

CATALOGO GENERALE

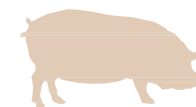


Noi siamo con voi dal 1996



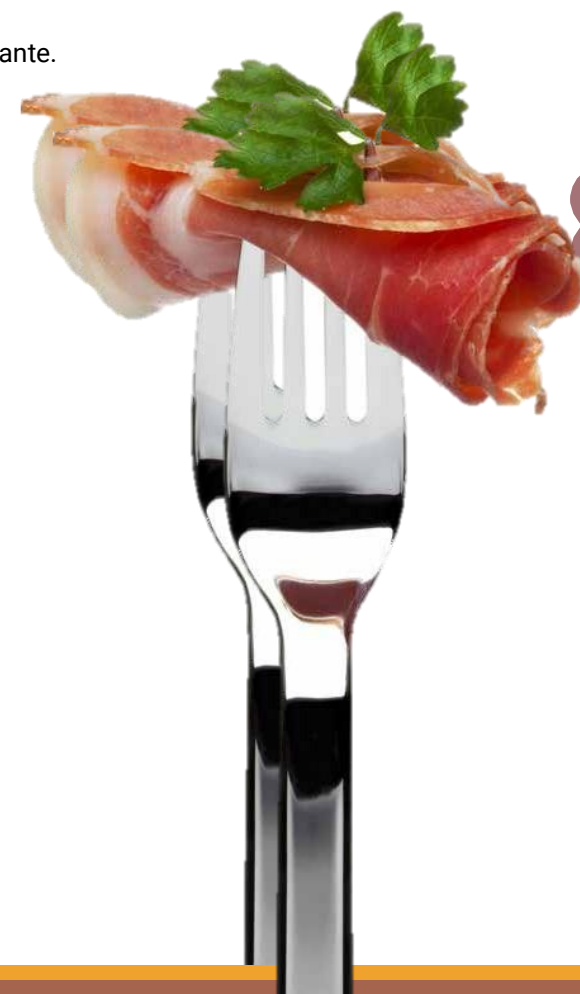
PROSCIUTTO CRUDO PARMA D.O.P. · EMILIA ROMAGNA

18/20 mesi addobbo s/v · ± 7,0 kg - 20/22 mesi addobbo s/v · ± 8 kg
 Il Prosciutto di Parma DOP ha forma tondeggiante ed è privo del piedino. Al taglio, la fetta si presenta rosa nella parte magra e bianca nella parte grassa. Il sapore è delicato e dolce, l'aroma è fragrante.



PROSCIUTTO CRUDO NAZIONALE

Viene sottoposto a un processo di salatura e stagionatura che dura diversi mesi, durante i quali la carne perde parte dell'umidità e si sviluppa il suo sapore caratteristico. Il prosciutto crudo ha un sapore più intenso e complesso, spesso leggermente salato, e la sua consistenza è morbida e delicata.



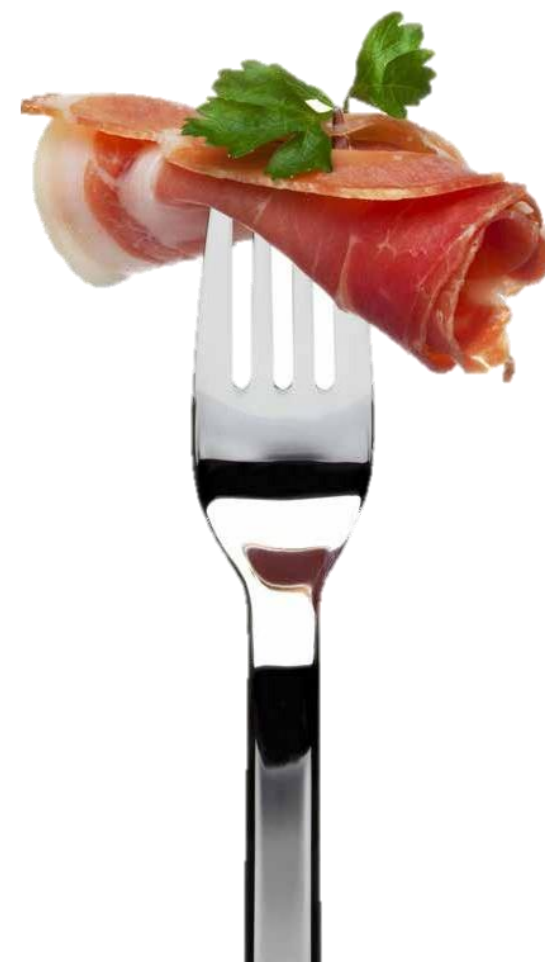
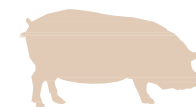


CULATTA - CUORE DEL PROSCIUTTO

La differenza fra Culatta Cuore di Prosciutto e culatello di Zibello: Pianura Padana per entrambi, siero residuo della produzione del parmigiano per tutti e due. Taglio: ovale con cotenna il nostro; rotondo in vescica quello di Zibello. Stagionatura: sulle colline parmensi con il metodo classico del prosciutto Parma il nostro; stagionato in cantine in otto comuni sulla riva del fiume Po quello di Zibello. La nostra culatta è solo la parte più pregiata di un grande prosciutto, ha le peculiarità di un crudo ed i vantaggi di un disossato pronto da lavoro. Il sapore ed i profumi si esaltano se affettato molto sottile.

FIOTTO DI CULATELLO · EMILIA ROMAGNA

Prodotto ottenuto da cosce disossate fresche che vengono poste in salamoia e stagionate a Langhirano. La culaccia è lavorata in modo naturale, non è insaccata, né manipolata; ha poco scarto e la sua forma consente di fare fette sempre uguali dall'inizio alla fine. È morbida come il prosciutto, dolce e pastosa come il culatello.





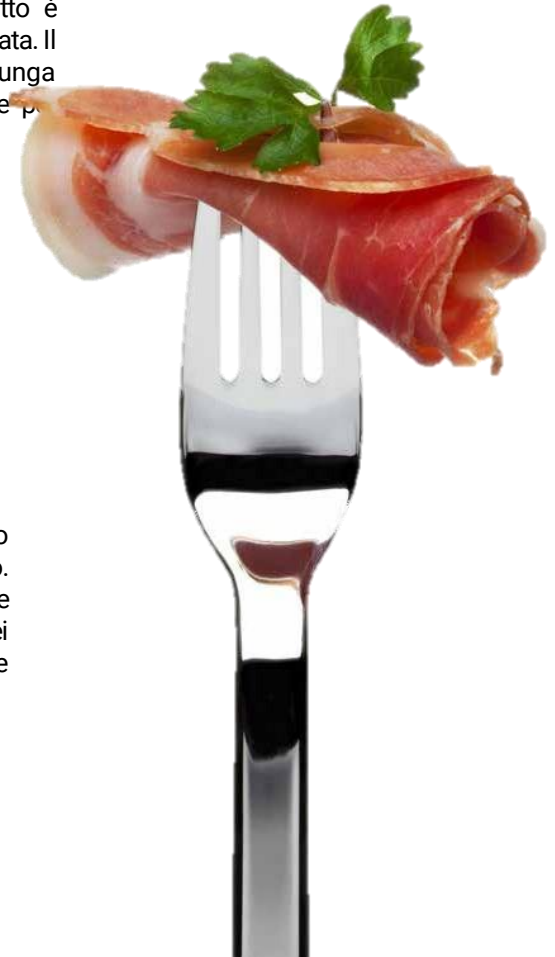
PROSCIUTTO CRUDO DI MORA ROMAGNOLA · EMILIA ROMAGNA

L'allevamento suino di razza Mora Romagnola allo stato brado, è riconosciuto e certificato dal presidio Slow Food. Questo prosciutto è prodotto con le cosce più imponenti e selezionate di questa razza pregiata. Il profumo è intenso, penetrante ed il gusto delicato, ma saporito, di lunga persistenza e con note finali di selvaggio: è considerato il salume per eccellenza.



