

dolce&salato

YOUR FOOD SOLUTION



dolce&salato
YOUR FOOD SOLUTION

Ricerca e esperienza

Dolce&Salato – это динамично развивающаяся компания, созданная экспертами в области итальянских продуктов питания, чтобы предложить продукты высочайшего качества, практичные в использовании, и дать возможность персонализировать широкую гамму продуктов для кухни любого формата и на любой вкус.

Мы находим “FOOD SOLUTION” для любого ресторана, то есть все то, что необходимо, чтобы создать лучшие блюда итальянской и международной кухни от закусок до десерта.

Наши продукты помогают сделать процесс приготовления блюд более быстрым и простым. Они универсальны и могут стать решением для любого случая: званый ужин или бизнес-ланч, одна из закусок на шведском столе или бранч.

Отборные продукты и внимание к деталям - это мир Dolce&Salato - вихрь вкуса, ароматов и чувственных удовольствий для самых утонченных гурманов, мир, созданный для лучших российских рестораторов.

Dolce&Salato è una società dinamica, nata dall'esperienza di operatori che si dedicano alla ricerca di specialità alimentari italiane, ponendo l'accento su: elevata qualità dei prodotti, praticità di utilizzo, possibilità di personalizzazione ed un'ampia gamma in vari formati.

Abbiamo “FOOD SOLUTION” per ogni tipo di ristorazione, tutto quel che serve per portare in tavola la migliore cucina italiana ed internazionale, dall'antipasto al dessert.

Una cena elegante o un pranzo veloce, un antipasto originale o un brunch che resti impresso nella memoria: i nostri prodotti sono semplici e veloci da preparare, ma adatti a qualsiasi contesto.

Selezioniamo le migliori materie prime e siamo molto attenti all'aspetto gestionale per venire incontro alle esigenze dei migliori professionisti della ristorazione russa.

L'affascinante mondo di Dolce&Salato è un turbinio di sapori, profumi ed emozioni per i palati più raffinati.

6. Заправки	6. Condimenti
7. Оливковое масло	7. Olio d'oliva
16. Уксус	16. Aceto
19. Паста	19. Pasta
28. Рис	28. Riso
31. Шафран	31. Zafferano
33. Мука	33. Farina
37. Фарро	37. Farro
38. Смеси для бульонов и полуфабрикаты	38. Brodi e preparati
41. Овощи	41. Verdura
56. Грибы	56. Funghi
58. Орегано	58. Origano
60. Рыба и морепродукты	60. Specialità di Mare
63. Кремы и соусы	63. Creme e salse
69. Линия ритейл	69. Linea retail
77. Десерты	77. Dolci
80. Дополнения к сырам и мясным изделиям	80. Salse per abbinamento con formaggi e carni
84. Мясные изделия	84. Carni e salumi
89. Сыры	89. Formaggi
91. Сезонные продукты	91. Prodotti stagionali
92. Фокачча	92. Focaccia

ЗАПРАВКИ / Condimenti



Frantoio Gradassi

«В течение многих лет мы с безграничной страстью выращиваем оливковые деревья на скалистых холмах, окружающих средневековую деревню Кампелло-суль-Клитунно в Умбрии, регионе, известном всем как Зеленое сердце Италии. Соблюдая многовековую семейную традицию, мы по-прежнему собираем оливки вручную и перерабатываем их на нашей старинной маслобойне, построенной в 1639 году. Именно здесь рождается одно из лучших в Умбрии оливковых масел первого холодного отжима. Простота, Любовь, Традиции и невероятная страсть к хорошим вещам в жизни – вот наша философия.

“Da molti anni, con infinita passione, coltiviamo ulivi sulle colline rocciose che circondano il borgo medioevale di Campello sul Clitunno in Umbria, da tutti conosciuta come il Cuore Verde d'Italia. Rispettando una tradizione familiare centenaria, raccogliamo ancora a mano le olive e le lavoriamo nel nostro antico frantoio nato nel lontano 1639. E' da qui che nasce uno tra i migliori oli extravergine di oliva dell'Umbria. Semplicità, Amore e Tradizione ed un'incredibile passione per le buone cose della vita è la nostra filosofia.”



ОЛИВКОВОЕ МАСЛО ПЕРВОГО ОТЖИМА «БУИО» Из 100% итальянских оливок

Оно воплощает в себе инновации и традиции. Его особенность заключается в сохранении органолептических свойств оливок, благодаря особым процессам производства, транспортировки и розлива в условиях отсутствия света и кислорода. Таким образом, это масло с длительным сроком службы, в том числе благодаря тому, что бутылка из темного стекла замедляет окисление и старение продукта. Рекомендуем сочетать с красным мясом, брускеттой, супами из бобовых, пиццей.

FORMATO: 500 ml
PRODUTTORE: Frantoio Gradassi

ОЛИО EXTRAVERGINE D'OLIVA «BUIO» Da olive 100% Italiane

Racchiude in sé innovazione e tradizione. La sua peculiarità sta nel mantenimento delle proprietà organolettiche, grazie a particolari processi di produzione, trasporto e imbottigliamento, avvenuti in assenza di luce e ossigeno. E' quindi un olio longevo, grazie anche al fatto che la bottiglia schermata rallenta l'ossidazione, ovvero l'invecchiamento. Consigliamo di abbinarlo a carni rosse, bruschette, zuppe di legumi, pizze gourmet.

FORMATO: 500 ml
PRODUTTORE: Frantoio Gradassi



**МАСЛО ОЛИВКОВОЕ
ПЕРВОГО ХОЛОДНОГО ОТЖИМА
«ПРИМИ ФРУТТИ»**

ОБЪЁМ: 1 л - 5 л
МАРКА: Gradassi

**OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
«PRIMI FRUTTI»**

FORMATO: 1 l - 5 l
PRODUTTORE: Gradassi



**МАСЛО ОЛИВКОВОЕ
ПЕРВОГО ХОЛОДНОГО ОТЖИМА
«Л'ИТАЛИАНО»**
исключительно из Итальянских оливок

ОБЪЁМ: 1 л - 5 л
МАРКА: Gradassi

**OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
«L'ITALIANO»**
da olive 100% Italiane

FORMATO: 1 l - 5 l
PRODUTTORE: Gradassi



**МАСЛО ОЛИВКОВОЕ
ПЕРВОГО ХОЛОДНОГО ОТЖИМА
«ЧЕНТЕНАРИА»**

ОБЪЁМ: 250 мл - 500 мл
МАРКА: Gradassi

**OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
«CENTENARIA»**

FORMATO: 250 ml - 500 ml
PRODUTTORE: Gradassi



**МАСЛО ОЛИВКОВОЕ ПЕРВОГО
ХОЛОДНОГО ОТЖИМА
«АЛЬ ТАРТУФО»**
исключительно из Итальянских оливок

ОБЪЁМ: 250 мл
МАРКА: Gradassi

Масло с добавлением черного трюфеля

**OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
«AL TARTUFO»**
da olive 100% Italiane

FORMATO: 250 ml
PRODUTTORE: Gradassi

Olio con aggiunta di tartufo nero



**МАСЛО ОЛИВКОВОЕ ПЕРВОГО
ХОЛОДНОГО ОТЖИМА
«АЛЬ ТАРТУФО БИАНКО»**
исключительно из Итальянских оливок

ОБЪЁМ: 250 мл
МАРКА: Gradassi

Масло с добавлением белого трюфеля

**OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
«AL TARTUFO BIANCO»**
da olive 100% Italiane

FORMATO: 250 ml
PRODUTTORE: Gradassi

Olio con aggiunta di tartufo bianco



**МАСЛО ОЛИВКОВОЕ ПЕРВОГО
ХОЛОДНОГО ОТЖИМА
«АЛЬ ПЕПЕРОНЧИНО»**
исключительно из Итальянских оливок

ОБЪЁМ: 250 мл
МАРКА: Gradassi

Масло с добавлением чили

**OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
«AL PEPERONCINO»**
da olive 100% Italiane

FORMATO: 250 ml
PRODUTTORE: Gradassi

Olio con aggiunta di peperoncino

Oleificio Raineri

На протяжении многих веков в Лигурии выращивают двенадцать сортов оливок, самым ценным из которых считается сорт Taggiasca. Географическое положение, климат региона, который является одним из наиболее благоприятных в мире, а также традиционный метод культивации оливоковых деревьев, позволяют компании Raineri собирать плоды, из которых получается масло с восхитительным вкусом.

Благодаря этому, компания Dolce&Salato может предложить продукты редкого качества, среди которых и масло лимитированного выпуска разлитое в эксклюзивные пронумерованные бутылки ёмкостью 500 мл.

Da molti secoli in Liguria vengono coltivate dodici varietà di olive, la più pregiata delle quali è conosciuta con il nome di Taggiasca. In un contesto naturale e climatico tra i migliori al mondo, il metodo tradizionale di coltura dell'olivo che Raineri impiega, consente di ottenere frutti di rara fragranza che producono oli dalle eccezionali caratteristiche di gusto. In questa selezione Dolce&Salato presenta una gamma di prodotti di rara qualità, tra i quali una linea confezionata in esclusive bottiglie da 500 ml con etichette numerate contenenti un olio a produzione limitatissima.



МАСЛО ОЛИВКОВОЕ ПЕРВОГО ХОЛОДНОГО ОТЖИМА ИЗ ТАДЖАСКИХ ОЛИВОК
Исключительно из Таджаских оливок

ОБЪЁМ: 500 мл
МАРКА: Raineri

Ежегодная ограниченная серия,
бутылки пронумерованы

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVE TAGGIASCHE
da olive 100% Taggiasche

FORMATO: 500 ml
PRODUTTORE: Raineri

Selezione numerata



МАСЛО ОЛИВКОВОЕ ПЕРВОГО ХОЛОДНОГО ОТЖИМА «ОРО ДИ ФРАНТОЙО»
исключительно из Итальянских оливок

ОБЪЁМ: 250 мл
МАРКА: Raineri

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA «ORO DI FRANTOIO»
da olive 100% Italiane

FORMATO: 250 ml
PRODUTTORE: Raineri



МАСЛО ОЛИВКОВОЕ ПЕРВОГО ХОЛОДНОГО ОТЖИМА «ТАДЖАСКА»
исключительно из Итальянских оливок

ОБЪЁМ: 250 мл / 1 л
МАРКА: Raineri

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA «TAGGIASCA»
da olive 100% Italiane

FORMATO: 250 ml / 1 l
PRODUTTORE: Raineri



**МАСЛО ОЛИВКОВОЕ
ПЕРВОГО ХОЛОДНОГО ОТЖИМА
«КОРИЧЕЛЛИ»**

ОБЪЁМ: 5 л
МАРКА: Coricelli

**OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
«CORICELLI»**

FORMATO: 5 l
PRODUTTORE: Coricelli



**МАСЛО ОЛИВКОВОЕ
ПЕРВОГО ХОЛОДНОГО ОТЖИМА
«ПЕРЛЕ МЕДИТЕРРАНЕЕ»
исключительно из Итальянских оливок**

ОБЪЁМ: 3 л
МАРКА: Raineri

**OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
«PERLE MEDITERRANEE»
da olive 100% Italiane**

FORMATO: 3 l
PRODUTTORE: Raineri



САЛАТНОЕ МАСЛО ЭКСТРА

ОБЪЁМ: 1 л - 5 л
МАРКА: dolce&salato

EXTRA SALAD OIL

FORMATO: 1 l - 5 l
PRODUTTORE: dolce&salato



**МАСЛО ОЛИВКОВОЕ ПЕРВОГО
ХОЛОДНОГО ОТЖИМА
НЕФИЛЬТРОВАННОЕ
«КАРТОЛИНА ПОСТАЛЕ»
исключительно из Итальянских оливок**

ОБЪЁМ: 1 л
МАРКА: Azienda Olearia del Chianti

**OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
NON FILTRATO «CARTOLINA POSTALE»
Da olive 100% Italiane**

FORMATO: 1 l
PRODUTTORE: Azienda Olearia del Chianti



**МАСЛО ОЛИВКОВОЕ ПЕРВОГО ХОЛОДНОГО ОТЖИМА
«АЛЬ ТАРТУФО»**
исключительно из Итальянских оливок

ОБЪЁМ: 250 мл
МАРКА: Belgrano

Масло с добавлением черного летнего трюфеля

**OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
«AL TARTUFO»**
da olive 100% Italiane

FORMATO: 250 ml
PRODUTTORE: Belgrano

Olio con aggiunta di tartufo nero estivo

**МАСЛО ОЛИВКОВОЕ ПЕРВОГО ХОЛОДНОГО ОТЖИМА
«АЛЬ ТАРТУФО БИАНКО»**
исключительно из Итальянских оливок

ОБЪЁМ: 250 мл
МАРКА: Geofoods

Масло с добавлением белого трюфеля

**OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
«AL TARTUFO BIANCO»**
da olive 100% Italiane

FORMATO: 250 ml
PRODUTTORE: Geofoods

Olio con aggiunta di tartufo bianco



Frantoio Franci

Компания Frantoio Franci была основана в 50-ые годы прошлого столетия. На одном из склонов холма Montenero d'Orcia расположен небольшой городок Amiata с великолепным видом на долину Val d'Orcia. Именно здесь, в этом живописном месте, братья Франко и Фернандо Франчи приобрели известную оливковую рощу Villa Magra и реставрировали старый сеновал, сделав из него дробилку. 1995 год - важный этап в истории компании, в этом году в компанию вливается сын Фернандо, Джорджо. Сотрудничество отцов и детей приносит свои плоды. Опыт старшего поколения дополняется энтузиазмом и предприимчивостью молодых. С приходом молодого поколения появляются и новые идеи. Теперь компания, хорошо известная на местном уровне, ставит цель познакомить с собственными продуктами extra vergine и других потребителей, далеких от места производства, выйти на новые рынки.

Но сразу же становится понятно, что прямые продажи, которые компания практиковала до сих пор, не могут принести желаемого результата. После детального анализа вырисовывалась непростая ситуация: «Нас не знали за пределами нашего региона, размеры нашего производства не позволяли нам конкурировать с большими компаниями и, к тому же, у нас не было собственной дистрибьюторской сети для сбыта продукции. Таким образом, мы сделали ставку на качество. Единственный путь к успеху – абсолютное и неизменное качество, качество без компромиссов».

Frantoio Franci nasce negli anni '50 sulla collina di Montenero d'Orcia, piccolo borgo che dalle pendici dell'Amiata domina il paesaggio della Val d'Orcia, quando i fratelli Franco e Fernando Franci acquistano uno storico oliveto chiamato Villa Magra e ristrutturano un antico fienile per farne un frantoio. L'anno 1995 rappresenta una tappa importante per la storia dell'azienda, inizia infatti la collaborazione tra Fernando ed il figlio Giorgio che, all'esperienza del padre, aggiunge una nuova carica di entusiasmo ed intraprendenza. Far conoscere i propri extra vergine lontano dal luogo di produzione diventa l'obiettivo principale, appare chiaro ormai che la sola vendita diretta, fino allora praticata, non poteva consentire tale risultato nè garantire al frantoio il futuro auspicato.

Da una prima analisi emergeva una situazione non facile: "non eravamo conosciuti, la nostra dimensione e la nostra struttura non ci consentivano di competere con i prezzi dei grandi imbottiglieri e per giunta l'esperienza produttiva non trovava continuità nel campo commerciale. Abbiamo così scelto la strada della qualità, l'unica per noi stimolante e percorribile, una qualità assoluta, ricercata senza alcun tipo di compromesso".



МАСЛО ОЛИВКОВОЕ ПЕРВОГО ХОЛОДНОГО ОТЖИМА «SELECTED BY»
исключительно из Итальянских оливок

Вкус чистый, травянистый, раскрывается последовательно от легкого, немного сладковатого до глубокого, приятного, слегка пикантного. Используется в сыром виде для заправки салатов, брускетт, овощных нарезок и рыбы, оптимально для приготовления соусов, а также для обычной обжарки или приготовления во фритюре.

ОБЪЁМ: 5 л
МАРКА: Frantoio Franci

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA «SELECTED BY»
Da olive 100% Italiane

Sapore pulito, erbaceo, si apre con una lieve sensazione dolce seguita da una gradevole e contenuta carica piccante di leggera intensità. Impiego: a crudo su insalate, bruschette, pinzimonio, pesce, per la preparazione di sottolio e maionese; in cucina ottimo per la preparazione di sughi, soffritti e per le frittate.

FORMATO: 5 l
PRODUTTORE: Frantoio Franci



МАСЛО ОЛИВКОВОЕ ПЕРВОГО ХОЛОДНОГО ОТЖИМА «FRANCI BIO»
Исключительно из оливок Тосканы

Идеальное масло для приготовления деликатных и легких блюд, имеет мягкий, сбалансированный вкус, который отличает продукты Органик. Рекомендуется для заправки салатов, брускетт, овощных нарезок, рыбных блюд, а также для приготовления майонеза.

ОБЪЕМ: 500 мл
МАРКА: Frantoio Franci

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA «FRANCI BIO»
Da olive 100% Toscane

Olio perfetto su preparazioni dal sapore delicato e leggero, dal gusto morbido ed equilibrato derivante da agricoltura biologica. Consigliamo di abbinarlo a insalate, bruschette, pinzimonio, pesce e per la preparazione di maionese.

FORMATO: 500 ml
PRODUTTORE: Frantoio Franci



МАСЛО ОЛИВКОВОЕ ПЕРВОГО ХОЛОДНОГО ОТЖИМА «DELICATE»
Из 100% тосканских оливок

Обладает легким и нежным фруктовым ароматом с элегантными нотами артишока и миндаля. Применение: в сыром виде - к рыбным блюдам, карпаччо из рыбы, салатам из морепродуктов, маринованной, приготовленной на гриле или жареной рыбе, супам и моллюскам. Отлично сочетается с сырами грибами и свежим сыром. Идеально подходит для приготовления майонеза и выпечки.

ОБЪЕМ: 500 мл
МАРКА: Frantoio Franci

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA «DELICATE»
Da olive 100% Toscane

Ha un profumo fruttato leggero, delicato e aromatico, con note eleganti di carciofo e mandorla. Impiego: a crudo su piatti di pesce, carpacci di pesce, insalate di mare, pesce marinato, grigliato o arrosto, zuppe e crostacei. Eccellente su funghi crudi e formaggio fresco. Ideale per preparare maionese e pietanze al forno.

FORMATO: 500 ml
PRODUTTORE: Frantoio Franci



МАСЛО ОЛИВКОВОЕ ПЕРВОГО ХОЛОДНОГО ОТЖИМА «LE TREBBIANE»
Из 100% тосканских оливок

Сдержанный фруктовый аромат. Свежий, травянистый, с доминирующими нотами артишока, элегантными нотами фруктов и специй.

Применение: в сыром виде идеально подходит для карпаччо из свежего тунца, запеченных морепродуктов, супа из белых грибов, мяса на гриле и выдержанных сыров. Отлично сочетается с супами, зелеными салатами, рыбой с более сильным вкусом и брускеттой.

