) governate in olio di girasole.

Classico antipasto da servire tale e quale o in accompagnamento a salumi misti.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
00458	Vaso 1700ml	1550g	SG



IN OLIO DI GIRASOLE



ANTIPASTO CASALINGO

Gustoso antipasto preparato secondo una ricetta piemontese, a base di polpa di pomodoro, tonno, peperoni, cipolle, carote, sedano, fagiolini e cavolfiori, arricchito con olio extra vergine d'oliva e piante aromatiche. Pronto da servire per arricchire la proposta degli antipasti.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
00969	Sc. 4/4	850g	SG

CAPONATA

Caponata preparata con melanzane fritte, pomodoro, pinoli, olive nere, sedano e cipolla. Ottimo contorno in abbinamento a carne o pesce.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
03162	Busta	700g	SG
02575	Busta	1700g	SG



RICETTA SICILIANA
CON MELANZANE FRITTE



CAPPERI AL SALE

Capperi standard (12mm) al sale. Dal gusto e dal profumo intenso ma delicato.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
04016	Scatola	1000g	NSG

CAPPERI DI ROCCIA

Capperi di roccia (8/9mm) al sale. Dal gusto e dal profumo intenso ma delicato.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
04017	Scatola	1000g	NSG



CAPPERI IN ACETO

Capperi di piccola dimensione selezionati e governati in aceto di vino. Di pronto utilizzo sono indicati per guarnire piatti freddi, insalate, panini e tramezzini, e ideali per arricchire le salse.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
00600	Vaso 1062ml	1000g	NSG



CETRIOLINI

Cetriolini governati in aceto di vino. Ottimi per accompagnare gli aperitivi o come abbinamento agli antipasti freddi.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
00516	Vaso 1700ml	1600g	SG



CIPOLLE FARCITE CON PEPERONE

Cipolle borettane farcite con peperone rosso, leggermente acetate e governate in olio di girasole. Ottime come stuzzichino, antipasto e in abbinamento a piatti freddi.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
00492	Vaso 1700ml	1600g	SG



IN OLIO DI GIRASOLE

CIPOLLE BUONGUSTO

Cipolle borettane fresche, cucinate all'agrodolce, arricchite di Aceto Balsamico di Modena IGP. Ottimo antipasto freddo o caldo, ideale contorno per carne, pesce e per arricchire insalate.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01098	Sc. 4/4	850g	SG
01256	Sc. 3/1	2700g	SG
02553	Busta	1700g	SG
00532	Vaso 1700ml	1700g	SG



CIPOLLE CHIARE "ALL'ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP"

Cipolle borettane fresche, cucinate all'agrodolce, con poco Aceto Balsamico di Modena IGP. Ottimo antipasto freddo o caldo, ideale contorno per carne, pesce e per arricchire insalate.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01470	Sc. 4/4	850g	SG
01252	Sc. 3/1	2700g	SG



ALL'ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

ORTAGGI E LEGUMI RICETTATI



CIPOLLE IN AGRODOLCE

Cipolle borettane fresche, cucinate all'agrodolce e governate nel liquido di cottura. Indicate per tutti i piatti freddi: insalate, antipasti, contorni e farciture. Sono un classico abbinamento agli aperitivi.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01091	Sc. 4/4	850g	SG
01113	Sc. 3/1	2600g	SG



CIPOLLE A FETTE IN AGRODOLCE

Cipolle borettane fresche a fette, cucinate all'agrodolce e governate nel liquido di cottura. Indicate per tutti i piatti freddi: insalate, antipasti, contorni e farciture.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01732	Vaso 580ml	580g	SG



CIPOLLE CAMELLATE

Preparate utilizzando croccanti cipolle bianche affettate ad anelli sono cucinate all'agrodolce e caramellate con Aceto Balsamico di Modena IGP. Ottime per condire hamburger, accompagnare formaggi o farcire torte salate, crostini e frittate.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
03166	Busta	700g	SG
02571	Busta	1700g	SG



CIPOLLE ROSSE CAMELLATE

Cipolle rosse a fette caramellate con zucchero e aceto. Ideali per la farcitura di hamburger, accompagnamento a carni bollite, formaggi e foie gras.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
03178	Busta	600g	SG

CIPOLLE A FETTE AL NATURALE

Cipolle governate al naturale tagliate a rondelle. Di pronto utilizzo sono indicate per la farcitura di pizze, panini, tramezzini e ideali per la guarnizione di insalate.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01166	Sc. 3/1	2500g	NSG





CIPOLLE GRIGLIATE

Cipolline borettane calibrate, cucinate alla griglia e governate in olio di girasole leggermente aromatizzato. Ottime per la preparazione di fantasiosi antipasti.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
02233	Sc. 4/4	760g	SG

CIPOLLE ROSSE A BASE DI "CIPOLLA ROSSA DI TROPEA CALABRIA IGP"

Cipolle rosse intere conservate in aceto di vino, a base di "Cipolla rossa di Tropea Calabria IGP". Ideali per accompagnare insalate e antipasti.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
00461	Vaso 1700ml	1600ml	SG



CIPOLLINE COCKTAIL

Cipolline governate in aceto di vino rosè. Sfiziose per la degustazione con aperitivi.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
00438	Vaso 1700ml	1600g	SG



ORTAGGI E LEGUMI RICETTATI



FARCI RISO VEGETALE

Fantastico misto di funghi, olive e carciofi, conservato in olio di girasole: piacevole decorazione, da abbinare a salumi, o in deliziosa compagnia di riso freddo o pasta.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
00983	Sc. 4/4	800g	SG
01184	Sc. 3/1	2500g	SG
00429	Vaso 1700ml	1550g	SG

FRIARIELLI

Friarielli, cucinati secondo tipica ricetta napoletana con olio, aglio, sale e peperoncino. Ottimi per la preparazione di primi piatti (orecchiette alle cime di rapa), pizze (con salsiccia e bufala) e bruschette possono essere utilizzati come contorno caldo o freddo.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01731	Vaso 580ml	530g	NSG
00526	Vaso 1700ml	1500g	NSG



SOLO FAGIOLI

Preparato per pasta e fagioli. Aggiungere 2 Lt di acqua e portare ad ebollizione. Dosare 300g di pasta e portarla alla cottura desiderata (circa 6 porzioni).

CODICE	FORMATO	PESO NETTO
02245	Sc. 4/4	880g



CANNELLINI ALL'UCCELLETTO

Fagioli cannellini secchi selezionati, rinvvenuti, cucinati in olio, verdure fresche e pomodoro. Indicati come piatto unico, contorno caldo di bolliti e salumi cotti.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO
02204	Sc. 4/4	900g



FAGIOLI MEXICANOS

Fagioli neri tipo mexicanos ideali come contorno o per la farcitura di pizze.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO
02248	Sc. 4/4	900g





LAMON IN CASSERUOLA

Borlotti Lamon, selezionati, cucinati con pancetta, verdure fresche e pomodoro. Eccellente piatto unico di pronto utilizzo o contorno caldo per carni, bolliti e salumi. Abbinati a pancetta fresca sono un'ottima farcitura di pizza.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO
02200	Sc. 4/4	880g

LENTICCHIE IN UMIDO

Preparate con un soffritto di verdure e olio d'oliva sono pronte per essere riscaldate e servite. Accompagnano tutte le pietanze in special modo stinco, arrostiti, cotichino e zampone. Sono ideali in abbinamento a purea di patate o zucca.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO
03170	Busta	700g



GIARDINIERA IN ACETO DI VINO

Classica miscela di verdure (peperoni, cipolline, carote, sedano, rape, cetrioli, cavolfiori) conservate in aceto di vino. Ideali per buffet freddi e in accompagnamento ad aperitivi.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
00515	Vaso 1700ml	1600g	SG



GIARDINIERA RUSTICA A PEZZETTONI IN AGRODOLCE

Giardiniera in agrodolce composta da peperoni gialli e rossi, carote, finocchi e cavolfiori lavorati in stagione. Croccante e fresca da gustare come contorno abbinata a salumi, lessi e bolliti, pesci al forno. È ideale per farcire insalate composte o semplicemente come aperitivo.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
00448	Vaso 1700ml	1600g	NSG



FRUTTI DEL CAPPERO

Frutti del capperò governati in olio di girasole, ideali per aperitivi, per la preparazione di primi e secondi piatti e per la farcitura di pizze.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
00991	Sc. 4/4	780g	NSG



IN OLIO DI GIRASOLE

ORTAGGI E LEGUMI RICETTATI



FRUTTI DEL CAPPERO

Frutti del capero governati in aceto di vino. Ideali come accompagnamento ad aperitivi o per sfiziose preparazioni nella pasticceria salata.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
00464	Vaso 1700ml	1600g	SG

MELANZANE A FILETTI

Melanzane selezionate, flettate e governate in olio di girasole aromatizzato con peperone e prezzemolo. Ideali per buffet freddi o per la farcitura di pizze e panini.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
00483	Vaso 1700ml	1530g	SG



MELANZANE GRIGLIATE

Melanzane fresche selezionate cucinate alla griglia e governate in olio di girasole. Ottime per la preparazione di antipasti, contorni e per farcire pizze e panini.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
02234	Sc. 4/4	800g	NSG
00482	Vaso 1700ml	1500g	NSG

MELANZANE GRIGLIATE A RONDELLE

Melanzane fresche tagliate a rondelle, cucinate alla griglia e governate in olio di girasole.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
02542	Busta	1700g (82%)	SG



OLIVE NERE GIGANTI AROMATIZZATE

Olive nere di grossa pezzatura, governate in olio e aromi freschi. Ottima decorazione per pizza e pasticceria salata. Eccellente l'abbinamento con antipasti freddi e insalate miste.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01227	Sc. 3/1	2500g	SG
00431	Vaso 1700ml	1600g	SG





IN OLIO DI GIRASOLE

OLIVE VERDI GIGANTI AROMATIZZATE

Olive verdi di grossa pezzatura, governate in olio e aromi freschi. Ottima decorazione per pizza e pasticceria salata.

Eccellente l'abbinamento con antipasti freddi e insalate miste.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01150	Sc. 3/1	2500g	SG
00430	Vaso 1700ml	1600g	SG

OLIVE KALAMATA MARINATE

Olive marinate in acqua, olio e aceto. di pronto utilizzo e ideale per gli aperitivi, nelle insalate e per accompagnare secondi piatti a base di pesce.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
00534	Vaso 1700ml	1600g	NSG



OLIVE TAGGIASCHE DENOCCIOLATE

Olive di qualità taggiasca denocciolate, in olio extra vergine di oliva. Ottime per aperitivi e per la preparazione di primi e secondi piatti raffinati.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
02288	Sc. 4/4	750g	NSG



ALL'OLIO EXTRAVERGINE

TRIS DI OLIVE DENOCCIOLATE PICCANTI

Tris di olive denocciolate (olive bella di Cerignola, olive Nocellara, olive Leccino) di origine Italia, condite con olio di semi di girasole, prezzemolo, peperoncino e pepe nero. Ideali per tutte le preparazioni in cucina e pizzeria.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
00967	Sc. 4/4	780g	SG



RADICCHIO GRIGLIATO

Radicchio selezionato, grigliato e governato in olio di girasole. Di ottima consistenza si presta alla realizzazione di antipasti e fantasiose insalate miste.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
02242	Sc. 4/4	760g	SG



ORTAGGI E LEGUMI RICETTATI



PUNTARELLE SALTATE

Puntarelle, germogli di cicoria, condite con capperi, basilico, aglio e menta e governate in olio di girasole. Prodotto di pronto utilizzo, sono indicate per accompagnare salumi, carni grigliate, bolliti o per farcire pizze.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
00993	Sc. 4/4	780g	NSG

IN OLIO DI GIRASOLE

SCAROLA BRASATA

Scarola brasata con olive nostraline, capperi, olio di oliva, acciughe e aglio. Ottima come contorno sia a carne che pesce, può essere utilizzata anche per la farcitura di focacce, pizze e calzoni.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01698	Vaso 580ml	520g	SG



VERDURE ALLA ZINGARA

Ricca miscela di peperoni rossi e gialli a listarelle, olive nere e verdi a rondelle, capperi impreziosita da funghi di muschio e champignons. Prodotto di estrema versatilità adatto a tutti gli utilizzi freddi e caldi in cucina e in pizzeria, in particolare per antipasti e contorni a buffet.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
02515	Busta	1700g (83%)	SG



IN OLIO DI GIRASOLE

VERDURE GRIGLIATE

Melanzane, peperoni, zucchine e carciofi compongono questo ricco misto di verdure grigliate direttamente dal fresco. Adatto a tutti gli utilizzi caldi e freddi in cucina e in pizzeria.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
02513	Busta	1700g (83%)	SG



FANTASIA DI VERDURE

Misto di peperoni, melanzane, carote e sedano rapa tagliati a julienne arricchiti da carciofi, cetrioli, olive nere e verdi a rondelle e funghi champignons a fetta. E' ideale per farcire pizze tonde e in teglia, panini, tramezzini e piadine. Ottimo come contorno caldo o freddo e per arricchire gustose insalate miste.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
02557	Busta	1800g (78%)	SG





GIARDINETTO DI VERDURE

Cavolfiore, taccole, carote, finocchi, broccoli e zucchine cotte al vapore e conservate in pochissimo olio. Verdure da utilizzare come contorno o per la farcitura di pizze.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
02548	Busta	1700g	NSG

ZUCCHINE GRIGLIATE

Zucchine lavorate fresche, sottoposte a grigliatura e governate in olio di girasole leggermente aromatizzato. Sono ideali per la preparazione di antipasti e contorni e per la guarnitura di pizza, tramezzini e panini.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
02240	Sc. 4/4	800g	NSG



ZUCCHINE GRIGLIATE A RONDELLE

Zucchine lavorate fresche, tagliate a rondelle, sottoposte a grigliatura e governate in olio di girasole leggermente aromatizzato. Sono ideali per la preparazione di antipasti e contorni e per la guarnitura di pizza, tramezzini e panini.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
02543	Busta	1700g (82%)	SG



SOFFRITTO

Classico soffritto a base di sedano, carote e cipolla tagliate a dadini e conservate in olio d'oliva.

Prodotto pronto all'uso per tutte le preparazioni che necessitano di una base di soffritto.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01683	Vaso 580ml	520g	SG



PEPERONATA ALLA PIEMONTESE

Peperonata cucinata secondo tradizionale ricetta piemontese con grossi pezzi di peperoni freschi, gialli e rossi, cipolla e polpa di pomodoro. Ottima come contorno caldo.

Ideale per farcire pizze, tramezzini e bruschette.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01115	Sc. 3/1	2600g	SG
02569	Busta	1700g	SG
03148	Busta	700g	SG



ORTAGGI E LEGUMI RICETTATI



PEPERONCINI FARCITI

Peperoncini ripieni di crema di tonno acciughe e capperi. Leggermente piccanti sono ideali come antipasto, contorno e per la preparazione di raffinati aperitivi.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
00518	Vaso 1700ml	1550g	SG

PEPERONCINI AL FORMAGGIO

Peperoncini tondi leggermente piccanti farciti con formaggio fresco e governati in olio di girasole. Ottimi per aperitivi, antipasti e buffet freddi.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
00523	Vaso 1700ml	1520g	SG



PEPERONCINI GOCCE ROSSE

Peperoncini dolci di varietà nativa peruviana (*Capsicum chinense*) in agrodolce senza aggiunta di olio. Di pronto utilizzo o lavorati hanno un sapore caratteristico ed esclusivo per la cucina occidentale. Sono indicati per pizze, bruschette, antipasti e primi piatti.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
02283	Sc. 4/4	790g	NSG



PEPERONCINI GOCCE GIALLE

Piccoli peperoncini gialli dal sapore dolce conservati in agrodolce. Grazie alle dimensioni ridotte possono essere consumati come aperitivo oppure utilizzati per farcire panini, pizze, insalate e moltissime altre preparazioni anche calde.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
02251	Sc. 4/4	790g	NSG



PEPERONI A FILETTI

Filetti di peperoni freschi, rossi e gialli, cucinati a vapore senza aceto e governati in olio di girasole. Si prestano a tutte le guarnizioni sia fredde che calde. Ottimi per farcire la pizza.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
00987	Sc. 4/4	800g	NSG
03104	Busta	700g (88%)	NSG
02509	Busta	1700g (88%)	NSG
00481	Vaso 1700ml	1600g	NSG





PEPERONI ARROSTITI A FILETTI TRICOLORE

Peperoni tricolore a filetti arrostiti, senza pelle, governati in olio di girasole.

Di pronto utilizzo sono ideali per insalate miste e indicati per la farcitura di panini, tramezzini e piadine.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
02539	Busta	1700g (88%)	SG
03146	Busta	700g (88%)	SG

PEPERONI GRIGLIATI

Ottenuti da peperoni freschi, rossi e gialli, cotti alla griglia, tagliati a falde, governati in olio di girasole e insaporiti con aglio e prezzemolo. Ideali per la preparazione di antipasti e contorni.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
02241	Sc. 4/4	800g	NSG



PEPERONI GRIGLIATI A PEZZETTONI

Peperoni freschi, rossi e gialli, cotti alla griglia, tagliati a pezzi, governati in olio di girasole. Ideali per la preparazione di antipasti e contorni.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
02541	Busta	1700g (82%)	SG



PEPERONI ARROSTITI

Peperoni rossi e gialli senza pelle, arrostiti e governati al naturale. Ideali per la preparazione di antipasti e contorni.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
02259	Sc. 4/4	800g	NSG



PEPERONI PIQUILLO ARROSTITI

Peperoni piquillo interi senza pelle e arrostiti. Conservati al naturale, ottimi come antipasto, contorno o per la preparazione di primi piatti.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
02268	Bauletto	660g	NSG
01178	Sc. 3/1	2500g	NSG



ORTAGGI E LEGUMI AL NATURALE



PEPERONI CRUSCHI

Tipico peperone della cucina lucana dal colore rosso intenso e dal sapore dolce.

Prodotto già essiccato che può essere utilizzato come contorno o snack, e come ingrediente di altri piatti, tra cui la pasta e il pesce. Può essere anche utilizzato sbriciolato per arricchire carni, legumi, prodotti da panetteria, cioccolato e gelato. Per i suoi molteplici usi, viene spesso definito come "oro rosso" della Basilicata.



CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01501	Sigillaroma 1200ml	75g	NSG

ASPARAGI BIANCHI

Punte di asparagi bianchi di qualità al naturale. Ottimi per antipasti e contorni. Lunghezza 13/15cm, diametro 1/1,5cm.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
02256	Bauletto	720 (660g)	NSG



ASPARAGI VERDI

Punte di asparagi verdi di qualità al naturale. Ottimi per primi o secondi piatti e per la farcitura di pizze. Lunghezza 13/15cm, diametro 1/1,5cm.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
02257	Bauletto	720 (660g)	NSG



ASPARAGI VERDI

Punte di asparagi verdi di qualità al naturale. Ottimi per primi o secondi piatti e per la farcitura di pizze. Lunghezza 11/13cm, diametro 0,5/1cm.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01011	Sc. 1/2	430g	NSG



ASPARAGI VERDI TIPO RISTORAZIONE

Asparagi verdi selezionati, calibrati e governati al naturale. Particolarmente croccanti sono da utilizzare tal quali e si prestano a molteplici utilizzi in cucina e in pizzeria. Lunghezza 13/15cm, diametro 1/1,5cm.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
02267	Bauletto	720 (660g)	NSG





BARBABIETOLE ROSSE

Barbabietole rosse affettate, lessate conservate al naturale; ideali per antipasti e contorni.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01186	Sc. 3/1	2500g	NSG

CECI

Ceci lessati al vapore e conservati al naturale; ideali come contorno o per condire paste e minestre.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
03143	Busta	700g (80%)	NSG
02565	Busta	1700g (80%)	NSG



FAGIOLI BIANCHI DI SPAGNA

Fagioli bianchi di Spagna di pezzatura grande (tipo corona) lessati e conservati al naturale; ideali per la farcitura di insalate miste.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01190	Sc. 3/1	2500g	NSG

FAGIOLI BORLOTTI

Fagioli borlotti lessati e conservati al naturale, ottimi per zuppe e per farcire insalate miste.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01189	Sc. 3/1	2500g	NSG



FAGIOLI CANNELLINI

Fagioli cannellini selezionati e calibrati, lessati e conservati al naturale; ideali per tutti i condimenti.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01187	Sc. 3/1	2500g	NSG



ORTAGGI E LEGUMI AL NATURALE



FAGIOLI RED KIDNEY

Fagioli tipici americani, conservati al naturale; indicati per insalate e piatti tipici.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01191	Sc. 3/1	2500g	NSG

INSALATINA CAPRICCIOSA

Insalatina di sedano-rapa, carote, peperoni, tagliata a "julienne" leggermente acetata e conservata al naturale; ideale per antipasti, contorni ed in aggiunta alla maionese.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01185	Sc. 3/1	2500g	NSG



MACEDONIA DI VERDURE

Tris di verdure (patate, carote e piselli) tagliate a dadini e confezionate al naturale.