JAMON JOSELITO 42 MESI · SPAGNA

Per il tipo naturale di alimentazione dei suini, il prosciutto Joselito contiene un 50% di acido oleico e più di un 10% di acido linoleico. Questa razza è caratterizzata da una pelle scura e uno zoccolo nero, e da una particolarità fisiologica che produce infiltrazioni di grasso nei suoi muscoli, cosa che conferisce succulenza, aroma e sapore incomparabili, minimo 42 mesi di stagionatura.





PORCHETTA DI ARICCIA I.G.P. · LAZIO

La porchetta di Ariccia IGP è ottenuta grazie ad un processo interamente manuale, previa selezione della materia prima secondo i parametri previsti dal “Disciplinare di produzione della Porchetta di Ariccia IGP”, prevede le fasi di disosso del tronchetto (porzione anatomica della mezzena di suino compresa fra la 3° vertebra dorsale e l’ultima vertebra lombare), condimento con sale fino marino, pepe nero, aglio e rosmarino (senza aggiunta di conservanti) e legatura con spago di fibra naturale. Esternamente presenta il tipico colore marrone della crosta che risulta essere molto croccante e saporita, internamente invece il prodotto assume un colore compreso tra il bianco e il roseo con gusto di carne suina aromatizzata.



MORTADELLA BOLOGNA I.G.P. · EMILIA ROMAGNA

La durata e le temperature della cottura sono fattori determinanti del gusto e dell’aroma del prodotto finale, ed è un segreto gelosamente custodito da ogni buon produttore. La cottura di una mortadella da 10 kg richiede circa 24 ore. Oggi la disponibilità di precisi termometri a sonda da inserire nel prodotto controllano con grande precisione il processo produttivo, ma la verifica tattile della consistenza rimane comunque importantissima. Per questo motivo la cottura mirata ha consentito di sfatare la credenza popolare che lega la bontà della mortadella alla sua dimensione.



PROSCIUTTO COTTO SUPERIORE NAZIONALE

Prodotto solo con la coscia fresca utilizzata per il prosciutto Parma, cucito e legato a mano. La peculiarità di questo prodotto è, che la coscia viene cotta in uno straccio dopo essere stata legata manualmente.



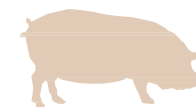
ALTA QUALITÀ DI FILIERATG/1/2'

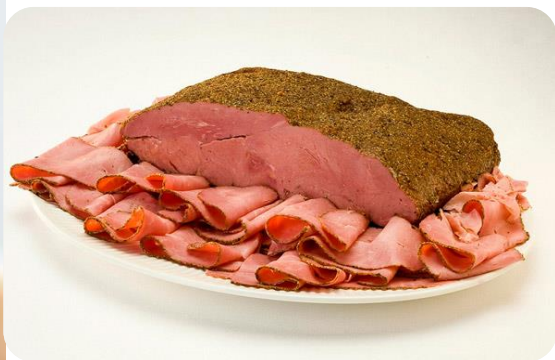
Morbido e ricco di gusto grazie ad una lenta cottura delicatamente aromatizzato



PROSCIUTTO COTTO SCELTO

Morbido e ricco di gusto grazie ad una lenta cottura delicatamente aromatizzato,





PASTRAMI · LOMBARDIA

Popolare specialità della cucina rumena, questa versione tutta italiana è prodotta con carne di manzo ricoperta di spezie, affumicata e cotta. Affettato sottile il Pastrami si può consumare caldo o freddo a piacere.



PROSCIUTTO COTTO NERO ALLA BRACE

Prodotto con cosce suine fresche selezionate; l'aggiunta di aromi e la cottura a temperature elevate rendono il prodotto di una bontà ineguagliabile; dopo il confezionamento viene pastorizzato per garantirne l'alta qualità e la conservazione.



LARDO STAGIONATO IN CONCHE DI MARMO DI COLONNATA · TOSCANA

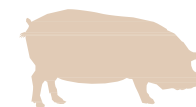
Il Pata Negra è un maiale che per sua natura può essere allevato solo all'aperto in campi e boschi, tutto ciò fa sì che il suo grasso sia sapido e riproduca sapori e profumi dei luoghi nei quali ha pascolato; viene poi stagionato in conche di marmo delle Alpi Apuane per più di 6 mesi.

Calabria



SPIANATA 100% CARNE ITALIANA PICCANTE · CALABRIA

Salame tipico calabrese preparato con carne di maiale finemente macinata, lardo tagliato a dadi, sale, pepe e peperoncino. Successivamente si insacca tutto in budello naturale e si pressa per conferirgli la tipica forma schiacciata. Stagionato 4 mesi diventa uno stupendo salume da taglio per antipasti o spuntini. Ottimo su pizza con basilico, origano sbriciolato e olive nere.



SPIANATA ROMANA PICCANTE · LAZIO

Salame tipico calabrese preparato con carne di maiale finemente macinata, lardo tagliato a dadi, sale, pepe e peperoncino. Successivamente si insacca tutto in budello naturale e si pressa per conferirgli la tipica forma schiacciata. Stagionato 4 mesi diventa uno stupendo salume da taglio per antipasti o spuntini. Ottimo su pizza con basilico, origano sbriciolato e olive nere.



NDUJA DI SPILINGA I.G.P. CALABRIA

Dal gusto particolarmente deciso e forte. È un preparato di trito finissimo di carni scelte di suino sapientemente aromatizzato con peperoncino di prima qualità. Si insacca nel budello naturale e si stagiona per circa un anno. Il sapore è forte e piccante. La Nduja si esalta spalmata sulla bruschetta, sulla pizza o come condimento aggiunto a crudo di primi piatti in genere.



POLLO/TACCHINO
100% Carne Italiana
Gustosi, Genuini, Leggeri

**PURO SUINO SOLO
CARNI SUINE**
Gusto Deciso Per Tanti Sfiziosi
Spuntini E Allegri Piatti Freddi



ARTICOLO	F/TO.	PESO	PZXCT
WURSTEL P/T – P/S	3000g	250g	12pz



WURSTEL DI PURO SUINO
affumicatura con legno di faggio
Senza derivati del latte, senza
glutine, senza polifosfati aggiunti.
Carne suino 90%,



ARTICOLO	F/TO.	PESO	PZXCT
WURSTEL PURO/SUINO	5000g	200g	25pz





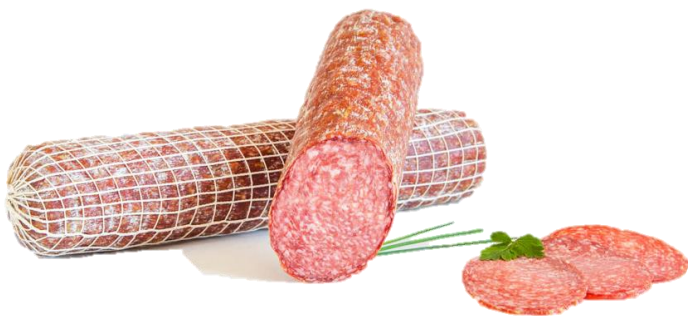
IL SALAME DOLCE NAPOLI

Pregiato salame di alta qualità, lavorato con macinatura medio/grossa. Dolce ma dal sapore gustoso. Salame tipico della regione Campania, dal sapore intenso, lungo dai 30 ai 40 centimetri.



SALAME TIPO FELINO

La bontà di questo salame è data dalla fusione tra l'eccellente carne, l'antica arte dei contadini, le tecnologie più moderne, l'esperienza dei nostri maestri salumai e l'atmosfera della campagna emiliana. Uno dei più riusciti risultati della cultura del gusto e dei sapori che non si dimenticano. Questo salame è Quello Buono.



IL SALAME MILANO

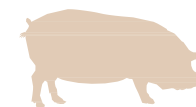
Salame Milano è il tipico salame della tradizione salumiera lombarda. Ha sapore gustoso e spiccato. Le carni, accuratamente selezionate, sono lavorate con macinatura fine. Ha un diametro dai 6-10 centimetri e si presenta con una grana fine.