ОБЪЕМ: 500 мл
МАРКА: Frantoio Franci

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA «LE TREBBIANE»
Da olive 100% Toscane

Profumo fruttato medio. Fresco, erbaceo con note dominanti di carciofo, eleganti note di frutta e spezie. Impiego: a crudo, ideale su carpaccio di tonno fresco, frutti di mare au gratin, zuppa di funghi porcini, carne grigliata e formaggi stagionati. Eccellente su zuppe, insalate verdi, pesce da sapori più decisi e bruschetta.

FORMATO: 500 ml
PRODUTTORE: Frantoio Franci



МАСЛО ОЛИВКОВОЕ ПЕРВОГО ХОЛОДНОГО ОТЖИМА «VILLA MAGRA GRAN CRU»
Из 100% тосканских оливок

Элегантный и сложный, с цветочными и вишневыми нюансами, которые открываются свежими нотами зеленого миндаля, киви и артишока, настоящей эволюцией ароматических нот.

Сочетания: от традиционных тосканских блюд до сырой рыбы; удивительно, но отлично сочетается с суши.

ОБЪЕМ: 500 мл
МАРКА: Frantoio Franci

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA «VILLA MAGRA GRAN CRU»
Da olive 100% Toscane

E' elegante e complesso, impreziosito da sfumature floreali e di amarena che aprono a note fresche di mandorla verde, kiwi e carciofo, una vera evoluzione di note aromatiche. Abbinamenti: dai piatti della tradizione toscana ai crudi di pesce; curiosità: ottimo con il sushi.

Olearia Persiani

Компания Persiani - это 4250 оливковых деревьев, или 20 гектаров оливковых рощ, раскинувшихся в 6 километрах от Атри, на холмах между горным массивом Гран-Сассо и Адриатическим морем.

Оливковое масло, которое производит компания Persiani, относится к органическим продуктам, а это значит, что уход за оливковыми деревьями осуществляется без применения химических веществ, только естественными методами возделывания.

Тщательная обработка почвы, только натуральная и необходимая для здоровья деревьев, а не для повышения урожайности, подкормка, и бережное подрезание веток в течение года.

В 2018 году масла Persiani выиграли несколько наград, среди которых, бронза в категории «4-Mûr intense» на международном конкурсе производителей масла «Les Huiles du Monde» в Париже.

Persiani, azienda di 20 ettari per 4250 piante di diverse epoche, posta a 6 km da Atri, su una collina fra il Gran Sasso e l'Adriatico.

I Persiani producono olio extra vergine d'oliva, da agricoltura a coltivazione biologica, cioè gli ulivi sono curati senza interventi chimici, ma solo con presidi naturali e lavorazioni tecniche e fisiche.

Grande lavorazione del terreno, solo concimazioni naturali e necessarie al mantenimento senza forzature e una potatura leggera misurata continua annuale.

I Persiani hanno vinto diverse premiazioni nel 2018, come il Concorso Oleario Internazionale Les Huiles du Monde a Parigi che ha assegnato all'EVO Dritta, monocultivar in purezza, il Bronzo nella categoria «4-Mûr intense» su oltre 2000 etichette provenienti da tutto il mondo.



МАСЛО ОЛИВКОВОЕ ПЕРВОГО ХОЛОДНОГО ОТЖИМА БИО «BLEND SAN MARTINO»
исключительно из Итальянских оливок

ОБЪЁМ: 500 мл
МАРКА: Persiani

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA BIOLOGICO «BLEND SAN MARTINO»
Da olive 100% Italiane

FORMATO: 500 ml
PRODUTTORE: Persiani



МАСЛО ОЛИВКОВОЕ ПЕРВОГО ХОЛОДНОГО ОТЖИМА БИО «MONOCULTIVAR DRITTA»
исключительно из Итальянских оливок

ОБЪЁМ: 500 мл
МАРКА: Persiani

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA BIOLOGICO «MONOCULTIVAR DRITTA»
Da olive 100% Italiane

FORMATO: 500 ml
PRODUTTORE: Persiani



МАСЛО ОЛИВКОВОЕ ПЕРВОГО ХОЛОДНОГО ОТЖИМА БИО «MONOCULTIVAR LECCINO»
исключительно из Итальянских оливок

ОБЪЁМ: 500 мл
МАРКА: Persiani

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA BIOLOGICO «MONOCULTIVAR LECCINO»
Da olive 100% Italiane

FORMATO: 500 ml
PRODUTTORE: Persiani



МАСЛО ОЛИВКОВОЕ ПЕРВОГО ХОЛОДНОГО ОТЖИМА БИО «PRETUZIANO DELLE COLLINE TERAMANE DOP»
исключительно из Итальянских оливок

ОБЪЁМ: 500 мл
МАРКА: Persiani

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA BIOLOGICO «PRETUZIANO DELLE COLLINE TERAMANE DOP»
Da olive 100% Italiane

FORMATO: 500 ml
PRODUTTORE: Persiani

Olio Centonze

Компания Centonze «Case di Latomie» находится на территории Кастельветрано в Сицилии. Возраст деревьев в принадлежащих ей оливковых рощах исчисляется веками.

Право называть свою продукцию «органическое оливковое масло Centonze» - это не только гордость компании, но и ежедневный труд, который предполагает постоянный строгий контроль на всех этапах: от сбора и обработки оливок, до, непосредственно, отжима и хранения готового масла.

Многовековые оливы сорта Ночеллара дель Беличе (Nocellara del Belice), идеальный для оливковых рощ терруар, биологические методы возделывания с минимальным влиянием на окружающую среду - всё это позволило компании в мае 2015 года получить разрешение маркировать своё оливковое масло «Presidio Slow Food».

На территории Италии только 26 итальянских производителей оливкового масла имеют на это право.

L'azienda agricola Centonze «Case di Latomie» è ubicata in territorio di Castelvetro, in Sicilia. In azienda sono presenti svariate piante con età plurisecolare.

La qualità certificata dell'olio extra vergine di oliva biologico «Centonze» è un valore assoluto ma anche un impegno quotidiano che comporta una severa e costante vigilanza sull'intero ciclo produttivo; dalla raccolta e selezione delle olive ai processi di trasformazione e stoccaggio del prodotto finito. Grazie al suo paesaggio «archo-olivicolo», all'età plurisecolare dei suoi uliveti autoctoni di Nocellara del Belice coltivati da sempre in Biologico ed al bassissimo impatto ambientale delle sue produzioni, l'azienda agricola Centonze è stata dichiarata nel Maggio del 2015 «Presidio Slow Food dell'Olio Extra Vergine di Oliva». Questo prestigioso riconoscimento può essere vantato solo da 26 aziende olearie in tutta Italia.



МАСЛО ОЛИВКОВОЕ ПЕРВОГО ХОЛОДНОГО ОТЖИМА «BIOLIO»

исключительно из Итальянских оливок

Это масло I.G.P. из оливок сорта Nocellara Del Belice создают, собирая вручную самые маленькие и самые зеленые оливки, выращенные исключительно в рощах компании «Case di Latomie». Его вкус можно характеризовать как средне-интенсивный фруктовый, пряный, сбалансированно горький. Аромат напоминает свежие фрукты, с приятным послевкусием зеленого томата и артишока.

Благодаря своему свежему травянистому аромату, это масло идеально подойдет к блюдам из рыбы, в том числе, к супам; белому мясу, сырам и к любым лёгким простым блюдам.

ОБЪЁМ: 500 мл
МАРКА: Centonze

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA «BIOLIO»

Da olive 100% Italiane

Questo Mono Cultivar di «Nocellara del Belice» I.G.P. è ottenuto raccogliendo a mano e selezionando le più piccole e verdi olive coltivate unicamente all'interno dell'azienda Case di Latomie. Si distingue per il suo fruttato medio-intenso, con amaro e piccante molto equilibrati.

La sua fragranza ci ricorda il frutto fresco, con un piacevole retrogusto di pomodoro verde e carciofo.

Per il suo profumo erbaceo, si presta alla cucina a base di pesce ma anche sulle minestre, le carni bianche, i formaggi e tutti i piatti cucinati al naturale.

FORMATO: 500 ml
PRODUTTORE: Centonze

Maso Luggin

Ферма Kandlwaalhof, принадлежащая семье Луггин, находится в Лазе, в центре Валь Веноста. Здесь, в идеальном климате, на высоте 900 метров над уровнем моря в садах созревают плоды и травы высочайшего качества и с прекрасным вкусом. Спелые плоды и травы собирают и перерабатывают в сусло, которое после выдерживания станет уксусом. Выдерживание производится в деревянных бочках из деревьев, растущих в горах: каштана, вишни, яблони и груши. Эти продукты дарят уникальные вкусы, ароматы и цвета, которые великолепно подходят к салатам или любым другим блюдам.

Il maso "Kandlwaalhof" della famiglia Luggin si trova a Lasa, in mezzo alla Val Venosta. Sui pendii soleggiati a 900 metri di altezza sul mare, in un clima ben equilibrato maturano frutti ed erbe di altissima qualità e dal gusto squisito. Una volta controllati e ben maturi vengono pressati per ottenere un succo che viene lavorato fino a farlo diventare mosto di primissima scelta e quindi trasformato in aceto. L'aceto riposa e invecchia in botti fatte con legno di montagna come il castagno, il ciliegio, il melo e il pero. Questi aceti regalano gusti, aromi, profumi, colori unici e si sposteranno magnificamente con ogni insalata o altra pietanza che vorrete preparare.

БАЛЬЗАМИЧЕСКИЙ УКСУС ИЗ ЯБЛОК

ОБЪЁМ: 250 мл
МАРКА: Kandlwaalhof Luggin

Свежие яблоки (75%), яблочный сок (25%)

ACETO BALSAMICO DI MELE

FORMATO: 250 ml
PRODUTTORE: Kandlwaalhof Luggin

Mela fresca (75%), succo di mela (25%)



УКСУС ИЗ ЯБЛОК ШАМПАНЬ

ОБЪЁМ: 500 мл
МАРКА: Kandlwaalhof Luggin

Свежие яблоки сорта Шампань (100%)

ACETO DI MELE CHAMPAGNER

FORMATO: 500 ml
PRODUTTORE: Kandlwaalhof Luggin

Mela fresca Champagner (100%)



ЯБЛОЧНЫЙ УКСУС

ОБЪЁМ: 500 мл
МАРКА: Kandlwaalhof Luggin

Свежие яблоки (100%)

ACETO DI MELE

FORMATO: 500 ml
PRODUTTORE: Kandlwaalhof Luggin

Mela fresca (100%)



ЯБЛОЧНЫЙ УКСУС С АРОМАТНЫМИ ТРАВАМИ

ОБЪЁМ: 250 мл
МАРКА: Kandlwaalhof Luggin

Свежие яблоки (90%), садовые травы (10%)

ACETO ALLE ERBE

FORMATO: 250 ml
PRODUTTORE: Kandlwaalhof Luggin

Mela fresca (90%), erbe aromatiche (10%)



АБРИКОСОВЫЙ УКСУС

ОБЪЁМ: 250 мл
МАРКА: Kandlwaalhof Luggin

Свежие абрикосы (100%)

ACETO DI ALBICOCCHE

FORMATO: 250 ml
PRODUTTORE: Kandlwaalhof Luggin

Albicocca fresca (100%)





ЯБЛОЧНЫЙ УКСУС С БУЗИНОЙ

ОБЪЁМ: 250 мл
МАРКА: Kandlwaalhof Luggin

Свежие яблоки (90 %), цветы бузины (10%)

ACETO MELA E SAMBUCO

FORMATO: 250 ml
PRODUTTORE: Kandlwaalhof Luggin

Mela fresca (90 %), fiori di sambuco (10%)



ГРУШЕВЫЙ УКСУС

ОБЪЁМ: 250 мл
МАРКА: Kandlwaalhof Luggin

Свежие груши (100%)

ACETO DI PERE

FORMATO: 250 ml
PRODUTTORE: Kandlwaalhof Luggin

Pera fresca (100%)



ЯБЛОЧНЫЙ УКСУС С БАЗИЛИКОМ

ОБЪЁМ: 250 мл
МАРКА: Kandlwaalhof Luggin

Свежие яблоки (90 %), базилик (10%)

ACETO DI BASILICO

FORMATO: 250 ml
PRODUTTORE: Kandlwaalhof Luggin

Mela fresca (90 %), basilico (10%)



МАЛИНОВЫЙ УКСУС

ОБЪЁМ: 250 мл
МАРКА: Kandlwaalhof Luggin

Свежая малина (100%)

ACETO DI LAMPONI

FORMATO: 250 ml
PRODUTTORE: Kandlwaalhof Luggin

Lamponi freschi (100%)



СВЕКОЛЬНЫЙ УКСУС

ОБЪЁМ: 250 мл
МАРКА: Kandlwaalhof Luggin

Свекла (100%)

ACETO DI RAPE ROSSE

FORMATO: 250 ml
PRODUTTORE: Kandlwaalhof Luggin

Rapa rossa (100%)



КЛУБНИЧНЫЙ УКСУС

ОБЪЁМ: 250 мл
МАРКА: Kandlwaalhof Luggin

Свежая клубника (100%)

ACETO DI FRAGOLE

FORMATO: 250 ml
PRODUTTORE: Kandlwaalhof Luggin

Fragola fresca (100%)



Acetaia Picci

Для сула, из которого производится бальзамический уксус и заправки Picci, отбирается только виноград сортов Треббiano и Спергола, выращенный на холмах региона Реджио-Эмилия.

После проверки, достаточно ли лёгкий и нежный получается выжимаемый сок, начинается варка сула: на открытом огне при низкой температуре (70° C) в течение более 50 часов;

Далее начинается подготовка бочек для выдерживания уксуса и посадка в суло специальных, выбранных компанией, бактерий, которые способствуют процессу брожения. При этом добавляются как новые бактерии, так и бактерии из старой колонии, которая поддерживается уже более 80 лет.

Picci si occupa personalmente della produzione scegliendo le uve per il mosto, rigorosamente Trebbiano e Spergola, maturate nelle colline reggiane; controlla che la spremitura sia soffice e leggera; presiede alla lenta cottura del mosto, cotto a fuoco diretto e a bassa temperatura (70° C) per oltre 50 ore; si occupa della delicata fase dell'avviamento delle botticelle, con la preparazione dei barili e la messa a dimora del mosto cotto, con l'innesto di colonie di acetobatteri selezionati, per la costituzione di nuove batterie e per i rincalzi di quelle più antiche, che possono arrivare ad avere 80 anni.



БАЛЬЗАМИЧЕСКИЙ УКСУС РЕДЖИО ЭМИЛИЯ

ОБЪЁМ: 100 мл
МАРКА: Acetaia Picci

Выдержка 12-15 лет

ACETO BALSAMICO DI REGGIO EMILIA

FORMATO: 100 ml
PRODUTTORE: Acetaia Picci

Maturazione 12-15 anni



УКСУС БАЛЬЗАМИЧЕСКИЙ (ЗАПРАВКА)

ОБЪЁМ: 250 мл
МАРКА: Acetaia Picci

Выдержка 3 года

ACETO BALSAMICO (CONDIMENTO)

FORMATO: 250 ml
PRODUTTORE: Acetaia Picci

Maturazione 3 anni



БАЛЬЗАМИЧЕСКИЙ УКСУС (МОДЕНА)

ОБЪЁМ: 250 мл
МАРКА: Raineri

Выдержка 6 лет

ACETO BALSAMICO DI MODENA

FORMATO: 250 ml
PRODUTTORE: Raineri

Maturazione 6 anni



КРЕМ НА ОСНОВЕ БАЛЬЗАМИЧЕСКОГО УКСУСА I.G.P. (Модена)

ОБЪЁМ: 500 мл
МАРКА: NeroModena

GLASSA GOURMET ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P.

FORMATO: 500 ml
PRODUTTORE: NeroModena



БАЛЬЗАМИЧЕСКИЙ УКСУС (МОДЕНА)

ОБЪЁМ: 5 л
МАРКА: Bellei

ACETO BALSAMICO DI MODENA

FORMATO: 5 l
PRODUTTORE: Bellei

ΠΑΣΤΑ / Pasta



Pasta Gentile

Создание традиционной пасты "Gentile" основано на знаниях отцов-основателей производства макаронных изделий города Граньяно. Неотступное следование старинным правилам и знание секретов искусства «маккаронаро» позволяет создать настоящую аутентичную пасту.

Для приготовления пасты используется мука из редкого сорта твёрдой пшеницы «Сенаторе Капелли».

В производстве используются только бронзовые прессы небольшого размера для придания формы макаронным изделиям, которые позже высушиваются согласно методу «Чирилло» долго и при низкой температуре. Так в пасте лучше сохраняется белок, и, следовательно, улучшаются её вкус и питательные свойства.

Фабрика GENTILE основана в 1876 году и является одной из тех старинных ремесленных фабрик, которые принесли всемирную известность городу Граньяно, благодаря производимой здесь пасте. В эпоху передовых технологий GENTILE по-прежнему сохраняет методы ремесленного производства, что подразумевает внимание к каждой детали, от выбора сырья до контроля всех этапов производственного процесса.

La pasta artigianale tradizionale "Gentile", raccoglie il testimone dei padri maestri pastai di Gragnano. Vengono scrupolosamente seguiti gli antichi disciplinari dell'arte di far pasta all'antica e per passione mettendo a frutto le conoscenze segrete del mestiere del "maccaronaro".

Si adoperano le migliori miscele di semola di grani duri della rara varietà Senatore Capelli di provenienza 100% italiana. Vengono inoltre impiegate trafile al bronzo di piccole dimensioni, che assicurano un'essiccazione naturale, lenta ed a bassa temperatura secondo il "Metodo Cirillo". In questo modo si preservano al meglio le proteine della pasta e quindi il sapore e le proprietà nutritive.

Il Pastificio Gentile, fondato nel 1876, è uno degli storici opifici artigianali che hanno reso la città di Gragnano famosa in tutto il mondo per la sua pasta. Gentile conserva ancora oggi, nell'era delle avanzate tecnologie, i metodi di produzione artigianale, l'attenzione ad ogni singolo dettaglio, dalla selezione delle materie prime e al controllo delle fasi legate alla produzione.