Di pronto utilizzo sono ideali per preparare velocemente insalate russe e indicate, dopo averle saltate in padella, come contorno.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01289	Sc. 3/1	2600g	NSG



MAIS DOLCE

Mais dolce di prima scelta governato al naturale e ideale per la preparazione di insalate, antipasti e contorni.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01009	Sc. 1/2	340g	NSG
01282	Sc. 3/1	1870g	NSG



OLIVE NERE GIGANTI

Olive nere giganti di alta qualità governate al naturale. Saporite, sono indicate per qualsiasi utilizzo di cucina, con l'aperitivo e per tutta la pasticceria salata. Arricchiscono fantasiose insalate miste.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01148	Sc. 3/1	2500g	SG
00439	Vaso 1700ml	1600g	NSG





OLIVE NERE DENOCCIOLATE

Olive nere di piccola pezzatura, calibrate, denocciate e governate al naturale. Ideali per la preparazione di piatti a base di pesce e per la farcitura di pizze e insalate.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01131	Sc. 3/1	2500g	SG
00471	Vaso 1900ml	1800g	SG

OLIVE TAGGIASCHE

Olive di qualità taggiasca governate al naturale. Ottime per aperitivi e per la preparazione di primi e secondi piatti raffinati.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
00519	Vaso 1700ml	1600g	NSG



OLIVE "CULTIVAR LECCINO" DENOCCIOLATE

Olive "cultivar Leccino" denocciate al naturale. Ideali per aperitivi e tutte le preparazioni di cucina.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
00521	Vaso 1700ml	1550g	NSG



OLIVE NERE RONDELLE

Olive nere di piccola pezzatura tagliate a rondelle e governate al naturale. Ideali per tutte le preparazioni in cucina, primi e secondi piatti e per la farcitura di pizze, insalate e tutta la pasticceria salata.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01134	Sc. 3/1	2500g	SG



OLIVE VERDI GIGANTI

Olive verdi giganti, selezionate e governate al naturale. Dal gusto fresco e intenso sono indicate per tutti gli utilizzi al bar e in cucina: aperitivi, insalate, snack veloce, per la decorazione di tartine e per la pasticceria salata.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01149	Sc. 3/1	2500g	NSG
00433	Vaso 1700ml	1600g	NSG



ORTAGGI E LEGUMI AL NATURALE



OLIVE VERDI COCKTAIL

Olive verdi di piccola pezzatura, calibrate e governate al naturale. Ideali per la preparazione di aperitivi, e la farcitura di pizze e insalate.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01133	Sc. 3/1	2500g	NSG
00479	Vaso 1900ml	1800g	NSG

OLIVE VERDI DENOCCIOLATE

Olive verdi di piccola pezzatura, calibrate, denocciolate e governate al naturale. Ideali per la preparazione di aperitivi, sughi a base di pomodoro e per la farcitura di pizze e insalate.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01135	Sc. 3/1	2500g	NSG
00496	Vaso 1900ml	1800g	NSG



OLIVE VERDI RONDELLE

Olive verdi di piccola pezzatura tagliate a rondelle e governate al naturale. Ideali per tutte le preparazioni in cucina, primi e secondi piatti e per la farcitura di pizze, insalate e tutta la pasticceria salata.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01147	Sc. 3/1	2500g	NSG

OLIVE VERDI FARCITE CON PEPERONE

Olive di media pezzatura farcite con peperone rosso e governate al naturale. Ideali con l'aperitivo, per arricchire piatti freddi di riso o pasta e insalate. Indispensabile per la pasticceria salata.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
00427	Vaso 1900ml	1800g	SG



FARCI RISO VEGETALE AL NATURALE

Misto di verdure (peperoni rossi e gialli, sedano, carote, melanzane, carciofi, olive nere e verdi, cipolle, fagiolini, piselli, capperi e champignons). Ideali per il condimento di insalate di pasta o riso o per la farcitura di sfiziosi tramezzini.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
00536	Vaso 1700ml	1600g	SG





I CONDIMENTI

Polpa di pomodoro italiano di prima qualità, gustosi sughi ricettati, raffinati ragù e delicate creme e salse compongono la gamma di condimenti elaborati da Demetra per soddisfare le esigenze della ristorazione

moderna. Prodotti estremamente genuini e versatili al cui utilizzo solo la fantasia degli chef e dei pizzaioli può porre un limite.



Solo pomodori italiani raccolti al giusto punto di maturazione e trasformati con le migliori tecniche di lavorazione, sono questi gli elementi per ottenere i prodotti di questa linea: concentrati di colore rosso brillante, cremose passate, le polpe e gustosi pomodorini.



POLPAPIZZA FINE POLPA DI POMODORO

Polpa di pomodoro fine ideale per la preparazione di pizze o sughi dal gusto intenso di pomodoro.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01219	Sc. 3/1	2500g	NSG
01213	Sc. 5/1	4050g	NSG
01243	Minipack	2x5kg	NSG
01212	Minipack	10kg	NSG

POLPAPIZZA SUPERFINE POLPA DI POMODORO

Versione super fine della classica polpapizza. Ideale per la preparazione di pizze tonde e in teglia.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01248	Minipack	2x5kg	NSG



POLPABIO POLPA DI POMODORO FINE

Polpa di pomodoro italiana biologica dal taglio fine, per tutti gli utilizzi in cucina e pizzeria.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
00325	Minipack	2x5kg	NSG



GRAND CUISINE POLPA DI POMODORO

Polpa di pomodoro estrusa e cubettata ideale per tutti gli utilizzi di cucina e pizzeria.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01219/EX	Sc. 3/1	2500g	NSG
01214	Sc. 5/1	4050g	NSG
01242	Minipack	2x5kg	NSG
01211	Minipack	10kg	NSG



PIZZA SAUCE AROMATIZZATA

Pomodoro 100% italiano. Dal tipico gusto italiano arricchito con basilico, origano e spezie. Ideale per la preparazione di tutti i tipi di pizza e bruschette.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01171	Sc. 5/1	4050g	NSG

I POMODORI



PASSATA DI POMODORO

Passata di pomodoro ottenuta da pomodoro fresco 100% italiano in stagione.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01222	Sc. 3/1	2500g	NSG

POMODORI PELATI INTERI

Pomodori pelati preparati con frutti maturi di prima scelta. Governati nel loro succo salsato sono ideali per tutti gli utilizzi di cucina e pizzeria.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01128	Sc. 3/1	2500g	NSG



POMODORI PELATI SAN MARZANO DOP

Pomodori Pelati San Marzano DOP, dalla caratteristica forma allungata e dall'inconfondibile sapore agrodolce equilibrato, hanno un colore rosso vivo e una polpa consistente con pochi semi, esaltata dalla sapiente trasformazione in pelato. I pomodori pelati sono ideali per tutte le ricette della cucina mediterranea.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
02284	Sc. 4/4	800g	NSG
01172	Sc. 3/1	2500g	NSG



CUBETTI DI POMODORO

Pomodori pelati italiani fatti a tranci e governati nel loro succo naturale. Ideale per tutti gli utilizzi in cucina che necessitano della presenza visiva del pomodoro.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01228	Sc. 3/1	2500g	NSG



DOPPIO CONCENTRATO DI POMODORO

Prodotto di alta qualità, di colore rosso brillante ideale per la preparazione di salse e sughi.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
02249	Sc. 4/4	800g	NSG
01272	Sc. 3/1	2750g	NSG
00326	Minipack	20Kg	NSG





POMODORI A METÀ MID-DRY

Pomodori freschi tagliati a metà e leggermente essiccati. Governati in olio di girasole ed aromatizzati al basilico. Ottimi per antipasti, contorni o per la preparazione di primi piatti.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
02262	Sc. 4/4	780g	NSG

POMODORINI PERLE ROSSE

Pomodorini varietà fiaschetto 100% italiani, origine Puglia, governati in olio di girasole leggermente aromatizzato. Interi, senza pelle e semiseccchi. Ideali per la preparazione di primi piatti e sfiziose pizze.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
00990	Sc. 4/4	800g	NSG



DATTERINI ROSSI PELATI

Pelati e conservati in succo di pomodoro, per mantenere un gusto morbido ed equilibrato, si distinguono per l'elevato grado zuccherino che li rende gustosi e dal sapore pieno. Ottimi per conferire una nota di carattere in tutte le ricette e per la preparazione di sughi, creme o vellutate.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
02286	Sc. 4/4	800g	NSG



POMODORI DI COLLINA

Pomodorini mediterranei con buccia governati nel loro succo da utilizzare tal quali. Ideali per tutti gli utilizzi in cucina e in pizzeria.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
02250	Sc. 4/4	800g	NSG
01163	Sc. 3/1	2500g	NSG



DATTERINI GIALLI INTERI

Conservati nel loro succo sono ottimi per preparare salse, vellutate e creme con altri ortaggi di colore giallo di cui esaltano il colore aggiungendo un piacevole gusto dolce e pieno. Ideali per la preparazione di condimenti per pasta o riso o per la preparazione di pizze gourmet.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
02287	Sc. 4/4	800g	NSG





POMODORINI GIALLI MID-DRY

Pomodorini gialli semiseccchi, tagliati a metà e governati in olio di girasole, spezie e aromi. Dal gusto delicato sono ideali come antipasto, contorno per la preparazione di pizze, bruschette, tramezzini e primi piatti.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01460	Sc. 4/4	750g	NSG

DATTERINI GIALLI A METÀ

Pomodorini datterini gialli tagliati a metà e leggermente essiccati. Di pronto utilizzo sono indicati per la preparazione di primi e secondi piatti e per la farcitura di pizze.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01461	Sc. 4/4	800g	NSG



POMODORINI GOURMET

Pomodorini italiani leggermente soleggiati, tagliati in quarti e governati in olio di girasole, spezie e aromi. Dal gusto delicato sono ideali come antipasto, contorno per la preparazione di pizza, bruschette, tramezzini e primi piatti.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
00977	Sc. 4/4	780g	NSG
01164	Sc. 3/1	2500g	NSG

POMODORINI A PEZZI MID-DRY

Pomodorini a pezzi dal gusto delicato, sono conservati in olio di girasole e particolarmente indicati per primi piatti, contorni e antipasti. Possono essere utilizzati per la farcitura di pizze e panini.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
02269	Sc. 4/4	780g	NSG





POMODORI SECCHI

Pomodori essiccati, selezionati, rinvenuti e governati in olio di girasole aromatizzato che conferisce al prodotto gusto e fragranza. Indicati per tutte le preparazioni al bar e in cucina: aperitivi, antipasti e farciture di pasticceria salata.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01089/OG	Sc. 4/4	800g	SG
00428	Vaso 1700ml	1600g	SG
02520	Busta	1500g (sg.1200g)	SG

POMODORI SECCHI

Pomodori essiccati, selezionati, rinvenuti e governati in olio di oliva aromatizzato che conferisce al prodotto gusto e fragranza. Indicati per tutte le preparazioni al bar e in cucina: aperitivi, antipasti e farciture di pasticceria salata.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01089	Sc. 4/4	800g	SG



POMODORI SECCHI A FILETTI

Pomodori secchi tagliati a filetti e governati in olio di semi di girasole.

Da utilizzare tal quali come antipasto sono ideali per le farciture di pasticceria salata o per insalate miste.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
02529	Busta	1500g (sg.1200g)	SG



CILIEGINI SECCHI

Pomodori "ciliegino" essiccati, tagliati a metà e governati in olio di semi di girasole. Di pronto utilizzo sono indicati per tutte le preparazioni al bar, in cucina e pizzeria.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
03154	Busta	700g	NSG





VELLUTATA DI DATTERINI GIALLI

100% Datterini gialli della Piana del Sele dalla consistenza cremosa e dal gusto dolce. Prodotto ad altissima resa utilizzabile tal quale o da allungare.

Si adatta al condimento di qualsiasi tipo di pasta, ideale per esaltare il gusto di secondi piatti di pesce e per la preparazione di pizze gourmet.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
02289	Sc. 4/4	800g	NSG



I migliori sughi e ragù della tradizione italiana sono i protagonisti di questa linea. I sughi sono preparati con ingredienti freschi e con solo pomodoro italiano, sono pronti all'uso e, sono un ottimo aiuto in cucina per il condimento di primi piatti ma, anche per insaporire secondi di carne o di pesce. I ragù sono preparati con carne scelta di prima qualità, successivamente macinata e cucinata con l'aggiunta di aromi e verdure fresche. Sono caratterizzati dall'assenza di pomodoro per offrire allo chef la possibilità di personalizzare il proprio ragù con l'aggiunta di pomodoro fresco. Un prodotto, quindi ad altissima resa e massima personalizzazione.



PESTO ALLA GENOVESE

Pesto ottenuto dalla lavorazione di basilico fresco, grana padano, pecorino, noci, pinoli e olio d'oliva. Classico condimento per trenette, trofie e altri tipi di pasta. Eccellente da aggiungere al minestrone.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01042	Sc. 4/4	800g	SG
03106	Busta	700g	SG
01769	Vaso 580ml	540g	SG



POMODORO ALLA CONTADINA

Polpa di pomodoro condita con olio d'oliva e basilico. Indicata per la preparazione di primi e secondi piatti.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01286	Sc. 3/1	2550g	SG



I SUGHI E I RAGÙ



SUGO DI POMODORO

Sugo di pronto utilizzo preparato con pomodoro, olio extra vergine d'oliva e basilico. Dal gusto delicato, oltre che per condire primi piatti al pomodoro, è un'eccellente base per la preparazione di sughi "mediterranei".

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01075	Sc. 4/4	820g	SG
03117	Busta	700g	SG
05002	Busta	1000g	SG
02508	Busta	1700g	SG

SUGO POMODORELLA

Sugo preparato con polpa di pomodoro e verdure fresche, ottime per il condimento di primi piatti, bruschette e tutti quei secondi che necessitano di un sapore fresco e gustoso di pomodoro.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01083	Sc. 4/4	830g	SG
03115	Busta	700g	SG
05001	Busta	1000g	SG
02526	Busta	1700g	SG
02807	Busta	4000g	SG



SUGO DI POMODORI DATTERINI

Sugo preparato con pomodori datterino, scalogno e olio extra vergine d'oliva. Può essere utilizzato in molteplici ricette, dal condimento della pasta o per arricchire piatti di pesce.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
03149	Busta	700g	SG

SUGO AMATRICIANA

Sugo pronto all'uso a base di pomodoro, guanciale di suino, piante aromatiche e olio d'oliva. Condimento famoso per il suo sapore intenso e deciso, derivante dall'unione di pochi ma fondamentali ingredienti, è ideale per condire la pasta ma, può essere utilizzato anche per la preparazione di scaloppine, gustosi crostini e pizze in teglia.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
05010	Busta	1000g	SG





SUGO DEL BOSCAIOLO

Sugo pronto all'uso a base di pomodoro, funghi porcini, funghi pinaroli, piselli, speck olio d'oliva, cipolla. La sua consistenza lo rende ideale per mantecare e legarsi a diversi formati di pasta sia corta che lunga, ottimo per il condimento di gnocchi o polenta.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
05009	Busta	1000g	SG

SUGO ARRABBIATA

Sugo di pronto utilizzo preparato con pomodoro, aglio, prezzemolo e peperoncino. Speciale come condimento di pasta dura cosiddetta "all'arrabbiata".

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
05005	Busta	1000g	SG



SUGO DEL PESCATORE

Sugo di pronto utilizzo, preparato con pomodoro, frutti di mare e molluschi. Condimento per primi piatti ai frutti di mare. Con l'aggiunta di crostacei e molluschi freschi è la base ideale per la preparazione di spaghetti o riso "allo scoglio".

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01045	Sc. 4/4	830g	SG



SUGO TONNO

Sugo pronto all'uso a base di pomodoro, tonno, capperi acciughe e olive. La ricchezza del sugo e dei suoi ingredienti lo rende un condimento perfetto per la pasta. Ottimo anche per la preparazione di piatti unici con le uova o come salsa di accompagnamento a filetti di pesce bianco cotti in padella o alla griglia.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
05006	Busta	1000g	SG



I SUGHI E I RAGÙ



SUGO PRIMAVERA

Sugo pronto all'uso a base di pomodoro, carote, sedano, cipolla, aromi e olio d'oliva. Le verdure tritate finemente lo rendono ideale per il condimento della pasta e per utilizzo come base per altre preparazioni.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	SG
05003	Busta	1000g	SG

SUGO ALLA PIZZAIOLA

Sugo di pronto utilizzo preparato con pomodori, capperi, olive denocciolate e aromi. Condimento ideale per ogni tipo di pasta o riso. Ottimo per cucinare scaloppe di carne o pesce "alla pizzaiola".

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	SG
05004	Busta	1000g	SG



SUGO AI PORCINI

Sugo di pronto utilizzo preparato con pomodoro, funghi porcini secchi, selezionati e reidratati, verdure fresche e aromi. Delizioso condimento per primi piatti, è ottimo per preparare la polenta pasticciata.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	SG
03177	Busta	700g	SG

RAGÙ ALLA BOLOGNESE

Ragù di pronto utilizzo preparato con carne di manzo e di maiale di prima scelta, verdure fresche e pomodoro. Adatto al condimento di primi piatti quali gnocchi, ravioli, pasta, lasagne o per accompagnare la polenta.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	SG
01047	Sc. 4/4	830g	SG
03122	Busta	700g	SG



RAGÙ ALLA BOLOGNESE SOLO CARNE BOVINA

Tradizionale ricetta del ragù alla bolognese, preparato però solo con carne di bovino, soffritto di carote e cipolle con l'aggiunta di pomodoro.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	SG
02531/BO	Busta	1700g	SG



RAGÙ DI SPECK

Ragù rosso con qualificante presenza di speck (18%), oltre che di carne di bovino. Ideale come condimento per primi piatti e per la farcitura di pizze e bruschette.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
03152	Busta	700g	SG

RAGÙ DI AGNELLO

Ragù preparato con carne di agnello selezionata, tritata e cotta con olio di oliva, vino bianco, lardo, rosmarino, mirto e salvia. Senza pomodoro dal sapore intenso, ottimo per condire primi piatti e per farcire sfiziosi crostini.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
03169	Busta	700g	SG



RAGÙ DI ANATRA

Preparato con carne d'anatra scelta, verdure, aromi freschi senza pomodoro. È un condimento ideale per primi piatti speciali e pasta fresca.

Si consiglia di sposarlo ad un soffritto di olio, verdure fresche e aromi. Indicato per preparare gustosi crostini.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01020	Sc. 4/4	820g	SG



RAGÙ DI CAPRIOLO

Ragù di pronto utilizzo preparato secondo un'antica ricetta montanara senza pomodoro.

Esaltato da un fresco soffritto di verdure e aromi è un ottimo condimento per primi piatti.

Eccellente per la preparazione di sfiziosi crostini di selvaggina.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01000	Sc. 4/4	820g	SG



RAGÙ DI CERVO

Carne scelta di cervo, verdure fresche e aromi compongono questo ragù senza pomodoro dal marcato gusto di selvaggina. Arricchito con soffritto di verdure fresche è ideale per condire caratteristici primi piatti.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
00998	Sc. 4/4	820g	SG



I SUGHI E I RAGÙ



RAGÙ DI CINGHIALE

Polpa scelta di cinghiale sapientemente lavorata secondo tradizionale ricetta senza pomodoro. Completato con soffritto d'olio, verdure fresche e spruzzata di vino è un succulento condimento per primi piatti. Ideale per farcire crostini.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
00997	Sc. 4/4	820g	SG

RAGÙ DI CHIANINA

Ragù preparato con vitellone bianco dell'appennino IGP, cipolle, carote, vino rosso e aromi, senza l'utilizzo di pomodoro per esaltare il gusto della pregiata carne. Questo condimento è indicato per la preparazione di primi piatti o per la preparazione di gustose bruschette.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
03180	Busta	700g	SG



RAGÙ DI CONIGLIO

Ragù preparato con carne selezionata di coniglio, ricettata con olio di oliva, pancetta e spezie, senza pomodoro. Ideale per il condimento dei primi piatti e per la farcitura di pizze e bruschette.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
03168	Busta	700g	SG

RAGÙ DI CORTE

Ragù preparato secondo tipica ricetta senza pomodoro e composto da carne 100% italiana di Anatra, Gallina e Faraona esaltati da un fresco soffritto. Ideale per condire e farcire i primi piatti può essere utilizzato anche per la preparazione di gustose pizze, bruschette e crostini.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
03172	Busta	700g	SG



RAGÙ DI FAGIANO

Preparato con carni selezionate di fagiano, verdure fresche e aromi senza pomodoro. Può essere arricchito con soffritto di olio e verdure. Dal gusto delicato e caratteristico è consigliato nella preparazione di primi piatti.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
00996	Sc. 4/4	820g	SG





RAGÙ DI LEPRE

Preparato con carne di lepre selezionata secondo una classica ricetta senza pomodoro. Si consiglia di abbinarlo a soffritto d'olio, verdure e aromi freschi e condire così ogni tipo di pasta. Ottimo per la preparazione di crostini alla lepre.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01019	Sc. 4/4	820g	SG

RAGÙ DI SALSICCIA

Ragù di pronto utilizzo preparato con salsiccia di suino scelta esaltato da un fresco soffritto di verdure ed aromi. Senza pomodoro, è ideale per la preparazione di primi piatti, sfiziosi crostini o pizze speciali.



CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
03165	Busta	700g	SG

RAGÙ ALLA CACCIATORA

Ragù ottenuto da carni di selvaggina miste: cervo, lepre, cinghiale con leggera aggiunta di carne di manzo e pomodoro.

Tal quale o arricchito con soffritto di verdure fresche è ideale per condire primi piatti e per farcire sfiziose pizze e bruschette.



CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
02230	Sc. 4/4	840g	SG

RAGÙ DI SEITAN

Ragù vegetale a base di seitan pronto per l'utilizzo è preparato con olio d'oliva, carote, cipolla, sedano e spezie.

Adatto per molte ricette della cucina vegetariana: condimento di primi piatti, ripieni di verdure o farciture di pizze e crostini.



CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
03163	Busta	700g	

CHILI CON CARNE

Chili con carne preparato secondo esclusiva ricetta del Cowboy's Guest Ranch

con sola carne di manzo. Non piccante può essere utilizzato tal quale o con aggiunta di peperoncino come condimento per primi piatti o piatto unico in abbinamento a peperoni o riso pilaf.

Ottimo per pizze e bruschette.



CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
03156	Busta	700g	



CREME E SALSE



Oltre 60 tipi di creme e salse fanno parte di questa linea, creme a base di: verdure, pesce, funghi, tartufo, formaggi, pomodori. Sono lavorate con ingredienti di prima qualità e possono essere utilizzati in cucina per la preparazione delle ricette più svariate, dall'antipasto sino alla farcitura di paste e torte salate. In pizzerie sono ottime per la farcitura di pizze e bruschette. Nella linea fanno parte anche le salse, dalle più tradizionali alle più sfiziose per arricchire e rendere originale ogni portata.

Crema à Poche



Crema Asparagi



Crema 4 Formaggi



Crema Carciofi



Crema Tartufata Chiara



Crema Tartufata Scura



Crema Friarielli



Gorgonzola DOP



ASPARAGI – 4 FORMAGGI – CARCIOFI
TARTUFATA CHIARA – TARTUFATA SCURA
FRIARIELLI – GORGONZOLA DOP

Nuova linea di creme di alta qualità pronte all'uso in una busta innovativa dal design esclusivo.