CAPOCOLLO COL CAPPIO TIPO "MARTINA FRANCA" · PUGLIA

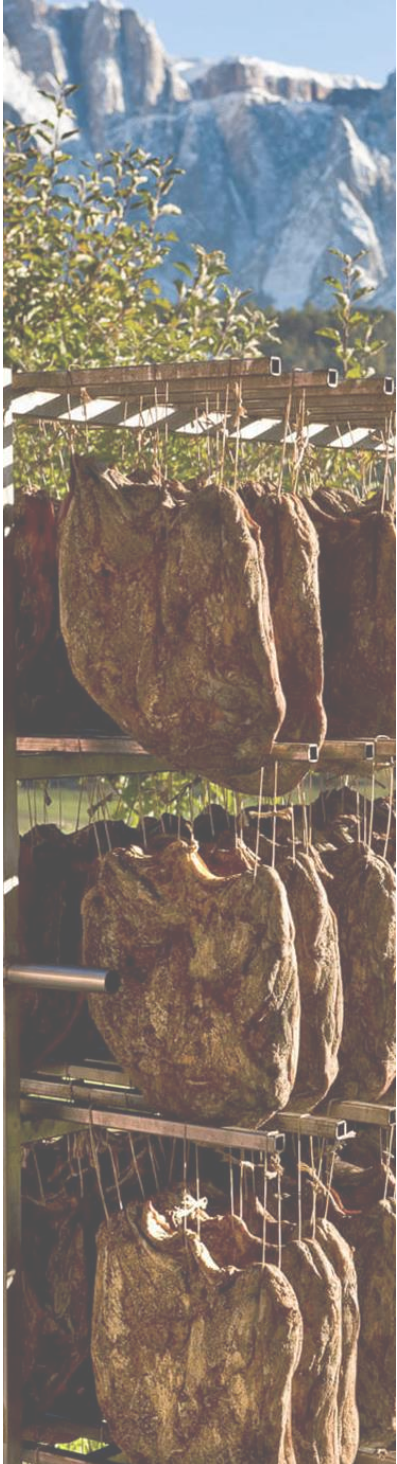
A Martina Franca (Taranto) il copocollo è prodotto esclusivamente con maiali locali. La particolarità del salume pugliese sta nella sua marinatura della carne, messa a macerare a lungo nel vino cotto e nell'affumicatura, che avviene bruciando in appositi camini le essenze e la corteccia di quercia.



COPPA · EMILIA ROMAGNA

La Coppa trova nella genuinità degli ingredienti il suo successo, infatti, altro non è se non la collottola del porco conciata con sale, pepe.





LO SPECK DEL CADORE · DOLOMITI, VENETO

Lavorazione e massaggio manuali,
Salatura "a secco"; affumicatura "a freddo" con
legna di faggio, foglie di alloro e bacche di ginepro.
Sapore dolce inconfondibile, delicatamente
affumicato, leggermente salato e speziato in
superficie per esaltare il gusto della carne



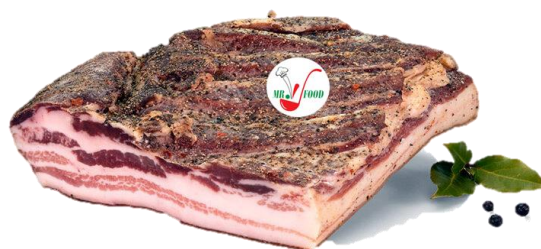
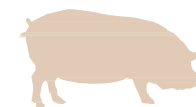
BRESAOLA PUNTA D'ANCA IGP · LOMBARDIA

Prodotto esclusivamente in Valtellina grazie al
suo clima ideale per consentire una corretta
stagionatura. Vengono utilizzate le fasce
muscolari della coscia di bovino, nel caso
specifico la parte più pregiata, ovvero la punta
d'anca. L'aggiunta sapiente e delicata di aromi e
spezie consentono di ottenere un prodotto
gustoso, esente da venature di grasso e dal
tipico colore rosso intenso naturale.



PANCETTA ARTIGIANALE ARROTOLATA

È ottenuta dal ventre di suini di razza . La pancetta ha una forma quadrata ed un gusto sapido ma delicato, grazie alla caratteristica nota di nocciola conferita dal grasso e per questo molto ricercata.



PANCETTA ARTIGIANALE TESA PEPATA

È ottenuta dal ventre di suini di razza . La pancetta ha una forma quadrata ed un gusto sapido ma delicato, grazie alla caratteristica nota di nocciola conferita dal grasso e per questo molto ricercata.



IL GUANCIALE ROMANO

E' un salume preparato con un taglio di carne suina ricavato dalla gola del maiale, percorso da venature magre di muscolo con una componente di grasso pregiato, di composizione diversa dal lardo e dalla pancetta: la consistenza è più dura rispetto alla pancetta e il sapore più caratteristico.



FARINA DEL NOSTRO SACCO



Pizza Italiana 100% grano Italiano w 250/270

Il pregio di questa farina è di essere prodotta unicamente con grani teneri italiani. Una volta cotta la pizza risulta saporita, fragrante e leggera. Il bordo, invece, appare lievitato, appetitoso e croccante. **Maturazione dell'impasto** 8/12 ore a temperatura ambiente. **Conservazione dell'impasto** In frigorifero a 4°C fino a 3 giorni.



Pizza Verace w 280/320

La pizza creata con questa farina risulta molto gustosa e croccante, dal bordo importante, dorato e saporito. Il tempo di maturazione può raggiungere le 16 ore, rendendo la pizza facilmente digeribile.



325 E Panificazione W 320

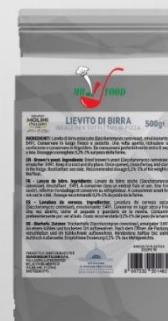
La 325 E è una farina molto lavorabile, si caratterizza per l'ottima estensibilità, l'elevata forza e tenuta. Ideale per pasta sfoglia e per ottenere ottimi croissant tagliati con il Manitoba.

Adatta anche per pizze al piatto a lunga lievitazione (minimo 12 ore) e come aiuto per le farine con P/L elevati.



Lievito Naturale Madre

Il Lievito Naturale Madre essiccato in polvere permette di migliorare notevolmente la struttura dell'impasto. Oltre a rendere la pallina di impasto molto più estensibile e a facilitarne la stesura, conferisce alla pizza cotta maggior sapore, fragranza e croccantezza, tanto a caldo quanto a freddo. La presenza del Lievito Naturale, però, è percepibile anche allo sguardo in quanto conferisce al prodotto finito un colore più dorato.



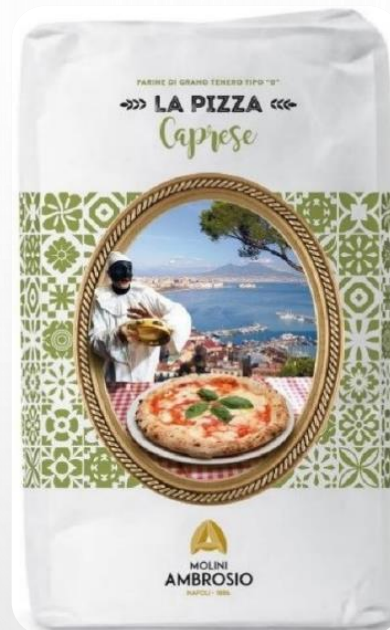
Lievito di birra secco

Lievito di birra disidratato ottenuto dal miglior lievito di birra fresco. Non deperisce in pochi giorni ma si conserva a lungo. Non deve essere né sciolto, né riattivato in acqua, ma va aggiunto direttamente alla farina.



FARINA DEL NOSTRO SACCO

IL MULINO NAPOLETANO



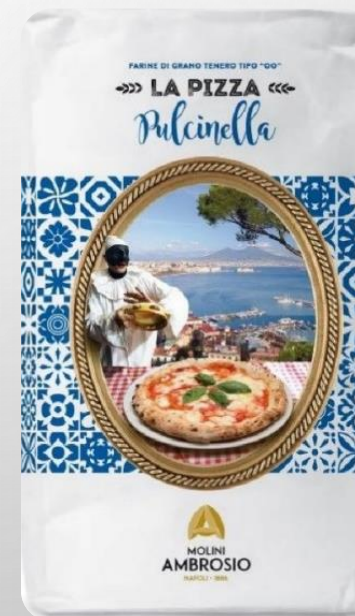
CAPRESE W 290/310 – 0 GERME DI GRANO E CRUSCA MICRO

Farina di grano tenero di tipo "0" è ideale per la produzione di pizza a lievitazioni dirette da 6 ore a 12 ore a temperatura ambiente (20-25°C) e può essere portata a maturazione in cella a 4°C fino a 48 ore. Ottenuta dalla macinazione tutto corpo del chicco di grano, senza aggiunta di glutine e additivi chimici, è arricchita con crusca micronizzata e germe di grano, per apportare il giusto contenuto di fibre, vitamine e oli antiossidanti, nonché per riportare alla vita gli antichi sapori del grano. La giusta quantità ed elasticità del glutine la rende ideale per la produzione di pizza napoletana, in pala e in teglia.