СПАГЕТТИ АЛЬ БРОНЗО
(время варки - 8 минут)

ВЕС: 500 гр
МАРКА: Gentile

SPAGHETTI AL BRONZO
(tempo di cottura - 8 minuti)

PESO: 500 g
PRODUTTORE: Gentile



СПАГЕТТОНИ
(время варки - 12 минут)

ВЕС: 500 гр
МАРКА: Gentile

SPAGHETTONI
(tempo di cottura - 12 minuti)

PESO: 500 g
PRODUTTORE: Gentile

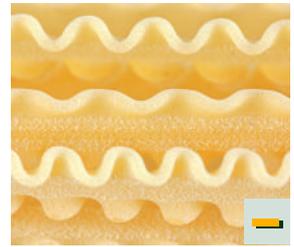


ЛИНГУИНЕ

ВЕС: 500 гр
МАРКА: Gentile

LINGUINE

PESO: 500 g
PRODUTTORE: Gentile



МАФАЛЬДЕ

ВЕС: 500 гр
МАРКА: Gentile

MAFALDE

PESO: 500 g
PRODUTTORE: Gentile



БУКАТИНИ

ВЕС: 500 гр
МАРКА: Gentile

BUCATINI

PESO: 500 g
PRODUTTORE: Gentile



ФУЗИЛЛИ

ВЕС: 500 гр
МАРКА: Gentile

FUSILLI

PESO: 500 g
PRODUTTORE: Gentile



КАНДЕЛЕ ЛУНГЕ

ВЕС: 500 гр
МАРКА: Gentile

CANDELE LUNGHE

PESO: 500 g
PRODUTTORE: Gentile



ДЗИТИ КОРТИ РИГАТИ

ВЕС: 500 ГР
МАРКА: Gentile

ZITI CORTI RIGATI

PESO: 500 g
PRODUTTORE: Gentile

22 ПАСТА ИЗ ТВЕРДЫХ СОРТОВ ПШЕНИЦЫ

Pasta di semola di grano duro



ШАЛАТЕЛЛИ

ВЕС: 500 гр
МАРКА: Gentile

SCIALATELLI

PESO: 500 g
PRODUTTORE: Gentile



КАЗЕРЕЧЧЕ

ВЕС: 500 гр
МАРКА: Gentile

CASERECCE

PESO: 500 g
PRODUTTORE: Gentile



ПЕННЕТТЕ

ВЕС: 500 гр
МАРКА: Gentile

PENNETTE

PESO: 500 g
PRODUTTORE: Gentile



ПАПИРИ

ВЕС: 500 гр
МАРКА: Gentile

PAPIRI

PESO: 500 g
PRODUTTORE: Gentile



ПАККЕРИ

ВЕС: 500 гр
МАРКА: Gentile

PACCHERI

PESO: 500 g
PRODUTTORE: Gentile



КАЛАМАРЕТТИ

ВЕС: 500 гр
МАРКА: Gentile

CALAMARETTI

PESO: 500 g
PRODUTTORE: Gentile



РИГАТОНИ

ВЕС: 500 гр
МАРКА: Gentile



RIGATONI

PESO: 500 g
PRODUTTORE: Gentile



ПЕННЕ РИГАТЕ

ВЕС: 500 гр
МАРКА: Gentile



PENNE RIGATE

PESO: 500 g
PRODUTTORE: Gentile



ПЕННЕТТЕ РИГАТЕ

ВЕС: 500 гр
МАРКА: Gentile



PENNETTE RIGATE

PESO: 500 g
PRODUTTORE: Gentile



ПЕННОНИ РИГАТИ

ВЕС: 500 гр
МАРКА: Gentile



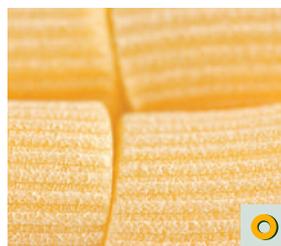
PENNONI RIGATI

PESO: 500 g
PRODUTTORE: Gentile



ПАККЕРИ РИГАТИ

ВЕС: 500 гр
МАРКА: Gentile



PACCHERI RIGATI

PESO: 500 g
PRODUTTORE: Gentile



ТУБЕТТИ РИГАТИ

ВЕС: 500 гр
МАРКА: Gentile



TUBETTI RIGATI

PESO: 500 g
PRODUTTORE: Gentile

24 ПАСТА ИЗ ТВЕРДЫХ СОРТОВ ПШЕНИЦЫ

Pasta di semola di grano duro



КОНКИЛЬОНИ

ВЕС: 500 гр
МАРКА: Gentile

CONCHIGLIONI

PESO: 500 g
PRODUTTORE: Gentile



ЛУМАКИНЕ

ВЕС: 500 гр
МАРКА: Gentile

LUMACHINE

PESO: 500 g
PRODUTTORE: Gentile



ТРЕЧЧЕ

ВЕС: 500 гр
МАРКА: Gentile

TRECCE

PESO: 500 g
PRODUTTORE: Gentile



ТОРТИЛЬОНИ

ВЕС: 500 гр
МАРКА: Gentile

TORTIGLIONI

PESO: 500 g
PRODUTTORE: Gentile



ВЕЗУВИО

ВЕС: 500 гр
МАРКА: Gentile

VESUVIO

PESO: 500 g
PRODUTTORE: Gentile



ЭЛИКЕ

ВЕС: 500 гр
МАРКА: Gentile

ELICHE

PESO: 500 g
PRODUTTORE: Gentile



ОРЕКЬЕТТЕ НАПОЛЕТАНЕ

ВЕС: 500 гр
МАРКА: Gentile

ORECCHIETTE NAPOLETANE

PESO: 500 g
PRODUTTORE: Gentile



**МИСТА КОРТА
(мик короткой пасты)**

ВЕС: 500 гр
МАРКА: Gentile

MISTA CORTA

PESO: 500 g
PRODUTTORE: Gentile



НЬОКЕТТИ

ВЕС: 500 гр
МАРКА: Gentile

GNOCCHETTI

PESO: 500 g
PRODUTTORE: Gentile



СТЕЛЛИНЕ

ВЕС: 500 гр
МАРКА: Gentile

STELLINE

PESO: 500 g
PRODUTTORE: Gentile



АЛФАБЕТО

ВЕС: 500 гр
МАРКА: Gentile

ALFABETO

PESO: 500 g
PRODUTTORE: Gentile



СЕМИНИ

ВЕС: 500 гр
МАРКА: Gentile

SEMINI

PESO: 500 g
PRODUTTORE: Gentile

Riso di semola

“Ризо ди Семола” появился на свет как эксперимент, как попытка соединить традиции Pastificio Gentile с классикой итальянской кухни - ризотто.

Так, использование пшеничной муки твёрдого сорта Senatore Cappelli и высушивание пасты на базе метода Чирилло позволили создать уникальный формат пасты, который можно назвать первым рисом, “выращенным” на юге Италии.

На вид эта паста почти не отличима от рисовых зёрен; кроме того, компания Pastificio Gentile стремилась создать продукт, который можно готовить по той же технологии, что и ризотто: обжарка, медленная варка и финальный штрих - смешивание с пармезаном и сливочным маслом. Кроме ризотто, из “риса” можно приготовить и другие блюда, количество которых может ограничить только фантазия повара, если он действительно подходит к приготовлению блюд со страстью и любовью к хорошей кухне.

Il Riso di Semola nasce da un esperimento, dall'idea di coniugare la tradizione del Pastificio Gentile con un classico della cucina Italiana, il risotto.

L'utilizzo della semola di grano duro Senatore Cappelli e la lenta essiccazione secondo il Metodo Cirillo danno vita ad un formato di pasta unico, che ci azzardiamo a definire come Il primo “Riso” del Sud Italia.

L'aspetto del Riso di Semola ricalca esattamente il chicco di riso; si è voluto creare un formato con cui poter preparare un risotto seguendo il tradizionale procedimento riassumibile in tostatura, cottura lenta e mantecatura. Lasciando poi libera la fantasia di utilizzarlo in altri modi creativi e sorprendenti, come solo la passione e la preparazione di chi ama la buona cucina può elaborare.



РИЗО ДИ СЕМОЛА

ВЕС: 500 гр
МАРКА: Gentile

RISO DI SEMOLA

FORMATO: 500 g
PRODUTTORE: Gentile

Fregola Sarda

Фрегола - это традиционный для Сардинии тип "круглой" пасты, тесто для которой скатывают разными по диаметру шариками и обжаривают в печи. Так получаются шарики диаметром от 2 до 6 миллиметров (в зависимости от вида), похожие на кус-кус.

La fregola è un tipo di pasta di semola tipica della Sardegna prodotta per "rotolamento" della semola dentro un grosso caino di coccio e tostata in forno. Si presenta sotto forma di palline irregolari di diametro variabile fra i 2 ed i 6 millimetri, ed è simile al cuscus.



ФРЕГОЛА САРДА

ВЕС: 500 гр
МАРКА: Tanda&Spada

FREGOLA SARDA

FORMATO: 500 g
PRODUTTORE: Tanda&Spada

PNC / Riso



Acquerello Il Riso

Acquerello - это рис, который выращивается, собирается и обрабатывается на территории Tenuta Colombara в Италии семьей Rondolino. Это уникальный рис, который сырым выдерживают не менее года, после чего медленно очищают специальным щадящим методом и, в конце, снова присоединяют зародыш растения к зерну, который неизбежно выпадает при полировке. Acquerello это рис сорта Carnaroli, получивший классификацию «Extra» благодаря своему качеству, которое сохраняется благодаря вакуумной упаковке (металлизированный пакет или алюминиевая банка). Рис Acquerello подходит для приготовления любого блюда, так как его зерна абсолютно целые, более плотные, рассыпчатые и более вкусные. Таким образом, они не развариваются, лучше впитывают вкус заправок, не теряют влагу, витамины и белок - с рисом Acquerello невозможно плохо приготовить ризотто.

Acquerello è un riso coltivato, raffinato e confezionato in Italia nella Tenuta Colombara dalla famiglia Rondolino.

È unico al mondo perchè, ancora grezzo, viene invecchiato almeno un anno, poi raffinato lentamente con un metodo esclusivo, infine reintegrato della sua preziosa gemma. Viene proposto solo nella versione Carnaroli classificato "Extra" per la sua qualità; per conservarlo perfettamente viene confezionato sottovuoto in pacco ed in lattina.

Acquerello è perfetto per ogni ricetta perchè i chicchi sono perfettamente integri, più sodi, più sgranati e più saporiti. Quindi non si incollano, assorbono meglio i condimenti, non perdono l'amido, le proteine, le vitamine. Con Acquerello non si sbaglia mai un risotto.



**РИС КАРНАРОЛИ «ACQUERELLO»
(выдержка 1-3 года)**

ВЕС: 500 г / 1 кг / 2,5 кг
МАРКА: Rondolino-Tenuta Colombara

Категория «А», класс «Экстра»

**РИСО КАРНАРОЛИ АСQUERELLO
(maturazione 1-3 anni)**

FORMATO: 500 g / 1 kg / 2,5 kg
PRODUTTORE: Rondolino-Tenuta Colombara

Categoria «A», classificazione «Extra»

**РИС КАРНАРОЛИ «ACQUERELLO»
(выдержка 7 лет)**

ВЕС: 500 гр
МАРКА: Rondolino-Tenuta Colombara

Категория «А», класс «Экстра»

**РИСО КАРНАРОЛИ АСQUERELLO
(maturazione 7 anni)**

FORMATO: 500 g
PRODUTTORE: Rondolino-Tenuta Colombara

Categoria «A», classificazione «Extra»





РИС КАРНАРОЛИ «VIGNOLA»

Исключительно плотные, крупные удлиненные зерна с маленькой жемчужиной в центре, высокое содержание амилозы, изумительный баланс впитываемости жидкости и низкой потерей крахмала, отличная способность не развариваться во время приготовления - все эти качества делают этот рис «Королем» среди все сортов итальянского риса.

ВЕС: 1 кг
МАРКА: Vignola

RISO CARNAROLI VIGNOLA

L'eccezionale compattezza dei suoi chicchi, grossi e allungati con piccola perla centrale, l'alto contenuto di amilosio, l'ottimo equilibrio tra buona capacità di assorbimento dei liquidi e bassa perdita di amido insieme all'eccezionale tenuta di cottura ne fanno il "Re dei risi" italiani.

FORMATO: 1 kg
PRODUTTORE: Vignola



РИС ДЛЯ СУШИ "MIRAI"

Рис сорта Мирай очень деликатно обрабатывают, что сказывается на самом зернышке: оно гладкое и блестящее и не содержит никаких вкраплений. Этот рис прекрасно подходит для приготовления разнообразных и типичных блюд японской кухни.

ВЕС: 1 кг
МАРКА: Vignola

RISO MIRAI PER SUSHI

Il riso Mirai è sottoposto ad un'accurata lavorazione che lo rende splendido e brillante, senza impurità, già pronto per la preparazione di tante ricette tipiche della cucina giapponese.

FORMATO: 1 kg
PRODUTTORE: Vignola



КРАСНЫЙ РИС "ЭРМЕС"

Этот рис богат волокнами, минеральными солями, витаминами и, в частности, железом. Идеально подходит для приготовления холодных салатов и гарниров к блюдам из мяса. Он хорошо сочетается с тыквой, сырами и рыбой.

ВЕС: 1 кг
МАРКА: Sartoria del Gusto

RISO ROSSO ERMES

Questo riso è ricco di fibra, sali minerali, vitamine e soprattutto ferro. È ideale per insalate fredde, come condimento ai carni cotti. Si sposa bene anche con formaggi, pesce e zucca.

FORMATO: 1 kg
PRODUTTORE: Sartoria del Gusto



ЧЁРНЫЙ РИС "ВЕНЕРЕ"

Этот рис очищается каменными жерновами традиционным способом, что позволяет сохранить его уникальный цвет и питательные свойства. Он идеально подходит для приготовления салатов с рисом, тортини, гарниров к блюдам из рыбы и морепродуктов.

ВЕС: 1 кг
МАРКА: Sartoria del Gusto

RISO NERO VENERE

Questo riso viene pelato con mulino a pietra con un metodo tradizionale, per conservare il suo colore particolare e le caratteristiche nutrizionali. È ideale per insalate di riso, tortini, contorno per pesce e crostacei.

FORMATO: 1 kg
PRODUTTORE: Sartoria del Gusto



ШАФРАН / Zafferano



Thanit

Танит - карфагенская богиня земледелия и плодородия. Именно под этим названием в 2015 году в местечке Гонносфанадига - муниципалитете на юге Сардинии в двух шагах от великолепного пляжа "Dune Piscinas" на побережье Коста Верде родилась наша ферма.

Любовь к родной земле, природе и аутентичной продукции являются базовыми ценностями нашей аграрной компании. Мы производим оливковое масло высшего качества extra virgin и шафран.

Следуя традициям, мы стремимся к сохранению биоразнообразия и стараемся избегать избыточной эксплуатации почвенных и водных ресурсов. Мы за разумное и экологичное сельское хозяйство.

Наш шафран культивируется только из луковиц, выращенных на острове Сардиния.

"Thanit" era la dea cartaginese della fertilità e della terra. È con questo nome che nel 2015 a Gonnosfanadiga, comune del Sud della Sardegna, a due passi dall'incantevole mare delle "Dune Piscinas", nella Costa Verde, nasce l'Azienda Agricola.

La passione per la terra, la natura e i prodotti genuini sono la base di Azienda Agricola Thanit: piccola realtà agricola che produce Olio Extravergine di Oliva e Zafferano.

I valori sono la biodiversità nel rispetto delle tradizioni, evitando sfruttamento del suolo e delle acque, favorendo un'agricoltura sostenibile.

Lo Zafferano è coltivato solo con un bulbi di provenienza Sarda.



РЫЛЬЦА ШАФРАНА

Среди культур, выращиваемых на Сардинии, шафран является самым древним и знаковым для этого острова.

Производство ориентировано на очень требовательного потребителя и на рестораны с качественной кухней.

Мы используем исключительно местные сардинские луковицы шафрана для посева: они являются наиболее ценными, относятся к высшей категории качества и обладают уникальными свойствами, что делает их одними из лучших среди всех средиземноморских сортов.

ВЕС: 1 г
МАРКА: Thanit

STIMMI DI ZAFFERANO

Tra le colture della Sardegna lo Zafferano è la più caratteristica e antica. La produzione è rivolta al consumatore attento e alla ristorazione di qualità. I bulbi coltivati provengono esclusivamente dal territorio sardo: prodotto pregiato, di qualità superiore e tra i più caratteristici della zona mediterranea.

PESO: 1 g
PRODUTTORE: Thanit

MYKA / Farina



Molino Petra

От первой каменной мельницы, построенной на реке, до современного завода.

В течение 4-х поколений семья Quaglia контролирует и управляет жизненно важными функциями своего производства. Начиная с отношений с сектором сельского хозяйства, заканчивая профессиональным рынком муки.

Непрерывное обновление технологий и работа по укреплению и улучшению сотрудничества с нашими клиентами.

«Технология помола всегда идет в ногу со временем, это позволяет улучшить потребительские характеристики муки, сохраняя ее естественность. Таким образом, улучшается и продукция наших клиентов, изготовленная из нашей муки. Мы придаем важное значение и выделяем серьезные ресурсы для развития и поддержания сети клиентов и партнеров компании Petra».

Dal primo molino a pietra sul fiume al moderno impianto sulla terraferma.

Da 4 generazioni la famiglia Quaglia controlla e gestisce le funzioni vitali del suo molino, dalle relazioni con il mondo agricolo al mercato professionale delle farine.

In aggiornamento continuo della tecnologia e in attività di valorizzazione dei migliori clienti.

La tecnologia di macinazione sempre al passo coi tempi migliora le prestazioni della farina conservandone la naturalità. Così migliorano anche i prodotti dei nostri clienti, ai quali dedichiamo risorse importanti alimentando la rete dei Petra Selected Partner.



0102 ПИЦЦА ПЕТРАВИВА

Мука для пиццы

Мука типа '00' из отборного европейского зерна повышенной пластичности и силы. Идеально подходит для прямого замешивания со средним периодом брожения.

БЕС: 12,5 Kr

МАРКА: Petra

0102 PIZZA PETRAVIVA

Farina per pizza

Farina di tipo '00' ottenuta da grani europei selezionati, dotata di plasticità e forza. E' ideale per impasti diretti a media lievitazione.

PESO: 12,5 Kg

PRODUTTORE: Petra

ПЕТРА 3

Мука для пиццы и фокаччи

Рекомендуется использовать для всех типов пиццы, фокаччи, гриссини, крекера, слоеного теста, а также для разных форматов хлебного теста.

БЕС: 12,5 Kr

МАРКА: Petra

PETRA 3

Farina per pizza e focacce

Viene utilizzata per tutti i tipi di pizza, focacce, grissini, cracker, pasta sfoglia, e inoltre tutti i formati di pane.

PESO: 12,5 Kg

PRODUTTORE: Petra





0001
Мучная смесь без глютена

Мука без глютена это уникальный продукт для приготовления блюд, предназначенных для людей с аллергией или непереносимостью глютена. Используя эту муку, нет необходимости отказывать себе в удовольствии отведать традиционные продукты с привычным ароматом и вкусом выпечки.