CODICE	GUSTO	FORMATO	PESO NETTO	
04204	Asparagi	SAP	600g	SG
04202	4 Formaggi	SAP	600g	SG
04201	Carciofi	SAP	600g	SG
04203	Tartufata chiara	SAP	600g	SG
04207	Tartufata scura	SAP	600g	SG
04205	Friarielli	SAP	600g	SG
04206	Gorgonzola	SAP	600g	SG

CREMA DI ASPARAGI BIANCHI

Condimento cremoso preparato con punte di asparagi bianchi freschi, olii e aromi. Ideale per condire pasta, per mantecare risotti, per ottenere ripieni e zuppe, per farcire pizze, focacce, bruschette e tutta la pasticceria salata.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01734	Vaso 580ml	540g	SG



CREMA DI ASPARAGI

Condimento cremoso preparato con punte di asparagi verdi freschi, olio e aromi. Ideale per condire pasta, per mantecare risotti, per ottenere ripieni e zuppe, per farcire pizze, focacce, bruschette e tutta la pasticceria salata.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01079	Sc. 4/4	800g	SG
01753	Vaso 580ml	540g	SG



BACCALÀ MANTECATO

Classica ricetta veneta a base di stoccafisso ridotto in crema e insaporito con olio e scalogno. Ottimo da servire come antipasto su crostoni di polenta o crostini di pane, può essere utilizzato anche per la preparazione di originali pizze.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01690	Vaso 580ml	540g	SG



CREMA DI CARCIOFI

Preparata con soli cuori di carciofi freschi e cucinata con olio e aromi, questa crema è un ideale condimento per paste o riso. Ottima base per ripieni e farciture di pizze, bruschette, panini e tramezzini.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01078	Sc. 4/4	820g	SG
01752	Vaso 580ml	540g	SG



CREMA DI CARCIOFI AL TARTUFO

Il delicato sapore e l'intenso profumo, rendono il prodotto ideale per tutti i primi che si vogliono tartufati, per pizze, bruschette e ripieni di ravioli o panzarotti. Ottimo per aromatizzare la besciamella.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01748	Vaso 580ml	550g	SG



CREMA DI CASTAGNE

Crema vellutata, ottenuta dalla macinatura di castagne selezionate e leggermente zuccherate. In cucina è particolarmente adatta alla farcitura di torte, per ripieni e per la preparazione di paste o risotti.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01754	Vaso 580ml	600g	SG



CREMA DI CECI

Crema preparata con ceci secchi reidratati, olio di oliva e sale. Dal gusto delicato, è ideale per ricette a base di pesce, per la preparazione di zuppe o per farcire pizze.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01692	Vaso 580ml	550g	SG





CREMA DI FAVE

Crema preparata con fave macinate, olio di oliva e sale. Dal gusto delicato, è ideale per condire primi piatti, accompagnare secondi di carne o pesce, o per farcire originali pizze.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO
01693	Vaso 580ml	550g

CREMA DI CIPOLLE

L'utilizzo di cipolla fresca, olio e aromi rende questa crema una base ideale per la preparazione di zuppe e salse. Consigliata per farcire pizze, bruschette e pasticceria salata.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	SG
01767	Vaso 580ml	550g	SG



CREMA AI QUATTRO FORMAGGI

Crema di formaggi preparata con grana padano, fontina, emmenthal e italico fusi con burro di qualità. Ottimo condimento per primi piatti; ideale per farcire pizze, focacce, vol-au-vent, bruschette e pasticceria salata.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	SG
01084	Sc. 4/4	830g	SG
01757	Vaso 580ml	560g	SG



CREMA AI QUATTRO FORMAGGI SPALMABILE

Di pronto utilizzo e con le stesse caratteristiche di gusto rispetto alla crema ai 4 formaggi. Crema elaborata per le preparazioni in cui si richiede una maggiore spalmabilità: pizza, bruschette e tramezzini.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	SG
01695	Vaso 580ml	560g	SG



CREMA AI CINQUE FORMAGGI

Crema di formaggi preparata con grana padano, fontina, emmenthal, italico e gorgonzola DOP fusi con burro. Condimento per primi piatti, ottima farcitura per pizze, focacce, pasticceria salata e bruschette.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	SG
00994	Sc. 4/4	830g	SG
01749	Vaso 580ml	560g	SG



CREMA DI FORMAGGIO AL TARTUFO

Crema di formaggi a base di italico e burro, arricchita con tartufo bianchetto a scaglie. Prodotto di alta resa, indicato per primi piatti tartufati, per farcire bruschette, pizze, snack e pasticceria salata.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01750	Vaso 580ml	550g	SG



FONDUTA ALLA VALDOSTANA

Crema a base di fontina valdostana, latte e uova. Pronta per la classica "fonduta" di formaggio, è ideale come condimento o ripieno per primi piatti quali ravioli o panzerotti. Ottima per farcire crostini o vol-au-vent.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
00985	Sc. 4/4	830g	SG



CREMA CACIO E PEPE

Crema di formaggi con Pecorino Romano D.O.P., burro e pepe. Da utilizzare per la realizzazione della classica pasta cacio e pepe, ottima per la preparazione di pizze e crostini e come salsa da accompagnamento per hamburger.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01682	Vaso 580ml	550g	SG



CREMA DI FORMAGGIO AL PECORINO

Crema di pronto utilizzo a base di formaggi, fortemente caratterizzata dalla presenza di Pecorino Romano Dop. Ideale per condire caratteristici primi piatti e per la preparazione di pizze, focacce e bruschette.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01757/P	Vaso 580ml	550g	SG



CREMA DI FORMAGGI VALTELLINESI

Crema di pronto utilizzo a base di famosi formaggi valtellinesi tra cui spicca il pregiato Bitto Dop.

Ad alta resa, è ottima per tutti gli utilizzi di cucina e in particolare per condire primi piatti. Si presta, grazie alla sua spalmabilità, anche per la preparazione di bruschette, focacce e pizze.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01757/V	Vaso 580ml	550g	SG



CREME E SALSE



CREMA AL PARMIGIANO REGGIANO DOP

Crema con solo parmigiano reggiano, ideale per molteplici usi sia in cucina che in pizzeria. Ottima per il condimento di paste e risotti ma anche per la farcitura di pizze e bruschette.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01697	Vaso 580ml	550g	SG

CREMA DI PORCINI

Crema di funghi porcini ottenuta da una finissima macinatura del prodotto e cucinata con aromi freschi. Condimento per primi piatti, base per zuppe e farcitura di pizze, focacce, bruschette e pasticceria salata.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01077	Sc. 4/4	800g	SG
01751	Vaso 580ml	540g	SG



CREMA DI PORCINI AL TARTUFO

Crema di funghi porcini arricchita di tartufo bianchetto. Dal profumo e gusto intenso è un prodotto di alta resa, indicato soprattutto per risotti e primi piatti in genere. Ottimo per la pasticceria salata.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01035	Sc. 4/4	800g	SG
01760	Vaso 580ml	540g	SG



CREMA DI GAMBERETTI

Condimento cremoso preparato con gamberetti di prima scelta. E particolarmente indicato per la preparazione di primi e secondi piatti a base di pesce, per farcire pizze, bruschette, panini, tramezzini e tutta la pasticceria salata.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01745	Vaso 580ml	540g	SG



CREMA DI MELANZANE

Crema ottenuta da melanzane fresche selezionate, cucinate con verdure e aromi. Ottima base per pizze e bruschette alle verdure; ideale condimento per primi piatti o per ripieni di ravioli e panzerotti.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01015	Sc. 4/4	820g	SG
01765	Vaso 580ml	550g	SG



CREMA DI 'NDUJA

Crema a base di salume 'nduja (lardo, carne di maiale, peperoni e spezie), dal gusto piccante. Questa crema è indicata per la farcitura di pizze, condimento di primi piatti e per la preparazione di bruschette.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01685	Vaso 580ml	530g	SG



CREMA DI OLIVE NERE

Crema a base di olive nere scelte, macinate con olio d'oliva. Tipica farcitura per tartine, tramezzini, focacce, snack salati.

Ottimo condimento per primi piatti o ripieno per pasticceria salata.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01086	Sc. 4/4	800g	SG
01755	Vaso 580ml	550g	SG



CREMA DI OLIVE VERDI

Crema a base di olive verdi selezionate e miscelate con olio di oliva. Ideale per condire primi piatti e classica farcitura per panini, focacce, snack salati o involtini di carne.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01756	Vaso 580ml	550g	SG



CREMA DI ORTICA

Crema di ortica spontanea ottenuta dal prodotto fresco cucinato con olio e verdure. Ideale per farcire pizze e focacce o come ripieno per tortelloni. Ottimo per la preparazione di zuppe e minestre.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01770	Vaso 580ml	540g	SG



CREMA DI PEPERONI

Crema a base di peperoni freschi, amalgamati con olio, verdure e aromi.

Ottimo condimento per primi piatti, per farcire pizze, bruschette, focacce, tramezzini, sandwich e pasticceria salata.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01014	Sc. 4/4	820g	SG
01764	Vaso 580ml	550g	SG



CREME E SALSE



CREMA PICCANTE MEDITERRANEA

Crema a base di peperoni e pomodori essiccati con aggiunta di peperoncino.

Molto saporita è indicata per la farcitura di crostini, bruschette e tramezzini.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01746	Vaso 580ml	550g	SG



CREMA DI POMODORI

Crema ottenuta dalla macinazione di pomodori secchi, carnosì, amalgamati con olio e spezie. Dal gusto mediterraneo, molto saporita, è indicata per primi piatti, per farciture di panini, bruschette, crostini e pasticcini salati.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01763	Vaso 580ml	550g	SG



CREMA DI RADICCHIO

Ottenuta da radicchio fresco, tritato finemente, cucinato con olio, vino rosso, verdure e aromi, questa crema è l'ideale condimento per risotti. Ottima per farcire pizze, bruschette e snack salati.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01034	Sc. 4/4	800g	SG
01762	Vaso 580ml	530g	SG



CREMA DI RUCOLA

Crema di rucola ottenuta dal prodotto fresco, finemente tritato, cucinato con olio e verdure. Ottimo ripieno per tortelloni di magro; ideale per condire primi piatti, per farcire pizze e focacce.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01747	Vaso 580ml	550g	SG



CREMA DI SALMONE

Crema vellutata, preparata con salmone affumicato di prima scelta, burro, latte e aromi. Ottima per condire primi piatti, per farcire pasticceria salata o elaborare salse salmonate.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01759	Vaso 580ml	550g	SG



CREMA DI SCAMPI

Crema a base di scampi di prima scelta, ideale per preparare e insaporire primi e secondi piatti a base di pesce. Ottima per la farcitura di pizze, panini, tramezzini e bruschette.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01744	Vaso 580ml	540g	SG



CREMA DI SPINACI

Crema di spinaci ottenuta da foglie di spinaci scelte e fresche, cucinate con olio e aromi. Eccellente base per ripieni di paste fresche, per farcire pizze, focacce e decorare tartine o pasticceria salata. Ideale come mantecatura per risotti.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01768	Vaso 580ml	550g	SG



CREMA TARTUFATA CHIARA

Ottenuta dalla lavorazione di champignons tritati, con l'aggiunta di tartufo bianchetto a scaglie, scorzone e aromi freschi. Prodotto di alta resa è indicato per tutte le elaborazioni di piatti tartufati: antipasti, primi, secondi, pizze e pasticceria salata.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01772	Vaso 580ml	540g	SG



CREMA DI TOFU CON ERBETTE

Crema vegetariana a base di tofu, olio d'oliva, olive verdi denocciolate, capperi, succo di limone e erbe aromatiche (basilico, timo, erba cipollina). Può essere utilizzata per la farcitura di primi piatti, per la preparazione di gnocchi o per preparare originali crostini e farciture di pizze.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO
01688	Vaso 580ml	520g



CREMA ZAFFERANO

Crema allo zafferano con cipolla, carote e aromi. Indicata per la preparazione di primi piatti, accompagnamento a secondi o antipasti di pesce, mantecatura risotto, guarnitura di pizze gourmet.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01684	Vaso 580ml	540g	SG



CREME E SALSE



CREMA DI ZUCCA

Crema di zucca preparata secondo un'antica ricetta mantovana. Ideale per risotti, gnocchi di zucca, ripieno per tortelli e primi piatti in genere. Ottima per torte dolci, per farcire pizze e pasticceria da forno.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01036	Sc. 4/4	820g	SG
01761	Vaso 580ml	550g	SG



CREMA DI ZUCCHINE

Crema preparata con zucchine fresche passate, aromatizzate con olio, aromi e spezie. Condimento ideale per primi piatti, per ripieni, per farcire pizze, bruschette e snack. Ottima base per l'elaborazione di piatti tartufati.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01766	Vaso 580ml	540g	SG



FARCI TOAST ALLE VERDURE

È il farci-toast per i consumi moderni preparato con: melanzane, sedano, carote, zucchine, peperoni, cipolle e champignons macinate finemente. Indicato per qualsiasi farcitura e per decorazioni di pasticceria salata.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01771	Vaso 580ml	530g	SG
00535	Vaso 1700ml	1550g	SG



HUMMUS

Crema a base di ceci, pasta di sesamo, aromi e poco aglio. Ideale come aperitivo accompagnata a bruschette o pane azimo, può essere usata come salsa per verdure crude in alternativa al classico pinzimonio.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
03159	Busta 700ml	700g	SG



SALSA DI NOCI

Tipico condimento ligure, ottenuto da noci macinate, olio di oliva e grana. Ottimo per primi piatti: panzarotti, troffie, trenette, spaghetti; costituisce una valida base per crostini, pizze, bruschette e pasticceria salata.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01785	Vaso 580ml	530g	SG



PESTO DI NOCI

Classico pesto preparato esclusivamente con noci, olio di oliva e grana padano. Di alta resa è ottimo come condimento per la pasta e per il ripieno di ravioli.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01696	Vaso 580ml	550g	SG



PESTO DI MANDORLE D'AVOLA

Pesto preparato con mandorle d'avola, olio e aromi. Ideale per la preparazione di primi piatti, accompagnamento a secondi di pesce o per la farcitura di pizze gourmet.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01794	Vaso 580ml	540g	SG



PESTO DI FINOCCHIETTO SELVATICO

Pesto preparato con finocchietto selvatico, olio di oliva, pasta di acciughe e poco aglio. È indicato per il condimento di pasta anche fredda, per accompagnare secondi di pesce e carne. Ottimo per la preparazione di pizze.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01691	Vaso 580ml	510g	SG



PESTO ROSSO

Pesto preparato con pomodori secchi, polpa di pomodoro, pinoli, basilico e olio. Ideale per il condimento di primi piatti ottimo anche come salsa di accompagnamento per secondi piatti.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01701	Vaso 580ml	540g	SG



SALSA FEGATELLA

Tipico condimento a base di fegati e cuori di pollo con aggiunta di capperi e acciughe. Ideale per la preparazione di crostini e bruschette.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01798	Vaso 580ml	550g	SG



CREME E SALSE



SALSA GUACAMOLE

Classica salsa guacamole a base di avocado, peperoni verdi, olio, cipolla, polpa di pomodoro, succo di limone, aromi spezie e un pizzico di peperoncino. Grazie alla delicatezza del sapore dell'avocado, questa particolare salsa si presta molto bene a essere utilizzata come farcitura per piatti di carne, di pesce e per aperitivi e finger food di ogni tipo.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01689	Vaso 580ml	550g	SG



SALSA TARTUFATA TOSCANA

Crema di champignons tritati, olive nere e scaglie di tartufo nero estivo amalgamati con olio. Ottima base per crostini, bruschette e per la preparazione di piatti tartufati.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01772/TO	Vaso 580ml	540g	SG



SALSA DEL BOSCO

Ottenuta dalla macinatura granulare di funghi di bosco freschi, è molto aromatica e si presta ad ogni utilizzo di guarnizione e di farcitura della pasticceria salata oltre che di toast, panini, piadine e focacce.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01799	Vaso 580ml	550g	SG



SALSA DELL'ORTO

Prodotto da farcitura a base di carciofi, asparagi e peperoni freschi, tritati a granuli, adatto per tramezzini bruschette, crostini e per la pasticceria salata.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01791	Vaso 580ml	550g	SG



SALSA DI PISTACCHIO

Salsa preparata secondo la più tipica tradizione mediterranea a base di pistacchi. Indicata per la preparazione di primi piatti, di secondi a base di pesce e per la farcitura di crostini, panini e tramezzini.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01733	Vaso 580ml	530g	SG



SALSA MEXICANA

Classica salsa piccante a base di pomodoro, arricchita con verdure fresche, adatta per carni e in abbinamento agli snack e cocktail da bar.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01773	Vaso 580ml	550g	SG



SALSA VIOLA DI CAVOLO CAPPuccio

Salsa a base di cavolo cappuccio viola preparata con cipolle, olio e aceto di vino. Dal gusto leggermente acidulo è indicata sia per gli utilizzi a caldo che a freddo, ideale per farcire pizze o panini e per la preparazione di primi piatti o paste ripiene.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01686	Vaso 580ml	540g	SG



CREME E SALSE



SALSA TIPICA ALLE ACCIUGHE BAGNA CAUDA

Salsa tipica da una ricetta piemontese a base di olio, aglio e acciughe. Ideale da consumare con verdure crude o cotte, può essere utilizzata per insaporire secondi piatti a base di carne o primi piatti in bianco.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
02285	Sc. 4/4	840g	SG



SALSA MAIONESE

Prodotto artigianale di alta gastronomia. Sublime per tutti gli impieghi ove necessita.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01210	Secchiello	5kg	SG



SALSA DI CIPOLLE

Salsa a base di cipolle rosse leggermente senapata ed aromatizzata all'Aceto Balsamico di Modena IGP. Si abbina a tutti i tipi di formaggi ed in particolare a bolliti di carne.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
00160	Vaso 370ml	430g	SG



SALSA DI CLEMENTINE

Salsa a base di mostarda di clementine artigianale leggermente senapata che conferisce al prodotto un tipico gusto piccante. Particolarmente indicata con ricotta di pecora, ricotta stagionata e più in generale con ricotta vaccino e formaggi.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
00153	Vaso 370ml	450g	SG







SALSA DI FICHI

Salsa a base di mostarda di fichi artigianale leggermente senapata che conferisce al prodotto un tipico gusto piccante. Si abbina a formaggi grassi di breve stagionatura.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
00151	Vaso 370ml	450g	SG

SALSA DI LIMONI

Salsa a base di mostarda di limoni artigianale leggermente senapata che conferisce al prodotto un tipico gusto piccante. Si consiglia l'abbinamento con ricotta di pecora, ricotta stagionata e più in generale con ricotta vaccino e formaggi cremosi.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
00154	Vaso 370ml	450g	SG



SALSA DI PERE

Salsa a base di mostarda di pere artigianale leggermente senapata che conferisce al prodotto un tipico gusto piccante. Gli abbinamenti consigliati sono quelli con formaggi magri stagionati e formaggi grassi di media o lunga stagionatura.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
00152	Vaso 370ml	450g	SG

MIELE MILLEFIORI DELLA VALTELLINA

100% miele millefiori prodotto in Valtellina. Ottimo abbinamento con tutti i formaggi erborinati.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
00159	Vaso 370ml	480g	NSG



Preparato per BRODO CLASSICO SENZA GLUTAMMATO

Preparato per brodo granulare senza glutammato e senza glutine. Per la preparazione di brodo: 22g in 1 litro d'acqua.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01708	Barattolo	700g	SG



Preparato per BRODO VEGETALE SENZA GLUTAMMATO

Preparato per brodo granulare a base vegetale senza glutammato e senza glutine. Per la preparazione di brodo: 22g in 1 litro d'acqua.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01707	Barattolo	700g	SG



Preparato per BRODO DI PESCE

Preparato per brodo di pesce a base di glutammato granulare al 5% di estratto di pesce. Per la preparazione di brodo, sciogliere 20g in 1 litro di acqua calda.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01720	Barattolo	800g	SG



Preparato per FUMETTO DI PESCE

Preparato granulare a base pesce, estratti vegetali e aromi. Indicato per salse e zuppe. Per salse aggiungere 100g di prodotto in 1l di acqua, stemperare e portare a ebollizione.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01712	Barattolo	500g	SG



Preparato per FONDO BRUNO

Preparato granulare senza lattosio, senza glutammato e senza glutine, per salse e altri tipi di condimenti. Per salse stemperare 120g di prodotto in 1 litro d'acqua e portare ad ebollizione. Come condimento da 5 a 15g.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01710	Barattolo	490g	SG



Preparato per ROUX BIANCO

Preparato granulare istantaneo, da aggiungere a pioggia a qualsiasi tipo di liquido bollente (acqua, brodi, latte, sughi) e rimestare con frusta. Dosaggio: 80g per litro di liquido a seconda della consistenza desiderata.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01730	Barattolo	500g	



CONDIMENTI DA TAVOLA



KETCHUP

CODICE	FORMATO	
04102	Bustina 12g (3 dispenser da 100 bustine cad.)	SG
04116	Squeezer 1000ml	SG



MAIONESE

CODICE	FORMATO	
04101	Bustina 12g (3 dispenser da 100 bustine cad.)	SG
04115	Squeezer 1000ml	SG



ZUCCHERO DI CANNA

CODICE	FORMATO	
04110	Bustina 5g (3 dispenser da 150 bustine cad.)	NSG



OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

CODICE	FORMATO	
04106	Bustina 10ml (300 bustine per cartone)	NSG



CONDIMENTO PICCANTE AL PEPERONCINO CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

CODICE	FORMATO	
04104	Bustina 5ml (300 bustine per cartone)	SG



ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P.

CODICE	FORMATO	
04107	Bustina 5ml (300 bustine per cartone)	NSG



PEPE

CODICE	FORMATO	
04109	Bustina 0,2g (1000 bustine per cartone)	NSG



SALE IODATO

CODICE	FORMATO	
04108	Bustina 1g (1000 bustine per cartone)	NSG



SUCCO DI LIMONE

100% succo di limone leggermente torbido pronto all'uso. Indicato per insalate, per insaporire carne e pesce. Ottimo per la preparazione di cocktail e dessert.

CODICE	FORMATO	
03501	Bottiglia in plastica da 1 litro	NSG



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

CODICE	FORMATO	
02260	Bottiglia 500ml	NSG
01207	Lattina 5l	NSG



ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P.

CODICE	FORMATO	
02261	Bottiglia 500ml	NSG



PEPE CUVÉE

Miscela di spezie (tre tipi di pepe) tritate. Di pronto utilizzo è un condimento poliedrico e ideale per piatti di carne, selvaggina, insalate, piatti a base di uova, formaggi e dolci.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
03912	Sigillaroma 470ml	240g	NSG

I PRONTI IN TAVOLA

Pratici e utilizzabili in pochi istanti, i Pronti in Tavola Demetra permettono di ampliare la propria offerta e di proporre gustose e ricche novità preparate secondo le più classiche ricette della cucina regionale italiana.

La linea comprende **primi piatti, secondi di carne e pesce e gustosi contorni** cucinati con ingredienti freschi e selezionati. I Pronti in Tavola possono essere facilmente personalizzati in base ai gusti e alle esigenze dello Chef.