Pulcinella W 340/360 - 00

Farina di grano tenero di tipo "00" è ideale per la produzione di pizza a lievitazioni dirette da 12 ore a 24 ore a temperatura ambiente (20-25°C) e può essere portata a maturazione in cella a 4°C fino a 72 ore. Ideale per lavorazioni biga e poolish. Ottenuta dalla macinazione tradizionale del chicco di grano, senza aggiunta di glutine e additivi chimici, è la farina dei pizzaioli che cercano un prodotto speciale con cui dare sfogo alla loro creatività. L'importante quantità del glutine la rende ideale per la produzione di pizze con preparazioni complesse, lunghe maturazioni in cella, levitazioni con biga o in autolisi.



FARINA DEL NOSTRO SACCO



ELENA

W 340/370 - 0

Per impasti a lievitazione lunga (72h in frigorifero, 24h in ambiente). I tempi di lievitazione dipendono dalle condizioni ambientali e dalla quantità di lievito utilizzata,



LUIZA

W 280/320 - 0

Per impasti a lievitazione media o lunga (48h in frigorifero, 18h in ambiente). I tempi di lievitazione dipendono dalle condizioni ambientali e dalla quantità di lievito utilizzata



VERA

W 300/320 - 00

Vera è una farina speciale per la verace pizza napoletana, nata per ottenere impasti lisci ed omogenei facili da stendere "alla napoletana". Ha un'eccezionale tenuta in cottura: cuoce rapidamente risultando leggera, digeribile e garantendo il classico sviluppo del cornicione.



FILIPPO

SPOLVERO 10kg

Prodotto speciale per spolvero, facilita la stesura della pizza, rende il cornicione più croccante ed il fondo più asciutto.



FARINA DEL NOSTRO SACCO

Antiqua Cereali Media 10kg W 280/300

FARINA DI GRANO TENERO MACINATA A PIETRA
Farina ideale per la preparazione di bighe, impasti a lunga lievitazione e maturazione a temperatura controllata. Ideale per grandi lievitati di panetteria e pasticceria.



Antiqua Tipo 1 Media 10kg W 280/300

FARINA DI GRANO TENERO MACINATA A PIETRA
Farina facilmente utilizzabile in tutte le preparazioni di pane e pizza a media lievitazione, pasta fresca e dolci lievitati.



Antiqua Integrale Media 10kg W 280/300

FARINA DI GRANO TENERO MACINATA A PIETRA
Farina ideale per la preparazione di bighe, impasti a lunga lievitazione e maturazione a temperatura controllata. Ideale per grandi lievitati di panetteria e pasticceria.



Antiqua Tipo 2 Media 10kg W 280/300

FARINA DI GRANO TENERO MACINATA A PIETRA
Farina facilmente utilizzabile in tutte le preparazioni di pane e pizza a media lievitazione, pasta fresca e dolci lievitati.

100%

Grani Italiani
Naturale
Macinata a Pietra
Filiera certificata



OPTIMO – MISCELA SENZA GLUTINE MISCELA SENZA GLUTINE FORMATO 1kg

USO per Panificazione, per Pasta fresca, per Pizzeria
Optimo è primo sfarinato **senza glutine "tipo 1"** con un'alta percentuale di **farina di Riso Integrale, Riso nero e farine di legumi** naturalmente prive di glutine e **pasta acida di riso**, studiato e bilanciato per la realizzazione di pane, pizza e pasta dal **colore ambrato e sapore autentico**.

RISO 100% ITALIANO & RISO DAL MONDO



ART.	F/TO.	PESO	CT	UTILIZZO
CARNAROLI	S/V	1kg	12 pz	Risotti cremosi, chicchi ben separati.
VIALONE NANO	S/V	1kg	12pz	Risotti ben mantecati, gustose minestre e minestrone.
ARBORIO	S/V	1kg	12pz	Risotti ben mantecati e asciutti, chicco molto grande.
ROMA	S/V	1kg	12pz	Bassi tempi di cottura, ottimo per arancini e timballi.
VENERE/ERMES	S/V	1kg	12pz	Ideale per insalate, antipasti, piatti leggeri e risotti particolari.
BASMATI	S/V	1kg	12pz	Ottime caratteristiche nutrizionali, ideale per insalate di riso, piatti etnici e poke.

GRAGNANOLA STORIA



Nella seconda metà del Settecento, la cosiddetta rivoluzione industriale investe anche Gragnano, grazie alla manifattura dei maccheroni, che qui trova le condizioni ottimali per l'essiccazione della pasta, eseguita nelle strade antistanti i pastifici. Tutto il secolo XIX è un susseguirsi di primati, dal numero delle manifatture di paste lunghe che arriva e supera i cento, alle prime esportazioni verso tutti i mercati mondiali, favorite anche dall'apertura di una delle prime ferrovie d'Italia. (fonte Centro cultura "Alfonso Maria di Nola" Gragnano) Il Pastificio D'Aniello sito a Gragnano in Via Roma, 23 si trova all'interno dello storico opificio ALFONSO GAROFALO, oggi considerato archeologia industriale. La scelta di una sede ricca di storia e tradizione non è casuale ma rispecchia le intenzioni del Pastificio D'Aniello di conservare tuttora, nell'era delle avanzate tecnologie, i metodi di produzione artigianale, l'attenzione ad ogni singolo dettaglio, dalla selezione delle materie prime al controllo delle fasi legate alla produzione. Il Pastificio D'Aniello offre prodotti di altissima qualità nel rispetto del disciplinare IGP PASTA DI GRAGNANO.

100%

Grani Italiani
Naturale
Macinata a Pietra
Filiera certificata

ACQUA DI
SORGENTE

FARINE
AUREO

ESSICAZIO
NE LENTA



L'ORIGINALE SCIALATIELLO
al prezzemolo



Il nome degli scialatielli deriva presumibilmente da due parole tipiche della lingua napoletana, "scialare" (godere) e "tiella" (padella). Questo tipo di pasta è tipica di **Amalfi**, dov'è nata per mano dello chef Enrico Cosentino nel 1978, quando, presentando gli scialatielli ad un concorso culinario, ottenne grazie ad essi il premio entremetier dell'anno.

SCIALATIELLI AL LIMONE



ARTICOLO	F/TO.	PESO	PZXCT
SCIALATIELLI AL LIMONE/PREZZEMOLO	6000g	500g	12pz

GRAGNANOLA STORIA



Nella seconda metà del Settecento, la cosiddetta rivoluzione industriale investe anche Gragnano, grazie alla manifattura dei maccheroni, che qui trova le condizioni ottimali per l'essiccazione della pasta, eseguita nelle strade antistanti i pastifici. Tutto il secolo XIX è un susseguirsi di primati, dal numero delle manifatture di paste lunghe che arriva e supera i cento, alle prime esportazioni verso tutti i mercati mondiali, favorite anche dall'apertura di una delle prime ferrovie d'Italia. (fonte Centro cultura "Alfonso Maria di Nola" Gragnano) Il Pastificio D'Aniello sito a Gragnano in Via Roma, 23 si trova all'interno dello storico opificio ALFONSO GAROFALO, oggi considerato archeologia industriale. La scelta di una sede ricca di storia e tradizione non è casuale ma rispecchia le intenzioni del Pastificio D'Aniello di conservare tuttora, nell'era delle avanzate tecnologie, i metodi di produzione artigianale, l'attenzione ad ogni singolo dettaglio, dalla selezione delle materie prime al controllo delle fasi legate alla produzione. Il Pastificio D'Aniello offre prodotti di altissima qualità nel rispetto del disciplinare IGP PASTA DI GRAGNANO.