ВЕС: 3 Kr
МАРКА: Petra

0001
Miscela di farine senza glutine

Zero Glutine è un prodotto dalle caratteristiche eccezionali ed uniche per la preparazione di prodotti destinati a soggetti allergici o intolleranti al glutine che non vogliono rinunciare alla fragranza e bontà dei prodotti da forno tradizionali

PESO: 3 Kg
PRODUTTORE: Petra



3130 ЧЕРЕАЛЕ
Мучная смесь со злаками

Мучная смесь со злаками Cereale светлая, 100% натуральная, не содержит добавок и консервантов. Добавив ее в тесто вы обогатите свою выпечку и хлеб ценными пищевыми волокнами и белками.

ВЕС: 10 Kr
МАРКА: Petra

3130 CEREALÈ
Miscela di cereali

Cereale è una miscela di cereali di colore chiaro, 100% naturale, libera da additivi e conservanti. Aggiunta all'impasto arricchisce di fibre e proteine il pane e gli altri prodotti da forno.

PESO: 10 Kg
PRODUTTORE: Petra



3220 БОНСЕМИ
Основа для приготовления хлеба

Основа для приготовления хлебного теста Bonsemi это смесь муки с различными семенами, 100% натуральная, без добавок и консервантов. Добавление данной основы в тесто может существенно обогатить хлебобулочные изделия и другую выпечку ценными пищевыми волокнами и белками.

ВЕС: 10 Kr
МАРКА: Petra

3220 BONSEMI
Semilavorato per pane

Bonsemi è una miscela di farine e semi, 100% naturale, libera da additivi e conservanti, pensata per integrare gli impasti di prodotti da forno. Aggiunta all'impasto, arricchisce di fibre e proteine il pane e gli altri prodotti da forno.

PESO: 10 Kg
PRODUTTORE: Petra



1119 БИОЛОДЖИКА
Цельнозерновая мука из мягкой пшеницы

Идеальна для всех видов теста при приготовлении хлеба, пиццы, выпечки и свежей пасты. Благодаря высокому содержанию пищевых волокон обладает повышенной способностью впитывать жидкости.

ВЕС: 12,5 Kr
МАРКА: Petra

1119 BIOLOGICA
Farina di grano tenero integrale

Ideale per tutti gli impasti di panificazione, pizzeria, pasticceria e pasta fresca. Grazie alla ricchezza di fibre ha una capacità di assorbimento di liquidi molto elevata.

PESO: 12,5 Kg
PRODUTTORE: Petra

36 МУКА Farina



D'ALTRI TEMPI

Мука для пиццы и хлеба тип 1

BEC: 25 Kг
МАРКА: laquone

D'ALTRI TEMPI

Farina per pizza e pane tipo 1

PESO: 25 Kg
PRODUTTORE: laquone



SACCO CELESTE

Мука из мягких сортов пшеницы типа для пиццы 00

BEC: 25 Kг
МАРКА: laquone

SACCO CELESETE

Farina di grano tenero tipo 00

PESO: 25 Kg
PRODUTTORE: laquone



PIZZA TONDA

Мучная смесь для приготовления неаполитанской пиццы

BEC: 25 Kг
МАРКА: laquone

PIZZA TONDA

Miscela di farine per pizza tonda alla napoletana

PESO: 25 Kg
PRODUTTORE: laquone



PIZZA&PALA

База для приготовления римской пиццы

BEC: 25 Kг
МАРКА: laquone

PIZZA&PALA

Semilavorato per la preparazione di pizza romana

PESO: 25 Kg
PRODUTTORE: laquone



LUNA NERA

Мука из мягких сортов пшеницы типа для пиццы 00

BEC: 25 Kг
МАРКА: laquone

LUNA NERA

Farina di grano tenero tipo 00

PESO: 25 Kg
PRODUTTORE: laquone



SACCO VIOLA

Мука из мягких сортов пшеницы типа для пиццы 00

BEC: 25 Kг
МАРКА: laquone

SACCO VIOLA

Farina di grano tenero tipo 00

PESO: 25 Kg
PRODUTTORE: laquone



**ЗЕРНА ПШЕНИЦЫ СПЕЛЬТЫ
«ФАРРО ПЕРЛАТО»**

Крупа пшеничная спельта от производителя Люци — это натуральный продукт, богатый питательными свойствами, широко применяемый на кухне.

Спельта — злак древнего происхождения с низким содержанием калорий, богатый клетчаткой и, следовательно, с высоким потенциалом насыщения.

Попробуйте его, чтобы обогатить теплые традиционные супы или приготовить салаты из сезонных овощей и множество других творческих и полезных блюд.

ВЕС: 1 Кг
МАРКА: Luzi

FARRO PERLATO

Il farro perlato di Luzi è un prodotto naturale e ricco di proprietà nutritive, molto versatile in cucina.

Il farro è un cereale dalle antiche origini con un basso contenuto calorico, ricco di fibre e quindi con un alto potenziale saziante.

Provalo per arricchire calde zuppe della tradizione, oppure per preparare insalate con verdure di stagione e tanti altri piatti fantasiosi e ricchi di benessere.

FORMATO: 1 Kg
PRODUTTORE: Luzi

СМЕСИ ДЛЯ БУЛЬОНОВ / Brodi





СМЕСЬ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БУЛЬОНА ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ

ОПИСАНИЕ:
Смесь для приготовления бульона на основе белых грибов.

ПРИМЕНЕНИЕ:
Улучшает вкус блюд из грибов, в особенности супов, соусов и начинок для выпечки.

BRODO DI FUNGHI PORCINI

DEFINIZIONE:
Preparato per brodo a base di funghi porcini.

UTILIZZO:
Esalta il sapore di portate a base di funghi porcini ed in particolare di zuppe, salse e ripieni.



Пластиковая банка 1 кг
Contentore in plastica 1 kg

СМЕСЬ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ОВОЩНОГО БУЛЬОНА

ОПИСАНИЕ:
Смесь для приготовления бульона на основе овощей.

ПРИМЕНЕНИЕ:
Делает ярче вкус блюд из свежих и вареных овощей, овощных супов.

BRODO ORTOLANO

DEFINIZIONE:
Preparato per brodo a base di verdure.

UTILIZZO:
Esalta il sapore di verdure cotte, crude e di zuppe a base vegetale.



Пластиковая банка 1 кг
Contentore in plastica 1 kg

СМЕСЬ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МЯСНОГО БУЛЬОНА «CAMPAGNOLO»

ОПИСАНИЕ:
Смесь для приготовления бульона на основе мясного экстракта.

ПРИМЕНЕНИЕ:
Может использоваться вместо соли при приготовлении ризотто, супов, бульонов, соусов и для придания блюдам из мяса более насыщенного вкуса.

BRODO «CAMPAGNOLO»

DEFINIZIONE:
Preparato per brodo a base di estratto di carne.

UTILIZZO:
Può essere usato al posto del sale per risotti, minestre, sughi e per insaporire piatti a base di carne.



Пластиковая банка 1 кг
Contentore in plastica 1 kg

40 ЛИНИЯ КЕЙТЕРИНГ > СМЕСИ ДЛЯ БУЛЬОНОВ

Linea Catering > Brodi



СМЕСЬ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БУЛЬОНА ИЗ РЫБЫ

ОПИСАНИЕ:

Смесь для приготовления рыбного бульона, приготовленная благодаря выпариванию бульона из нескольких видов рыб (17%).

ПРИМЕНЕНИЕ:

Порошок удобный для приготовления соусов, кремов для ризотто, а также восхитительных супов из рыбы.

FUMETTO DI PESCE

DEFINIZIONE:

È un fondo di cottura composto da una notevole quantità di pesce (17%).

UTILIZZO:

Preparato in polvere per salse, condimenti, risotti e prestigiose zuppe a base di pesce.



Пластиковая банка 1 кг
Contentitore in plastica 1 kg

СМЕСЬ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КУРИНОГО БУЛЬОНА

ОПИСАНИЕ:

Это выпаренный бульон с большим содержанием куриного мяса.

ПРИМЕНЕНИЕ:

Может использоваться вместо соли при приготовлении ризотто, супов, бульонов, соусов и для придания блюдам из мяса более насыщенного вкуса.

FUMETTO DI POLLO

DEFINIZIONE:

È un fondo di cottura composto da una notevole quantità di pollo.

UTILIZZO:

Può essere usato al posto del sale per risotti, minestre, sughi e per insaporire piatti a base di carne.



Пластиковая банка 1 кг
Contentitore in plastica 1 kg





СВЕЖИЕ ПРОТЕРТЫЕ ПОМИДОРЫ

ОПИСАНИЕ:
Свежие протертые помидоры, похожие на крем, готовые к употреблению.

ПРИМЕНЕНИЕ:
Это прекрасная готовая основа для приготовления пиццы, соусов.

POLPA DI POMODORO

DEFINIZIONE:
Polpa di pomodoro cremosa già pronta.

UTILIZZO:
È una base ideale già pronta per pizze, sughi e salse.



Жестяная банка 0,5 кг
Latta 0,5 kg



Жестяная банка 4 кг
Latta 4 kg



Пакет 10 кг
Busta 10 kg

ОЧИЩЕННЫЕ ПОМИДОРЫ В СОУСЕ

ОПИСАНИЕ:
Самые спелые помидоры в нежнейшем томатном соусе.

ПРИМЕНЕНИЕ:
Могут использоваться для приготовления пиццы, focacchi, соусов и заправок.

POMODORI PELATI SALSATI

DEFINIZIONE:
Pomodori di perfetta maturazione conservati in una densa e delicata salsina di pomodoro.

UTILIZZO:
Possono essere utilizzati per pizze, focacce, sughi, salse e condimenti in genere.



Жестяная банка 0,5 кг
Latta 0,5 kg



Жестяная банка 3 кг
Latta 3 kg

ПОМИДОРЫ ПОЛУСУШЕННЫЕ «ПО-ДЕРЕВЕНСКИ»

ОПИСАНИЕ:
Исключительно итальянские помидоры, нарезанные дольками, слегка подсушенные на солнце, приправленные ароматными травами в масле. Такой способ приготовления позволяет не только сохранить сладкий и свежий вкус, но и сочную мякоть помидора.

ПРИМЕНЕНИЕ:
Могут стать прекрасным аперитивом, разжигающей аппетит закуской, гарниром; подходят для приготовления пиццы и брускетты.

POMODORI RUSTICI SEMI-SECCHI

DEFINIZIONE:
Pomodori 100% italiani leggermente essiccati, tagliati in quarti, insaporiti con erbe aromatiche e governati in olio. La parziale essiccazione del pomodoro mantiene una piacevole polposità del frutto oltre ad un sapore dolce e fresco.

UTILIZZO:
Sono ottimi come aperitivo, come stuzzicante antipasto e come contorno; ideali su pizze e bruschette.



Жестяная банка 1 кг
Latta 1 kg

ПОМИДОРЫ СВЕЖИЕ ПОЛУСУШЕННЫЕ

ОПИСАНИЕ:

Половинки помидоров, слегка подсушенные на жарком летнем солнце; в масле с чесноком и листьями свежего базилика.

ПРИМЕНЕНИЕ:

Подходят для закусок в целом, приготовления салата "Капрезе" с сыром Моццарелла, всех видов пасты, focaccia, пиццы и различных закусок, теста для хлеба. Также подойдут для создания различных соусов к мясным или рыбным блюдам, гарнира для холодных закусок, салатов или для украшения блюд.

POMODORI FRESCHI SEMI-SECCHI

DEFINIZIONE:

Pomodori interi semi secchi tagliati a metà, parzialmente asciugati al caldo sole estivo, conditi con olio, aglio e basilico fresco.

UTILIZZO:

Sono ideali come antipasto e con mozzarella per caprese, con ogni tipo di pasta, sulla focaccia, sulla pizza, nel pane, per la preparazione di salse, per accompagnare piatti di carne e di pesce, per guarnire piatti freddi, insalate e per ogni tipo di decorazione.



Жестяная банка 1 кг
Latta 1 kg

ПОМИДОРЫ ЧЕРРИ КРАСНЫЕ ПОЛУСУШЕННЫЕ

ОПИСАНИЕ:

Помидоры черри, нарезанные половинками, подсушенные на солнце обладают особенным сладким вкусом. В масле с солью, петрушкой, молотым перцем, чесноком и орегано.

ПРИМЕНЕНИЕ:

Идеальны для приготовления таких блюд, как салаты, ризотто, паста, супы, создания мясных блюд, пиццы, focaccia, хлеба, также могут служить украшением любого блюда.

POMODORINI ROSSI SEMI-SECCHI

DEFINIZIONE:

Pomodori cherry tagliati a metà leggermente asciugati al sole; si distinguono per fragranza e dolcezza. Conditi con olio, sale, prezzemolo, peperoncino, aglio e origano.

UTILIZZO:

Sono ideali per valorizzare insalate, paste, risotti, zuppe, piatti a base di carne, pizze, focacce, pane e per decorare ogni tipo di piatto.



Жестяная банка 1 кг
Latta 1 kg

СУШЕННЫЕ ПОМИДОРЫ

ОПИСАНИЕ:

Нарезанные дольками помидоры, высушенные на солнце; с травами и орегано в масле.

ПРИМЕНЕНИЕ:

Хороши и как закуска, и как дополнение к блюдам из мяса, и как дополнение и украшение холодных блюд, ингредиент салатов, focaccia, пиццы и выпечки.

POMODORI SECCHI

DEFINIZIONE:

Pomodori tagliati ed essiccati al sole, insaporiti con erbe aromatiche, origano, confezionati in olio.

UTILIZZO:

Ideali come antipasto per insaporire paste e carni e per guarnire e decorare



Жестяная банка 1 кг
Latta 1 kg



Пакет 1,7 кг
Busta 1,7 kg



ПОМИДОРЫ ЗЕЛЕННЫЕ

ОПИСАНИЕ:

Помидоры, собранные до полного созревания, до того, как они приобретают насыщенный красный цвет, с низким содержанием сахара. Нарезаны дольками и подсушены на солнце. В масле с солью, травами и острым перчиком.

ПРИМЕНЕНИЕ:

Подходят для приготовления традиционных Средиземноморских закусок и холодных блюд, идеальное дополнение для мясных блюд, колбас и сыров.

POMODORI VERDI

DEFINIZIONE:

Pomodori tondi raccolti prima del cambio di colore. Sono ricchi di fibra e a basso contenuto di zuccheri. Vengono tagliati a spicchi, asciugati al sole, insaporiti con un po' di sale, erbe e peperoncino e conservati in olio.

UTILIZZO:

Antipasto tipico mediterraneo ideale per arricchire piatti freddi. Ottimo in abbinamento a piatti di carne, salumi e formaggi.



Жестяная банка 1 кг
Latta 1 kg

ПОМИДОРЫ ЧЕРРИ ЖЕЛТЫЕ ПОЛУСУШЕННЫЕ

ОПИСАНИЕ:

Редкий сорт жёлтых томатов «Piennolo Vesuviano», который выращивают на склонах Везувия. Подсушенные половинки помидоров в масле с солью и базиликом. Содержание витамина Е в жёлтых томатах превосходит в 3 раза этот показатель для красных томатов.

ПРИМЕНЕНИЕ:

Обычно добавляются в салаты, блюда из рыбы и морепродуктов, ризотто, соусы; используются как украшение в азиатской кухне. Прекрасно подходят для спагетти с мидиями и ризотто с морепродуктами.

POMODORI GIALLI SEMI-SECCHI

DEFINIZIONE:

Variante rara di pomodorini gialli del «Piennolo Vesuviano» tagliati a metà, asciugati e conditi con sale, aglio, basilico e conservati in olio. Il suo contenuto di vitamine è 3 volte superiore a quello del pomodoro rosso.

UTILIZZO:

Si utilizzano con insalate, piatti di pesce, frutti di mare, salse, risotti e per decorazioni nella cucina asiatica. Ideali per spaghetti alle vongole.



Жестяная банка 1 кг
Latta 1 kg



ПОМИДОРЫ ОЧИЩЕННЫЕ
ПЕЛАТИ "MARRAZZO"

ВЕС: 3 Кг
МАРКА: Marrazzo

POMODORI PELATI MARRAZZO

PESO: 3 Kg
PRODUTTORE: Marrazzo

Agromonte

Компания-производитель «Società Agricola Monterosso» находится на юго-востоке Сицилии, в местечке Chiaramonte Gulfi. Это одна из немногих коммун, наиболее высоко расположенных над уровнем моря (700 м) в провинции Рагуза. «Società Agricola Monterosso» - современная компания, прекрасно понимающая, что качество продукта - это залог успеха.

В разные сезоны в компании работают от 25 до 150 сотрудников. Ежедневно производится тысячи единиц продукции в различной упаковке: лотки, банки и бутылки разного объема. Производственная цепочка начинается с выращивания рассады в собственных теплицах.

La Società Agricola Monterosso è ubicata nell'estremo lembo a Sudest della Sicilia, presso uno dei comuni della provincia di Ragusa più alti rispetto al livello del mare (circa 700mt), Chiaramonte Gulfi. Una moderna azienda consapevole di come la qualità del prodotto possa essere la chiave del successo.

Secondo le diverse fasi stagionali l'azienda impiega da 25 a 150 collaboratori. La produzione giornaliera è di migliaia di unità, realizzate in varie tipologie di packaging: vaschette, vasi di varie dimensioni, bottiglie. L'attività di filiera nasce dalla produzione della materia prima in serra.



ПОМИДОРЫ ЧЕРПИ В СОУСЕ

POMODORINI CHERRY SALSATI

БЕС: 2 Кг
МАРКА: Agromonte

PESO: 2 Kg
PRODUTTORE: Agromonte



ПОЛОВИНКИ ПОМИДОРОВ ЧЕРПИ
В ТОМАТНОМ СОУСЕ

POMODORI CHERRY A METÀ IN
SALSA DI POMODORI

БЕС: 2 Кг
МАРКА: Agromonte

PESO: 2 Kg
PRODUTTORE: Agromonte



ТОМАТНЫЙ СОУС "ЧЕРПИ"

SALSA DI POMODORI CHERRY

БЕС: 2 Кг
МАРКА: Agromonte

PESO: 2 Kg
PRODUTTORE: Agromonte



ОБЖАРЕННЫЕ НА ГРИЛЕ МИНИ-АРТИШОКИ В ОЛИВКОВОМ МАСЛЕ ПЕРВОГО ХОЛОДНОГО ОТЖИМА

ОПИСАНИЕ:
Карликовые артишоки, очищенные от верхних жестких лепестков, обжаренные на гриле, консервированные в оливковом масле первого холодного отжима.

ПРИМЕНЕНИЕ:
Хороши как закуска сами по себе или как ингредиент салата. Они также могут стать прекрасным гарниром или использоваться в приготовлении пиццы.



MINI-CARCIOFI GRIGLIATI IN OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

DEFINIZIONE:
Varietà di carciofi di piccole dimensioni privati delle foglie più dure, grigliati e confezionati in olio extravergine d'oliva

UTILIZZO:
Ottimi come antipasto tal quali e nelle insalate. Ideali anche sulla pizza e come contorno.