BOCCONCINI DI CINGHIALE

Polpa di cinghiale selezionata e tagliata a pezzi omogenei, cucinata con verdure ed erbe aromatiche, arricchita con funghi porcini. Prodotto di pronto utilizzo, ottimo come piatto unico accompagnato a polenta.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
02219	Sc. 4/4	870g	SG

BRASATO D'ASINO

Fettine di carne di asinello selezionata, cucinate secondo tradizionale ricetta. Prodotto di pronto utilizzo, ottimo come piatto unico a cui accostare svariati contorni.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
02222	Sc. 4/4	860g	SG



BRASATO DI MANZO

Fettine di carne di manzo cucinate secondo tipica ricetta alle quali possono essere aggiunte spezie a piacere. Di pronto utilizzo, solo da scaldare, è indicato come piatto unico a cui accostare diversi contorni.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
00992	Sc. 4/4	860g	SG



GAZPACHO

Tipica zuppa di origine spagnola, a base di pomodori, peperoni, cetrioli. Da gustare fredda come antipasto, accompagnata da piccoli crostini di pane.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
00989	Sc. 4/4	820g	SG



DIVA
System

I PRONTI IN TAVOLA



GULASH DEL TRENINO

Carne di manzo a pezzi cucinata con cipolla, paprika e verdure fresche secondo un'antica ricetta trentina. Di pronto utilizzo, è consigliato come secondo o come piatto unico.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
02213	Sc. 4/4	850g	SG

GULASCHSUPPE

Zuppa preparata secondo tradizionale ricetta con carne di bovino, patate, cipolle, peperoni e paprika. Pronta all'uso può essere arricchita a piacere con altri aromi e spezie.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
00971	Sc. 4/4	850g	SG
01295	Sc. 3/1	2600g	SG
02566	Busta	1700g	SG



LUMACHE TRIFOLATE

Chioccioline senza guscio selezionate cucinate con aromi freschi secondo tipica ricetta. Prodotto pronto, ottimo antipasto, secondo o base per condimento di primi piatti. Ideale per lumache alla Bourguignonne.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
02215	Sc. 4/4	840g	SG



LUMACHE AL NATURALE

Chioccioline senza guscio selezionate, cucinate e conservate al naturale. Prodotto ideale da lavorare e personalizzare in base alle esigenze dello chef.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
02281	Sc. 4/4	850g	SG





MINESTRA DI ORZO E FAGIOLI

Orzo perlato, fagioli borlotti e pancetta affumicata cucinati secondo una tipica ricetta veneta. Prodotto di pronto utilizzo, va consumato caldo con aggiunta di brodo a piacere, olio d'oliva sale e pepe.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO
02205	Sc. 4/4	850g

MINISTRONE CLASSICO

Preparato per minestrone che si ottiene aggiungendo circa 0,4L di brodo o acqua. Come base per la preparazione di zuppe e minestre aggiungere 0,8L di acqua o brodo.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	SG
02246	Sc. 4/4	840g	SG



DIVA
System

PULLED PORK

Tipica ricetta americana preparata con carne di maiale che, dopo essere stata aromatizzata, viene cotta lentamente e per un lungo periodo. Ottima per la preparazione di panini accompagnata da insalata di cavolo e salsa BBQ.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	SG
02510	Busta	1500g	SG

SALMÌ DI CERVO

Polpa scelta di cervo, cucinata dopo tradizionale infusione in vino, verdure e aromi freschi. Prodotto di pronto utilizzo da servire con polenta fumante.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	SG
01033	Sc. 4/4	870g	SG



I PRONTI IN TAVOLA



SPEZZATINO DI CAPRIOLO

Spezzatino di carne di capriolo selezionata, cucinata con aromi freschi e spezie.

Prodotto di pronto utilizzo ottimo da accompagnare a polenta o patate.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
00980	Sc. 4/4	870g	SG

SPEZZATINO AI FUNGHI PORCINI

Spezzatino di carne di vitello selezionata, cucinata con vino e aromi freschi, accompagnata da funghi porcini a pezzi. Prodotto di pronto utilizzo, è un ottimo piatto da abbinare a polenta.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
02211	Sc. 4/4	850g	SG



STINCO DI SUINO

Stinco di suino precotto, è possibile terminare la cottura in acqua bollente, forno tradizionale o a microonde. Ottimo piatto unico da servire abbinato a patate o verdure.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
03160	Busta	650g	SG

COSTINE DI SUINO

Costine di maiale precotte la cui cottura deve essere terminata in acqua bollente oppure nel forno tradizionale (150°C per circa 15 minuti) oppure nel microonde (senza involucro di alluminio). Ottimo piatto unico da servire abbinato a verdure o legumi quali lenticchie o fagioli conditi.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
03161	Busta	450g	SG





TRIPPA ALLA MARCHIGIANA

Trippla bovina, cucinata con verdure, pomodoro e aromi freschi secondo tradizionale ricetta. Servita calda come piatto unico, può essere allungata con brodo e accompagnata con fagioli.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	SG
02208	Sc. 4/4	800g	SG

ZUPPA DI CECI

Elaborata con una parte di ceci interi e parte in crema, può essere utilizzata tal quale oppure allungata con acqua o brodo per una maggiore resa. E' indicata anche per la preparazione di condimento per la pasta.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	SG
03167	Busta	700g	SG





ZUPPA DI CIPOLLE

Zuppa preparata secondo tradizionale ricetta con cipolle di prima scelta. Da utilizzare dopo averla diluita con 1lt di acqua o brodo leggero. Può essere insaporita con aromi o formaggio.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
02263	Sc. 4/4	850g	SG

ZUPPA DI FARRO E LEGUMI

Zuppa preparata con farro e legumi scelti (lenticchie, fagioli, ceci e cannellini). Ad alta resa è da utilizzare dopo averla diluita con 1,5lt di acqua o brodo leggero.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO
02264	Sc. 4/4	900g



ZUPPA DI FAVE

Zuppa di fave di pronto utilizzo. Può essere allungata con acqua o brodo a piacere.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO
03171	Busta	700g

ZUPPA DI ORZO E CEREALI

Zuppa preparata con orzo perlato e arricchita con cereali selezionati. Ad alta resa è da utilizzare dopo averla diluita con 1,5lt di acqua o brodo leggero.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO
02265	Sc. 4/4	880g





ZUPPA DI FUNGHI PORCINI

Ottima zuppa di pronto utilizzo cucinata con verdure fresche, brodo e pezzetti di funghi porcini. Da accompagnare con crostini di pane tostato.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01059	Sc. 4/4	830g	SG



I FRUTTI DEL MARE

Nei prodotti di questa linea potrete trovare i profumi e i sapori di molte specialità di mare: tonno, gamberetti dell'artico, e acciughe a filetti governate in olio.

Tutti i prodotti sono attentamente selezionati e studiati per ogni esigenza, dalla ristorazione più raffinata sino alla pizzeria per la farcitura di fantasiose e prelibate pizze.



TONNO A PEZZI

Tonno a pezzetti nella comoda e pratica busta salvafreschezza. Ideale per la farcitura di insalate e pizze.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
02530	Busta	1000g (950g sg.)	NSG



IN OLIO DI
GIRASOLE



TONNO AL NATURALE A PEZZI

Tonno a pezzi conservato al naturale, ideale per tutte le preparazioni in cucina e pizzeria.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
02576	Busta	1000 (950g sg.)	NSG

TONNO A TRANCI

Trancio di tonno scelto selezionato e governato in olio. Ideale per tutti gli utilizzi in cucina e pizzeria.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
°01127	Sc. 2/1	1730g	NSG
°°01169	Sc. 2/1	1730g	NSG

° IN OLIO DI OLIVA
°° IN OLIO DI GIRASOLE



TONNO YELLOWFIN

Trancio di tonno Yellowfin di prima scelta selezionato e preparato nel rispetto della tradizione mediterranea. Ottimo tal quale o per la preparazione di insalate e piatti freddi.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01821	Sc.	80g	NSG
01031	Tamburello	515g	NSG
01037	Tamburello	900g	NSG
01138	Tamburello	1750g	NSG
01281	Sc. 2/1	1730g	NSG



TONNO YELLOWFIN A FILETTI

Filetti di tonno pinna gialla selezionato e governato in olio di oliva.

Di pronto utilizzo, è indicato per pregiate preparazioni in cucina e in gastronomia.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO
01170	Tamburello	1800g



TONNO YELLOWFIN A TRANCETTI

Tonno selezionato a piccoli tranci in olio d'oliva. Ideale per tutte le preparazioni in cucina e pizzeria.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
02554	Busta	1000g (950g sg.)	NSG

I FRUTTI DEL MARE



GAMBERETTI DELL'ARTICO

Gamberetti dell'artico da utilizzare reidratati per tutte le preparazioni in cucina e pizzeria. Corrispondono a oltre 600g di gamberetti freschi sgusciati e 2kg di gamberetti freschi interi.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
02252	Sc. 4/4	105g	NSG

MAZZANCOLLE

Code di Mazzancolle liofilizzate da utilizzare dopo averle reidratate in acqua a temperatura ambiente. Sono indicate per la preparazione di antipasti, insalate e primi piatti. Corrispondono a circa 375g di prodotto fresco.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
02290	Sc. 4/4	75g	NSG



ACCIUGHE A FILETTI DEL MAR CANTABRICO

Filetti selezionati di acciughe del mar cantabrico conservati in olio d'oliva.

Ottime come antipasto o per la preparazione di importanti primi o secondi piatti.

Sono particolarmente indicate per la realizzazione di pizze gourmet.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01073/CA	Bauletto	725g	NSG
01804	Bauletto	50g	NSG



ACCIUGHE A FILETTI SPECIALI SICILIA

Pregiati filetti di acciughe, selezionate preparate artigianalmente secondo le migliori tradizioni siciliane.

Ottime come antipasto e per la preparazione di primi e secondi piatti.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01073/SP	Bauletto	700g	NSG





ACCIUGHE A FILETTI

Filetti di acciughe di prima scelta governate in olio di oliva. Ideali per tutti gli utilizzi in cucina e pizzeria.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01073	Bauletto	700g	NSG

ACCIUGHE A FILETTI PRIMA SCELTA

Filetti di acciughe selezionate di prima scelta, governate in olio di girasole. Ideale per tutti gli usi in cucina e pizzeria.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01073/OG	Bauletto	700g	NSG



ACCIUGHE A FILETTI

Filetti di acciughe di governate in olio di girasole. Ideali per tutti gli utilizzi in cucina e pizzeria.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01073/PB	Bauletto	700g	NSG

VONGOLE AL NATURALE

Vongole fresche scelte e sgusciate, governate nel loro brodo. Ideali per la preparazione di primi piatti o zuppe di pesce. Semplicemente sgocciolate e condite costituiscono un fresco antipasto.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01090	Sc. 4/4	800g	SG



FRUTTA E FRUTTI DI BOSCO

Ampia selezione di frutta allo sciroppo e frutti di bosco per dare un tocco di originalità, freschezza e prestigio ai dessert e alle macedonie di frutta mista.

I frutti di bosco sono selezionati genuini, non coltivati e governati nel loro succo naturale leggermente zuccherato.



PERE WILLIAMS INTERE ALLO SCIROPPO

Pere Williams intere di prima scelta con il picciolo governate allo sciroppo ideali per il buffet delle prime colazioni e per la realizzazione di raffinati dessert.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01275	Sc. 3/1	2600g	NSG



PERE WILLIAMS A METÀ ALLO SCIROPPO

Pere Williams scelte tagliate a metà e governate allo sciroppo.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01467	Sc. 4/4	820g	NSG
01276	Sc. 3/1	2600g	NSG

ANANAS ALLO SCIROPPO

Ananas a fette di prima scelta ideale per prime colazioni o per la preparazione di torte e dessert.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01465	Sc. 4/4	825g	NSG



MACEDONIA ALLO SCIROPPO

Macedonia di frutta composta da pere, pesche, ananas, uva, ciliegie a pezzettoni governate allo sciroppo.

Ideale tal quale o come base per la preparazione di macedonie personalizzate.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01279	Sc. 3/1	2600g	SG

PESCHE GIALLE A METÀ ALLO SCIROPPO

Pesche tagliate a metà, di consistenza omogenea sbucciate e denocciate.

Ottime per la prima colazione e per la realizzazione di dessert, anche al forno, e crostate.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01464	Sc. 4/4	820g	NSG
01277	Sc. 3/1	2600g	NSG



PRUGNE INTERE ALLO SCIROPPO

Prugne californiane, selezionate, reidratate e sciroppate. Ottime a colazione o a fine pasto, da abbinare a gelati, macedonia, crema pasticcera o per guarnire torte.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01285	Sc. 3/1	2600g	NSG



AMARENE ALLO SCIROPPO

Amarene fresche selezionate, denocciate e governate in sciroppo di acqua e zucchero. Ottima guarnizione per gelati, semifreddi, panne cotte; per farcire torte e per preparare raffinati aperitivi.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01458	Sc. 4/4	900g	NSG



CASTAGNE ALLO SCIROPPO

Castagne sbucciate, scelte, governate in sciroppo di acqua e zucchero. Consigliate per la preparazione di dessert, ripieni, antipasti freddi e come contorno di secondi piatti (specie di selvaggina).

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01459	Sc. 4/4	980g	NSG
01780	Vaso 580ml	660g	NSG



CASTAGNE AL MIELE

Castagne intere sbucciate
e aromatizzate al miele.
Ottime per la preparazione di dessert.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01459/AP	Sc. 4/4	1000g	NSG



MIX NOIR ALLO SCIROPPO

Mirtilli, more e ribes selvatici selezionati, miscelati e governati nel loro succo naturale zuccherato. Da abbinare amacedonie, per guarnire gelati, semifreddi, panne cotte, per preparare cocktail e long-drinks.



CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01456	Sc. 4/4	900g	NSG
01778	Vaso 580ml	620g	NSG



FICHI AL MARASCHINO

Fichi secchi reidratati e governati in sciroppo di zucchero e maraschino. Eccellente contorno a formaggi forti stagionati, ideale per elaborare dessert. Farciti di crema pasticcera, ricoperti di cioccolato fuso sono ottimi fine pasto.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01789	Vaso 580ml	650g	SG

MIRTILLI ALLO SCIROPPO

Mirtilli selvatici, selezionati, governati nel loro succo naturale zuccherato. Ottimi per guarnire gelati, semifreddi e panne cotte. Sono indicati per arricchire la macedonia di frutta fresca e per farcire torte e crostate.



CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01455	Sc. 4/4	900g	NSG



RIBES ROSSI ALLO SCIROPPO

Ribes accuratamente selezionati, governati nel loro succo naturale zuccherato. Ottimi per guarnire gelati, semifreddi, panne cotte, per farcire torte e crostate o da abbinare alla macedonia.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
01775	Vaso 580ml	620g	NSG



I DESSERT

Linea completa di **dessert** studiata da **Demetra** appositamente per gli Chef che vogliono arricchire il proprio menù con prodotti di grande qualità e convenienza. Semplici da preparare, con dosaggio mirato in singole buste

sono realizzabili in pochi minuti e possono essere facilmente farciti. Completano la gamma i **topping**, le **creme dolci** e gustosi **sorbetti** nella versione tradizionale per sorbettiera.



Preparato per
PANNA COTTA

Dosaggio:
1 Busta
+ 500ml Latte
+ 500ml Panna
= N. 12 porzioni (da 90g)

CODICE	FORMATO	BUSTE PER ASTUCCI	ASTUCCI PER CARTONE	
03701/D	Astucci	10 buste	2	SG





Preparato per
CREME CAMEL

Dosaggio:
1 Busta
+ 1l Latte
= N. 12/13 porzioni (da 90g)

CODICE	FORMATO	BUSTE PER ASTUCCI	ASTUCCI PER CARTONE
03702/D	Astucci	10 buste	2

Preparato per
TIRAMISÙ

Dosaggio:
1 Busta
+ 500ml Latte
+ 500ml Panna
= c.a 1,2kg di Crema Tiramisù

CODICE	FORMATO	BUSTE PER ASTUCCI	ASTUCCI PER CARTONE	
03713/D	Astucci	6 buste	2	SG



Preparato per
CREMA CATALANA

Dosaggio:
1 Busta
+ 500ml Latte
+ 500ml Panna
= N. 10 porzioni (da 120g)

CODICE	FORMATO	BUSTE PER ASTUCCI	ASTUCCI PER CARTONE	
03704/D	Astucci	5 buste	2	SG



Preparato per
CREMA PASTICCERA

Dosaggio:
1 Busta + 1l Latte
= c.a. 1,3kg di Crema Pasticcera

CODICE	FORMATO	BUSTE PER ASTUCCI	ASTUCCI PER CARTONE	
03705/D	Astucci	5 buste	2	SG



I DESSERT



Preparato per
MOUSSE AL CIOCCOLATO

Dosaggio:
1 Busta + 1l Latte
= N. 25 porzioni (da 55g)

CODICE	FORMATO	BUSTE PER ASTUCCI	ASTUCCI PER CARTONE
03706/D	Astucci	4 buste	2

Preparato per
BONET
Dosaggio:
1 Busta + 1l Latte
= N. 15 porzioni (90g)

CODICE	FORMATO	BUSTE PER ASTUCCI	ASTUCCI PER CARTONE
03707/D	Astucci	5 buste	2



KIT per
CARAMELLIZZAZIONE

CODICE	FORMATO	
03729	50 bustine di caramello croccante in cristalli da 5g	SG
	1 bottiglia da 200ml di bagna per la caramellizzazione	
	1 vaporizzatore spray	



Preparato per
CHEESECAKE

Dosaggio
Base: 1 Busta + 70g Burro
Farcitura: 1Busta + 500g Formaggio
+ 300ml Latte intero
= N. 1 fondo ø 22

CODICE	FORMATO	BUSTE PER ASTUCCI	ASTUCCI PER CARTONE
03709/D	Astucci	4 buste	2





Preparato per TORTA AL CIOCCOLATO

Dosaggio:
1 Busta
+ 225ml Latte
+ 150g Burro
= N. 1 fondo ø 26

CODICE	FORMATO	BUSTE PER ASTUCCI	ASTUCCI PER CARTONE
03712/D	Astucci	3 buste	2

Preparato per TORTINO AL CIOCCOLATO

Dosaggio
1 Busta + 250ml Latte
+ 150g Burro
= 12 Tortini



CODICE	FORMATO	BUSTE PER ASTUCCI	ASTUCCI PER CARTONE
03708/D	Astucci	3 buste	2



PREPARATO PER SALAME AL CIOCCOLATO

Preparato in polvere per salame al cioccolato a base di biscotti frollini sbriciolati e cioccolato. Di facile preparazione per ogni busta vanno aggiunti 75g di burro e 25 g di latte, o, a piacere acqua o liquore (es. rum).

CODICE	FORMATO	BUSTE PER ASTUCCI	ASTUCCI PER CARTONE	SG
03786/D	Astucci	4 buste	2	SG

Preparato per TORTA AL LIMONE E MANDORLE

Dosaggio:
1 Busta
+ 100g Burro
+ 200ml Latte
= N. 1 fondo ø 24



CODICE	FORMATO	BUSTE PER ASTUCCI	ASTUCCI PER CARTONE
03720/D	Astucci	3 buste	2

I DESSERT



Preparato per
PAN DI SPAGNA

Dosaggio:
1 Busta + 250ml Acqua
= N. 1 fondo ø 24

CODICE	FORMATO	BUSTE PER ASTUCCI	ASTUCCI PER CARTONE
03710/D	Astucci	4 buste	2



Preparato per
CROCCANTE ALLE MANDORLE

Preparato in polvere in pratica confezione da 2kg con chiudi-busta in dotazione. Pronto in soli 6 minuti.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	SG
03728	Scatola	2kg	SG



BASE NEUTRA
PER SEMIFREDDI

Dosaggio:
1 Busta
+ 1l Panna
= 1 semifreddo da 1500g
Da aromatizzare a piacere con 100g di Creme Dolci o 150 g di Topping.

CODICE	FORMATO	BUSTE PER ASTUCCI	ASTUCCI PER CARTONE
03783/D	Astucci	5 Buste	2





CREMA AGLI AGRUMI

Crema dolce di pronto utilizzo ideale per realizzare coperture e farciture di torte, crostate, crepes e per arricchire tutti i dessert.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO
03788	Barattolo	1kg

CREMA BON BON

Crema dolce a base di granella di nocciole, granella di biscotti e cacao, di pronto utilizzo, è ideale per la preparazione di torte, semifreddi, crepes e crostate.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO
03770	Barattolo	1kg



CREMA GIANDUIA

Crema dolce di pronto utilizzo ideale per realizzare coperture e farciture di torte, crostate, crepes e per arricchire tutti i dessert.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO
03725	Barattolo	1kg

CREMA TORRONCINO

Crema dolce di pronto utilizzo ideale per realizzare coperture e farciture di torte, crostate, crepes e per arricchire tutti i dessert.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO
03726	Barattolo	1kg





CREMA AMARETTO

Crema dolce di pronto utilizzo ideale per realizzare coperture e farciture di torte, crostate, crepes e per arricchire tutti i dessert.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO
03724	Barattolo	1kg

CREMA NOCCIOLA

Crema dolce di pronto utilizzo ideale per realizzare coperture e farciture di torte, crostate, crepes, semifreddi e per arricchire tutti i dessert.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO
03781	Barattolo	1kg



CREMA PISTACCHIO

Crema dolce di pronto utilizzo ideale per realizzare coperture e farciture di torte, crostate, crepes, semifreddi e per arricchire tutti i dessert.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO
03782	Barattolo	1kg



Preparato per CREMA FREDDA AL CAFFÈ

Dosaggio:
1 Busta
+ 1,5l Latte
= N. 30 porzioni

CODICE	FORMATO	BUSTE PER ASTUCCI	ASTUCCI PER CARTONE
03727/D	Astucci	4 buste	3





MIX DI PETALI PER DECORAZIONE

Mix di petali di fiori multicolori essiccati con odore/sapore aromatico leggero. Di pronto utilizzo è indicato per guarnire insalate, piatti piccanti e dolci.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
03910	Sigillaroma 470ml	25g	NSG



MIX FRUTTI E PETALI PER DECORAZIONI

Mix equilibrato di frutti liofilizzati con petali di fiori essiccati dal sapore agrodolce. Di pronto utilizzo è indicato per guarnire dolci, gelati e frutta.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO	
03911	Sigillaroma 470ml	50g	NSG

PREPARATO PER SORBETTO



PRODOTTO	CODICE	FORMATO	BUSTE PER ASTUCCI	ASTUCCI PER CARTONE	
al Limone	03111/D	Astucci	2 buste	3	SG
al Pompelmo Rosa	03114/D	Astucci	2 buste	3	
alla Mela Verde	03113/D	Astucci	2 buste	3	
agli Agrumi	03787/D	Astucci	2 buste	3	SG
al Passion Fruit	03789/D	Astucci	2 buste	3	SG

Preparazione: sorbettiera + 1 Busta + 3 litri di acqua = 65 porzioni da 60g

I TOPPING

Confezione con valvola salvagoccia e dispenser 6 pezzi.