ACQUA DI SORGENTE

FARINE AUREO

ESSICCAZION E LENTA

100%

Grani Italiani
Naturale
Macinata a Pietra
Filiera certificata



LE CANDELE SONO UNA PASTA LUNGA NATA DALLA GRANDE TRADIZIONE GASTRONOMICA NAPOLETANA.

Come suggerisce il nome, questo formato si chiama così proprio per la sua forma, del tutto simile alle candele, unica fonte di illuminazione prima dell'avvento dell'elettricità. Diverse dagli Ziti per il diametro (che è più grande), le candele devono essere spezzate a mano in tre o cinque parti prima di essere cotte e si abbinano perfettamente con la "Genovese" e con il ragù.

CANDELE LUNGHE - SPAGHETTONI - LINGUINE



ARTICOLO	F/TO.	PESO	PZXCT
SPAGHETTONI / LINGUINE/CANDELE	8000g	500g	16pz

GRAGNANOLA STORIA



Nella seconda metà del Settecento, la cosiddetta rivoluzione industriale investe anche Gragnano, grazie alla manifattura dei maccheroni, che qui trova le condizioni ottimali per l'essiccazione della pasta, eseguita nelle strade antistanti i pastifici. Tutto il secolo XIX è un susseguirsi di primati, dal numero delle manifatture di paste lunghe che arriva e supera i cento, alle prime esportazioni verso tutti i mercati mondiali, favorite anche dall'apertura di una delle prime ferrovie d'Italia. (fonte Centro cultura "Alfonso Maria di Nola" Gragnano) Il Pastificio D'Aniello sito a Gragnano in Via Roma, 23 si trova all'interno dello storico opificio ALFONSO GAROFALO, oggi considerato archeologia industriale. La scelta di una sede ricca di storia e tradizione non è casuale ma rispecchia le intenzioni del Pastificio D'Aniello di conservare tuttora, nell'era delle avanzate tecnologie, i metodi di produzione artigianale, l'attenzione ad ogni singolo dettaglio, dalla selezione delle materie prime al controllo delle fasi legate alla produzione. Il Pastificio D'Aniello offre prodotti di altissima qualità nel rispetto del disciplinare IGP PASTA DI GRAGNANO.



PASTA E RISO

RIGATONE



cod 0740

CANDELA CORTA

PENNA RIGATA



cod 0863

TRECCIONE RIGATO

PASTA MISTA



cod 0733

CALAMARATA

PACCHERO G. GNANO



PENNONI RIGATI



100%

Grani Italiani
Naturale
Macinata a Pietra
Filiera certificata

ACQUA DI
SORGENTE

FARINE
AUREO

ESSICCAZIONE
LENTA

ARTICOLO

F/TO.

PESO

PZXCT

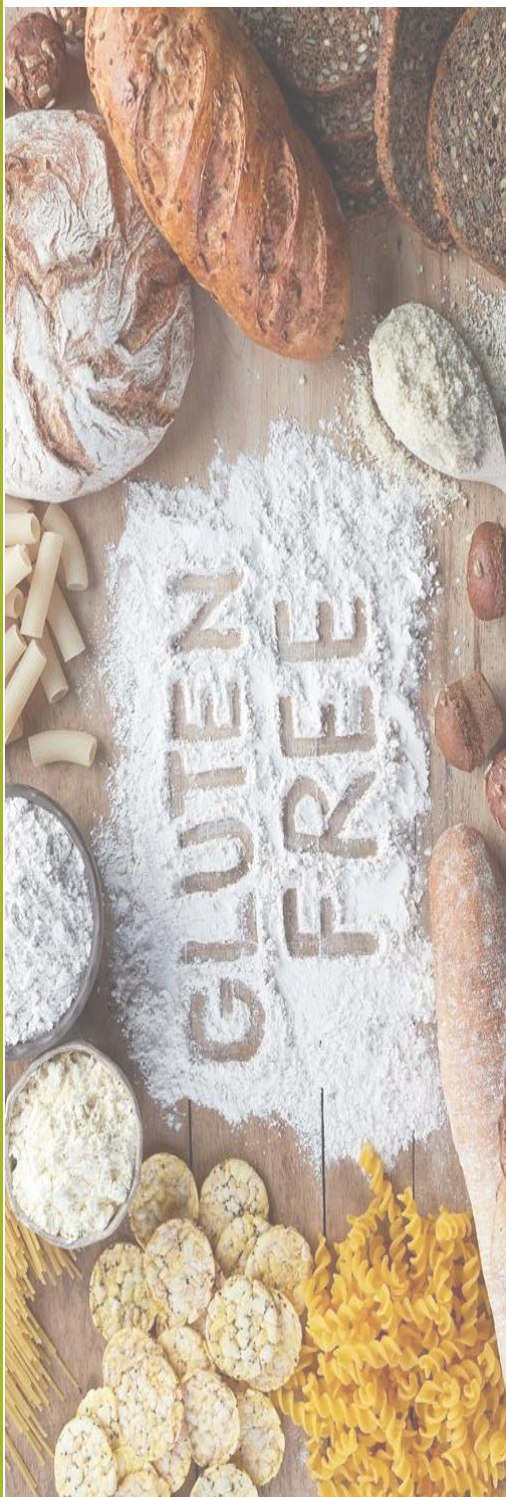
RIGATONI / CALAMARATA / PACCHERI / PENNONI RIG.

6000g

500g

12pz





ACQUA DI SORGENTE



FARINE AUREO



ESSICAZIONE LENTA

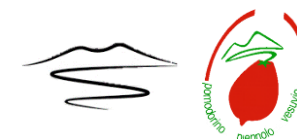


ARTICOLO	F/TO.	PESO	PZXCT
SPAGHETTONI / PACCHERI S/GLUTINE	4800g	400g	12pz
FARINA BNG "OPT1MO" MISCELA SENZA GLUTINE 1kg	8000g	1000g	8pz





POMODORI



IL POMODORO DEL PIENNOLO D.O.P

L'ORO ROSSO DEL VESUVIO

Il colore rosso intenso, la buccia dura che conserva tutte le sostanze nutritive anche a lungo termine, il sapore fresco e acre, rendono il nostro pomodoro del piennolo unico al mondo e impossibile da coltivare altrove. Una storia racconta, addirittura, che il colore rosso sia dovuto a piccole gocce della lava del Vesuvio che, nutrendo l'ortaggio, gli danno vita e resistenza. Molti sono i nomi popolari attribuiti al prodotto e, spesso, variano di città in città: è un esempio il termine "pomodoro di spongillo", per la puntina nella parte inferiore del pomodoro (sponda), che, in altri comuni diventa "spuncillo".

POMODORINI DEL PIENNOLO DEL VESUVIO D.O.P



POMODORI

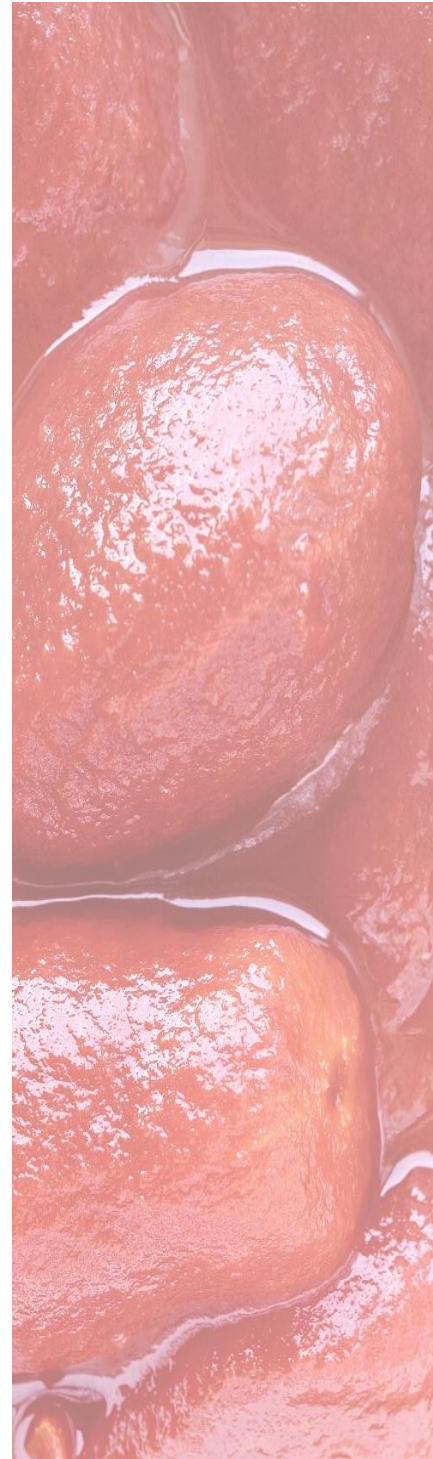
PASSATA DI POMODORI GIALLI



IL POMODORINO GIALLO DEL VESUVIO

Il pomodorino giallo del Vesuvio sono una varietà di pomodori tipica di quella zona. Vengono coltivati e raccolti da sempre e, grazie all'intervento della Regione Campania e del Parco Nazionale del Vesuvio, questo gustoso prodotto è stato diffuso anche al di fuori dell'area di produzione