ДОЛКИ АРТИШОКОВ В ПОДСОЛНЕЧНОМ МАСЛЕ

ОПИСАНИЕ:
Артишоки, разрезанные на четыре части, в подсолнечном масле.

ПРИМЕНЕНИЕ:
Идеальны и как закуска, и как наполнитель для пиццы или блинчиков, и как дополнение к салатам и холодным блюдам. Также хороши как гарнир к любому блюду.



CARCIOFI A SPICCHI IN OLIO

DEFINIZIONE:
Carciofi interi tagliati in quattro spicchi e confezionati in olio.

UTILIZZO:
Ideali come antipasto e contorno, ottimi sulla pizza e per arricchire piatti freddi, paste, insalate, crepes e qualsiasi piatto in genere.



АРТИШОКИ В МАСЛЕ «ПО-РИМСКИ»

ОПИСАНИЕ:
Артишоки с черенком, приготовленные в масле с добавлением петрушки, орегано и чеснока.

ПРИМЕНЕНИЕ:
Прекрасны как закуска, гарнир к горячим блюдам, дополнение к холодным закускам, мясным блюдам и салатам; ингредиент пиццы, ризотто, блинчиков и супа, focacchio или пирога.



CARCIOFI ALLA ROMANA IN OLIO

DEFINIZIONE:
Carciofi preparati lasciando un pezzetto di gambo e cucinati con prezzemolo, aglio, origano e olio.

UTILIZZO:
Sono ottimi come antipasto, come contorno caldo, nelle insalate, sulle pizze, nella pasta, nel risotto, nelle crepes, nelle zuppe, sulle focaccia, con la carne e come farciture per qualsiasi tipo di torta salata secondaria a base di pesce.



АРТИШОКИ ПО-КРЕСТЬЯНСКИ В МАСЛЕ «КАРЧОФОТТО»

ОПИСАНИЕ:
Отборные свежие артишоки без верхних грубых лепестков, (невареные) в масле с мятой, базиликом и орегано.

ПРИМЕНЕНИЕ:
Идеальны как закуска или как ингредиент салата, гарнир к первым блюдам, таким как ризотто, паста и супы. Могут использоваться и при приготовлении пиццы.



CARCIOFOTTO ALLA CONTADINA IN OLIO

DEFINIZIONE:
I carciofi freschi di prima qualità vengono selezionati e privati delle foglie più dure e confezionati crudi in olio con menta, basilico e origano.

UTILIZZO:
Ottimi come antipasto tal quali, nelle insalate, come guarnizione di primi piatti come ad esempio risotti, paste e zuppe. Ideali anche sulla pizza e come contorno.



ОЛИВКИ ЗЕЛЕННЫЕ «БЕЛЛА ДИ ЧЕРИНЬОЛА»

ОПИСАНИЕ:

Оливки из Чериньолы в рассоле обладают очень деликатным вкусом и плотной консистенцией, а размер этой оливки является одним из самых крупных в мире.

ПРИМЕНЕНИЕ:

Хороши сами по себе как аперитив, при подаче закусок и для приготовления многих других блюд.

OLIVE VERDI "BELLA DI CERIGNOLA"

DEFINIZIONE:

L'oliva di Cerignola in salamoia ha un gusto delicato e la polpa carnosa ma la cosa che più colpisce sono le sue dimensioni che la rendono forse l'oliva più grande al mondo.

UTILIZZO:

Da gustare da sola come aperitivo o servita tra gli antipasti, per apprezzarne tutto il gusto e la consistenza.



Жестяная банка 4 кг
Latta 4 kg



Пакет 4 кг
Busta 4 kg

МАСЛИНЫ ГИГАНТСКИЕ

ОПИСАНИЕ:

Оливки из Чериньолы в рассоле обладают очень деликатным вкусом и плотной консистенцией, а размер этой оливки является одним из самых крупных в мире.

ПРИМЕНЕНИЕ:

Хороши сами по себе как аперитив, при подаче закусок и для приготовления многих других блюд.

OLIVE NERE GIGANTI

DEFINIZIONE:

L'oliva di Cerignola in salamoia ha un gusto delicato e la polpa carnosa ma la cosa che più colpisce sono le sue dimensioni che la rendono forse l'oliva più grande al mondo.

UTILIZZO:

Da gustare da sola come aperitivo o servita tra gli antipasti, per apprezzarne tutto il gusto e la consistenza.



Жестяная банка 4 кг
Latta 4 kg



ОЛИВКИ НОЧЕЛЛАРА ДЕЛЬ БЕЛИЧЕ В РАССОЛЕ (целые)

ОПИСАНИЕ:

Крупные сицилийские оливки в нежном рассоле.

ПРИМЕНЕНИЕ:

На кухне им можно найти любое применение: они могут стать дополнением к закускам, ингредиентом салата.

OLIVE VERDI IN SALAMOIA NOCELLARA DEL BELICE (intere)

DEFINIZIONE:

Olive siciliane di grande pezzatura conservate in salamoia.

UTILIZZO:

Sono ideali per qualsiasi utilizzo in cucina, per accompagnare aperitivi e per arricchire insalate miste.



Пластиковое ведёрко 8 кг
Secchiello di plastica 8 kg



Стекло́нная банка 1 кг
Vaso in vetro 1 kg

ОЛИВКИ СОРТА ЛЕЧЧИНО В НЕЖНОМ РАССОЛЕ (без косточек)

ОПИСАНИЕ:
Сорт Леччино - один из наиболее распространённых в Италии. Они более крупные, чем оливки сорта Taggiasca, соответственно, более сочные.

ПРИМЕНЕНИЕ:
Эти оливки можно использовать в качестве аперитива или как гарнир к горячим блюдам из рыбы и мяса.

OLIVE LECCINO IN SALAMOIA (denocciolate)

DEFINIZIONE:
Leccino è la cultivar di olivo più ampiamente diffusa nel territorio italiano. Le olive sono più grandi e più carnose di quelle taggiasche.

UTILIZZO:
Si possono degustare in aperitivo, o in accompagnamento di secondi piatti di carne e di pesce.



Стекло́нная банка 1 кг
Vaso in vetro 1 kg

ОЛИВКИ ЛЕЧЧИНО В МАСЛЕ (без косточек)

ОПИСАНИЕ:
Сорт Леччино - один из наиболее распространённых в Италии. Они более крупные, чем оливки сорта Taggiasca, соответственно, более сочные.

ПРИМЕНЕНИЕ:
Эти оливки можно использовать в качестве аперитива или как гарнир к горячим блюдам из рыбы и мяса.

OLIVE LECCINO IN OLIO (denocciolate)

DEFINIZIONE:
Leccino è la cultivar di olivo più ampiamente diffusa nel territorio italiano. Le olive sono più grandi e più carnose di quelle taggiasche.

UTILIZZO:
Si possono degustare in aperitivo, o in accompagnamento di secondi piatti di carne e di pesce.



Стекло́нная банка 1 кг
Vaso in vetro 1 kg

ОЛИВКИ ТАДЖАССКИЕ В ОЛИВКОВОМ МАСЛЕ EXTRA VERGINE (без косточек)

ОПИСАНИЕ:
Маленькие маслины сорта Taggiasca отбираются по размеру и консервируются в оливковом масле первого холодного отжима.

ПРИМЕНЕНИЕ:
Прекрасно подходят для приготовления соусов; могут служить гарниром ко вторым блюдам из мяса и рыбы, особенно приготовленным на гриле или в духовке.

OLIVE TAGGIASCHE IN OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (denocciolate)

DEFINIZIONE:
Raccolte a giusta maturazione le piccole olive nere della qualità Taggiasca, sono snocciolate e conservate in olio extravergine di oliva.

UTILIZZO:
Sono ideali per arricchire sughi e per accompagnare secondi piatti di carne e di pesce cucinati al forno.



Стекло́нная банка 1 кг
Vaso in vetro 1 kg

ОЛИВКИ ТАДЖАССКИЕ В МАСЛЕ (без косточек)

ОПИСАНИЕ:
Маленькие маслины сорта Taggiasca отбираются по размеру и консервируются в масле.

ПРИМЕНЕНИЕ:
Прекрасно подходят для приготовления соусов; могут служить гарниром ко вторым блюдам из мяса и рыбы, особенно приготовленным на гриле или в духовке.

OLIVE TAGGIASCHE IN OLIO (denocciolate)

DEFINIZIONE:
Raccolte a giusta maturazione le piccole olive nere della qualità Taggiasca, sono snocciolate e conservate in olio.

UTILIZZO:
Sono ideali per arricchire sughi e per accompagnare secondi piatti di carne e di pesce cucinati al forno.



Стекло́нная банка 1 кг
Vaso in vetro 1 kg

ОЛИВКИ ТАДЖАССКИЕ В НЕЖНОМ РАССОЛЕ (без косточек)

ОПИСАНИЕ:
Маленькие маслины сорта Taggiasca отбираются по размеру и консервируются в в нежном рассоле.

ПРИМЕНЕНИЕ:
Прекрасно подходят для приготовления соусов; могут служить гарниром ко вторым блюдам из мяса и рыбы, особенно приготовленным на гриле или в духовке.

OLIVETTE TAGGIASCHE IN SALAMOIA (denocciolate)

DEFINIZIONE:
Raccolte a giusta maturazione le piccole olive nere della qualità Taggiasca, sono snocciolate e conservate in salamoia.

UTILIZZO:
Sono ideali per arricchire sughi e per accompagnare secondi piatti di carne e di pesce cucinati al forno.

Fratepietro

Оливки сорта Bella di Cerignola – это одни из самых крупных оливок в мире. Плоды имеют зеленый или черный цвет. Это типичный сорт итальянского региона Апулия, завоевавший весь мир, благодаря своим исключительным вкусовым качествам. Культивирование оливковых деревьев является важной деятельностью для коммуны Cerignola - муниципалитета в провинции Foggia на севере Апулии. Именно от названия коммуны и происходит название сорта оливок. Компания Fratepietro занимается выращиванием этого особого сорта с соблюдением природных сезонных циклов. Чтобы сохранить красоту и не навредить природе, сбор оливок производят вручную, когда они достигли нужной спелости. Тщательно отобранные оливки перерабатывают и хранят в солевом растворе, согласно старинным семейным рецептам.

La Bella di Cerignola è la più grande oliva del mondo. Di colore verde o nera, questa varietà tipica della Puglia ha conquistato le tavole di tutto il mondo grazie alla sua altissima qualità. Da sempre la sua coltivazione è un'attività di grande rilievo per Cerignola, comune in provincia di Foggia nel Nord della Puglia, da cui il frutto prende il nome. In questa cornice, l'azienda agricola Fratepietro coltiva queste olive speciali, rispettando i cicli stagionali della natura. Per preservare la bellezza e l'integrità, lo staff raccoglie le olive a mano direttamente dall'albero quando sono giunte al giusto grado di maturazione. Accuratamente selezionate, vengono trasformate e conservate in acqua e sale, secondo le antiche ricette di famiglia.



**ОЛИВКИ
«БЕЛЛА ДИ ЧЕРИНЬОЛА»**

ВЕС: 4 Кг
МАРКА: Fratepietro

OLIVE "BELLA DI CERIGNOLA"

PESO: 4 Kg
PRODUTTORE: Fratepietro

**МАСЛИНЫ В РАССОЛЕ
«БЕЛЛА ДИ ЧЕРИНЬОЛА»**

ВЕС: 4 Кг
МАРКА: Fratepietro

OLIVE NERE "BELLA DI CERIGNOLA"

PESO: 4 Kg
PRODUTTORE: Fratepietro



Стекло́нная банка 500 г
Vaso in vetro 500 g

КАПЕРСЫ «ЛАКРИМЕЛЛА»

ОПИСАНИЕ:
Каперсы, собранные вручную и отобранные по размеру от 9 до 11 мм. Отличаются мясистой консистенцией и нежным вкусом.

ПРИМЕНЕНИЕ:
Улучшают вкус мясных и рыбных блюд, очень хороши в составе салатов и гарниров с кисло-сладким вкусом.

CAPPERI LACRIMELLA

DEFINIZIONE:
Capperi raccolti a mano e selezionati per calibratura da 9 a 11 mm. Si contraddistinguono per la consistenza carnosa e per il sapore delicato.

UTILIZZO:
Insaporiscono piatti di carne e pesce, deliziosi nelle insalate e nei contorni in agrodolce.



Стекло́нная банка 500 г
Vaso in vetro 500 g

ПЛОДЫ КАПЕРСА

ОПИСАНИЕ:
Собранные вручную плоды каперса, консервированные в винном уксусе.

ПРИМЕНЕНИЕ:
Будут оригинальным дополнением к аперитивам, коктейлям, салатам или закускам.

FRUTTI DEL CAPPERO

DEFINIZIONE:
I frutti del cappero sono raccolti a mano e confezionati in aceto di vino.

UTILIZZO:
Sono ideali per accompagnare in modo originale aperitivi, cocktail, insalate ed antipasti.



Жестяная банка 3 кг
Latta 3 kg

КАПЕРСЫ «ОККИО ДИ ПЕРНИЧЕ»

ОПИСАНИЕ:
Эти каперсы собираются вручную на острове Салина и маринуются в винном уксусе.

ПРИМЕНЕНИЕ:
Незаменимы при приготовлении соусов, салатов или для придания пикантности блюдам из мяса и рыбы, овощным гарнирам.

CAPPERI OCCHIO DI PERNICE

DEFINIZIONE:
Capperi estremamente pregiati, raccolti a mano nell'isola di Salina e confezionati in aceto di vino.

UTILIZZO:
Si impiegano per salse, sughi, per insaporire insalate e condire piatti a base di carne o di pesce, o contorni di verdure.



Пластиковая банка 1 кг
Vaso in plastica 1 kg

КАПЕРСЫ «МЕДЗАНЕЛЛА»

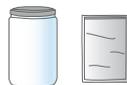
ОПИСАНИЕ:
Свежие бутоны каперса собираются вручную и выдерживаются в соли.

ПРИМЕНЕНИЕ:
Подходят для приготовления соусов, блюд из рыбы и мяса, и для подачи с обжаренным хлебом.

CAPPERI MEZZANELLA

DEFINIZIONE:
Prodotto ottenuto da freschi boccioli di fiori di cappero non dischiusi, raccolti a mano e lasciati maturare sotto sale.

UTILIZZO:
Sono ottimi su crostini di pane, nei sughi o per insaporire piatti di carne e pesce.



Пластиковая банка 1 кг
Пакет 0,5 кг /
Vaso in plastica 1 kg
Busta 0,5 kg

КАПЕРСЫ В СОЛИ

ОПИСАНИЕ:
Сочные каперсы небольшого размера, от 5 до 7 миллиметров, выдержанные в соли.

ПРИМЕНЕНИЕ:
Сочетаются с различными блюдами из мяса и рыбы, а также с соусами для пиццы классического средиземноморского типа.

CAPPERI AL SALE

DEFINIZIONE:
Capperi carnosi di taglia mignon, calibro da 5 a 7 mm, conservati sotto sale.

UTILIZZO:
Si abbinano a svariate preparazioni a base di carne e pesce, ai sughi ed alle pizze dal gusto mediterraneo.



КРАСНЫЙ ЛУК В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ

ОПИСАНИЕ:

Традиционный лук, выращиваемый в городе Тропея, хрустящий и необыкновенно сладкий. Луковицы очищают и консервируют в кисло-сладком соусе.

ПРИМЕНЕНИЕ:

Может использоваться как закуска, ингредиент салата или дополнение к холодным или горячим закускам и вторым блюдам из мяса.

CIPOLLE ROSSE IN AGRODOLCE

DEFINIZIONE:

Le cipolle tipiche della città di Tropea si distinguono per la croccantezza e la straordinaria dolcezza. Esse vengono pelate e confezionate in agrodolce.

UTILIZZO:

Ideali come antipasto, in insalate consumate tal quali o riscaldate, ottime come contorno in secondi piatti a base di carne e di pesce.



Жестяная банка 3 кг
Latta 3 kg

ЛУК «БОРЕТТАНЕ» В БАЛЬЗАМИЧЕСКОМ УКСУСЕ

ОПИСАНИЕ:

Лук Бореттане – это особый сладкий сорт, отличающийся довольно мелкими хрустящими луковичками, название которого происходит от Боретто, небольшой зоны в провинции Реджио Эмилья.

ПРИМЕНЕНИЕ:

Прекрасно подходит в качестве ингредиента салата, закуски или гарнира к колбасам и мясным блюдам.

CIPOLLINE BORETTANE ALL'ACETO BALSAMICO

DEFINIZIONE:

Le borettane sono una varietà di cipolle particolarmente dolci, croccanti e di piccole dimensioni che prendono il nome da Boretto, piccolo paese in provincia di Reggio Emilia.

UTILIZZO:

Ideali per aperitivi, insalate, come antipasto, contorno di salumi e piatti a base di carne.



Жестяная банка 1 кг - 3 кг
Latta 1 kg - 3 kg



ДОЛЬКИ КРАСНОГО И ЖЕЛТОГО ПЕРЦА В СОБСТВЕННОМ СОКУ

ОПИСАНИЕ:

Перец, очищенный от семян, нарезается дольками, а затем маринуется в собственном соку.

ПРИМЕНЕНИЕ:

Может стать ярким гарниром для холодных закусок и блюд из мяса, ингредиентом пиццы, салата, подойдет для приготовления брускетты или сэндвичей.

PEPERONI ROSSI E GIALLI A FILETTI AL NATURALE

DEFINIZIONE:

Privati di torsolo e semi, i peperoni vengono tagliati a filetti e confezionati al naturale.

UTILIZZO:

Ideali per guarnire piatti freddi, insalate, secondi piatti a base di carne e per farcire pizze, bruschette e tramezzini.



Жестяная банка 5 кг
Latta 5 kg

ПЕРЧИНКИ "КАПЕЛЬКИ" В РАССОЛЕ (красные или желтые)

ОПИСАНИЕ:

Маленькие острые перчики в форме "капелек", очень яркие и декоративные.

ПРИМЕНЕНИЕ:

Прекрасно сочетаются в холодных закусках с другими продуктами в масле или уксусе, например, артишоками, луковичками, грибами. Также они хороши с брускеттами, гриссини и пармской ветчиной.

GOCCE DI PEPERONI (Rosse o Gialle)

DEFINIZIONE:

Sono preparati con eccezionali varietà di peperoni con bacche coloratissime, di piccole dimensioni, molto decorative.

UTILIZZO:

Si abbinano a tutti i prodotti sott'olio e sott'aceto come peperoni, funghi, carciofi e cipolline per creare un buonissimo aperitivo. Accompagnatelo con delle bruschette di pane, grissini e prosciutto crudo.



Жестяная банка 3 кг
Latta 3 kg

54 ЛИНИЯ КЕЙТЕРИНГ > ОВОЩИ

Linea Catering > Verdura



ГОРОХ НУТ В СОБСТВЕННОМ СОКУ

ОПИСАНИЕ:

Отобранный по размеру и качеству отваренный горох нут в собственном соку.