PRODOTTO	CODICE	PESO NETTO	
al Caramello	03751/K	1000g	SG
al Cioccolato	03752/K	1000g	SG
ai Frutti di Bosco	03754/K	1000g	SG
al Pistacchio	03759/K	1000g	
allo Zabaione	03757/K	900g	





Demetra S.r.l.

Uffici e Stabilimento

Via Roma, 751
23018 Talamona (SO) - Italy
info@demetrafood.it
T +39 0342 674011
F +39 0342 674030

Unità Logistica

Via Industria, 13/A
23017 Morbegno (SO) - Italy

Punto Vendita

Via Industria, 13
23017 Morbegno (SO) - Italy

demetrafood.it



WIBERG

CATALOGO PRODOTTO SORTIMENTSKATALOG

2026





I cuochi professionisti possono contare sulla massima qualità e sul gusto eccellente dei prodotti WIBERG. Da adesso, le nuove etichette eleganti degli aceti e degli oli WIBERG sottolineano anche esteticamente questa pretesa di qualità e garantiscono un aspetto chiaro e moderno. Scoprite le novità della gamma:

- La miscela aromatizzante Avocado & Bowl, ricca di contrasti, convince con il suo carattere fruttato e fresco. Arricchisce gli avocado in tutte le loro forme e dà il tocco finale alle bowl.
- La salsa speziata Spicy Chili è una stuzzicante fusione di frutta e piccantezza. Che sia per insaporire o per rifinire, Spicy Chili è la scelta ideale per chi ama il piccante fruttato e dolce.
- Il sale aromatico Camargue Style convince con le spezie mediterranee del sud della Francia, un'esperienza di sapore che porta i piatti a un livello unico.
- Con Cipolla, granulare e Pimento, in grani, sono ora disponibili due classici della cucina nella pregiata qualità WIBERG.

Divertitevi a scoprire e a gustare!

Profiköche können sich bei WIBERG auf höchste Qualität und besten Geschmack verlassen. Ab sofort unterstreichen die neu gestalteten eleganten Etiketten der WIBERG Essige und Öle diesen Qualitätsanspruch auch optisch und sorgen für ein klares, modernes Erscheinungsbild. Entdecken Sie die Neuheiten im Sortiment:

- Die facettenreiche Würzmischung Avocado & Bowl punktet mit fruchtig-frischem Temperament. Sie verfeinert Avocados in sämtlichen Formen und gibt Bowls den letzten Schliff beim Finishen.
- Die Würzsauce Spicy Chili ist die verlockende Fusion von Frucht und Feuer. Ob zum Abschmecken oder Finishen, Spicy Chili ist die ideale Wahl für alle, die eine fruchtig-süße Schärfe lieben.
- Aromatisches Salz im Camargue-Stil überzeugt mit mediterranen Gewürzen aus Südfrankreich und bietet ein Geschmackserlebnis, das Gerichte auf ein einzigartiges Niveau hebt.
- Mit Zwiebel Granulat und Piment ganz sind ab sofort zwei Klassiker der Küche in bewährter WIBERG Qualität erhältlich.

Viel Spaß beim Entdecken und Genießen!



News

06 NOVITÀ DELL'ASSORTIMENTO 2026
NEUPRODUKTE 2026

EXQUISITE

08 ASSORTIMENTO SECCO
TROCKEN-SORTIMENT

À la Carte

ASSORTIMENTO SECCO | TROCKEN-SORTIMENT

- 10 ERBE LIOFILIZZATE
KRÄUTER GEFRIERGETROCKNET
- 11 ERBE ESSICcate | KRÄUTER GETROCKNET
- 12 SPEZIE | GEWÜRZE
- 17 SALE | SALZE
- 17 FUNGHI | PILZE
- 18 MACININI PREMIUM & MACININI SPEZIE
PREMIUMMÜHLEN & GEWÜRZMÜHLEN
- 19 MISCELE SPECIALI | MIX-SPEZIALITÄTEN
- 23 BRODI | BOUILLONS
- 23 PRODOTTI FUNZIONALI
FUNKTIONELLE PRODUKTE
- 24 SPECIALITÀ PER DOLCI | SÜSSE SPEZIALITÄTEN

ASSORTIMENTO LIQUIDO | FLÜSSIG-SORTIMENT

- 25 OLI PREMIUM | PREMIUM-ÖLE
- 26 ACETI PREMIUM | PREMIUM-ESSIGE
- 27 CONDIMENTO | ESSIG-ZUBEREITUNG
- 28 CREMA DI ACETO
- 29 SALSE GOURMET | GOURMET-SAUCEN
- 30 CHUTNEYS
- 31 SALSE | SAUCEN
- 31 SALSE DOLCI & SPEZIATE | SÜSSE SAUCEN

Allergeni | Allergene

La presenza di una lettera al termine del nome del prodotto, indica il gruppo di allergeni, compresi prodotti di lavorazione secondo la classificazione UE.

Ein Buchstabe am Ende des Produktnamens kennzeichnet die Gruppe der Allergene sowie die verarbeiteten Inhaltsstoffe des Produkts, gemäß EU-Verordnung.

	A Cereali e derivati con glutine Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
	B Crostacei e derivati Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
	C Uova e derivati Eier und Eierzeugnisse
	D Pesce e derivati Fisch und Fischerzeugnisse
	E Arachidi e derivati Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
	F Soia e derivati Soja und Sojaerzeugnisse
	G Latte e derivati compreso (il lattosio) Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Lactose)
	H Frutta con guscio (ad es. noci) e derivati Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
	L Sedano e derivati Sellerie und Sellerieerzeugnisse
	M Senape e derivati Senf und Senferzeugnisse
	N Semi di sesamo e derivati Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
	O Biossido di zolfo e solfiti (>10 mg SO ₂ /kg o l) Schwefeldioxid und Sulfite (>10 mg SO ₂ /kg oder l)
	P Lupino e derivati Lupinen und Lupinenerzeugnisse
	R Molluschi e derivati Weichtiere (Mollusken) und Weichtiererzeugnisse



La qualità migliore, sicuramente






Per WIBERG la qualità è sempre in primo piano e l'acquisto di materie prime eccellenti è un requisito fondamentale per garantirla. Tra le nostre competenze di base vi è dunque trovare e assicurare queste materie prime, che possono essere ulteriormente lavorate e confezionate solo quando soddisfano anche gli stringenti criteri di qualità WIBERG.

Come azienda tradizionale siamo ben consapevoli della nostra responsabilità e dei nostri punti di forza. Soltanto così possiamo garantire ai nostri clienti e partner la sicurezza assoluta e una qualità costante. Perché questi sono gli accenti che ci porteranno insieme al successo anche nei prossimi anni!

Naturalità senza compromessi

WIBERG è sinonimo di massima qualità in tutti i settori e da sempre punta su prodotti realizzati nel rispetto della natura.

Inoltre molti prodotti WIBERG sono

-  naturalmente senza glutine
-  naturalmente senza lattosio
-  nessun allergene da dichiarare nel menu
-  vegani
-  senza aggiunta di olio di palma

Tutte le Miscele speciali WIBERG sono

- con estratti naturali di spezie
- con sali non raffinati, come sale marino e sale rosa
- senza aggiunta di estratto di lievito

Le materie prime scelte da WIBERG

- non sono irradiate
- non sono geneticamente modificate

Mit Sicherheit beste Qualität






Hochwertigkeit steht bei WIBERG klar im Vordergrund. Voraussetzung dafür ist der Einkauf erstklassiger Rohstoffe. Die zu finden und zu sichern zählt zu unseren Kernkompetenzen. Aber erst wenn Rohstoffe auch den hohen WIBERG Qualitätskriterien der Rohstoffprüfung entsprechen können sie weiterverarbeitet und verpackt werden.

Als Traditionsunternehmen sind wir uns unserer Verantwortung und unserer Stärken durchaus bewusst. Nur so können wir unseren Kunden und Partnern absolute Sicherheit bei konstanter Qualität garantieren. Denn das sind die Akzente, die uns auch in den kommenden Jahren gemeinsame Erfolge einbringen werden!

Natürlichkeit ohne Kompromisse

WIBERG steht in allen Bereichen für Premium-Qualität und setzt seit jeher auf Produkte, die im Einklang mit der Natur erzeugt werden.

Viele WIBERG Produkte sind außerdem

-  von Natur aus glutenfrei
-  von Natur aus lactosefrei
-  ohne kenntlich zu machende Allergene auf der Speisekarte
-  vegan
-  ohne Zugabe von Palmfett

Alle WIBERG Mix-Spezialitäten sind

- mit natürlichen Gewürzextrakten
- mit nicht-raffinierten Salzen, wie Meersalz und Steinsalz
- ohne Zugabe von Hefeextrakt

Die WIBERG Rohstoffe sind

- nicht bestrahlt
- nicht gentechnisch verändert



Confezionamento e presentazione ottimali

Per la scelta del packaging puntiamo sulla qualità e funzionalità. Le confezioni WIBERG, infatti, non solo sono accattivanti da un punto di vista estetico, ma proteggono alla perfezione il loro prezioso contenuto. Il nostro Sigillaroma.

WIBERG sigillaroma® per un gusto sopraffino

Protegge da:

- perdita di aroma
- luce
- odori estranei
- umidità

Pratiche bottiglie per la protezione migliore

- protezione ottimale dalla perdita di aroma e dalla luce
- materiali pregiati per un risultato piacevole al tatto
- uso semplice e sicuro

Raccolta differenziata:
www.wiberg.eu/recycling

Optimal verpackt und präsentiert

Bei WIBERG zählen nicht nur die „inneren Werte“, sondern auch ein erstklassiges Äußeres – während die hochqualitative Verpackung die Produkte optimal schützt, sorgen ausgeklügelte Präsentationsmöglichkeiten für die perfekte Kundenansprache.

WIBERG Aroma-Tresor® für vorzüglichen Geschmack

Schutz vor:

- Aromaverlust
- Licht
- Fremdgerüchen
- Feuchtigkeit

Praktische Flaschen für besten Schutz

- Licht- & Aromaschutz
- hochwertige Materialien angenehme Haptik
- einfaches & sicheres Handling





NEW!

2026

Novità dell'assortimento



Cipolla granulata

- dal gusto aromatico e dolce, macinata fine, con una leggera nota piccante, dalla piena forza aromatica
- ideale per cuocere e insaporire ricette speziate
- Codice: W294678



Pimento in grani

- pepe aromatico in grani della Giamaica, dal gusto dolce e speziato, dalla piena forza aromatica
- ideale per prodotti da forno, selvaggina, selvaggina di penna, zuppe, salse e carni
- Codice: W108798



NEW!



Camargue Style

- sapori forti di rosmarino e timo, sapori freschi dello zenzero, sapori
- ideale per piatti di verdure, pollame, agnello e ragù
- Codice: W297555



Avocado & Bowl

- miscela armoniosa con pomodoro intensamente fruttato, peperoncino stimolante, rinfrescante nota di agrumi nonché sesamo dal sapore delicato di noci
- ideale come guarnizione di bowl moderne, per intingoli, verdure, sushi, pesce e carne
- Codice: W293373



Spicy Chili

- gusto fruttato-dolce, con una piccantezza equilibrata
- ideale per condire e rifinire tutti i piatti a cui si desidera aggiungere una nota piccante e dolcemente fruttata
- Codice: W285393

WIBERG EXQUISITE

Rarità da tutto il mondo

Raritäten aus aller Welt



Black BBQ

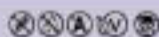
miscela aromatizzante Barbacoa affumicata

Black BBQ

rauchige Barbacoa Würzmischung

Sapore: nota piccante di pepe e peperoncino, nota affumicatura naturale-intensa

Impieghi culinari: manzo, maiale, pollame, salse e intingoli, indicato con le melanzane



Codice

Forma di confezione

Peso netto

>

W200364

Sigillaro 470

340 g

24



Cuba Nueva

miscela aromatizzante alla cubana ricca di carattere con caffè e aromi di tabacco e lime

Cuba Nueva

temperamentvolle Würzmischung kubanischer Art mit Kaffee, Limetten- und Tabakaroma

Sapore: piccante e fruttato, delicatamente aspro di caffè, rum e tabacco, rinfrescante di menta e lime

Impieghi culinari: dona a carne, pesce, crostacei, riso, verdura e legumi il vero gusto della cucina caraibica



Codice

Forma di confezione

Peso netto

>

W291354

Sigillaro 470

250 g

24

> termine minimo di conservazione espresso in mesi > Mindesthaltbarkeitsdauer in Monaten

Ingredienti naturalmente senza glutine, senza lattosio; ingredienti vegani von Natur aus glutenfrei, lactosefreie Zutaten; vegane Zutaten

senza aggiunta di nessun allergene da dichiarare nel menu, senza aggiunta di olio di palma ohne Zugabe von ohne kennlich zu machende Allergene auf der Speisekarte.

ohne Zugabe von Palmfett miscela speciale da cuocere a secco sulla carne alcune ore prima Mix-Spezialität, die einige Stunden zuvor trocken auf das Fleisch gebraten wird

ASSORTIMENTO SECCO | TROCKEN-SORTIMENT

Golden BBQ

equilibrata miscela aromatizzante con zucchero di canna prezzato affumicato e un tocco di vaniglia

Golden BBQ

ausgewogene Würzmischung mit geräuchertem Rohrzucker und einem Hauch von Vanille

Sapore: delicatamente aromatico con una sottile nota di fumo e di vaniglia

Impieghi culinari: ideale per tutti i cibi sostanziosi in cui si desidera una discreta nota di fumo e vaniglia



Forma di confezione	Peso netto	>	Codice
Sigillaroma 470	320 g	24	W287578

Mix colorato di fiori delle Alpi

Fiori di fiordaliso dell'Alto Adige, selezionati a mano

Bunter Alpenblütenmix

Handverlesene Kornblumenblüten aus Südtirol

Sapore: fiori delle Alpi non trattati, con una delicata nota di miele

Impieghi culinari: ideali per perfezionare e guarnire piatti piccanti e dolci



Forma di confezione	Peso netto	>	Codice
Sigillaroma 470	12 g	18	W308348

Pepe-Cuvée

Miscela di spezie tritata con pepe di Cubebe e pepe di Guinea

Pfeffer-Cuvée

Gewürzmischung geschrotet mit Kubeben- und Guineapfeffer

Sapore: rinfrescante-speziata, con un delicato profumo di chiodi di garofano e di legno di cedro

Impieghi culinari: saporito condimento poliedrico, ideale per piatti di carne, selvaggina e selvaggina di penna, insalate, dolci, formaggi, piatti a base di uovo, verdure



Forma di confezione	Peso netto	>	Codice
Sigillaroma 470	240 g	24	W221128

Pepe di montagna della Tasmania

in arani, frutti selvatici selezionati a mano, con forza colorante aromatica puroreale

Tasmanischer Bergpfeffer

ganz, handverlesene Wildernte, mit ourdurfärbender Kraft

Sapore: speziato e fruttato, con un piccante sentore di pepe e una delicata nota di funghi del leano, aroma simile ai chiodi di garofano;

il profumo ricorda il tabacco e il legno di cedro

Impieghi culinari: manzo, pollame, selvaggina e selvaggina di penna nonché variazioni di verdure, dessert e creazioni di gelato



Forma di confezione	Peso netto	>	Codice
Sigillaroma 470	200 g	48	W180169

Pepe di Sichuan

in arani, frutti selvatici del Nepal selezionati a mano

Szechuanpfeffer

ganz, handverlesene Wildernte aus Nepal

Sapore: con uno sferzante tocco piccante ed una nota di agrumi rinfrescante e frizzante, ricorda il bergamotto

Impieghi culinari: preparazioni di piatti saporiti a base di carne rossa e bianca, zuppe e salse asiatiche, ricette vegetariane e aorodolci, dolci



Forma di confezione	Peso netto	>	Codice
Sigillaroma 470	110 g	24	W265290

Pepe di Voatsiperifery

in arani, selezionato a mano dal raccolto selvaggio di Voatsiperifery

Bourbon Pfeffer

ganz, handverlesene Voatsiperifery Wildernte

Sapore: piccante e fruttato, aroma di cioccolato, con una delicata nota acidula

Impieghi culinari: carni di breve cottura di manzo, pollame, agnello, selvaggina e selvaggina di penna, pesce, caraccio, funghi, frutti di bosco, specialità di cioccolato



Forma di confezione	Peso netto	>	Codice
Sigillaroma 470	240 g	48	W195624

Pepe lungo

intero, frutti selvatici selezionati a mano selezione di piccoli baccelli di prima qualità

Langpfeffer

ganz, handverlesen
Selektion hochqualitativer Rispen

Sapore: calda nota dolciasta con un tocco di freschezza di eucalipto

Impieghi culinari: sostanziosi stufati di carne con verdure e legumi, come condimento speciale di pezzi di prima scelta di manzo, selvaggina o agnello nonché per terrine, frutti e dolci; l'alternativa per un appetitoso benvenuto dalla cucina



Forma di confezione	Peso netto	>	Codice
Sigillaroma 470	100 g	48	W207438

Petali di rosa

Qualità biologica selezionata a mano dall'Alto Adige

Rosenblüten Blätter

handverlesene Bioqualität aus Südtirol

Sapore: intenso aroma di petali di rosa profumata

Impieghi culinari: ideale per perfezionare e guarnire piatti piccanti e dolci, nonché per la produzione di sciroppo di petali di rosa, zucchero di petali rosa, intingoli o burro di rose



Forma di confezione	Peso netto	>	Codice
Sigillaroma 470	20 g	24	W280668

Red Dhofar

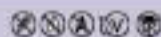
preparato di spezie alla araba con zafferano e sommacco

Red Dhofar

Gewürzubereitung arabischer Art mit Safran und Sumac Beere

Sapore: intensamente piccante, con gusto finemente agro e fruttato di limone e di arani di Sumac, sentore intenso di zafferano

Impieghi culinari: piatti di riso e cereali, pollame, pesce e crostacei; ideale per la cucina vegana, vegetariana e per specialità al cioccolato



Forma di confezione	Peso netto	>	Codice
Sigillaroma 470	210 g	18	W200363

> termine minimo di conservazione espresso in mesi > Mindesthaltbarkeitsdauer in Monaten

ingredienti naturalmente * senza glutine, * senza lattosio, * ingredienti vegani von Natur aus * glutenfrei, * lactosefreie Zutaten; * vegane Zutaten

senza aggiunta di * nessun allergene da dichiarare nel menu, * senza aggiunta di olio di palma ohne Zugabe von * ohne kenntlich zu machende Allergene auf der Soßekarte,

* ohne Zugabe von Palmfett * miscela speciale da cospargere a secco sulla carne alcune ore prima * Mix-Spezialität, die einige Stunden zuvor trocken auf das Fleisch gerieben wird

ERBE LIOFILIZZATE | KRÄUTER GEFRIERTROCKNET



Aneto
Dill

Dal gusto deciso, speziato e fresco, con elevata tenuta del colore

Usi ideali per ricette a base di pesce e verdure, insalate e marinate

Codice	Forma di confezione	Peso netto	>
W234667	Sigillarema 1200	80 g	24



Basilico
Basilikum

Dal gusto deciso, con elevata tenuta del colore. Tritato perfettamente per un impiego ottimale

Usi ideali per la cucina mediterranea e per le ricette dolci creative

Codice	Forma di confezione	Peso netto	>
W108747	Sigillarema 1200	55 g	24



Dragoncello
Estragon

Piena forza aromatica, dal gusto agrumato e fresco, con elevata tenuta del colore

Usi ideali per zuppe, salse, carni, pesce e verdure

Codice	Forma di confezione	Peso netto	>
W208219	Sigillarema 1200	70 g	24



Erbe della Provenza
Kräuter der Provence

Dal gusto autentico. Dragoncello, rosmarino e lavanda in una composizione equilibrata, con elevata tenuta del colore

Usi ideali per la cucina del sud della Francia

Codice	Forma di confezione	Peso netto	>
W108881	Sigillarema 1200	100 g	24



Erba cipollina
Schnittlauch

La piena forza aromatica dell'erba cipollina fresca, tritata in modo uniforme, con elevata tenuta del colore

Usi ideali per creme soalmabili, insalate, zuppe, salse e verdure

Codice	Forma di confezione	Peso netto	>
W214155	Sigillarema 1200	40 g	24



Erba cipollina
Schnittlauch

La piena forza aromatica dell'erba cipollina fresca, tritata in modo uniforme, con elevata tenuta del colore

Usi ideali per creme soalmabili, insalate, zuppe, salse e verdure

Codice	Forma di confezione	Peso netto	>
W153471	Multi-Box 7900	150 g	24



Maggiorana
Majoran

Dal gusto speziato e fresco, perfetto per la rifinitura, con elevata tenuta del colore

Usi ideali per zuppe, minestrone, stufati, legumi e verdure

Codice	Forma di confezione	Peso netto	>
W108770	Sigillarema 1200	40 g	24



Miscela di erbe per l'insalata
Salatkräuter-Mix

Dal gusto deciso. Prezzemolo, erba cipollina, ciolla e aglio in una composizione equilibrata, con elevata tenuta del colore

Usi ideali per marinate, condimenti, creme soalmabili, zuppe e salse

Codice	Forma di confezione	Peso netto	>
W271154	Sigillarema 1200	70 g	24

> termine minimo di conservazione espresso in mesi
> Mindesthaltbarkeitsdauer in Monaten



ERBE LIOFILIZZATE | KRÄUTER GEFRIERTROCKNET

Prezzemolo Petersilie

Dal gusto fresco con una delicata nota pepata, finemente tritato, con elevata tenuta del colore

Usi ideali per creme spalmabili, insalate, zuppe, salse, pesce, funghi e verdure



Forma di confezione	Peso netto	>	Codice
Sigillaroma 1200	60 g	24	W278484

Salvia Salbei

Dal gusto fresco, tritata in modo uniforme, con elevata tenuta del colore

Usi ideali per zuppe, salse, carni nonché piatti a base di pasta e verdure



Forma di confezione	Peso netto	>	Codice
Sigillaroma 1200	50 g	24	W278483

Rosmarino Rosmarin

Dal gusto speziato, elevata tenuta del colore in caso di cotture e arrosti

Usi ideali per zuppe, salse, carni, funghi e verdure



Forma di confezione	Peso netto	>	Codice
Sigillaroma 1200	140 g	24	W208756

Timo Thymian

Dal gusto aromatico, fresco e intenso, con una buona struttura delle foglie ed elevata tenuta del colore