POMODORINI DEL PIENNOLO DEL VESUVIO



I PELATI

la passione per il pomodoro. Simbolo della cucina italiana, sono coltivati e lavorati con passione nella zona italiana d'eccellenza e "immersi" in una ricca salsa di pomodoro, con il loro sapore pieno e tutta la polposità del pomodoro fresco, si prestano a tutte le preparazioni.

Raccolti rigorosamente a mano, i pomodori vengono sbollentati per poco tempo, così da mantenere la loro consistenza, pelati a mano e conservati al naturale in acqua e sale - per sprigionare così tutto il profumo e il sapore del pomodoro appena raccolto -



POMODORI



ARTICOLO	F/TO.	PZXCT
CILIEGINI IN SALASA	3000/500g	6/24pz

POMODORI DELL'AGRONOCERINO

POLPA FINE

Realizzata con pomodori al 100% coltivati in Italia. Lavorata a fresco, questa polpa di pomodoro mantiene tutto il gusto del pomodoro appena raccolto.

Adatta per sughi e ottima per condire la pizza.-

Facilità di smaltimento e stoccaggio: in fase di smaltimento il bag in box è più facile da stoccare, occupa meno spazio rispetto ai barattoli e ha un peso specifico inferiore rispetto al metallo.



POMODORI



ARTICOLO	F/TO.	PESO	PZXCT
POLPA FINE BAG IN BOX	10kg	5kg	2pz
POLPA FINE LATTA	15kg	5kg	3pz

POMODORI 100% ITALIA



POMODORINI AL SOLE



SPICCHI POMODORI ALLA CATALANA

Tagliati a spicchi alla Catalana di gusto dolce, parzialmente essiccati e governati in olio. Sono ottimi per arricchire antipasti, primi ...



CILIEGINO MORBIDONE

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



POMODORO PELATO FRESCO SEMIDRY

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



I POMODORINI AL SOLE



SCAROLE ALLA CONTADINA

Fresche appena raccolte dal campo, vengono lavate e condite con olive e capperi poi tuffate a saltare in padella.

FRIARIELLI ALLA NAPOLETANA

Ingrediente tipico di molte ricette regionali della tradizione campana. Nella cucina napoletana i Friarielli formano un binomio quasi indissolubile con la salsiccia, di cui rappresentano il contorno tradizionale.



SCAROLE
ALLA CONTADINA



FRIARIELLI
alla Napoletana



VERDURE TRADIZIONALI

LE VERDURE TRADIZIONALI

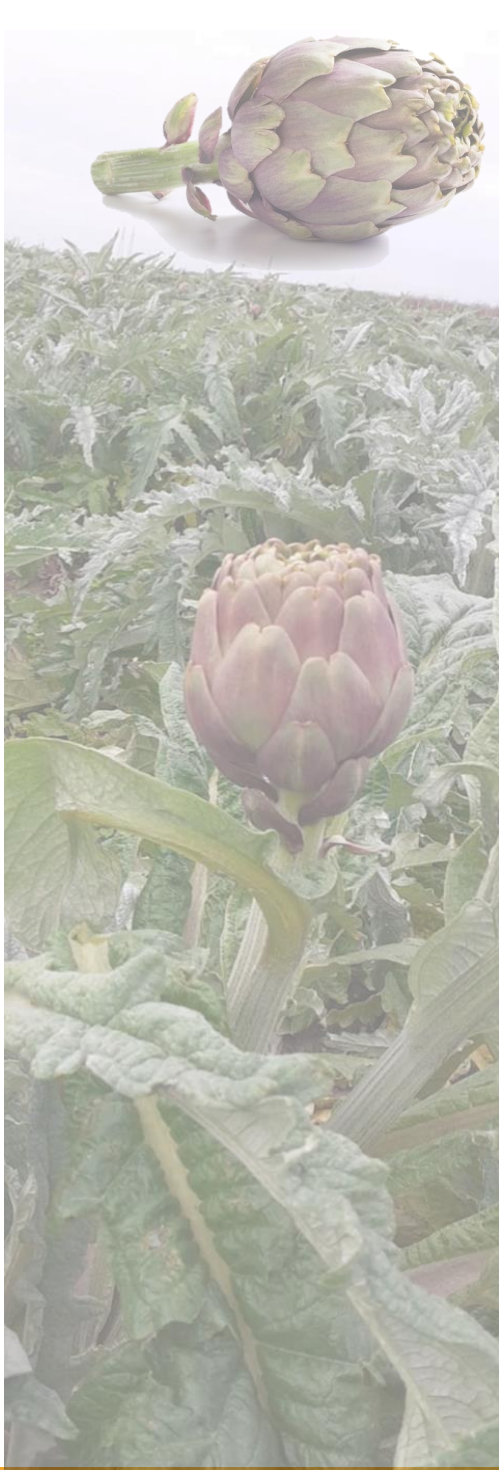


C
A
R
C
I
O
F
I

La **lavorazione**, che avviene entro le otto ore dal fresco, consiste in una prima defogliatura e pulitura manuale con un coltellino e uno spelucchino. Il **carciofo** ... La loro qualità deriva all'impiego di **prodotti esclusivamente locali** e alla tradizionale tecnica di trasformazione e lavorazione del **carciofo**. La lavorazione del prodotto avviene con l'aggiunta di aceto di vino, sale e spezie, per aumentare le caratteristiche organolettiche del prodotto

ARTICOLO	F/TO.	PESO	PZXCT
CARCIOFI SPACCATI E ARROSTITI	3100g	2900g	2pz
CARCIOFI INTERI CON GAMBO	3100g	2900g	2pz
CARCIOFI CUORE RUSITICI	3100g	2900g	2pz

CARCIOFI 100% ITALIANI



I CARCIOFI

Governati in olio di girasole ideale per tutti gli utilizzi in cucina e in pizzeria ed in pub. Panini tramezzini e primi piatti.

ARTICOLO	F/TO.	PESO	PZXCT
CARCIOFI A SPICCHI IN O.S.G.	17000g	1700g	10pz
CARCIOFI A FETTINE IN O.S.G.	17000g	1700g	10pz
CARCIOFI A FETTINE ALLA PAESANA IN O.S.G.	17000g	1700g	10pz





Cipolline Borettane in Agrodolce

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



Cipolle caramellate

dal caratteristico gusto agrodolce. Prepare con cipolle bianche si accompagnano perfettamente per la farcitura di panini, hamburger, pizze. Ottime anche con i formaggi o come contorno per piatti di carne come manzo, maiale o selvaggina. **GLUTEN FREE**



Cipolle Rosse di Tropea

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



Puntarelle di Cicoria alla Romana

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



Peperoni Cruschi di Senise fritti interi I.G.P.

Peperone I.G.P. di Senise e chiamato pure "oro rosso" prodotto nell'omonimo paese lucano fritto in olio d'oliva bollente usato a scaglie in tagliatelle e fagioli, in una frittata di uova o usato come aperitivo/snack.



Peperoncino in olio E.V.O.

I Peperoncini dopo essere stati raccolti vengono messi per alcuni giorni ad asciugare, dopo vengono tritati e lasciati riposare sotto sale, per poi essere messi nei vasetti insieme a olio extra vergine di oliva.