ПРИМЕНЕНИЕ:

Идеально подходит для приготовления пасты и супов, может служить гарниром к вареным овощам или быть самостоятельной закуской, если приправить его маслом и черным перцем.

CECI AL NATURALE

DEFINIZIONE:

Ceci di qualità scelta, calibrati e confezionati al naturale.

UTILIZZO:

Ideali con la pasta, in zuppa, serviti come guarnizione di verdure cotte, oppure semplicemente conditi con olio e pepe come contorno.



Жестяная банка 3 кг
Latta 3 kg

ФАСОЛЬ «КАННЕЛЛИНИ»

ОПИСАНИЕ:

Фасоль сорта «Каннеллини» в собственном соку.

ПРИМЕНЕНИЕ:

Будет прекрасной холодной закуской, ингредиентом салата или гарниром.

FAGIOLI CANNELLINI

DEFINIZIONE:

Fagioli cannellini confezionati al naturale.

UTILIZZO:

Ideali come antipasto caldo, per arricchire insalate e per qualsiasi tipo di contorno.



Жестяная банка 3 кг
Latta 3 kg



БРОККОЛИ ПО-НЕАПОЛИТАНСКИ «ФРИАРЕЛЛИ»

ОПИСАНИЕ:

Продукт, получаемый из еще не цветущей брокколи. Молодые листья, обжаренные в подсолнечном масле с чесноком и острым красным перцем.

ПРИМЕНЕНИЕ:

Прекрасно подойдет в качестве гарнира к блюдам из свинины и в качестве ингредиента пасты из коротких макарон, которая подается с колбасками, или традиционной неаполитанской пиццы.

FRIARIELLI BROCCOLI ALLA NAPOLETANA

DEFINIZIONE:

Brocolletti dall'infiorescenza appena sviluppata, cotti in olio di girasole e insaporiti con aglio e peperoncino.

UTILIZZO:

Ottimi per accompagnare carni di maiale e per condire la pasta corta insieme alla salsiccia.



Жестяная банка 1 кг
Latta 1 kg

ОБЖАРЕННЫЙ НА ГРИЛЕ ПЕРЕЦ

ОПИСАНИЕ:

Обжаренные на гриле очищенные от кожицы половинки сладкого красного и желтого сочного болгарского перца в собственном соку.

ПРИМЕНЕНИЕ:

Идеальны как закуска, гарнир, ингредиент для приготовления ризотто или, если нарезать мелкими кусочками - дополнение к пасте. Может служить и гарниром к мясным блюдам на гриле.

PEPERONI ARROSTITI

DEFINIZIONE:

Peperoni rossi e gialli dalla polpa dolce e carnosa, vengono detossolati, puliti dalle reminescenze, tagliati a metà e grigliati a mano.

UTILIZZO:

Ideali come antipasto, nella pasta tagliati a julienne, da farcire con il riso. Ottimi per accompagnare secondi piatti a base di carne alla griglia, per farcire pizze e per insaporire zuppe.



Жестяная банка 1 кг
Latta 1 kg

ОБЖАРЕННЫЙ НА ГРИЛЕ ПЕРЕЦ ПИКВИЛЛО

ОПИСАНИЕ:

Знаменит своим особым, слегка пикантным вкусом, ярко красным цветом и сочной мякотью. Имеет нежный, сладковатый вкус, с ярким послевкусием дыма.

ПРИМЕНЕНИЕ:

Можно подавать фаршированным тунцом, сыром, или как простую закуску.

PEPERONI PIQUILLO GRIGLIATI

DEFINIZIONE:

Sono noti per il loro sapore particolare e leggermente piccante. Il loro colore è rosso intenso, ed il sapore dolciastro, delicato al palato e con un certo retrogusto di arrostito.

UTILIZZO:

Si possono gustare ripieni di tonno, di formaggio o tal quali come contorno.



Жестяная банка 3 кг
Latta 3 kg

ГРИБЫ / Funghi





Пакет 2,5 кг
Busta 2,5 kg



**ОБЖАРЕННЫЕ В МАСЛЕ
ШАМПИНЬОНЫ**

ОПИСАНИЕ:

Продукт, созданный с использованием отборных шампиньонов небольшого размера, слегка обжаренных в день сбора.

ПРИМЕНЕНИЕ:

Подойдут для приготовления: брускетты, focacchi, пиццы, бутербродов, супа, блинов и пирожков.

**FUNGI CHAMPIGNON
TRIFOLATI IN OLIO**

DEFINIZIONE:

È un prodotto composto da funghi prataioli sceltissimi di piccola pezzatura lavorati in giornata e conditi con una delicata trifolatura.

UTILIZZO:

Sono ideali per la preparazione di: focacce, bruschette, pizze, panini, zuppe, crepes e pasticceria salata.



Жестяная банка 3 кг
Latta 3 kg



**ШАМПИНЬОНЫ В
СОБСТВЕННОМ СОКУ**

ОПИСАНИЕ:

Продукт, созданный с использованием отборных шампиньонов небольшого размера.

ПРИМЕНЕНИЕ:

Подойдут для приготовления: брускетты, focacchi, пиццы, бутербродов, супа, блинов и пирожков.

**FUNGI CHAMPIGNONS
AL NATURALE**

DEFINIZIONE:

È un prodotto composto da funghi prataioli sceltissimi di piccola pezzatura lavorati in giornata.

UTILIZZO:

Sono ideali per la preparazione di: focacce, bruschette, pizze, panini, zuppe, crepes e pasticceria salata.



Жестяная банка 1 кг
Latta 1 kg



**ОБЖАРЕННЫЕ БЕЛЫЕ ГРИБЫ
В МАСЛЕ**

ОПИСАНИЕ:

Обжаренные нарезанные белые грибы.

ПРИМЕНЕНИЕ:

Идеально подходят для приготовления пасты (тальятелле), пиццы, ризотто, лазаньи, блинчиков, супов. Восхитительны в качестве дополнения к картофелю, пюре, поленте и блюдам из мяса.

PORCINI TRIFOLATI IN OLIO

DEFINIZIONE:

Prodotto composto da funghi porcini affettati e trifolati.

UTILIZZO:

Ideali per la preparazione di paste (tagliatelle), pizze, risotti, lasagne, crepes, zuppe. Ottimi come contorno accompagnando patate, purea di patate, polenta e carni.



Жестяная банка 1 кг
Latta 1 kg



СМЕСЬ ИЗ ГРИБОВ

ОПИСАНИЕ:

Отборные белые грибы и строфария (гриб кольцевик) нарезают, добавляют специи и травы, после чего обжаривают, соблюдая старинный рецепт.

ПРИМЕНЕНИЕ:

Подходят для гарниров, поленты, пиццы или закусок.

MISTO FUNGHI

DEFINIZIONE:

Funghi porcini e stropharia vengono tagliati e insaporiti da una concia particolare e poi trifolati secondo una ricetta tradizionale.

UTILIZZO:

Indicati per contorni, polente, pizze e antipasti.

ΟΡΕΓΑΝΟ / Origano





ОРЕГАНО ДИКОРАСТУЩИЙ

Собранный на землях агrobiологической компании Д'Амико, он высушивается и упаковывается. Обладая нежным вкусом, идеально подходит для приправы многочисленных блюд.

ORIGANO SELVATICO

Raccolto nelle terre dell'Azienda Agrobiologica D'Amico viene fatto essiccare e confezionato. Dal sapore delicato è ideale per condire numerosi piatti.



Пакет 0,5 кг /
Busta 0,5 kg

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ / Specialità di mare





ФИЛЕ АНЧОУСОВ В ПОДСОЛНЕЧНОМ МАСЛЕ

ОПИСАНИЕ:

Филе анчоусов, выловленных в Средиземном море, которые обрабатываются в зоне лова. Вручную очищаются от чешуи и косточек и укладываются в стеклянные баночки.

ПРИМЕНЕНИЕ:

Хороши и как закуска, и для приготовления салатов, пиццы, пасты и мучных изделий, в качестве начинки блинчиков, для создания супов и дополнений к картофелю или картофельному пюре, поленте или мясным блюдам.

ACCIUGHE A FILETTI IN OLIO DI GIRASOLE

DEFINIZIONE:

Filetti di acciughe polpose pescate nel mar Mediterraneo, lavorate nel luogo d'origine, pulite dalle lisce, sfilettate e sistemate a mano con cura all'interno di vasi in vetro.

UTILIZZO:

Ideali per antipasti, sughi, insalate, pizze, paste e pasticceria salata.



Стеклянная банка 700 г
Vaso in vetro 700 g

ТУНЕЦ В МАСЛЕ

ОПИСАНИЕ:

Тщательно отобранные куски тунца в масле.
Обработан вручную согласно традиционным сицилийским рецептам.
Премиум продукт.

ПРИМЕНЕНИЕ:

Может использоваться как самостоятельное блюдо, благодаря превосходным вкусовым и питательным характеристикам, так и в качестве идеального ингредиента в приготовлении разнообразных блюд.

TONNO SOTTOLIO

DEFINIZIONE:

Tranci di tonno accuratamente selezionati in olio di semi.
Lavorato a mano secondo l'antica tradizione in Sicilia.
Prodotto Premium

UTILIZZO:

È ottimo da solo, come piatto unico, gustoso e nutriente, ma è anche un perfetto alleato per preparare sfiziose ricette.



Жестяная банка 2 кг
Latta 2 kg

Bottarga

«Для производства икры боттарги мы выбираем лучшие ястыки кефали. Наши специалисты, приглашенные нами из зарубежья, доводят сырье до настоящей икры боттарги. Процесс приготовления боттарги отличается своей кропотливостью и многоэтапностью. Ястыки проходят ступени соления, отмачивания, сушки, созревания, и только после завершения всех процессов, которые занимают целый месяц, продукт становится той самой икрой боттаргой.»

“Per la produzione di questa bottarga selezioniamo le migliori muggini. Grazie all’aiuto di specialisti internazionali abbiamo elaborato un processo di preparazione scrupoloso in più fasi. Quattro le lavorazioni: salatura, immersione, asciugatura, maturazione, e solo dopo il completamento di tutti i processi che durano un mese la bottarga è finalmente pronta.”



БОТТАРГА ПЛАТИНУМ / БОТТАРГА ГОЛД / БОТТАРГА ТЕРТАЯ

ОПИСАНИЕ:

Боттарга - это вяленая икра кефали, приготовленная по традиционному итальянскому рецепту.

ПРИМЕНЕНИЕ:

Боттаргу, как правило, используют в качестве закуски, подавая поверх свежих или подсушенных кусочков хлеба. Она прекрасно сочетается с помидорами и луком в салатах. Кроме того, боттарга часто используется как приправа для спагетти: тертой боттаргой посыпают спагетти и добавляют немного оливкового масла extra vergine.

BOTTARGA PLATINUM / BOTTARGA GOLD / BOTTARGA GRATTUGIATA

DEFINIZIONE:

La bottarga è un alimento costituito dall'ovario del pesce, le cui uova vengono salate ed essiccate con procedimenti tradizionali.

UTILIZZO:

L'uso classico della bottarga è come antipasto, su fette di pane abbrustolito o fresco. E' ottima anche in insalata con pomodori e cipolla. Inoltre viene sempre più spesso usata come condimento per gli spaghetti, sbriciolata cruda sulla pasta, con un filo di olio extra vergine di oliva.



Вакуум 100 г
Vacuum 100 g

КРЕМЫ И СОУСЫ / Creme e Salse





СОУС «СЫРНЫЙ»

ОПИСАНИЕ:

Крем из сыров: Фонталь, Эмменталь, Грана Падано, Маасдамм и Гауда, расплавленных в сливочном масле.

ПРИМЕНЕНИЕ:

Прекрасно подходит для гарниров, ризотто, пасты, пиццы, focacchi и пирожков.

CREMA AI CINQUE FORMAGGI

DEFINIZIONE:

Crema preparata con Fontal, Emmental, Grana Padano, Maasdammer e Gouda fusi nel burro.

UTILIZZO:

È una preparazione ideale per paste, risotti, per guarnire pizze, focacce e panini e anche in sostituzione al burro.



Жестяная банка 1 кг
Latta 1 kg

КРЕМ ИЗ СПАРЖИ

ОПИСАНИЕ:

Крем из мелко перемолотой свежей спаржи.

ПРИМЕНЕНИЕ:

Является подходящей базой для супов, пасты, лазаньи, ravioli, ризотто, focacchi, пиццы, блинов, пирожков и бутербродов.

CREMA DI ASPARAGI

DEFINIZIONE:

Crema preparata con asparagi macinati finemente.

UTILIZZO:

È una base ideale per la preparazione di zuppe, ravioli, paste, lasagne, risotti, focacce, pizze, crepes e panini.



Жестяная банка 1 кг
Latta 1 kg



КРЕМ ИЗ АРТИШОКОВ

ОПИСАНИЕ:

Крем приготовлен из перемолотых артишоков.

ПРИМЕНЕНИЕ:

Является подходящей базой для супов, пасты, лазаньи, ravioli, ризотто, focacchi, пиццы, блинов, пирожков и бутербродов.

CREMA DI CARCIOFI

DEFINIZIONE:

Crema preparata con carciofi macinati finemente.

UTILIZZO:

È una base ideale per la preparazione di zuppe, ravioli, paste, lasagne, risotti, focacce, pizze, crepes e panini.



Жестяная банка 1 кг
Latta 1 kg





КРЕМ ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ

ОПИСАНИЕ:

Крем из перемолотых белых грибов.

ПРИМЕНЕНИЕ:

Прекрасно подходит для гарниров, ризотто, пасты, пиццы, фокачки и пирожков.

CREMA AI FUNGHI PORCINI

DEFINIZIONE:

Crema preparata con funghi porcini macinati finemente.

UTILIZZO:

È una base ideale per la preparazione di crepes, zuppe, paste, risotti, ravioli, secondi piatti, contorni, pizze, focacce e panini.



Жестяная банка 1 кг
Latta 1 kg

КРЕМ ИЗ ШАМПИНЬОНОВ С ТРЮФЕЛЯМИ «САЛЬСА ТАРТУФАТА»

ОПИСАНИЕ:

Крем приготовлен из свежих шампиньонов с добавлением черного трюфеля.

ПРИМЕНЕНИЕ:

Прекрасная база для ravioli, ризотто, пасты, блинов, вторых блюд из мяса, пиццы, фокачки и пирожков.

CREMA TARTUFATA

DEFINIZIONE:

Crema preparata con funghi champignon freschi arricchita con scaglie di tartufo nero.

UTILIZZO:

È una base ideale per la preparazione di crepes, ravioli, risotti, pasta, secondi piatti di carne, pizze, focacce, panini.



Стеклобанка 500 г
Vaso in vetro 500 g



КРЕМ ИЗ ШАМПИНЬОНОВ

ОПИСАНИЕ:

Крем приготовленный из отборных свежих мелко нарезанных шампиньонов с добавлением оливкового масла.

ПРИМЕНЕНИЕ:

Прекрасно подходит для супов, пасты, блинов, ravioli, вторых блюд, гарниров, пиццы, фокачки и выпечки, например, пирожков.

CREMA AI FUNGHI CHAMPIGNON

DEFINIZIONE:

Crema preparata con funghi champignon freschi di prima qualità macinati finemente con olio di oliva.

UTILIZZO:

È una base ideale per la preparazione di crepes, zuppe, paste, risotti, ravioli, secondi piatti, contorni, pizze, focacce e panini.



Жестяная банка 1 кг
Latta 1 kg



СОУС «КРАСНЫЙ ПИКАНТНЫЙ»

ОПИСАНИЕ:

Соус, приготовленный из мелко нарезанных овощей: болгарского перца, оливок, моркови, маслин и каперсов, с добавлением острого молотого перца.

ПРИМЕНЕНИЕ:

Подходит для любых блюд, прекрасно подходит для тостов и выпечки.

SALSA ROSSA PICCANTE

DEFINIZIONE:

Salsa a base di peperoni, olive verdi, carote, olive nere, capperi, carciofi e peperoncino molto piccante, il tutto tritato finemente.

UTILIZZO:

È ideale per ogni tipo di preparazione, ottima per toast farciti.



Стеклобанка 1 кг
Vaso in vetro 1 kg

КРЕМ ИЗ ТЫКВЫ

ОПИСАНИЕ:

Приготовлен из свежей измельченной тыквы, готовый к употреблению.

ПРИМЕНЕНИЕ:

Идеальная база для приготовления супов, блинов, ризотто, клецок, равиоли и первых блюд в целом. Также крем незаменим при приготовлении различной выпечки: пиццы, focaccia, пирогов и пирожных.

CREMA DI ZUCCA

DEFINIZIONE:

Crema preparata con zucca fresca macinata finemente, pronta all'uso.

UTILIZZO:

È una base ideale per la preparazione di: zuppe, crepes, risotti, gnocchi, ravioli e primi piatti in genere, pizze, focacce ed è molto utile nella pasticceria salata come base per torte e biscotti.



Жестяная банка 400 г и 1 кг
Latta 400 g e 1 kg



КРЕМ ИЗ СЛАДКОГО ПЕРЦА

ОПИСАНИЕ:

Нежный крем из мелко нарезанных свежих сладких перчиков, готовый к употреблению.

ПРИМЕНЕНИЕ:

Благодаря деликатному вкусу, это идеальная основа для приготовления тарталеток, трамеззино, бутербродов и брускетты.

CREMA DI PEPERONI

DEFINIZIONE:

Crema preparata con peperoni freschi, finemente macinati, pronta all'uso.

UTILIZZO:

Dal sapore molto delicato, è una base ideale per la preparazione di crostini, tartine, tramezzini, panini e bruschette.



Стеклобанка 500 г
Vaso in vetro 500 g





КРЕМ ИЗ СУШЕНЫХ ПОМИДОРОВ

ОПИСАНИЕ:
Приготовлен на основе сушеных помидоров с добавлением анчоусов и базилика.

ПРИМЕНЕНИЕ:
Подходит для супов, первых блюд с добавлением томатной пасты, овощей, пиццы с мясом, фокаччи и выпечки. Используется также как добавка к тесту для выпечки хлеба, что бы придать ему цвет и вкус томата.

CREMA DI POMODORI SECCHI

DEFINIZIONE:
Preparata con pomodori secchi, acciughe, basilico.

UTILIZZO:
È una base ideale per condire zuppe, primi piatti in aggiunta di polpa di pomodoro, verdure, carni, pizze, foccacce, panini. Si usa anche negli impasti di pane per dare colore e gusto di pomodoro.



Жестяная банка 3 кг
Latta 3 kg

СОУС «ЦЫГАНСКИЙ»

ОПИСАНИЕ:
Соус приготовлен из овощей, подсолнечного масла, каперсов, свежего лука, горчичного порошка, острого перца и чеснока.