Usi ideali per zuppe, salse, carni, funghi e verdure



Forma di confezione	Peso netto	>	Codice
Sigillaroma 1200	70 g	24	W108809

ERBE ESSICCATE | KRÄUTER GETROCKNET

Erbe selvatiche Wilde Kräuter

Profumo aromatico e gusto intenso, uno straordinario gioco di colori in una composizione equilibrata

Usi ideali per zuppe, salse, creme spalmabili, condimenti e creme al burro



Forma di confezione	Peso netto	>	Codice
Sigillaroma A70	60 g	24	W294274

Origano Oregano

Dal gusto deciso, dalla piena forza aromatica

Usi ideali per zuppe, minestrone, stufati, legumi e verdure



Forma di confezione	Peso netto	>	Codice
Sigillaroma 1200	110 g	24	W268001

Menta Minze

Dal gusto aromatico, delicato, leggermente fresco

Usi ideali per la cucina orientale e per varie ricette dolci



Forma di confezione	Peso netto	>	Codice
Sigillaroma A70	50 g	24	W300673

Origano Oregano

Dal gusto deciso, dalla piena forza aromatica

Usi ideali per zuppe, minestrone, stufati, legumi e verdure



Forma di confezione	Peso netto	>	Codice
Multi-Box 7900	430 g	24	W103358

> termine minimo di conservazione espresso in mesi > Mindesthaltbarkeitsdauer in Monaten

SPEZIE | GEWÜRZE



Aglio a fette Knoblauch Scheiben

Qualità selezionata, a fette sottili, dalla piena forza aromatica
Usi ideale per cuocere, rosolare dolcemente, stufare e preparare conserve

Codice	Forma di confezione	Peso netto	>
W108820	Sigillarema 1200	380 g	36



Aglio granulare Knoblauch Granulat

Qualità selezionata, macinato fine, dalla piena forza aromatica
Usi ideale per cuocere o per marinare e intingoli

Codice	Forma di confezione	Peso netto	>
W271167	Sigillarema 1200	800 g	24



Aglio in polvere Knoblauch Pulver

Qualità selezionata, macinato particolarmente fine, dalla piena forza aromatica
Usi ideale per insaporire e rifinire nonché per utilizzi a freddo

Codice	Forma di confezione	Peso netto	>
W108761	Sigillarema 1200	580 g	24



Anice stellato intero Sternanis ganz

Da frutti selezionati a mano, dal gusto dolce e gradevole, simile al cerfolio e all'anice, dalla piena forza aromatica
Usi ideale per cuocere e per preparare conserve con cibi dolci e piccanti, nonché per bevande calde

Codice	Forma di confezione	Peso netto	>
W108832	Sigillarema 670	95 g	48



Bacche di ginepro in grani Wacholderbeeren ganz

Bacche di grandi dimensioni raccolte a mano, dalla piena forza aromatica
Usi ideale per cuocere, accompagnare e marinare ricette speziate

Codice	Forma di confezione	Peso netto	>
W108813	Sigillarema 1200	400 g	24



Cannella bastoncini Zimt ganz

Da rami selezionati a mano, dolce e aromatico, dalla piena forza aromatica
Usi ideale da cuocere nelle ricette dolci e speziate

Codice	Forma di confezione	Peso netto	>
W308376	Sigillarema 1200	370 g	48

> termine minimo di conservazione espresso in mesi > Mindesthaltbarkeitsdauer in Monaten

SPEZIE | GEWÜRZE

Cannella
in polvere
Zimt
gemahlen

Dolce e aromatico, dalla piena forza aromatica
Usi ideali per insaporire e rifinire ricette dolci e soziate



Forma di confezione	Peso netto	>	Codice
Sigillarema A70	100 g	24	W146632
Sigillarema T200	450 g	24	W221861

Chiodi di garofano
interi
Nelken
ganz

Da frutti selezionati a mano, dolce-aromatico, dalla piena forza aromatica
Usi ideali per cuocere e per marinare piatti dolci e piccanti, nonché per bevande calde



Forma di confezione	Peso netto	>	Codice
Sigillarema A70	100 g	48	W111286

Cipolla
granulare
Zwiebel
granulat



Dal gusto aromatico e dolce, macinata fine, con una leggera nota piccante, dalla piena forza aromatica
Usi ideali per cuocere e insaporire ricette speziate



Forma di confezione	Peso netto	>	Codice
Sigillarema T200	590 g	24	W294678

Curcuma
macinata
Curcuma
gemahlen

Carattere deciso, colore giallo intenso, dalla piena forza aromatica
Usi ideali per la cucina indiana e per i piatti a base di patate e riso



Forma di confezione	Peso netto	>	Codice
Sigillarema A70	280 g	24	W195791

Noce moscata
intera
Muskatnuss
ganz

Dal gusto deciso e piacevole, qualità selezionata, dalla piena forza aromatica
Usi: macinata fresca ideale per insaporire e rifinire



Forma di confezione	Peso netto	>	Codice
Sigillarema A70	100 g	48	W195785

Cardamomo
macinato
Kardamom
gemahlen

Dal gusto deciso, dal seme del cardamomo, dalla piena forza aromatica
Usi ideali per zuppe, salse, marinate, carni, verdura nonché per dolci e prodotti da forno



Forma di confezione	Peso netto	>	Codice
Sigillarema A70	250 g	24	W257619

Cipolle arrostitite^A
tritate
Röstzwiebel^A
geschnitten



Dal gusto caratteristico aromatico, dalla piena forza aromatica
Usi ideali per una mise en place estremamente semplice



Forma di confezione	Peso netto	>	Codice
Sacco	1 kg	12	W183961

Coriandolo
in grani
Koriander
ganz

Fresca nota di agrumi, dalla piena forza aromatica
Usi ideali per prodotti da forno, salse, carne di maiale e conserve



Forma di confezione	Peso netto	>	Codice
Sigillarema A70	160 g	48	W221864

Foglie d'alloro
interi
Lorbeerblätter
ganz

Da frutti selezionati a mano ed essiccati all'aria, dalla piena forza aromatica
Usi ideali per stufati, zuppe, salse e sozzatini



Forma di confezione	Peso netto	>	Codice
Sigillarema T200	60 g	48	W108768

Noce moscata
macinata
Muskatnuss
gemahlen

Dal gusto deciso e piacevole, macinata fine, dalla piena forza aromatica
Usi ideali per insaporire e rifinire



Forma di confezione	Peso netto	>	Codice
Sigillarema A70	240 g	24	W216161

> termine minimo di conservazione espresso in mesi > Mindesthaltbarkeitsdauer in Monaten

SPEZIE | GEWÜRZE



Paprica affumicata
Paprika geräuchert

Dal gusto aromatico e fruttato, delicatamente affumicata, dalla piena forza aromatica

Usi ideale per ricette a base di peperone che richiedono una leggera nota affumicata

Codice	Forma di confezione	Peso netto	>
W204093	Sigillarema 470	270 g	18



Paprica piccante
Paprika scharf

Dal gusto piccante e aromatico, con grado di piccantezza standard e piena forza aromatica

Usi ideale per piatti a base di peperoncino con una piccantezza equilibrata

Codice	Forma di confezione	Peso netto	>
W152154	Sigillarema 470	240 g	24



Paprica Rubino delicata
Paprika Rubino delikatess

Maturati al sole, aroma intenso, dalla piena forza cromatica e aromatica

Usi ideale per ricette a base di peperone con elevata intensità cromatica e nota fruttata

Codice	Forma di confezione	Peso netto	>
W294277	Sigillarema 1200	600 g	24



Paprica Rubino delicata
Paprika Rubino delikatess

Maturati al sole, aroma intenso, dalla piena forza cromatica e aromatica

Usi ideale per ricette a base di peperone con elevata intensità cromatica e nota fruttata

Codice	Forma di confezione	Peso netto	>
W153359	Multi-Box 7900	2500 g	24



Pepe arlecchino in grani
Pfeffer bunt ganz

Dal gusto piccante e aromatico, composizione equilibrata, dalla piena forza aromatica

Usi ideale da macinare e da cuocere negli spezzatini e negli stufati

Codice	Forma di confezione	Peso netto	>
W196783	Sigillarema 1200	550 g	48



Pepe arlecchino tritato
Pfeffer bunt geschrotet

Dal gusto piccante e aromatico, composizione equilibrata, dalla piena forza aromatica

Usi ideale per insaporire e rifinire in modo decorativo

Codice	Forma di confezione	Peso netto	>
W108826	Sigillarema 1200	580 g	36



Pepe bianco in grani
Pfeffer weiß ganz

Da frutti selezionati a mano, piccante e aromatico, dalla piena forza aromatica

Usi ideale da macinare e da cuocere negli spezzatini e negli stufati

Codice	Forma di confezione	Peso netto	>
W108794	Sigillarema 1200	735 g	48



Pepe bianco macinato
Pfeffer weiß gemahlen

Da frutti selezionati a mano, piccante e aromatico, dalla piena forza aromatica

Usi ideale per insaporire e rifinire

Codice	Forma di confezione	Peso netto	>
W234668	Sigillarema 1200	720 g	24



Pepe nero in grani
Pfeffer schwarz ganz

Da frutti selezionati a mano, piccante e fruttato, dalla piena forza aromatica

Usi ideale da macinare e da cuocere negli spezzatini e negli stufati

Codice	Forma di confezione	Peso netto	>
W108789	Sigillarema 1200	630 g	48



Pepe nero macinato rosso
Pfeffer schwarz rot gemahlen

Da frutti selezionati a mano, piccante e fruttato, dalla piena forza aromatica

Usi ideale per insaporire e rifinire

Codice	Forma di confezione	Peso netto	>
W285996	Sigillarema 1200	580 g	24

> termine minimo di conservazione espresso in mesi > Mindesthaltbarkeitsdauer in Monaten
* Articoli stagionali, Saisonartikel : 01.10. - 30.04.

SPEZIE | GEWÜRZE

Pepe rosa
essiccato • in grani
Rosa Pfeffer
getrocknet • ganz

Dal gusto caratteristico aromatico, dalla piena forza aromatica

Usi ideali per cuocere e rifinire in modo decorativo



Forma di confezione	Peso netto	>	Codice
Sigillarema A70	160 g	48	W216156

Pepe verde
in salamoia • in grani
Pfeffer grün
in Salz-Lake • ganz

Da frutti selezionati a mano, gusto gradevolmente speziato, dalla piena forza aromatica

Usi ideali da cuocere negli stufati e negli spezzatini nonché per insaporire salse



Forma di confezione	Peso netto	>	Codice
Sigillarema 170	170 g	36	W108824
Sigillarema 800	800 g	36	W108788

Peperoncino rosso
tritato
Chilis
geschrotet

L'intensa nota piccante dei baccelli interi lavorati, dalla piena forza aromatica

Usi ideali per preparare conserve e cuocere



Forma di confezione	Peso netto	>	Codice
Sigillarema A70	190 g	24	W163343

Pepe di Cayenna
Peperoncino rosso macinato
Cayennepfeffer
Chilis gemahlen

Dal gusto fruttato e piccante, con grado di piccantezza costante garantito e piena forza aromatica

Usi ideali per insaporire e rifinire



Forma di confezione	Peso netto	>	Codice
Sigillarema A70	260 g	24	W195788

Fiocchi di pomodoro*
Pasta di pomodoro • essiccata
Tomatenflocken*
Tomatenmark • getrocknet

Dal gusto aromatico e dolce, decorativi, dalla piena forza aromatica

Usi ideali come elemento decorativo nella cucina speziata e piccante



Forma di confezione	Peso netto	>	Codice
Sigillarema A70	170 g	12	W203734

Pepe verde
liofilizzato • in grani
Pfeffer grün
gefriergetrocknet • ganz

Da frutti selezionati a mano, gusto gradevolmente speziato, dalla piena forza aromatica

Usi ideali per insaporire e decorare



Forma di confezione	Peso netto	>	Codice
Sigillarema 1200	215 g	48	W203173

Peperoncino rosso
intero
Chilis
ganz

Peperoncini Bird's eye fruttati e piccanti, dalla piena forza aromatica

Usi ideali per preparare conserve e cuocere



Forma di confezione	Peso netto	>	Codice
Sigillarema A70	100 g	36	W108934

Fili di peperoncino
sottili
Chili-Fäden
fein

Dal gusto fruttato con una leggera nota piccante, finemente tritati in modo uniforme, dalla piena forza aromatica

Usi ideali per decorare in modo saporito



Forma di confezione	Peso netto	>	Codice
Sigillarema A70	45 g	12	W127662

Pistacchi^H
suscitati
Pistazien^H
geschält

Da frutti selezionati a mano, con una nota fruttata di nocciola, di dimensioni omogenee, dalla piena forza cromatica e aromatica

Usi ideali per insalate, carni, selvaggina, selvaggina di penna, piatti a base di riso e pasta nonché varie ricette dolci



Forma di confezione	Peso netto	>	Codice
Sigillarema 1200	800 g	36	W108801

Semi di cumino
macinati
Kümmel
gemahlen

Aromatico, dalla piena forza speziata, da agricoltura regionale

Usi ideali per insaporire e rifinire



Forma di confezione	Peso netto	>	Codice
Sigillarema 1200	600 g	24	W108745

> termine minimo di conservazione espresso in mesi > Mindesthaltbarkeitsdauer in Monaten
* Articoli stagionali, Saisonartikel: 01.10. - 30.04.

SPEZIE | GEWÜRZE



Semi di cumino interi
Kümmel
ganz

Aromatico, dalla piena forza speziata, da agricoltura regionale

Usi ideali per arrostitire e preparare conserve

Codice	Forma di confezione	Peso netto	>
W108763	Sigillarema 1200	600 g	68



Semi di finocchio interi
Fenchel
ganz

Qualità selezionata, gusto leggermente dolce, dalla piena forza aromatica

Usi ideali per prodotti da forno, carni, pollame, pesce e minestrone

Codice	Forma di confezione	Peso netto	>
W284000	Sigillarema 1200	420 g	48



Semi di papavero interi
Mohn
ganz

Dal gusto delicato e fruttato, dal seme del papavero azzurro, dalla piena forza aromatica

Usi ideali per ricette dolci, prodotti da forno o come elemento decorativo nei piatti piccanti

Codice	Forma di confezione	Peso netto	>
W168766	Sigillarema 1200	700 g	15



Semi di sesamo nero^M interi
Sesam schwarz^M
ganz

Dal gusto terroso di nocciola, dalla piena forza aromatica

Usi ideali per decorare piatti della cucina dolce e piccante

Codice	Forma di confezione	Peso netto	>
W203768	Sigillarema 470	300 g	15



Semi di sesamo sgusciati^M interi
Sesam geschält^M
ganz

Dal gusto delicato di nocciola, dalla piena forza aromatica

Usi ideali per decorare piatti della cucina dolce e piccante

Codice	Forma di confezione	Peso netto	>
W168767	Sigillarema 470	290 g	15



Semi di senape^M in grani
Senfkörner^M
ganz

Dal gusto piccante e aromatico, dalla piena forza aromatica

Usi ideali per zuppe, salse, insalate, marinate, carni e verdure

Codice	Forma di confezione	Peso netto	>
W161768	Sigillarema 470	380 g	68



Zafferano in polvere • Qualità eccellente
Safran
gemahlen • Top-Qualität

Da fiori selezionati a mano, dalla piena forza cromatica e aromatica

Usi ideali per insaporire e rifinire piatti a base di riso e pesce

Codice	Forma di confezione	Peso netto	>
W108894	Blister 4 x 1	4 g	36



Fili di zafferano Qualità eccellente
Safran Fäden
Top-Qualität

Da fiori selezionati a mano, dalla piena forza cromatica e aromatica

Usi ideali da cuocere nei piatti a base di riso e pesce

Codice	Forma di confezione	Peso netto	>
W108804	Blister 4 x 1	4 g	36



Zenzero macinato
Ingwer
gemahlen

Dal gusto caratteristico e costante, composizione equilibrata, dalla piena forza aromatica

Usi ideali per la cucina dell'Estremo Oriente nonché per zuppe, salse e per varie ricette dolci

Codice	Forma di confezione	Peso netto	>
W257815	Sigillarema 470	180 g	24



Pimento in grani
Piment
ganz

Pepe aromatico in grani della Giamaica, dal gusto dolce e speziato, dalla piena forza aromatica

Usi ideali per prodotti da forno, selvaggina, selvaggina di penna, zuppe, salse e carni

NEW!

Codice	Forma di confezione	Peso netto	>
W108798	Sigillarema 470	180 g	48

> termine minimo di conservazione espresso in mesi > Mindesthaltbarkeitsdauer in Monaten



Fiocchi di sale marino

essiccati al sole, non iodato
Meersal• Flocken
sonngetrocknet, uniodiert

Essiccati al sole, aroma gradevole e delicato



Forma di confezione	Peso netto	>	Codice
Sigillarema A70	350 g	60	W196155

Fior di sale colorato

Fiocchi di sale con spezie
Salzblüten bunt
Salzflocken mit Gewürzen

Sale naturale speziato con il colore delle erbe e spezie

Uso ideale per pesce, crostacei e vitello e per completare i piatti vegetariani



Forma di confezione	Peso netto	>	Codice
Sigillarema A70	550 g	24	W294278

Sale rosa

fino, non iodato
Ursal• pur
fein, uniodiert

Sale di montagna naturale, sapore aromatico



Forma di confezione	Peso netto	>	Codice
Sigillarema 1200	1350 g	60	W152658

Sale rosa

rosso, non iodato
Ursal• pur
grob, uniodiert

Sale di montagna naturale, sapore aromatico



Forma di confezione	Peso netto	>	Codice
Sigillarema 1200	1600 g	60	W152660

Aroma di funghi

Preparato di spezie
Pilz-Aroma
Gewürzzubereitung



Dal gusto deciso, con una fresca nota di pepe e zenzero per un intenso aroma di funghi

Uso ideale per tutte le ricette che richiedono una nota vellutata ai funghi.



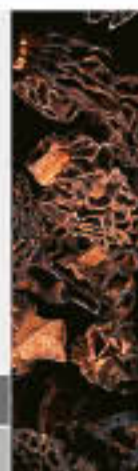
Forma di confezione	Peso netto	>	Codice
Sigillarema A70	100 g	24	W208225

Morchella

essiccati
Spitzmorcheln
getrocknet

Dal gusto intenso, selezionate a mano senza gambo

Uso ideale per zuppe, salse, piatti a base di carne, selvaggina, pasta e riso e per verdure



Forma di confezione	Peso netto	>	Codice
Sigillarema A70	55 g	24	W257631

> termine minimo di conservazione espresso in mesi > Mindesthaltbarkeitsdauer in Monaten
 Ingredienti naturalmente senza glutine, senza lattosio, ingredienti vegetali von Natur aus glutenfrei, lactosefreie Zutaten; vegane Zutaten
 senza aggiunta di nessun allergene da dichiarare nel menu, senza aggiunta di olio di palma ohne Zugabe von ohne kenntlich zu machende Allergene auf der Sojese Karte, ohne Zugabe von Palmfett

MACININI PREMIUM & MACININI SPEZIE | PREMIUMMÜHLEN & GEWÜRZMÜHLEN



Macinino Peperoncino rosso
macinino in acciaio con meccanica in ceramica
Mühle Chili
mit Keramik-Mahlwerk

Use: Impiego universale - per sale, spezie ed erbe aromatiche

Codice	Forma di confezione	Altezza	Peso netto	>
W212411	Pet-Box	14,0 cm	50 g	24



Macinino Pepe
macinino in acciaio con meccanica in ceramica
Mühle Pfeffer
mit Keramik-Mahlwerk

Use: Impiego universale - per sale, spezie ed erbe aromatiche

Codice	Forma di confezione	Altezza	Peso netto	>
W212412	Pet-Box	14,0 cm	65 g	48



Macinino Sale rosa
macinino in acciaio con meccanica in ceramica
Mühle Ursalz
mit Keramik-Mahlwerk

Use: Impiego universale - per sale, spezie ed erbe aromatiche

Codice	Forma di confezione	Altezza	Peso netto	>
W212410	Pet-Box	14,0 cm	140 g	60



Set con macinino sale e pepe
Set in acciaio inox e plastica ABS
Menage mit Salz- und Pfeffermühle
Menage aus rostfreiem Edelstahl und ABS Kunststoff

Codice	Forma di confezione	Altezza	Peso netto	>
W211160	Pet-Box	14,0 cm	140 g + 65 g	68



Macinino spezie Peperoncino rosso
piccante, tritato
Gewürzmühle Chili
scharf, geschrotet

Sapore: gusto fruttato con un'intensa nota piccante, dalla piena forza aromatica

Use: ideale per insaporire e rifinire in modo decorativo

Codice	Forma di confezione	Altezza	Peso netto	>
W280173	Macinino spezie	13,5 cm	40 g	24






Macinino spezie Pepe arlecchino
in grani
Gewürzmühle Pfeffer bunt
ganz

Sapore: dal gusto piccante e aromatico, composizione equilibrata, dalla piena forza aromatica

Use: ideale per insaporire e rifinire in modo decorativo

Codice	Forma di confezione	Altezza	Peso netto	>
W280172	Macinino spezie	13,5 cm	43 g	36



Macinino spezie Pepe per bistecche     
Sale aromatico
Gewürzmühle Steak Pfeffer
Gewürzsalz

Sapore: dal sapore intenso di pepe, paprica e cipolla, delicato di pomodoro e vaniglia

Use: ideale per insaporire bistecche e carbacci, così come per piatti vegetariani

Codice	Forma di confezione	Altezza	Peso netto	>
W280174	Macinino spezie	13,5 cm	70 g	24













Macinino spezie Sale rosa
grosso, non iodato
Gewürzmühle Ursalz pur
arob, uniodiert

Sapore: sale di montagna al naturale, dall'aroma delicato

Use: ideale per insaporire e rifinire in modo decorativo

Codice	Forma di confezione	Altezza	Peso netto	>
W280171	Macinino spezie	13,5 cm	112 g	60



> termine minimo di conservazione espresso in mesi > Mindesthaltbarkeitsdauer in Monaten
 Ingredienti naturalmente  senza glutine,  senza lattosio;  ingredienti vegani von Natur aus  glutenfreie,  lactosefreie Zutaten;  vegane Zutaten
 senza aggiunta di  nessun allergene da dichiarare nel menu,  senza aggiunta di olio di palma ohne Zugabe von  ohne kenntlich zu machende Allergene auf der Speisekarte,  ohne Zugabe von Palmfett