I FUNGHI DAL FRESCO



Funghi Champignon dal fresco

Funghi prataioli affettati e lavorati dal fresco vengono trifolati e conservati in secchiello da 5 Kg mantenuti a +4°C. Nessun additivo, nessun conservante, nessun addensante, zero acido citrico: per una qualità senza uguali.

ARTICOLO	F/TO.	PESO	PZXCT
CHAMPIGNON TRIF. IN BUSTA	1700g	1250g	10pz
CHAMPIGNON SCOTTATI IN OLIO	5000g	4500g	1pz

I FUNGHI PRATAIOLI





100% PORCINI A FETTE INOSG.

PORCINI «DEL BARONE» TRIFOLATI
Funghi porcini di prima scelta interi tagliati a fette. Caratterizzati da un intenso profumo, valorizzano ed esaltano primi piatti, accompagnano carni di prestigio e guarnizioni gourmet, con gusto e raffinatezza.



100% PORCINO IN O.S.G.

PORCINO PIZZARELLO, DELLO **CHEF**
Piccoli, trifolati in maniera classica. Trovano ampio spazio nella elaborazione di pizze e panini, ma essendo un prodotto di alta resa, anche nella realizzazioni di condimenti per carni in padella.



FUNGHIPORCINI



100% PORCINI IN O.S.G.

PORCINI «PETIT CHEF» TRIFOLATI
Funghi porcini trifolati in olio di semi di girasole, tagliati in pezzi di media grandezza. Prodotto molto versatile, utilizzabile per primi piatti, perfetto come contorno in abbinamento a carni e formaggi. Ideale per farciture di pizze, panini, bruschette, focacce, per guarnire golosi crostini e come aggiunta a zuppe e vellutate. Ottimo rapporto qualità prezzo.



ARTICOLO	F/TO.	PESO	PZXCT
PORCINI PIZZARELLO DELLO CHEF	8400g	700g	12pz
PORCINI DEL BARONE TRIF. A FETTE	19200g	800g	24pz
PORCINI PETIT CHEF TRIFOLATI	19200g	800g	24pz

I FUNGHI PORCINI



**FUNGHI E PORCINI IN CREMA
SAPORI DEL MONTELLO**

Funghi freschi, accuratamente selezionati, tagliati e aromatizzati con la classica trifola; Olio, aglio, prezzemolo e aromi .Il Montello è in crema di porcini frullata, di pezzatura media;
Adatto per risotti, pizze, panini e secondi.



In crema
o in olio



5 frutti



Nameko



**FUNGHI E PORCINI IN OSG.
PORCINI «PAESANA» TRIFOLATI**
Funghi porcini e castagnoli tagliati e insaporiti da una trifolatura dal profumo intenso di bosco. Adatto per pizze, contorni, primi e secondi piatti.

MISTO FUNGHI IN O.S.G.

Appetitoso misto funghi composto da: porcini (Boletus Edulis e famiglia), chiodini (Nameko Pholiota), funghi di muschio (Volvaria Volvacea) in olio di semi di girasole, sterilizzato in autoclave. Si presta all'uso professionale ed è adatto alla farcitura di pizze e focacce o per la preparazione di ricette in cucina.

**FUNGHI NAMEKO
TRIFOLATI IN O.S.G.
«NAMEKO PHOLIOTA»**

Appetitoso misto funghi composto da: porcini (Boletus Edulis e famiglia), chiodini (Nameko Pholiota), funghi di muschio (Volvaria Volvacea) in olio di semi di girasole, sterilizzato in autoclave. Si presta all'uso professionale ed è adatto alla farcitura di pizze e focacce o per la preparazione di ricette in cucina.



ARTICOLO	F/TO.	PESO	PZXCT
LE BUSTE	630g	630g	24pz
FUNGHI E PORCINI – IL MONTELLO	850g	800g	24pz



CREME-SUGHI-SALSE



TARTUFATA BIANCA AL 5%
 Valnerina è un prodotto artigianale ed italiano, preparato senza coloranti o conservanti, che ha un sapore intenso e delicato allo stesso tempo. Accompagnerà i vostri pasti donandogli un piacevole retrogusto di tartufo ed un tocco di classe che stupirà tutti i vostri ospiti.



TARTUFATA NERA AL 5%
 Valnerina è un prodotto artigianale ed italiano, preparato senza coloranti o conservanti, che ha un sapore intenso e delicato allo stesso tempo. Accompagnerà i vostri pasti donandogli un piacevole retrogusto di tartufo ed un tocco di classe che stupirà tutti i vostri ospiti.



IL TARTUFO NERO ESTIVO (TUBER AESTIVUM VITT.)
 Tartufo più diffuso sulle nostre tavole. Trattasi di puro tartufo tagliato a fette, conservato in olio extravergine di oliva, E' un prodotto artigianale ed italiano, preparato senza coloranti o conservanti.

I TARTUFI NOBILI DELL'UMBRIA



TONNO YELLOFIN A FILETTI O.O 415g

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

*Thunnus Albacares



TONNO IN O.S.G. 80g

Il tonno a trancetti sott'olio a 30giorni d'inscatolamento inizia la vera maturazione di gusto del pesce perché l'olio penetrando nelle fibre, si amalgama con i grassi della carne e crea col tempo il tipico sapore intenso e inconfondibile. Sapienti regole di taglio, pulitura, porzionatura per un prodotto di altissima qualità.



TONNO IN O.S.G. 1000g

Il tonno sott'olio raggiunge la perfezione del sapore solo dopo alcuni mesi: dopo 30 giorni d'inscatolamento inizia la vera maturazione di gusto del pesce perché l'olio, penetrando nelle fibre, si amalgama con i grassi della carne e crea col tempo il tipico sapore intenso e inconfondibile. Sapienti regole di taglio, pulitura, porzionatura per un prodotto di altissima qualità.

ARTICOLO	F/TO.	PESO	PZXCT
Tonno yellofin in o .oliva a Filetti	415g	370g	12pz
Tonno skip a trancetti in busta alluminio	1000g	950g	16pz
Tonno skip a pezzi in scatola	80g	52g	96pz



ALICI MARINATE

Le alici vengono lavorate a poche ore dalla cattura e provengono da una pesca tradizionale con la "lampara" e la rete "cianciolo". Il pesce arriva fresco e dopo il controllo di qualità, viene avviato alla lavorazione. Le alici vengono lavate ed eviscerate e poste in marinatura per almeno 12 ore. Dopo la marinatura sono pronte per essere poste sott'olio.

INTO THE EASTERN AND WESTERN SEAS SURVIVED
DISCOVERED THEIR PRINCIPAL GULF CAPS OF PROMENTORIES AND

PONTUS EU

MEDITERRANEAN SEA

WESTERN SEA

DELIARY-LAMPARA



LE CETARINE

lavorate in CAMPANIA

Dopo la salatura delle acciughe per un periodo di almeno 6/8 mesi avviene la fase di filettaggio. Le acciughe vengono lavate dal sale in eccesso, aperte e filettate con l'aiuto dell'acqua corrente ... i filetti ottenuti sono privati dell'eccesso di spine e sono pronti per essere confezionati fino ad arrivare sulle vostre tavole.

ARTICOLO	F/TO.	PESO	PZXCT
ACCIUGHE S/SALE	1000g	650g	8pz
CETARINE IN VASCHETTA	550g	350g	24pz



Tradizione del Mar **CANTABRICO** Acciughe Salate o in Olio



LE ACCIUGHE

Le acciughe sono sempre state riposte sotto sale per permetterne la conservazione delle carni. Ancora oggi secondo ricette secolare acciughe vengono "salate" da mani sapienti alternando uno strato di pesce e uno strato sottile di sale. Lasciate sotto pressa di pesanti pietre di mare per almeno 6/8 mesi per avere un prodotto d'eccellenza.



sono alici pregiatissime che crescono nel Mar Cantabrico, quella sezione dell'Oceano Atlantico che si trova tra il nord della Spagna e il sud-ovest della Francia.