ПРИМЕНЕНИЕ:
Идеален для мяса, приготовленного как на гриле, так и вареного. Хорошо подходит для приготовления бутербродов, брускетты, тостов и многого другого.

SALSA ZINGARA

DEFINIZIONE:
Salsa preparata con verdure, olio di semi di girasole, cipolla, capperi, polvere di mostarda, aceto, peperoncino e aglio.

UTILIZZO:
Ottima per carni sia alla griglia che fredde o bollite. Farcitura ideale per panini, bruschette, toast e altro.



Стеклянная банка 1 кг
Vaso in vetro 1 kg

КРЕМ ИЗ АНЧОУСОВ

ОПИСАНИЕ:

Крем из измельченных соленых анчоусов, выдержанных более четырех месяцев под прессом, с добавлением оливкового масла.

ПРИМЕНЕНИЕ:

Удобен для приготовления салата Цезарь, первых и вторых блюд на основе рыбы, а также focacchi, пиццы и пирожков.

PASTA DI ACCIUGHE

DEFINIZIONE:

Crema ottenuta macinando acciughe salate, tenute a maturazione per oltre quattro mesi sotto pressa con aggiunta di olio di oliva.

UTILIZZO:

Ideale per la preparazione di Caesar salad, primi e secondi piatti a base di pesce, focacce, pizze e pasticceria salata.



Стеклянная банка 1 кг
Vaso in vetro 1 kg



КРЕМ ИЗ МАСЛИН

ОПИСАНИЕ:

Крем из перемолотых маслин с добавлением оливкового масла.

ПРИМЕНЕНИЕ:

Подходит для приготовления равиоли,пельменей, супов, салатов, первых блюд из рыбы, ризотто, пиццы, пирожков, бутербродов и блинчиков.

CREMA DI OLIVE NERE

DEFINIZIONE:

Crema preparata con olive nere macinate aggiungendo olio di oliva.

UTILIZZO:

È una base ideale per la preparazione di primi piatti, paste, risotti, pietanze a base di pesce, pizze, crepes, panini e focacce.



Стеклянная банка 1 кг
Vaso in vetro 1 kg

ЛИНИЯ РИТЕЙЛ / Linea Retail



dolce&salato



ПОМИДОРЫ СУШЕНЫЕ В МАСЛЕ

ВЕС: 295 г
МАРКА: Ristoris

POMODORI SECCHI
PESO: 295 g
PRODUTTORE: Ristoris



ДОЛЬКИ АРТИШОКОВ В МАСЛЕ

ВЕС: 295 г
МАРКА: Ristoris

CARCIOFINI
PESO: 295 g
PRODUTTORE: Ristoris



ЛУКОВИЧКИ БОРЕТТАНЕ

ВЕС: 340 г
МАРКА: Ristoris

CIPOLLE BORETTANE
PESO: 340 g
PRODUTTORE: Ristoris



СМЕСЬ ОВОЩЕЙ В МАСЛЕ

ВЕС: 280 г
МАРКА: Ristoris

TRIS DI VERDURE
PESO: 280 g
PRODUTTORE: Ristoris



ГИГАНТСКИЕ ОЛИВКИ

ВЕС: 320 г
МАРКА: Ristoris

OLIVE GIGANTI
PESO: 320 g
PRODUTTORE: Ristoris



**ОЛИВКИ ТАДЖАССКИЕ
(без косточек)**

ВЕС: 295 г
МАРКА: Ristoris

**OLIVE TAGGIASCHE
(denocciate)**
PESO: 295 g
PRODUTTORE: Ristoris



КАПЕРСЫ В УКСУСЕ

ВЕС: 225 г
МАРКА: Ristoris

CAPPERI IN ACETO
PESO: 225 g
PRODUTTORE: Ristoris



ПЛОДЫ КАПЕРСОВ В УКСУСЕ

ВЕС: 340 г
МАРКА: Ristoris

FRUTTI DEL CAPPERO
PESO: 340 g
PRODUTTORE: Ristoris



СМЕСЬ ГРИБОВ В МАСЛЕ

BEC: 295 г
МАРКА: Ristoris

MISTO FUNGHI IN OLIO

PESO: 295 g
PRODUTTORE: Ristoris



ГРИБЫ БЕЛЫЕ В МАСЛЕ

BEC: 295 г
МАРКА: Ristoris

FUNGHI PORCINI IN OLIO

PESO: 295 g
PRODUTTORE: Ristoris



МИНИ ШАМПИНЬОНЫ В МАСЛЕ

BEC: 295 г
МАРКА: Ristoris

MINI CHAMPIGNON IN OLIO

PESO: 295 g
PRODUTTORE: Ristoris



**МИНИ ШАМПИНЬОНЫ
НА ГРИЛЕ**

BEC: 300 г
МАРКА: Ristoris

MINI CHAMPIGNON GRIGLIATI

PESO: 300 g
PRODUTTORE: Ristoris



ТОМАТНЫЙ СОУС

BEC: 320 г
МАРКА: Ristoris

SUGO AL POMODORO

PESO: 320 g
PRODUTTORE: Ristoris



СОУС ОСТРЫЙ «АРРАББИАТА»

BEC: 320 г
МАРКА: Ristoris

SUGO ALL'ARRABBIATA

PESO: 320 g
PRODUTTORE: Ristoris



СОУС «ПЕСТО ПО-ГЕНУЭЗСКИ»

ВЕС: 210 г
МАРКА: Ristoris

PESTO ALLA GENOVESE

PESO: 210 g
PRODUTTORE: Ristoris



СОУС ПЕСТО КРАСНОЕ

ВЕС: 210 г
МАРКА: Ristoris

PESTO ROSSO

PESO: 210 g
PRODUTTORE: Ristoris



СОУС «ПИКАНТНЫЙ»

ВЕС: 210 г
МАРКА: Ristoris

SALSA PICCANTISSIMA

PESO: 210 g
PRODUTTORE: Ristoris



**СОУС ИЗ
СУШЕНЫХ ПОМИДОРОВ**

ВЕС: 210 г
МАРКА: Ristoris

SALSA DI POMODORI SECCHI

PESO: 210 g
PRODUTTORE: Ristoris



СОУС ИЗ АРТИШОКОВ

ВЕС: 210 г
МАРКА: Ristoris

SALSA DI CARCIOFI

PESO: 210 g
PRODUTTORE: Ristoris



СОУС ИЗ СПАРЖИ

ВЕС: 210 г
МАРКА: Ristoris

SALSA DI ASPARAGI

PESO: 210 g
PRODUTTORE: Ristoris



СОУС ИЗ СЛАДКОГО ПЕРЦА

BEC: 210 г
МАРКА: Ristoris

SALSA DI PEPERONI

PESO: 210 g
PRODUTTORE: Ristoris



СОУС ИЗ РАДИККЬО

BEC: 210 г
МАРКА: Ristoris

SALSA DI RADICCHIO

PESO: 210 g
PRODUTTORE: Ristoris



СОУС ИЗ ОЛИВОК

BEC: 210 г
МАРКА: Ristoris

SALSA DI OLIVE VERDI

PESO: 210 g
PRODUTTORE: Ristoris



СОУС ИЗ МАСЛИН

BEC: 210 г
МАРКА: Ristoris

SALSA DI OLIVE NERE

PESO: 210 g
PRODUTTORE: Ristoris



СОУС С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ

BEC: 225 г
МАРКА: Ristoris

SUGO AI FUNGHI PORCINI

PESO: 225 g
PRODUTTORE: Ristoris



СОУС ГРИБНОЙ «ТАРТУФАТА»

BEC: 225 г
МАРКА: Ristoris

SALSA TARTUFATA

PESO: 225 g
PRODUTTORE: Ristoris



ШОКОЛАДНОЕ ФОНДЮ

BEC: 260 г
МАРКА: Ristoris

FONDUTA DI CIOCCOLATO

PESO: 260 g
PRODUTTORE: Ristoris



ОРЕХОВО-ШОКОЛАДНЫЙ КРЕМ

BEC: 250 г
МАРКА: Ristoris

CREMA NOCCIOLA E CACAO

PESO: 250 g
PRODUTTORE: Ristoris



КАШТАНЫ В МЕДОВОМ СИРОПЕ

BEC: 400 г
МАРКА: Ristoris

CASTAGNE AL MIELE

PESO: 400 g
PRODUTTORE: Ristoris





Жестяная банка 3 кг
Latta 3 kg



МИНИ ГРУШИ В СИРОПЕ

ОПИСАНИЕ:
Тщательно отобранные по размеру груши высочайшего качества, очищенные от кожицы в легком сиропе.

ПРИМЕНЕНИЕ:
Идеально подходят для фруктовых блюд, фруктовых салатов, блинчиков и сладостей в целом.

MINI PERE SCIROPATE

DEFINIZIONE:
Selezionate le migliori pere per qualità e calibro, vengono private della buccia e confezionate intere in leggero sciroppo.

UTILIZZO:
Sono ideali per accompagnare prime colazioni e per la preparazione di macedonie, crepes e dolci in genere.



Жестяная банка 500 г
Latta 500 g



МИНИ ЯБЛОЧКИ В СИРОПЕ

ОПИСАНИЕ:
Отобранные по размеру и качеству яблочки в легком сиропе.

ПРИМЕНЕНИЕ:
Подходят для приготовления фруктовых салатов, могут стать дополнением к самым изысканным сладким блюдам.

MINI MELE SCIROPATE

DEFINIZIONE:
Selezionate per qualità e calibro vengono confezionate in leggero sciroppo.

UTILIZZO:
Ideali per arricchire macedonie, pronte per gli utilizzi e gli abbinamenti più raffinati e gustosi.



Жестяная банка 1 кг
Latta 1 kg



ЧЕРНОСЛИВ В СИРОПЕ

ОПИСАНИЕ:
Отборные крупные и сочные сливы в сладком сиропе.

ПРИМЕНЕНИЕ:
Чернослив в сиропе идеален для завтраков, фруктовых салатов, мороженого, блинчиков и других сладких блюд.

PRUGNE SCIROPATE

DEFINIZIONE:
Prugne selezionate per pezzatura e qualità, scegliendo solo quelle con polpa carnosa e molto succosa. Vengono confezionate in acqua e zucchero.

UTILIZZO:
Ideali per la prima colazione, per decorare macedonie e gelati e per la preparazione di crepes e dolci in genere.



Стеклянная банка 500 г
Vaso in vetro 500 g



ЛЕСНЫЕ ЯГОДЫ В СИРОПЕ

ОПИСАНИЕ:
Смесь лесных ягод, характерных для Европейского региона: малина, ежевика, смородина и черника в сиропе.

ПРИМЕНЕНИЕ:
Идеально подходит для приготовления блинчиков, тортов и выпечки; может служить ингредиентом фруктового салата или украшением мороженого или десертов, например, муссов и панна котты.

FRUTTI DI BOSCO ALLO SCIROPPO

DEFINIZIONE:
Mix di frutti di bosco: more, lamponi, mirtilli e ribes confezionati nel loro succo.

UTILIZZO:
Sono ideali per la preparazione di macedonie, crepes, torte, decorazioni di gelati, mousse e panne cotte.



Guido Castagna

Поиск лучших какао-бобов в мире и желание следовать этическим путем по сохранению нашей планеты – это основные аспекты в работе этой компании. Кооперативы-поставщики имеют неприменную страсть к какао и безграничное уважение к окружающей среде. Этот союз намерений и идеалов позволил на протяжении многих лет создать правильную цепочку изготовления шоколада, которая начинается с любви к землям, на которых рождается какао, вплоть до ручной упаковки продуктов. Каждый год покупается только какао, необходимое для сезонного производства, которое используется до последнего плода, чтобы избежать отходов. Лучший шоколад имеет не только идеальный вкус, но и соответствует естественному циклу жизни нашей планеты.

La ricerca dei migliori cacao del mondo insieme alla volontà di seguire un percorso etico e sostenibile per il pianeta sono aspetti fondamentali del modo di lavorare di questa azienda. Le Cooperative fornitrici hanno la stessa passione per il cacao e condividono lo stesso rispetto per l'ambiente. Questa unione di intenti e di ideali ha permesso negli anni di creare una filiera virtuosa del cioccolato, che parte dall'amore per le terre su cui il cacao nasce, fino alla confezione manuale dei prodotti. Ogni anno viene acquistato solo il cacao necessario alla produzione stagionale che viene utilizzato fino all'ultima fava per evitare sprechi. Il cioccolato migliore non ha solo il sapore migliore, ma rispetta il ciclo naturale della vita del nostro pianeta.





ШОКОЛАД ДЖАНДУЙА
МОЛОЧНЫЙ ШОКОЛАД
БЕЛЫЙ ШОКОЛАД

BEC: 100 г
МАРКА: Guido Castagna

CIOCCOLATO GIANDUIA
CIOCCOLATO AL LATTE
CIOCCOLATO BIANCO

PESO: 100 g
PRODUTTORE: Guido Castagna

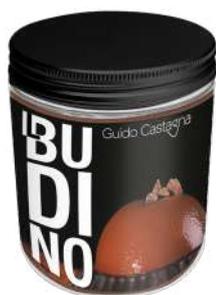


ИМБИРЬ В ШОКОЛАДЕ
КАКАО БОБЫ В ШОКОЛАДЕ
ФУНДУК В ШОКОЛАДЕ

BEC: 100 г
МАРКА: Guido Castagna

BASSINATI ALLO ZENZERO
BASSINATI ALLE FAVE DI CACAO
BASSINATI ALLA NOCCIOLA

PESO: 100 g
PRODUTTORE: Guido Castagna



ШОКОЛАДНЫЙ ПУДИНГ

BEC: 100 г
МАРКА: Guido Castagna

BUDINO AL CIOCCOLATO

PESO: 100 g
PRODUTTORE: Guido Castagna



ШОКОЛАДЫЙ КРЕМ ДЖАНДУЙА

ОРЕХОВЫЙ КРЕМ ИЗ
ПЬЕМОНТСКОГО ФУНДУКА

BEC: 100 г
МАРКА: Guido Castagna

CREMA GIANDUIA

CREMA ALLA NOCCIOLA

PESO: 100 g
PRODUTTORE: Guido Castagna



КОНФЕТЫ ИЗ ШОКОЛАДНОЙ
ПАСТЫ ДЖАНДУЙА

BEC: 100 г
МАРКА: Guido Castagna

GIUNOTTI

PESO: 100 g
PRODUTTORE: Guido Castagna

ДОПОЛНЕНИЯ
К СЫРАМ И МЯСНЫМ
ИЗДЕЛИЯМ

Salse in abbinamento
a formaggi e carni





Эти продукты можно сравнить с конфитюром, выполненным из вина. Они отражают богатство кулинарных традиций региона и приносят в современную кухню старинный, давно забытый вкус. Желе абсолютно натуральны, не содержат алкоголь, обычно используются как дополнения к выдержанным сырам и сырам с плесенью, а также мясным блюдам и фуа-гра.

Questi prodotti possono essere comparati ad una buona confettura, realizzata però con il vino. Riflettono con grande amore la ricchezza delle tradizioni storiche regionali per poter restituire alla vita di ogni giorno i sapori antichi e genuini. Le specialità così ottenute sono naturali, senza alcool, si accompagnano a formaggi a pasta molle, stagionati ed erborinati, carni e foie gras.

**ЖЕЛЕ
«БАЛЬЗАМИЧЕСКИЙ УКСУС»**

Марка: Livio Pesle
 Объем: 170 мл

**GELATINA
ACETO BALSAMICO**

Produttore: Livio Pesle
 Volume: 170 ml

**ЖЕЛЕ
«ЧИМИЧУРРИ»**

Марка: Livio Pesle
 Объем: 170 мл

**GELATINA
CHIMICHURRI**

Produttore: Livio Pesle
 Volume: 170 ml

**ЖЕЛЕ
«ВИНО ВЕРДУЦИО»**

Марка: Livio Pesle
 Объем: 170 мл

**GELATINA
VINO VERDUZZO**

Produttore: Livio Pesle
 Volume: 170 ml

**ЖЕЛЕ
«ВИНО ПИКОЛИТ»**

Марка: Livio Pesle
 Объем: 170 мл

**GELATINA
VINO PICOLIT**

Produttore: Livio Pesle
 Volume: 170 ml

Mostarda

Мостарда – это традиционный итальянский соус на основе фруктов с добавлением сахара и горчицы. Сладкую и пикантную одновременно, мостарду можно подавать с сырами, колбасами, холодными и горячими мясными закусками; это прекрасная заправка для салата и секретный ингредиент многих блюд.

La mostarda è una salsa italiana tipica a base di frutta fatta candire in una soluzione di zucchero ed estratto di senape. Dolce e piccante allo stesso tempo, è ottima per accompagnare formaggi, salumi, carni fredde e bollite, come condimento di insalate e può essere l'ingrediente segreto di tanti piatti.



Пластиковая банка 3 кг
 Contenitore in plastica 3 kg



Стеклянная банка 1 кг
 Vaso in vetro 1 kg

МОСТАРДА ИЗ ИНЖИРА

Подойдет к сырам с плесенью, например сыр Горгонзола и Рокфор.

MOSTARDA DI FICHI

È ottima con formaggi erborinati come Gorgonzola Piccante e Roquefort.



Пластиковая банка 3 кг
 Contenitore in plastica 3 kg



Стеклянная банка 1 кг
 Vaso in vetro 1 kg

МОСТАРДА ИЗ ЯБЛОК И ГРУШ

Идеально подходит для различного тушеного мяса, свежих сыров и мороженого.

MOSTARDA DI MELE E PERE

Ideale con bolliti misti, formaggi freschi e gelati.



Стеклянная банка 1 кг
 Vaso in vetro 1 kg

МОСТАРДА ИЗ АПЕЛЬСИНОВ

Эту мостарду можно подавать к столу с Рикоттой, Маскарпоне или горьким шоколадом.

MOSTARDA DI ARANCE

Con questa mostarda si possono anche guarnire Ricotta, Mascarpone o cioccolato fondente.



Стеклянная банка 1 кг
 Vaso in vetro 1 kg

МОСТАРДА ИЗ ТЫКВЫ

Прекрасно подходит для выпечки и мягких сыров, таких как Таледжио.

MOSTARDA DI ZUCCA

Si adatta perfettamente a paste ripiene ed a formaggi a pasta molle tipo Taleggio.



Стеклянная банка 1 кг
 Vaso in vetro 1 kg

МОСТАРДА ИЗ ЛУКА

Идеально подходит для блюд из тушеной телятины и твердых сыров.

MOSTARDA DI CIPOLLA

È ideale con manzo bollito e formaggi a pasta cotta.



Стеклянная банка 1 кг
 Vaso in vetro 1 kg

МОСТАРДА ИЗ ЗЕЛЕННЫХ ПОМИДОРОВ

Идеально сочетается с сыром, жареной рыбой, отварным мясом.

MOSTARDA DI POMODORI VERDI

È ideale con formaggio, pesce fritto, carne bollita.