MISCELE SPECIALI MIX-SPEZIALITÄTEN

MISCELE SPECIALI | MIX-SPEZIALITÄTEN

Agnello Classico

Sale aromatico

Lamm Klassik

Gewürzsatz

Sapore intenso di aglio, cipolla ed erbe aromatiche, con una delicata nota di santoreggia

Uso ideale per arrosti, soffritti, piatti a base di patate, legumi, stufati, verdure e ragù di agnello e di pecora



Forma di confezione	Peso netto	>	Codice
Sigillaroma 1200	450 g	24	W111534

Aroma Insalata Universale

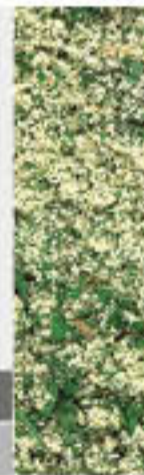
Miscela aromatizzante con emulsionante

Salat Universal

Würzmischung mit Bindung

Sapore intenso di erbe aromatiche, con una leggera nota di cipolla

Uso ideale per vinaigrette, per condire l'insalata e le zuppe fredde piccanti



Forma di confezione	Peso netto	>	Codice
Sigillaroma 1200	900 g	24	W125941

Aroma verdura Classica^L

Insaporitore

Gemüse Klassik^L

Streuwürze

Sapore delicato di cipolla, con una gradevole nota di verdure

Uso ideale per stufati, zuppe e insalate



Forma di confezione	Peso netto	>	Codice
Sigillaroma 1200	450 g	24	W208224

Arrosto Delizia

Sale aromatico

Bratengewürz Delizia

Gewürzsatz

Sapore delicata nota di erbe aromatiche

Uso ideale per arrosti e scottate di carne, anche per piatti a base di patate



Forma di confezione	Peso netto	>	Codice
Sigillaroma 1200	950 g	24	W124776

> termine minimo di conservazione espresso in mesi > Mindesthaltbarkeitsdauer in Monaten

ingredienti naturalmente * senza glutine, * senza lattosio, * ingredienti vegetali von Natur aus * glutenfrei, * lactosefreie Zutaten; * vegane Zutaten

senza aggiunta di * nessun allergene da dichiarare nel menu, * senza aggiunta di olio di palma ohne Zugabe von * ohne kerntüch zu machende Allergene auf der Sojeseite, * ohne Zugabe von Palmfett

* miscela speciale da cospargere a secco sulla carne alcune ore prima * Mix-Spezialität, die einige Stunden zuvor trocken auf das Fleisch gerieben wird

MISCELE SPECIALI | MIX-SPEZIALITÄTEN



Burger Mix Spicy
Miscela aromatizzante
Burger Mix Spicy
Würzmischung

Sapore: deciso di peperoncino, con una naturale nota affumicata

Usi: ideale per rifinire e insaporire piatti a base di hamburger e carne macinata



Codice	Forma di confezione	Peso netto	>
W220817	Sigillarema 1200	760 g	24



Condipomodoro
Sale aromatico
Tomaten
Gewürzsatz

Sapore: intenso di basilico e origano, fruttato di pomodoro

Usi: ideale per tutti i piatti a cui si vuole dare un sapore di pomodoro



Codice	Forma di confezione	Peso netto	>
W111489	Sigillarema 1200	650 g	24



Curry Delhi Style
Preparato di spezie • macinato grosso
Curry Delhi Style
Gewürzzubereitung • arom

Sapore: delicatamente fruttato, con un gradevole tocco piccante

Usi: ideale per stufati, zuppe e salse fredde



Codice	Forma di confezione	Peso netto	>
W213110	Sigillarema 470	280 g	24



Curry Jaipur Style
Preparato di spezie • rosso intenso
Curry Jaipur Style
Gewürzzubereitung • kräftig rot

Sapore: delicatamente piccante, con una fruttata nota acidula

Usi: ideale per stufati, zuppe e salse fredde



Codice	Forma di confezione	Peso netto	>
W171778	Sigillarema 470	150 g	24



Curry Madrocas
Miscela di spezie • delicatamente fruttato
Curry Madrocas
Gewürzmischung • dezent fruchtig

Sapore: fruttato, con una tenue nota piccante

Usi: ideale per stufati, zuppe e salse fredde



Codice	Forma di confezione	Peso netto	>
W195782	Sigillarema 1200	660 g	24



Curry Powder
Miscela di spezie
Curry Powder
Gewürzmischung

Sapore: piccantezza tenue e delicata

Usi: ideale per stufati, zuppe e salse fredde



Codice	Forma di confezione	Peso netto	>
W195784	Sigillarema 1200	660 g	24



Gomasio grosso[®]
Miscela aromatizzante
Gomashio grob[®]
Würzmischung

Sapore: sesamo tostato con una nota delicata di sale

Usi: ideale per insalate, verdure, patate, piatti a base di riso, pesce, carne, salse ddi, piatti vegetariani e vegani



Codice	Forma di confezione	Peso netto	>
W265390	Sigillarema 470	280 g	18



Grill-Argentina Style
Miscela di spezie
Grill-Argentina Style
Gewürzmischung

Sapore: intenso e fruttato di paprica e cipolla, con una gradevole nota di pepe ed erbe aromatiche

Usi: ideale per marinare carne alla griglia e arrostiti, per brasati e salse fredde



Codice	Forma di confezione	Peso netto	>
W202111	Sigillarema 1200	660 g	18



Grill-Barbecue
Sale aromatico
Grill-Barbecue
Gewürzsatz

Sapore: intenso di pepe, cipolla e paprica, con una fine nota di erbe aromatiche

Usi: ideale per grigliare e scottare, per salse fredde e impasti di burro



Codice	Forma di confezione	Peso netto	>
W111444	Sigillarema 1200	910 g	24



Grill-Brasil Style
Sale aromatico
Grill-Brasil Style
Gewürzsatz

Sapore: fresco di lime e di foglie di coriandolo, con la piacevole nota piccante del peperoncino messicano Jalapeño

Usi: ideale per carni grigliate o saltate in padella, e per piatti di riso, verdura e patate



Codice	Forma di confezione	Peso netto	>
W207856	Sigillarema 1200	760 g	24

> termine minimo di conservazione espresso in mesi > Mindesthaltbarkeitsdauer in Monaten
 Ingredienti naturalmente (N) senza glutine, (L) senza lattosio; (V) ingredienti vegani von Natur aus (G) glutenfrei, (L) lactosefreie Zutaten; (V) vegane Zutaten
 senza aggiunta di (A) nessun allergene da dichiarare nel menu, (P) senza aggiunta di olio di palma ohne Zugabe von (A) ohne kenntlich zu machende Allergene auf der Speisekarte, (P) ohne Zugabe von Palmfett
 (M) miscela speciale da cospargere a secco sulla carne alcune ore prima (M) Mix-Spezialität, die einige Stunden zu vor trocken auf das Fleisch perleben wird

MISCELE SPECIALI | MIX-SPEZIALITÄTEN

Grill-Mediterraneo
Sole aromatico
Grill-Mediterran
Gewürzsalz



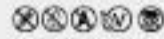
Sapore: fresco alle erbe mediterranee, con una forte nota di pepe

Usi: ideale per le grigliate, ma anche per verdure, piatti a base di patate e prodotti da forno



Forma di confezione	Peso netto	>	Codice
Sigillarema 1200	540 g	24	W265238

Grill-Universal
Sole aromatico
Grill-Universal
Gewürzsalz



Sapore: intenso di paprica e pepe, con una lieve nota di cipolla e aglio

Usi: ideale per grigliare e scottare



Forma di confezione	Peso netto	>	Codice
Sigillarema 1200	1050 g	24	W111469

Marinata per grigliate
Miscela di spezie
Grill-Marina de
Gewürzmischung



Sapore: intenso di aglio, cipolla e cumino, con una delicata nota di prezzemolo e maggiorana

Usi: ideale per marinare carne alla griglia e arrosti, per brasati



Forma di confezione	Peso netto	>	Codice
Sigillarema 1200	520 g	24	W1A2704

Mix di petali per decorazioni
Miscela di fiori
Dekor-Blüten-Mix
Blütenmischung



Sapore: profumo fiorito e dolce sentore di nettare

Usi: ideale per cucina dolce e piccante e tè



Forma di confezione	Peso netto	>	Codice
Sigillarema A70	25 g	24	W269432

Pepe per bistecche
Miscela aromatizzante • macinata grossa
Steak-Pfeffer
Würzmischung • grob



Sapore: intenso di pepe, paprica e cipolla, con una fine nota di pomodoro e vaniglia

Usi: ideale per completare bistecche e carpaccio, anche per piatti vegetariani



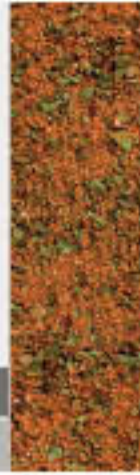
Forma di confezione	Peso netto	>	Codice
Sigillarema 1200	650 g	18	W202164

Grill-Mexikana Style
Sole aromatico
Grill-Mexikana Style
Gewürzsalz



Sapore: intenso di peperoncino e paprica, gradevole di origano e cumino romano

Usi: ideale per grigliare e scottare, per salse fredde e impasti di burro



Forma di confezione	Peso netto	>	Codice
Sigillarema 1200	750 g	18	W265260

Maiale-croccantino rustico
Sole aromatico
Schweins-Knuspri rustikal
Gewürzsalz



Sapore: intenso di cumino, coriandolo e aglio, con una fine nota di erbe aromatiche

Usi: ideale per arrosti di maiale, specialità al tegame e piatti a base di patate



Forma di confezione	Peso netto	>	Codice
Sigillarema 1200	880 g	24	W108916

Mix di erbe aromatiche e fiori
Miscela di erbe e fiori
Kräuter-Blüten-Mix
Kräuter-/Blütenmischung



Sapore: il porro e le erbe aromatiche apportano un leggero sapore, con una delicata nota fiorita

Usi: ideale per ornare piatti piccanti



Forma di confezione	Peso netto	>	Codice
Sigillarema 670	65 g	24	W282876

Patatine Fritte
Sole aromatico
Pommes Frites
Gewürzsalz



Sapore: delicato di paprica e cipolla, con una fine nota di aglio

Usi: ideale per insaporire patate fritte e arrosto



Forma di confezione	Peso netto	>	Codice
Sigillarema 1200	1150 g	24	W21A143

Pepe all'arancio
Miscela aromatizzante • macinata grossa
Orangen-Pfeffer
Würzmischung • grob



Sapore: marcato di pepe e arancio

Usi: ideale per aromatizzare pollame, pesce e crostacei, e per carne di selvaggina saltata in padella



Forma di confezione	Peso netto	>	Codice
Sigillarema 1200	770 g	24	W307718

> termine minimo di conservazione espresso in mesi > Mindesthaltbarkeitsdauer in Monaten

Ingredienti naturalmente: * senza glutine, * senza lattosio, * ingredienti vegetali von Natur aus * glutenfrei, * lactosefreie Zutaten; * vegane Zutaten

senza aggiunta di * nessun allergene da dichiarare nel menu, * senza aggiunta di olio di palma ohne Zugabe von * ohne kenntlich zu machende Allergene auf der Sojsekarte, * ohne Zugabe von Palmfett

* miscela speciale da cospargere a secco sulla carne alcune ore prima * Mix-Spezialität, die einige Stunden zuvor trocken auf das Fleisch gerieben wird

MISCELE SPECIALI | MIX-SPEZIALITÄTEN




Pepe al limone
Miscela aromatizzante • macinata grossa
Zitronen-Pfeffer
Würzmischung • ▫ ▫

Sapore: sapore marcato di pepe e limone

Usi: ideale per carne di manzo, selvaggina, piatti vegetariani, pesce e frutti di mare

Codice	Forma di confezione	Peso netto	>
W213013	Sigillarema 1200	750 g	24




Pesce Del Mare
Miscela aromatizzante con sale marino
Fisch Del Mare
Würzmischung mit Meersalz

Sapore: delicato di pepe e limone

Usi: ideale per arrostiti, grigliate di pesce e frutti di mare

Codice	Forma di confezione	Peso netto	>
W285997	Sigillarema 1200	1000 g	24




Pesce Scandis
Sale aromatico con erbe
Fisch Scandis
Gewürzsal • mit Kräutern

Sapore: delicato di limone ed erbe aromatiche

Usi: ideale per arrostiti, grigliate di pesce e frutti di mare

Codice	Forma di confezione	Peso netto	>
W202113	Sigillarema 1200	700 g	24




Pollo-croccantino
Sale aromatico
Hendl-Knuspri
Gewürzsalz

Sapore: intenso di paprica e cumino, con una lieve nota di pepe

Usi: ideale per arrostiti di pollo e tacchino

Codice	Forma di confezione	Peso netto	>
W108844	Sigillarema 1200	1250 g	24




Selvaggina Classica
Preparato di spezie
Wild Klassik
Gewürzzubereitung

Sapore: intenso di maggiorana e timo, con una fine nota di ginepro

Usi: ideale per marinare e insaporire selvaggina e volatili selvatici, per stufati

Codice	Forma di confezione	Peso netto	>
W30841E	Sigillarema 1200	620 g	24




Shichimi Togarashi grosso ^N
Miscela aromatizzante
Shichimi Togarashi grob ^N
Würzmischung

Sapore: equilibratamente piccante di peperoncino, fruttato agli aromi, di sesamo al sentore di noce, speziato di alohe non con l'acidità pungente del pepe di Sichuan

Usi: ideale per perfezionare salse piccanti, sushi, zuppe, pasta, ramen, piatti a base di riso, piatti a base di uova, per pesce, carne e salse di

Codice	Forma di confezione	Peso netto	>
W265321	Sigillarema 470	200 g	18




Steak
Sale aromatico
Steak
Gewürzsalz

Sapore: intenso di pepe, cipolla e aglio, con una delicata nota di erbe aromatiche

Usi: ideale per scottare carni di diverso tipo

Codice	Forma di confezione	Peso netto	>
W108866	Sigillarema 1200	950 g	24




Avocado & Bowl ^N
Miscela aromatizzante
Avocado & Bowl ^N
Würzmischung

Sapore: miscela armoniosa con pomodoro intensamente fruttato, peperoncino stimolante, rinfrescante nota di aromi nonché sesamo dal sapore delicato di noci

Usi: ideale come guarnizione di bowl moderne, per intingoli, verdure, sushi, pesce e carne

Codice	Forma di confezione	Peso netto	>
W293373	Sigillarema 470	350 g	18




Camargue Style
Sale aromatico
Camargue Style
Gewürzsalz

Sapore: sapori forti di rosmarino e timo, sapori freschi dello zenzero, sapori delicati di funghi e pere

Usi: ideale per piatti di verdure, pollame, agnello e ravioli

Codice	Forma di confezione	Peso netto	>
W19755E	Sigillarema 1200	850 g	18

> termine minimo di conservazione espresso in mesi > Mindesthaltbarkeitsdauer in Monaten
 Ingredienti naturalmente senza glutine, senza lattosio; ingredienti vegani von Natur aus glutenfrei, lactosefreie Zutaten; vegane Zutaten
 senza aggiunta di nessun allergene da dichiarare nel menu, senza aggiunta di olio di palma ohne Zugabe von ohne kenntlich zu machende Allergene auf der Speisekarte, ohne Zugabe von Palmfett

BRODI | BOUILLONS

Brodo di manzo saporito
senza componenti visibili
Rinder-Bouillon kräftig
ohne sichtbare Bestandteile



Sapore: classico, con il tipico gusto di carne di manzo

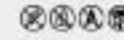
Usi: come specialità di zuppa tradizionale con aggiunte, per aromatizzare, insaporire e perfezionare minestrone, gulasch e piatti a base di carne di manzo

Dosaggio: 22 g/l (per 50 litri)



Forma di confezione	Peso netto	>	Codice
Sigillaroza 1600	1100 g	18	W285998

Brodo di pollo
senza componenti visibili
Hühner-Bouillon
ohne sichtbare Bestandteile



Sapore: classico, con il tipico gusto di pollo

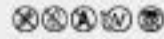
Usi: come brodo, per aromatizzare, insaporire e perfezionare salse, zuppe varie, minestrone e spezzatini

Dosaggio: 22 g/l (per 45 litri)



Forma di confezione	Peso netto	>	Codice
Sigillaroza 1600	1000 g	18	W285999

Brodo vegetale
con sale rosa, vegetale
Veggie Bouillon
mit Ursalz, ofanzlich



Sapore: intenso, miscela equilibrata di verdure e macis

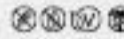
Usi: come brodo, per aromatizzare, insaporire e perfezionare zuppe e salse; come fondo di base nonché come insaporitore

Dosaggio: 24 g/l (per 50 litri)



Forma di confezione	Peso netto	>	Codice
Sigillaroza 1600	1200 g	18	W281116

Brodo Vital di verdura ^{FL}
vegetale
Vital-Gemüse-Bouillon ^{FL}
ofanzlich



Sapore: fine sentore di verdura, con una delicata nota di erbe aromatiche

Usi: come brodo, per aromatizzare, insaporire e perfezionare salse, verdure e qualsiasi piatto vegetariano

Dosaggio: 22 g/l (per 54 litri)



Forma di confezione	Peso netto	>	Codice
Sigillaroza 1600	1200 g	18	W137671

PRODOTTI FUNZIONALI | FUNKTIONELLE PRODUKTE

Bianco
Preparato per la stabilizzazione del colore
Bianco
Zubereitung zur Farbstabilisierung



Usi: ideale per stabilizzare il colore naturale della frutta bianca, delle verdure di colore chiaro e dei funghi champignon

Utilizzo: sciogliere il preparato Bianco nell'acqua, quindi immergervi brevemente la frutta, la verdura e i funghi



Forma di confezione	Peso netto	>	Codice
Sigillaroza A70	400 g	48	W108884

Mago Panata ^{A C}
Panatura senza panarattato
Panier-Zauberer ^{A C}
Panade ohne Brösel



Sapore: speziato aromatico, di noce moscata, di pepe

Usi: per la panatura di cotolette e verdure



Forma di confezione	Peso netto	>	Codice
Sacchietto	2000 g	12	W108898

Olio spray
sapore neutro
separatrice senza acqua
Trennfett
geschmacksneutral
Wasserfreies Trennmittel



Usi: per ungere e oliare tegole e forme di qualsiasi materiale. Solo per uso professionale!

Utilizzo: distanza ideale per l'applicazione: 30-40 cm



Volume di riempimento	>	Codice
500 ml	24	W108959

> termine minimo di conservazione espresso in mesi > Mindesthaltbarkeitsdauer in Monaten
 Ingredienti naturalmente senza glutine, senza lattosio, ingredienti vegetali von Natur aus gluttenfrei, lactosefreie Zutaten; vegane Zutaten
 senza aggiunta di nessun allergene da dichiarare nel menu, senza aggiunta di olio di palma ohne Zugabe von ohne kerntlich zu machende Allergene auf der Sojsekarte, ohne Zugabe von Palmfett

SPECIALITÀ PER DOLCI | SÜSSE SPEZIALITÄTEN



Berry Sun (S) (L) (V) (P)
Preparato con aroma naturale
Berry Sun
Zubereitung mit natürlichem Aroma

Il gusto naturale e rinfrescante dei frutti di bosco, con un'intensa colorazione

Usi: ideale per dolci freddi, creazioni a base di frutta e insalata e per rifinire, guarnire e insaporire

Codice	Forma di confezione	Peso netto	>
W233180	Sigillarema 470	300 g	24



Zucchero colorato ai fiori (S) (L) (V) (P)
Zucchero colorato con fiori
Blütenzucker bunt
Zucker bunt mit Blüten

Dolce con aromi naturali di fiori

Usi: perfetto per decorare e rifinire i dessert

Codice	Forma di confezione	Peso netto	>
W295734	Sigillarema 470	450 g	24



Mix di frutti per decorazioni (S) (L) (V) (P)
con petali
Dekor-Früchte-Mix
mit Blüten

Decorazione aarodolce, in una miscela equilibrata di frutti e fiori

Usi: ideale per decorare e rifinire ricette dolci

Codice	Forma di confezione	Peso netto	>
W269339	Sigillarema 470	50 g	18



Orangia Sun (S) (L) (V) (P)
Preparato con aroma naturale di arancia
Orangia Sun
Zubereitung mit natürlichem Orangenaroma

Dal gusto intenso e fresco, con ingredienti naturali

Usi: ideale per ricette dolci, piatti di selvaggina e di carne e per il cavolo rosso

Codice	Forma di confezione	Peso netto	>
W108888	Sigillarema 470	300 g	18



Vaniglia-Mix
in polvere
Vanille-Mix
gemahlen

Dal gusto delicatamente profumato, dalla piena forza aromatica

Usi: ideale per piatti dolci e piccanti

Codice	Forma di confezione	Peso netto	>
W243027	Vasetto	100 g	24



Vaniglia Bourbon
intera
Vanille Bourbon
Schoten

Dal gusto delicatamente profumato, dalla piena forza aromatica

Usi: ideale per piatti dolci e piccanti

Codice	Forma di confezione	Contenuto	>
W108812	Tube di vetro	5*2 baccelli	24



Vin brulé/Strudel di mele (S) (L) (V) (P)
Preparato di aromi
Glühwein/Apfelstrudel
Aroma-Zubereitung

Dal gusto aromatico, in una miscela equilibrata di arancia, limone, vaniglia e chiodi di garofano

Usi: ideale per vin brulé e varianti di ponche, nonché per insaporire ricette dolci e rifinire il cavolo rosso

Codice	Forma di confezione	Peso netto	>
W108860	Sigillarema 1200	1050 g	24



Zitronia Sun (S) (L) (V) (P)
Preparato con olio di limone naturale
Zitronia Sun
Zubereitung mit natürlichem Zitronenöl

Dal gusto intenso e fresco, con ingredienti naturali

Usi: ideale per le ricette dolci e per il pesce

Codice	Forma di confezione	Peso netto	>
W108901	Sigillarema 470	300 g	18



Zucchero a velo per dessert ^A (S) (L) (V) (P)
Preparato
Dessert-Streuzucker ^A
Zubereitung

Dal gusto gradevole e dolce, con una delicata nota di chiodi di garofano e vaniglia

Usi: ideale per spolverare con un velo di zucchero i dolci caldi

Codice	Forma di confezione	Peso netto	>
W271155	Sigillarema 1200	750 g	18



Zucchero vanigliato dolce (S) (L) (V) (P)
Zucchero con estratto di vaniglia
Vanille zuckersüß
Zucker mit Vanilleextrakt