ARTICOLO	F/T.O.	PESO	PZXCT
Acciughe Sotto Sale Del Mar CANTABRICO IN Secchiello 1 - barra	5000g	4000g	2pz
Acciughe Del Mar CANTABRICO MONODOSE 7/8pz Big Size Olio d'oliva	45g	27g	22pz
Acciughe Del Mar CANTABRICO IN vetro	1500g	850g	2pz



POLPA DI RICCI - SARDEGNA

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



UOVA DI SALMONE SELVAGGIO CHUM 1ª SCELTA - NORD PACIFICO

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



BOTTARGA MACINATA

Dal sapore molto intenso, la bottarga è considerata il caviale del mediterraneo. Dopo una lunga lavorazione di essiccamento e salatura delle uova di muggine o di tonno, la bottarga assume il suo inconfondibile sapore intenso e allo stesso tempo delicato. Ideale per la preparazione di bruschette o condimento di primi piatti con la bottarga.



LA COLATURA DI ALICI DI CETARA

È un prodotto agro alimentare tradizionale campano, prodotto nel piccolo borgo marinaro di Cetara, in Costiera Amalfitana. La fonte scritta più sicura del modo di preparare la colatura di alici si trova nella Disciplina della Regione Campania intitolata "Disciplina di Produzione della colatura di alici di Cetara DOP".



PESCE SPADAFFUMICATO PER CARPACCIO TRANCI SENZA PELLE

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



TONNO IN TRANCI AFFUMICATO PER CARPACCIO (TAGLI CENTRALI)

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



SALMONE AFFUMICATO Royal

La bafra di salmone Royal è protagonista della linea dedicata al salmone affumicato: esprime tutte le sfumature di sapore che derivano dalla affumicatura.

ARTICOLO	F/TO.	PESO	PZXCT
PESCE SPADA AFF A TRANCI	1000g	1000g	2pz
TONNO A TRANCI AFF PER CARPACCI	1000g	1000g	2pz
SALMONE AFF. A BAFFA SINGOLA	1500g	1500g	2pz



VERDI CASTELVETRANE

Le olive di Castelvetro nascono nella provincia Trapanese (Sicilia), in un lembo di terra verdeggiante a pochi chilometri dal mare, dove i templi di ...



COCKTAIL DI OLIVE SNOCCIOLATE

Il perfetto connubio tra colori e sapori. Il meglio delle olive italiane sulla tua tavola, scelte con cura e preparate secondo le più tradizionali ricette calabresi. Ottime per arricchire antipasti e ogni altra portata con un tocco di gusto e colore.



OLIVE LECCINE SNOCCIOLATE

AL NATURALE O IN O.S.G.

La tradizionale tecnica di lavorazione, tramandata da secoli, ed il microclima del territorio hanno reso l'Oliva Taggiasca Ligure una cultivar



OLIVE TAGGIASCA DENOCCIOLATA

La tradizionale tecnica di lavorazione, tramandata da secoli, ed il microclima del territorio hanno reso l'Oliva Taggiasca Ligure una cultivar

100% PANTELLERIA



ANTIPASTII-OLIVE E CAPPERI



FOGLIE DI CAPPERI



ORIGANO



FIORE DEL CAPPERO



CAPPERI



CAPPERI LILLIPUT
«OCCHIO DI PERNICE»



CRÈME & SALSE



LA CREMA DI PECORINO

E' una crema di formaggio decisamente sfiziosa, che solitamente si porta in tavola insieme a dei crostini di pane come antipasto o come stuzzichino per l'aperitivo. Il formaggio ideale per prepararla è stagionato e dal sapore deciso. Se vi piace la pasta ai formaggi, potete anche utilizzarla come condimento per i vostri primi piatti.



PESTO ALLA GENOVESE

Pesto alla genovese preparato con basilico coltivato in Italia, formaggi ed olio. Può essere utilizzato tale e quale oppure stemperato con un po' di acqua di cottura. Ideale per condire pasta, lasagne o paste ripiene. Ottimo anche per aromatizzare panini, bruschette o pizze.

CREMA DI FRIARIELLI

Crema di friarielli con un pizzico di peperoncino e aglio. Ideale per la preparazione di primi piatti, come ripieno anche per la farcitura di pizze e panini.



LA CREMA DI PISTACCHIO

Ideale per farcire crostini e tartine ed è appetitosa anche come Condimento per la pasta, come pesto alternativo a quello di basilico, addirittura con il pesce o le vongole oppure per guarnire la pizza che ormai spopola. **Un prodotto versatile a 360°.**



ARTICOLO	F/TO.	PESO	PZXCT
CREMA DI FRIARIELLI/PISTACCHIO	580g	500g	6pz
CREMA DI PECORINO	500g	400g	12pz
PESTO ALLA GENOVESE	850g	800g	6pz

CRÈME & SALSE



CREME-SUGHI-SALSE



Creme solido-cremose ideali per primi piatti e come ripieno per pasta fresca. Ottime per la preparazione di bruschette, pizze, tartine o anche condimento e guarnizione per secondi piatti.

ARTICOLO	F/TO.	PESO	PZXCT
CREMA DI ASPARAGI/ORTICA/NOCI/PEPERONI	580g	500g	6pz
CREMA DI ZUCCA	500g	400g	12pz



SALE BLACK VELVET AL NERO DI SEPPIA (IN GRANI) 450g

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



SALE IN BLOCCHI DA GRATTUGIARE HALITE PZ 250g

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



SALE DI CIPRO (IN FIOCCHI) 200g

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



SALE BLU DI PERSIA (IN GRANI) 450g

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



SALE ROSSO DELLE HAWAII (IN GRANI) 450g

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

OLII E CONDIMENTI



Peperoncino in olio E.V.O.

I Peperoncini dopo essere stati raccolti vengono messi per alcuni giorni ad asciugare, dopo vengono tritati e lasciati riposare sotto sale, per poi essere messi nei vasetti insieme a olio extra vergine di oliva.



OLIO E ACETO





ARTICOLO	F/TO.	PZXCT
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA .	5lt	2
OLIO EXTRA VERGINE BIOLOGICO 100% ITALIANO	0,50LT	12
OLIO DI SEMI DI .GIRASOLE./ALTOLEICO	10lt	2
OLIO DI SEMI DI GIRASOLE	5LT	4

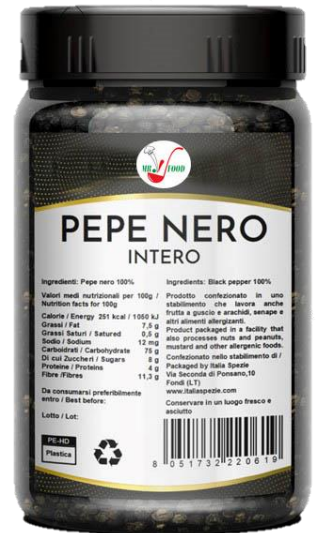
MAIONESE & TOMATO



CONDIMENTI E MONO



ARTICOLO	F/TO.	PESO	PZXCT
KETCHUP L.M.	2000ml	10ml	200pz
MIONESE L.M.	3000ML	15ml	200pz
MAIONESE 5lt	5lt	5lt	1pz



SPEZIE - FRUTTA SECCA

LA VIA DELLE SPEZIE

FRUTTA SECCA & SEMI



SPEZIE - FRUTTA SECCA

LA VIA DELLE SPEZIE

LIQUORI TIPICI MEDITERRANEI



ARTICOLO	F/TO.	PESO	PZXT
LIMONCELLO/MELONCELLO 2lt	1,2lt	2lt	6pz
LIMONCELLO/MELONCELLO/LIQUIRIZIA/DOMUS	4,2lt	0,7lt	6pz






PROFESSIONAL
CREMA PASTICCERA A FREDDO




PROFESSIONAL
PANNA COTTA




PROFESSIONAL
PREPARATO PER PANCAKE



48
PORCIONES


PROFESSIONAL
TIRAMISÙ




PROFESSIONAL
TORTINO AL CIOCCOLATO




PROFESSIONAL
CREME CARAMEL



PORTIAMO NELLA VOSTRA ATTIVITÀ TECNOLOGIA ED INNOVAZIONE
GRAZIE ALLA PROFESSIONALITÀ DEI NOSTRI PARTNER



IGF Fornitalia



infiniti

PUGLIAINOX
divisione arredamenti

BRAS
made in Italy



ATTREZZATURE