Для многих гурманов горчица является неотъемлемой частью большого количества блюд. Семейное хозяйство Kandlwaalhof производит различные виды горчицы, используя ассортимент качественной продукции исключительно собственного приготовления. Знаменитые абрикосы из региона Валь Веноста, груши, ароматные садовые травы, яблочный сидр и яблочный уксус являются основными компонентами для производства горчицы высочайшего качества.

La senape è un accompagnamento imprescindibile per molti piatti prelibati. Il maso Kandlwaalhof ne produce diversi tipi utilizzando prodotti provenienti dall'attività familiare. Le albicocche della Val Venosta, le pere, varie erbe aromatiche, sidro di mele e aceto di mele sono gli ingredienti principali di questa salsa per intenditori.



ГОРЧИЦА С ГРУШАМИ

ВЕС: 200 г
 МАРКА: Kandlwaalhof Luggin

50% пюре из свежих груш Трентино



SENAPE DI PERE

FORMATO: 200 g
 PRODUTTORE: Kandlwaalhof Luggin

50% di pere del Trentino



ГОРЧИЦА С АБРИКОСАМИ

ВЕС: 200 г
 МАРКА: Kandlwaalhof Luggin

50% пюре из свежих абрикосов Трентино



SENAPE DI ALBICOCCHIE

FORMATO: 200 g
 PRODUTTORE: Kandlwaalhof Luggin

50% di albicocche del Trentino



ГОРЧИЦА "ПО-КРЕСТЬЯНСКИ"

ВЕС: 200 г
 МАРКА: Kandlwaalhof Luggin

10% яблочный уксус Luggin



SENAPE DEL CONTADINO

FORMATO: 200 g
 PRODUTTORE: Kandlwaalhof Luggin

10% aceto di mele Luggin



ГОРЧИЦА С АРОМАТНЫМИ ТРАВАМИ

ВЕС: 200 г
 МАРКА: Kandlwaalhof Luggin

10% ароматные травы



SENAPE ALLE ERBE AROMATICHE

FORMATO: 200 g
 PRODUTTORE: Kandlwaalhof Luggin

10% erbe aromatiche del Trentino

МЯСНЫЕ ИЗДЕЛИЯ / Carni e Salumi





**ВЕТЧИНА СЫРОВЯЛЕНАЯ БЕЗ
КОСТИ «МАТТОНЕЛЛА»**

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ: 0°C/+4°C
ВЕС: 4 – 5 кг

**PROSCIUTTO CRUDO
«MATTONELLA» DISOSSATO**

CONSERVAZIONE: 0°C/+4°C
PESO: 4 – 5 kg



**МОРТАДЕЛЛА
(с фисташками)**

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ: 0°C/+4°C
ВЕС: 8 – 10 кг

**MORTADELLA
(con pistacchio)**

CONSERVAZIONE: 0°C/+4°C
PESO: 8 – 10 kg



**ВЕТЧИНА «GUSTO VINCENTE»
(вареная)**

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ: 0°C/+4°C
ВЕС: 8 – 9 кг

**PROSCIUTTO GUSTO VINCENTE
(cotto)**

CONSERVAZIONE: 0°C/+4°C
PESO: 8 – 9 kg



КОПЧЕНАЯ ВАРЕНАЯ ВЕТЧИНА

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ: 0°C/+4°C
ВЕС: 8 – 9 кг

PROSCIUTTO COTTO AFFUMICATO

CONSERVAZIONE: 0°C/+4°C
PESO: 8 – 9 kg



САЛЯМИ НАПОЛИ

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ: 0°C/+4°C
ВЕС: 1,5 – 2 кг

SALAME NAPOLI

CONSERVAZIONE: 0°C/+4°C
PESO: 1,5 – 2 kg



САЛЯМИ НАПОЛИ ОСТРЫЙ

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ: 0°C/+4°C
ВЕС: 1,5 – 2 кг

SALAME NAPOLI PICCANTE

CONSERVAZIONE: 0°C/+4°C
PESO: 1,5 – 2 kg



ШЕЙКА КОППА

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ: 0°C/+4°C
ВЕС: 1,5 кг

CORPA

CONSERVAZIONE: 0°C/+4°C
PESO: 1,5 kg



ПАНЧЕТТА

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ: 0°C/+4°C
ВЕС: 1,5 кг

PANCETTA

CONSERVAZIONE: 0°C/+4°C
PESO: 1,5 kg



БРЕЗАОЛА
(говяжья вырезка вяленая, бедро)

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ: 0°C/+4°C
ВЕС: 1,5 кг

BRESAOLA
(di coscia di bovino)

CONSERVAZIONE: 0°C/+4°C
PESO: 1,5 kg



САЛЯМИ С ТРЮФЕЛЕМ

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ: 0°C/+4°C
ВЕС: 250-350 гр

SALAME AL TARTUFO

CONSERVAZIONE: 0°C/+4°C
PESO: 250-350 g



СПЯНАТА КАЛАБРА

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ: 0°C/+4°C
ВЕС: 1,5 – 2 кг

SPIANATA CALABRA

CONSERVAZIONE: 0°C/+4°C
PESO: 1,5 – 2 kg



ГУАНЧАЛЕ

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ: 0°C/+4°C
ВЕС: 1,5 кг

GUANCIALE

CONSERVAZIONE: 0°C/+4°C
PESO: 1,5 kg



БРИСКЕТ ИЗ ГОВЯДИНЫ

CONSERVAZIONE: 0°C/+4°C
PESO: 1,5 kg

BRISKET DI MANZO

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ: 0°C/+4°C
ВЕС: 1,5 кг



**ГОВЯДИНА В ПРЯНЫХ ТРАВАХ
ЗАПЕЧЕННАЯ**

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ: 0°C/+4°C
ВЕС: 1,5 кг

MANZO ALLE ERBE SPEZIATE

CONSERVAZIONE: 0°C/+4°C
PESO: 1,5 kg



ГОВЯДИНА КАРНЕ САЛАДА

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ: 0°C/+4°C
ВЕС: 1,5 кг

CARNE SALADA DI MANZO

CONSERVAZIONE: 0°C/+4°C
PESO: 1,5 kg



ГРУДКА УТИНАЯ СЫРОКОПЧЕНАЯ

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ: 0°C/+4°C
ВЕС: 250-350 гр

PETTO D'ANATRA AFFUMICATO

CONSERVAZIONE: 0°C/+4°C
PESO: 250-350 g

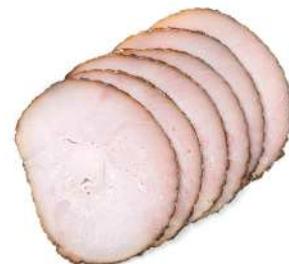


ПАСТРАМИ ИЗ ГОВЯДИНЫ

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ: 0°C/+4°C
ВЕС: 1,5 кг

PASTRAMI DI MANZO

CONSERVAZIONE: 0°C/+4°C
PESO: 1,5 kg

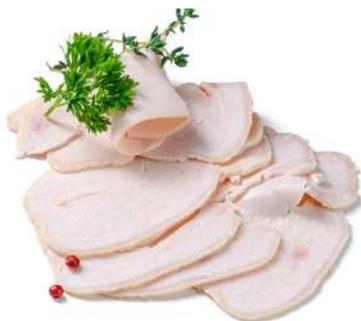


PASTRAMI DI TACCHINO

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ: 0°C/+4°C
ВЕС: 1,5 кг

ПАСТРАМИ ИЗ ИНДЕЙКИ

CONSERVAZIONE: 0°C/+4°C
PESO: 1,5 kg



ГРУДКА ИНДЕЙКИ
ЗАПЕЧЕННАЯ В МЕДУ

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ: 0°C/+4°C
ВЕС: 1,5 кг

PETTO DI TACCHINO AL MIELE

CONSERVAZIONE: 0°C/+4°C
PESO: 1,5 kg

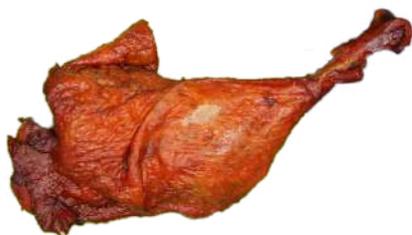


РЕБРА ТЕЛЯЧЬИ В СОУСЕ BBQ

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ: 0°C/+4°C
ВЕС: 1,5 кг

COSTOLETTE DI VITELLO
IN SALSA BBQ

CONSERVAZIONE: 0°C/+4°C
PESO: 1,5 kg



УТИНАЯ НОЖКА ПО-ПЕКИНСКИ

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ: 0°C/+4°C
ВЕС: 1,5 кг

COSCIA D'ANATRA

CONSERVAZIONE: 0°C/+4°C
PESO: 1,5 kg



Grand Vyatka

Дом Сыра

В 2016 году идея производить качественный твердый сыр пармезан в России пришла к смелым итальянским предпринимателям. Сыр носит необычное название Grand Vyatka (Великая Вятка). Раньше город Киров носил имя большой реки Вятки. Живописность этих мест покорила сердца итальянцев, они решили назвать свои сыры именно таким именем.

Часто посещая Россию, Филиппо Спади обнаружил, что в магазинах совсем нет твердых сыров. Ассортимент и качество молочной продукции в Кировской области вдохновили его на создание уникального производства сыра #вятскийпармезан. Целый год проводились анализы качества молока от разных поставщиков. И победитель был выявлен – Богородский молочный завод. Филиппо Спади организовал доставку оборудования из Италии. А вскоре приехал и маэстро-сыровар Джулиано Роверси.

Мастер сыроварения

25-летний опыт работы на Parmigiano Reggiano позволил нам достичь высокого качества и сделать наш сыр очень похожим на знаменитые Пармезан и Грана Падано. Всё производство #вятскийпармезан сосредоточено в Кировской области. Джулиано полностью контролирует все этапы производства лично!



Caseificio

La coraggiosa idea di produrre formaggio a pasta dura tipo parmigiano di alta qualità in Russia è venuta a un gruppo di italiani nel 2016. Il formaggio ha il nome insolito di Grand Vyatka, Velikaya Vyatka. In precedenza, la città di Kirov prendeva il nome dal grande fiume Vyatka, motivo per cui i fondatori hanno deciso di chiamare così i loro formaggi. L'assortimento e la qualità dei prodotti lattiero-caseari nella regione di Kirov hanno ispirato Filippo Spadi a creare una produzione unica di formaggio vyatsky parmesan. Per un anno intero sono state condotte analisi sulla qualità del latte di diversi fornitori e il caseificio Bogorodsky ha avuto la meglio tra decine di competitor. Gli ingredienti indispensabili per la buona riuscita di questo progetto ambizioso sono la tecnologia, tutta italiana e la presenza del maestro casaro Giuliano Roversi.

Maestro casaro

E' grazie alla sua esperienza di 25 anni da 'Parmigiano Reggiano' che la qualità ha raggiunto il livello attuale rendendo il prodotto molto simile ai famosi Parmigiano e Grana Padano. Giuliano controlla personalmente tutta la produzione che è concentrata nella regione di Kirov.

СЫР ТВЕРДЫЙ А-ЛЯ ГРАНА

Сыр, который приготовили в России, с использованием итальянских технологий и уважением к традициям. Высокое качество используемого молока подтверждено многочисленными анализами, проведенными итальянскими специалистами.

Отлично подходит для приготовления основных блюд: в виде слайса на карпаччо из рыбы, мяса или же с ростбифом, рукколой и небольшим количеством оливкового масла.

FORMAGGIO DURO TIPO GRANA

Formaggio preparato in Russia utilizzando tecnologia italiana nel rispetto delle tradizioni. L'elevata qualità del latte utilizzato è confermata da numerose analisi effettuate da specialisti italiani.

Perfetto per la preparazione di secondi piatti: trancio di pesce, carpaccio di carne o con roast beef, rucola e un filo d'olio.



КОЗИЙ СЫР

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ: 0°C/+4°C
ВЕС: 4 - 5 кг

FORMAGGIO DI CAPRA

CONSERVAZIONE: 0°C/+4°C
PESO: 4 - 5 kg

СЕЗОННЫЕ ПРОДУКТЫ / Prodotti stagionali





КУЛИЧ ПРАЗДНИЧНЫЙ «ПАНДОРО»

Кулич пандоро – это традиционный для Вероны продукт, который особенно популярен во время Рождественских праздников. В отличие от Панеттоне, в нем нет изюма или цукатов, вместо этого, его вкус оттеняется сахарной пудрой, которую нужно высыпать из отдельного пакетика, когда Вы открываете упаковку кулича.

МАРКА: Dacasto
ВЕС: 750 г

PANDORO

Il pandoro, la cui tecnica di lavorazione è particolarmente complessa, è un tipico dolce di Verona, che viene consumato soprattutto durante le festività natalizie. È soffice, di colore dorato e profuma di vaniglia. Internamente non ha canditi ed uva sultanina, ma viene venduto con lo zucchero a velo, in un sacchettino a parte, che dovrà essere versato sul dolce al momento dell'apertura.

PRODUTTORE: Dacasto
FORMATO: 750 g

КУЛИЧ ПРАЗДНИЧНЫЙ ПАНЕТТОНЕ

Традиционный рождественский десерт, который получается особенно воздушным благодаря долгому периоду натурального поднятия теста. Готовится с добавлением свежих куриных яиц, цукатов и изюма, что делает его особенно вкусным с сыром маскарпоне. Заворачивается с праздничную упаковку вручную.

МАРКА: Dacasto
ВЕС: 750 г

PANETTONE

Il panettone è un dolce tradizionale del periodo natalizio; ha una pasta soffice frutto di una lievitazione lenta, ma soprattutto naturale. È reso speciale dalle scorze di arancia e cedro candite e dall'uva sultanina. Preparato con uova fresche, si può gustare insieme ad una delicata crema al mascarpone. Incartato in elegante confezione, a mano.

PRODUTTORE: Dacasto
FORMATO: 750 g





Pasticceria De Vivo

Пекарня De Vivo расположенная на улице Виа Рома, между зоной археологических раскопок и святилищем Помпеи, каждый день предлагает своим гостям большой выбор выпечки и кондитерских изделий, традиционных для неаполитанского региона, которые неизменно готовятся умело и с любовью к своей работе.

Легко потеряться в разнообразии нежной пышной сдобы, хрустящей слоёной выпечки всех сортов, пьянящем аромате специй и только что приготовленной ромовой бабы. Кроме традиционных для региона кондитерских изделий, пекарня предлагает и торты ручной работы - удовольствие не только вкусное, но и красивое. Шоколад, пралине и конфеты, которые оценят не только сладкоежки, но и настоящие ценители этого продукта, ведь для пекарни всегда закупаются какао бобы monorigine, то есть только из одного выбранного региона.

Ubicata in via Roma, tra gli Scavi archeologici e il santuario di Pompei, la pasticceria De Vivo offre ogni giorno una vastissima selezione di prodotti tipici napoletani, fatti con passione e sapienza. Delizie in cui perdersi tra la morbidezza di una pastiera, la croccantezza di una calda sfogliatella, fino ad inebriarsi del profumo del rum di un babà appena bagnato. Un'esplosione di piacere non solo partenopeo, la pasticceria De Vivo prepara torte dal design innovativo pronte a regalare un'emozione sia visiva che gustativa.

La lavorazione del cacao, rigorosamente "monorigine", si trasforma in straordinari cioccolatini, praline e tavolette dal profumo ed aroma autentico. Cioccolato per golosi ma anche per esteti e intenditori.



КУЛИЧ «ЛИМОННОЕ НАСЛАЖДЕНИЕ»

Тесто для панеттоне, наполненное нежным белым шоколадом и лимонным ганашем с побережья Амальфи, пропитанное лимонным ликером Сорренто IGP и покрытием из белого шоколада, вызывает в воображении аромат побережья.

PANDELIZIA LIMONE

L'impasto del panettone farcito con delicata ganache al cioccolato bianco e limone della costiera, bagnato con liquore di limoni di Sorrento IGP e copertura al cioccolato bianco per rievocare il sapore della costiera.



КУЛИЧ «СФОЛЪЯТЕЛЛА»

Кулич, вдохновленный традиционной неаполитанской сладостью — сфоллиателлой с кусочками рикотты, цукатами из апельсина и цейлонской корицей.

PANSFOGLIATELLA

Un dolce incontro: il re di Milano e la regina di Napoli. L'impasto del panettone con il ripieno della sfogliatella napoletana: gemme di ricotta di vaccino e semola, arancia candita con intrigante sfumatura di cannella di Ceylon.



КУЛИЧ ФИСТАШКОВЫЙ

Мягкое тесто Panettone обогащено нежным ганашем с сицилийской фисташкой и вкусными хлопьями из темного шоколада, приправленными апельсиновым настоем.

PANPISTACCIO

L'impasto morbido del panettone è arricchito con ganache tenera al pistacchio siciliano e deliziose scaglie di cioccolato fondente aromatizzate al succo d'arancia.



КУЛИЧ ШОКОЛАДНЫЙ

Нежное какао-тесто со вкусной начинкой из 61%-ного темного шоколада ганаша и 16%-ного белого рома Ямайка, покрытое шоколадом и кусочками темного шоколада.

PANCHOCORNUM

Un delicato impasto al cacao con gustoso ripieno di ganache al cioccolato fondente 61% monorigine e Rhum Jamaïque bianco 16°, con copertura al cioccolato e pezzi di cioccolato fondente.



КУЛИЧ С ИНЖИРОМ И ОРЕХАМИ

Мягкий панеттоне, в котором встречаются белый инжир Cilentan и грецкие орехи побережья Сорренто: типичные продукты уникальности региона Campania.

PANFICHI&NOCI

Un soffice panettone in cui si incontrano i fichi bianchi cilentani e le noci della costiera sorrentina: prodotti tipici dell'eccellenza campana.



КУЛИЧ АБРИКОВОСЫЙ С МИНДАЛЕМ

Мягкий панеттоне с добавлением миндальной пасты и абрикосов.

PANALBICOCCHE

Il soffice panettone De Vivo arricchito con pasta di mandorla e albicocche, qualità "pellecchiella del Vesuvio".



КУЛИЧ ТРАДИЦИОННЫЙ «МИЛАНЕЗЕ»

Классика - это классика древнего миланского рецепта, типичный десерт итальянской рождественской традиции. Особенности засахаренных фруктов, изюма и сыря придают уникальную мягкость и аромат.

PANMILANESE

È il classico, quello dell'antica ricetta milanese, il dolce tipico della tradizione natalizia italiana. La particolarità dei canditi, dell'uvetta e delle materie prime ne connotano una morbidezza e un profumo unici.

dolce&salato
YOUR FOOD SOLUTION

Московский офис

Химки, ул. Рабочая, д. 2, строение 95, 141400

Бизнес-парк Генерал

Тел. +7 (495) 782 83 12

dolceshop.zakaz@gmail.com

dolcesalato.ru

dolcesalatopremium.ru

dolcesalatoshop.ru