Dal gusto dolce autentico, con un'intensa nota di vaniglia

Usi: ideale per insaporire i piatti dolci

Codice	Forma di confezione	Peso netto	>
W278455	Sigillarema 470	450 g	24

> termine minimo di conservazione espresso in mesi > Mindesthaltbarkeitsdauer in Monaten
 Ingredienti naturalmente (S) senza glutine, (L) senza lattosio; (V) ingredienti vegani von Natur aus (P) glutenfrei, (S) lactosefreie Zutaten; (V) vegane Zutaten
 senza aggiunta di (S) nessun allergene da dichiarare nel menu, (L) senza aggiunta di olio di palma ohne Zugabe von (P) ohne kenntlich zu machende Allergene auf der Speisekarte, (V) ohne Zugabe von Palmfett

Condimento olio al basilico

Olio extra vergine di oliva 99,9 % con estratto di basilico

Basilikum-Öl

Natives Oliven-Öl Extra 99,9 % mit Basilikum-Extrakt

Sapore: forte di olive, con una delicata nota di basilico

Usi: ideale per piatti a base di pasta e pesce



Forma di confezione	Volume di riempimento	>	Codice
Bottiglia	500 ml	24	W112698

Condimento olio limone

Olio extra vergine di oliva 99,5 % con aroma naturale

Zitrus-Öl

Natives Oliven-Öl Extra 99,5 % mit natürlichem Aroma

Sapore: fruttato, di olive, con una rinfrescante nota di limone

Usi: ideale per piatti a base di pasta e pesce



Forma di confezione	Volume di riempimento	>	Codice
Bottiglia	500 ml	24	W189429

Condimento olio al peperoncino

Olio extra vergine di oliva 99 % con aroma di peperoncino

Chili-Öl

Natives Oliven-Öl Extra 99 % mit Chili-Aroma

Sapore: leggermente fruttato, di olive, con intensa nota di peperoncino

Usi: ideale per piatti alla griglia, piatti a base di pasta e pizza



Forma di confezione	Volume di riempimento	>	Codice
Bottiglia	500 ml	24	W153831

Condimento olio all'aglio orsino

Olio extra vergine di oliva 99,9 % con aroma di aglio orsino

Bärlauch-Öl

Natives Oliven-Öl Extra 99,9 % mit Bärlauch-Aroma

Sapore: forte di olive, con una fresca nota di aglio orsino

Usi: ideale per piatti a base di pasta e funghi



Forma di confezione	Volume di riempimento	>	Codice
Bottiglia	500 ml	24	W141944

Olio di mandorle Plus Arancia^H

Olio di mandorle con aroma naturale di arancia

Mandel-Öl Plus Orange^H

Mandel-Öl mit natürlichem Orangen-Aroma

Sapore: tenue nota di mandorle con un accento fruttato di arancia

Usi: ideale per selvaggina, pollame, carne di vitello, insalate e cucina dolce



Forma di confezione	Volume di riempimento	>	Codice
Bottiglia	500 ml	18	W261910

Olio di noci^H

Soremuto a freddo, ottenuto da noci tostate

Walnuss-Öl^H

Kaltgepresst, aus gerösteten Walnüssen

Sapore: intenso di noci, con una delicata nota arrostita

Usi: ideale per piatti a base di legumi, funghi e formaggio



Forma di confezione	Volume di riempimento	>	Codice
Bottiglia	500 ml	24	W108940

Olio di semi di sesamo^H

Soremuto a freddo, ottenuto da semi di sesamo tostate

Sesam-Öl^H

Kaltgepresst, aus gerösteten Sesamsamen

Sapore: intenso di sesamo, con una delicata nota arrostita

Usi: ideale per la cucina etnica



Forma di confezione	Volume di riempimento	>	Codice
Bottiglia	500 ml	24	W108944

Olio di semi di zucca IGP

100 % monovarietale, prima sorematura, da coltivazioni austriache

Kürbiskern-Öl g.g.A.

100 % sortenrein, Erstpressung, aus österreichischem Anbau

Sapore: leggera nota di nocciola, con un delicato sapore di arrostito

Usi: ideale per piatti a base di uova e insalate saporite



Forma di confezione	Volume di riempimento	>	Codice
Bottiglia	500 ml	24	W108941

> termine minimo di conservazione espresso in mesi > Mindesthaltbarkeitsdauer in Monaten

🌱 ingredienti vegetali 🌱 vegane Zutaten

senza aggiunta di 🌾 nessun allergene da dichiarare nel menu ohne Zugabe von 🌾 ohne kenntlich zu machende Allergene auf der Speisekarte

ACETI PREMIUM I PREMIUM-ESSIGE



Aceto Balsamico di Modena IGP ^o 
 Prodotto italiano, acidità 6 %
Aceto Balsamico di Modena g.g.A. ^o
 Italienisches Produkt, 6 % Säure

Sapore: gradevole equilibrato, con una nota agrodolce caratteristica

Usi: ideale per insalate classiche e per rifinire arrosti all'aero, selvaggina e interiora

Codice	Forma di confezione	Volume di riempimento
W112697	Bottiglia	500 ml




Aceto balsamico di mele barrique 
 Conservato in botti di rovere per diversi anni, acidità 5 %
Apfel-Balsamessig Barrique
 Mehrere Jahre im Eichenholzfass gelagert, 5 % Säure

Sapore: leggermente fruttato, naturalmente dolce

Usi: ideale per la creazione di insalate prelibate con funghi, legumi e formaggio

Codice	Forma di confezione	Volume di riempimento
W108949	Bottiglia	500 ml




Aceto balsamico di vino bianco 
 Cuvée di aceto di vino bianco con succo d'uva concentrato, acidità 6 %
Weißwein-Balsamessig
 Cuvée aus Weißwein-Essig mit konzentriertem Traubensaft, 6 % Säure

Sapore: intenso di uva, con una nota acida delicata

Usi: ideale per insalata verde, di rucola e di verdure, per marinature all'aero e asioc

Codice	Forma di confezione	Volume di riempimento
W137954	Bottiglia	500 ml




Aceto di lamponi 
 Dal succo di lamponi freschi, acidità 5 %
Himbeer-Essig
 Aus dem Saft frischer Himbeeren, 5 % Säure

Sapore: forte di lamponi maturi, con una nota acida delicata

Usi: ideale per la creazione di insalate prelibate con funghi, legumi, formaggio, verdure e frutti

Codice	Forma di confezione	Volume di riempimento
W108947	Bottiglia	500 ml




Aceto di mele 
 Conservato in botti di rovere per oltre 2 anni, acidità 5 %
Apfel-Essig
 Über 2 Jahre im Eichenfass gelagert, 5 % Säure

Sapore: intenso di mela, con una nota acida fruttata

Usi: ideale per insalate classiche, marinatura all'aero e asioc

Codice	Forma di confezione	Volume di riempimento
W131699	Bottiglia	500 ml



Aceto di pere 
 Dal succo di pere mature, acidità 5 %
Birnen-Essig
 Aus dem Saft vollreifer Birnen, 5 % Säure

Sapore: intenso di mosto di pere, con una nota acida fruttata

Usi: ideale per insalate classiche, marinatura all'aero e insalate di pasta

Codice	Forma di confezione	Volume di riempimento
W124934	Bottiglia	500 ml





Aceto di Sherry DOP 
 Vinaigre de Jerez al Pedro Ximénez, acidità 7 %
Sherry-Essig g.U. ^o
 Vinaigre de Jerez al Pedro Ximénez, 7 % Säure



Sapore: intenso di Sherry e uva passa, con una nota acida forte

Usi: ideale per insalate mediterranee, pazzocho e antipasti

Codice	Forma di confezione	Volume di riempimento
W158282	Bottiglia	500 ml

> termine minimo di conservazione espresso in mesi > Mindesthaltbarkeitsdauer in Monaten

 ingredienti vegetali  vegane Zutaten

senza aggiunta di  nessun allergene da dichiarare nel menu ohne Zugabe von  ohne kenntlich zu machende Allergene auf der Speisekarte

CONDIMENTI | ESSIG-ZUBEREITUNGEN

Condimento agli Agrumi

Preparazione di frutta e aceto con una leggera nota di acidità
Essig-Zubereitung mit Zitrus-Früchte
 Essig-Fruchtzubereitung mit dezenter Säure

Sapore: rinfrescante, con la tipica nota asprigna di arancia, pompelmo e lime

Usi: ideale per composizioni di insalate, bowls, cucina mediterranea, pesce, frutti di mare, chutney, bevande creative e piatti dolci



Forma di confezione	Volume di riempimento	>	Codice
Bottiglia	500 ml	15	W183839

Condimento al Frutto della passione

Preparazione di frutta e aceto con una leggera nota di acidità
Essig-Zubereitung mit Passionsfrucht
 Essig-Fruchtzubereitung mit dezenter Säure

Sapore: intenso di frutto della passione, con una rinfrescante nota acidula

Usi: ideale per composizioni di insalate, bowls, chutney, marinate fruttate per carne, pesce e frutti di mare, nonché per bevande creative e piatti dolci



Forma di confezione	Volume di riempimento	>	Codice
Bottiglia	500 ml	15	W183267

Condimento al Lampone

Preparazione di frutta e aceto con una leggera nota di acidità
Essig-Zubereitung mit Himbeere
 Essig-Fruchtzubereitung mit dezenter Säure

Sapore: fruttato di lampone con una nota balsamica di aceto di vino bianco

Usi: ideale per composizioni di insalate, bowls, chutney, bevande creative e piatti dolci



Forma di confezione	Volume di riempimento	>	Codice
Bottiglia	500 ml	15	W261873

Condimento al Mango

Preparazione di frutta e aceto con una leggera nota di acidità
Essig-Zubereitung mit Mango
 Essig-Fruchtzubereitung mit dezenter Säure

Sapore: intenso di mango maturo, con una delicata nota acidula

Usi: ideale per composizioni di insalate, bowls e marinate fruttate per carne, pesce e frutti di mare, chutney, bevande creative e piatti dolci



Forma di confezione	Volume di riempimento	>	Codice
Bottiglia	500 ml	15	W200967

Condimento al Sambuco

Preparazione di frutta e aceto con una leggera nota di acidità
Essig-Zubereitung mit Holunder
 Essig-Fruchtzubereitung mit dezenter Säure

Sapore: intenso di bacche di sambuco, con una delicata nota acidula

Usi: ideale per composizioni di insalate, bowls, terrine, piatti di selvaggina, cavolo rosso, torte e terrine, chutney, bevande creative e piatti dolci



Forma di confezione	Volume di riempimento	>	Codice
Bottiglia	500 ml	15	W183838

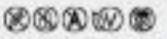


Umami N° 1

a base di ingredienti naturali
Würzsauce N° 1
 Umami, auf natürlicher Basis

Sapore: forte gusto di umami, con una nota di pomodori maturi

Usi: ideale per aromatizzare, perfezionare e insaporire piatti piccanti



Codice	Forma di confezione	Peso netto	>
W220812	Bottiglia	500 ml	18



> termine minimo di conservazione espresso in mesi > Mindesthaltbarkeitsdauer in Monaten

Ⓜ ingredienti vegani Ⓜ vegane Zutaten

senza aggiunta di Ⓜ nessun allergene da dichiarare nel menu - ohne Zugabe von Ⓜ ohne kenntlich zu machende Allergene auf der Speisekarte

CREMA DI ACETO



Crema di Aceto Classica^o

Preparazione di aceto con "Aceto Balsamico di Modena IGP"

Crema di Aceto Klassik^o

Essenzubereitung mit "Aceto Balsamico di Modena o.o.A."

Sapore: fruttato di succo d'uva, con un delicato tocco acidulo

Usi: per decorare e insaporire piatti piccanti e dolci



Codice	Forma di confezione	Volume di riempimento	>
W155372	Bottiglia squeeze	500 ml	24



Crema di Aceto Ibisco-Peperoncino^o

Preparazione di aceto di vino bianco italiano

Crema di Aceto Hibiskus-Chili^o

Essenzubereitung mit italienischem Weißweinessig

Sapore: fruttato-fiorito di ibisco, con una delicata nota piccante

Usi: per decorare e insaporire piatti piccanti e dolci, ideale per carni rosse e dessert al cioccolato



Codice	Forma di confezione	Volume di riempimento	>
W164407	Bottiglia squeeze	500 ml	18



Crema di Aceto Lime-Tè verde^o

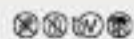
Preparazione di aceto con aceto di vino bianco italiano

Crema di Aceto Limette-Grüntee^o

Essenzubereitung mit italienischem Weißweinessig

Sapore: rinfrescante-fruttato di lime, con una delicata nota di tè verde

Usi: per decorare e insaporire piatti piccanti e dolci, ideale per pesce, carni bianche e dessert a base di frutta e quark



Codice	Forma di confezione	Volume di riempimento	>
W220757	Bottiglia squeeze	500 ml	18



Crema di Aceto Prugna^o

Preparazione di aceto con succo di prugna concentrato

Crema di Aceto Pflaume^o

Essenzubereitung mit konzentriertem Pflaumensaft

Sapore: dolcemente fruttato di prugne maturate al sole

Usi: per decorare e insaporire piatti piccanti e dolci, ideale per selvaggina, carne di maiale e formaggio



Codice	Forma di confezione	Volume di riempimento	>
W243103	Bottiglia squeeze	500 ml	18



Crema di Aceto Zafferano^o

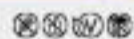
Preparazione di aceto di vino bianco italiano

Crema di Aceto Safran^o

Essenzubereitung mit italienischem Weißweinessig

Sapore: raffinato di zafferano

Usi: per decorare e insaporire piatti piccanti e dolci, ideale per piatti a base di pesce, crostacei e verdure



Codice	Forma di confezione	Volume di riempimento	>
W166406	Bottiglia squeeze	500 ml	18



> termine minimo di conservazione espresso in mesi > Mindesthaltbarkeitsdauer in Monaten
 Ingredienti naturalmente senza glutine, senza lattosio; ingredienti vegani - von Natur aus glutentfrei, lactosefreie Zutaten; vegane Zutaten
 senza aggiunta di nessun allergene da dichiarare nel menu, senza aggiunta di olio di palma - ohne Zugabe von ohne kenntlich zu machende Allergene auf der Speisekarte, ohne Zugabe von Palmfett

SALSE GOURMET | GOURMET-SAUCEN

Aioli Sauce ^{CH}



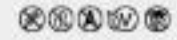
Sapore: cremoso-speziato, sentori autentici di aglio con una fresca nota agrumata

Usi: ideale per intingere, accompagnare pietanze grigliate e al forno, per condire hamburger, panini, wrap o per preparare condimenti



Forma di confezione	Peso netto	>	Codice
Bottiglia squeeze	730 g	15	W291087

BBQ Sauce



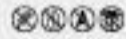
Sapore: fruttato, sentori di pomodoro e cipolla, con una gradevole nota di peperoncino

Usi: ideale per intingere, accompagnare pietanze grigliate o affumicate, patatine fritte e al forno



Forma di confezione	Peso netto	>	Codice
Bottiglia squeeze	850 g	24	W209634

Smoked Honey BBQ Sauce



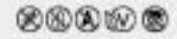
Sapore: leggermente affumicato e speziato con una delicata nota di miele

Usi: ideale per intingere, accompagnare pietanze grigliate, patatine fritte e al forno; per marinare e condire costine, ali di pollo, pulled pork e carne di manzo



Forma di confezione	Peso netto	>	Codice
Bottiglia squeeze	850 g	24	W218642

Sweet & Sour Sauce



Sapore: agrodolce, sentori autentici asiatici

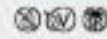
Usi: gustosa base ideale per legare pietanze preparate nel wok e salse; perfetta anche fredda per intingere, marinare e condire

Dosaggio: a gusto o 50-70 g salsa per 150 g verdura



Forma di confezione	Peso netto	>	Codice
Bottiglia squeeze	800 g	24	W224555

Teriyaki Sauce ^{A F}



Sapore: intenso, sentori di salsa di soia con una fresca nota di aromi e zenzero

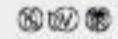
Usi: gustosa base ideale per legare pietanze preparate nel wok e salse; perfetta anche fredda per intingere, marinare e condire

Dosaggio: a gusto o 50-70 g salsa per 150 g verdura



Forma di confezione	Peso netto	>	Codice
Bottiglia squeeze	800 g	24	W224558

Thai-Chili Style Sauce ^{A F}



Sapore: fresco, piccante-speziato, sentori di zenzero, peperoncino e citronella

Usi: gustosa base ideale per legare pietanze preparate nel wok e salse; perfetta anche fredda per intingere, marinare e condire

Dosaggio: a gusto o 50-70 g salsa per 150 g verdura



Forma di confezione	Peso netto	>	Codice
Bottiglia squeeze	770 g	24	W224559



Spicy Chili

Salsa speziata

Spicy Chili

Würzsauce

NEW!

Sapore: gusto fruttato-dolce, con una piccantezza equilibrata

Usi: ideale per condire e rifinire tutti i piatti a cui si desidera aggiungere una nota piccante e dolcemente fruttata

Codice	Forma di confezione	Peso netto	>
W285393	Bottiglia squeeze	500 ml	15

> termine minimo di conservazione espresso in mesi. > Mindesthaltbarkeitsdauer in Monaten
 ingredienti naturalmente: * senza glutine, * senza lattosio, * ingredienti vegetali, * von Natur aus * pflanzlich, * lactosefreie Zutaten; * vegane Zutaten
 senza aggiunta di: * nessun allergene da dichiarare nel menu, * olio di palma, * ohne Zugabe von * ohne kenntlich zu machende Allergene auf der Speisekarte, * ohne Zugabe von Palmfett

CHUTNEYS



Chutney Albicocca-Pomodoro Chutney Aprikose-Tomate

Sapore fruttato di pomodoro e albicocca, delicato di pepe e cumino romano
Uso ideale per la cucina orientale

Codice	Forma di confezione	Peso netto	>
W19E842	Vasetto	390 g	18



Chutney Arancia-Mango^N Chutney Orange-Mango^N

Sapore fruttato di arancia e mango, con una delicata nota di menta
Uso ideale per pollo e per i piatti a base di carni bianche

Codice	Forma di confezione	Peso netto	>
W19E844	Vasetto	390 g	18



Chutney Prugna-Mirtillo rosso Chutney Pflaume-Preiselbeere

Sapore fruttato di prugne e mirtilli rossi, delicato di cannella
Uso ideale per selvaggina e piatti a base di carni rosse

Codice	Forma di confezione	Peso netto	>
W19E845	Vasetto	390 g	18



Chutney Zucca-Mela Chutney Kürbis-Apfel

Sapore fruttato di zucca e mela, con una gradevole nota di curry
Uso ideale per piatti sostanziosi a base di pollame

Codice	Forma di confezione	Peso netto	>
W19E846	Vasetto	390 g	18



> termine minimo di conservazione espresso in mesi > Mindesthaltbarkeitsdauer in Monaten
 Ingredienti naturalmente [Ⓢ] senza glutine, [Ⓛ] senza lattosio; [Ⓥ] ingredienti vegani [Ⓜ] von Natur aus [Ⓜ] glutenfrei, [Ⓛ] lactosefreie Zutaten; [Ⓥ] vegane Zutaten
 senza aggiunta di [Ⓢ] nessun allergene da dichiarare nel menu, [Ⓛ] senza aggiunta di olio di palma [Ⓜ] ohne Zugabe von [Ⓢ] ohne kenntlich zu machende Allergene auf der Speisekarte, [Ⓛ] ohne Zugabe von Palmfett

SALSE I SAUCEN

Fondo bruno

pastoso

Braune Grundsauce

pastös

Sapore: intenso di carne di manzo e vitello, arrotondato da una nota di tuberi e da un delicato sentore di arrostito

Usi: ideale per spezzatini, stufati, minestrini e piatti à la minute

Dosaggio: 200 g/l acqua o altro tipo di liquido



Forma di confezione	Peso netto	>	Codice
Secchiello	3000 g	18	W277848

Fondo bruno

pastoso

Braune Grundsauce

pastös

Sapore: intenso di carne di manzo e vitello, arrotondato da una nota di tuberi e da un delicato sentore di arrostito

Usi: ideale per spezzatini, stufati, minestrini e piatti à la minute

Dosaggio: 220 g/l acqua o altro tipo di liquido



Forma di confezione	Peso netto	>	Codice
Bottiglia squeeze	850 g	18	W277846

Fondo bruno vegano

Miscela di ingredienti

Braune Sauce vegan

Zutatenmischung

Sapore: gusto equilibrato di cipolla, pomodoro e carota, corposo con una fine nota umami e un delicato sapore di arrosto

Usi: per insaporire e perfezionare salse e piatti vegetariani e vegani

Dosaggio: 100 g/l



Forma di confezione	Peso netto	>	Codice
Sigillarostra 1600	1000 g	18	W276173



SALSE DOLCI & SPEZIATE I SÜSSE SAUCEN

SWEET SAUCE Caramello salato^g

Salsa dolce con caramello e sale

Süße Sauce mit Karamell und Salz

Sapore: dolcemente cremoso di caramello con una delicata nota di sale

Usi: per perfezionare coppe gelato, sorbetti, semifreddi, mousse, torte, dolci, pancake, crespelle e molti altri dessert



Forma di confezione	Peso netto	>	Codice
Bottiglia squeeze	500 ml	15	W266153

SWEET SAUCE Cioccolato

Salsa dolce con cacao

Süße Sauce mit Kakao

Sapore: di cioccolato fondente

Usi: per perfezionare coppe gelato, sorbetti, semifreddi, mousse, torte, dolci, pancake, crespelle e molti altri dessert



Forma di confezione	Peso netto	>	Codice
Bottiglia squeeze	500 ml	15	W266156

SWEET SAUCE Fragola

Salsa dolce con purea di fragole e aroma di lime

Süße Sauce mit Erdbeerpüree und Limettenaroma

Sapore: fruttato dolce di fragola

Usi: per perfezionare coppe gelato, sorbetti, semifreddi, mousse, torte, dolci, pancake, crespelle e molti altri dessert



Forma di confezione	Peso netto	>	Codice
Bottiglia squeeze	500 ml	15	W266158



> termine minimo di conservazione espresso in mesi > Mindesthaltbarkeitsdauer in Monaten
 Ingredienti naturalmente senza glutine, senza lattosio, ingredienti vegani, von Natur aus glutenfrei, lactosefreie Zutaten, vegane Zutaten
 senza aggiunta di nessun allergene da dichiarare nel menu, senza aggiunta di olio di palma, ohne Zugabe von ohne kenntlich zu machende Allergene auf der Speisekarte, ohne Zugabe von Palmfett

AUTHENTIC
FOOD
PASSION

**AU
TH
EN
TIC**

food passion

Tutti i migliori ingredienti più uno...
la nostra autentica passione