

ALTAGAMMA



Gourmet Italian Food



*«Совершенство - это не
таинственная алхимия, а просто
результат соединения
высококачественных ингредиентов,
преданности своему делу и уважения
традиций»*

Una storia tutta Italiana

Свой путь к успеху AltaGamma начала в 2015, когда Донато и Тата Паризи решили осуществить свою мечту – привнести вкус и аромат итальянской кухни в Россию. Сила AltaGamma заключается в том, что представляемая нами продукция изготавливается исключительно вручную.

Все наши продукты - это произведения кулинарного искусства, секреты которого передаются из поколения в поколение, и делают их итальянские сыровары более чем с 25-летним опытом.

Для нас еда - это общий знаменатель, объединяющий разных людей и культуры.

Наши сыры обладают уникальным вкусом, который сложно спутать. Дальновидность AltaGamma сделала нашу компанию ориентиром для всего продовольственного сектора России. Мечты сбываются! Идея воплотилась в довольных улыбках и признательности наших клиентов.

Наши продукты - это результат обращения к самым простым, но аутентичным традициям итальянского сыроварения.

Ежедневно свежие сыры AltaGamma делают итальянские сыровары, живущие в России на протяжении многих лет.

Это именно те столпы, на которых построено наше производство и которые определяют, кто мы, что мы делаем и как мы это делаем.

Наши сыры

Буррата

Буррата состоит из очень вкусной сырной оболочки Паста филата похожей на ту, что используется при изготовлении моцареллы. Внутри же скрывается вкуснейшая начинка из страчателлы.

Это традиционный молочный продукт южной итальянской области Апулия, приготовленный из сырого коровьего молока. Его форма напоминает небольшой мягкий мешочек, который наполнен разделанной вручную на тонкие нити Пастой филата с добавлением свежих сливок.

Вопреки распространенному мнению, название Буррата отсылает к маслянистой, обильной и вкусной начинке, а не к тому факту, что в процессе производства в сыр добавляется сливочное масло.



Арт.	Вес
0303	250 гр.
П 0087	150 гр.
Ф 0087	100 гр.

Буррата с чёрным трюфелем



Вкуснее классической Бурраты может быть только Буррата с чёрным трюфелем.

Это сочетание делает наш восхитительный нежный сыр ещё более изысканным и добавляет ему приятные грибные нотки.

Идеально в сочетании с листьями салата и помидорами.

Арт.	Вес
TR 0087	100 гр.

Страчателла

Это молочный продукт, приготовленный из двух ингредиентов - Пасты филаты, разделанной вручную на тонкие нити, и свежих сливок, что делает продукт кремообразным и нежным.

Сочетание крема и вытянутых кусочков Пасты филата неправильной формы и дало название этому сыру.

Страчателла используется также при изготовлении бурраты и является её мягкой, маслянистой сердцевиной со свежим и нежным вкусом.

Она также используется при приготовлении многих блюд: закусок, салатов, пиццы, супов и десертов, в частности, мороженого.

Любое блюдо со страчателлой, несомненно, становится украшением праздничного стола.



Арт.	Вес
0517	240 гр. 500-5000 гр.



Моцарелла ФиордиЛатте

Это самый известный сыр в мире. Молодой итальянский сыр, мякоть которого сочная, слегка упругая и нежная.

Вкус моцареллы очень свежий, молочный, чуть с кислинкой, слегка солоноватый. Каждая порция в форме шарика производится вручную нашими сырокурами.

Вес каждого - 150 грамм.

Арт.	Вес
П 0086	150 гр.

Чилиджине



Вкусные небольшие шарики моцареллы размером с вишню, благодаря чему и получили своё название, отлично подходят для закусок к различным блюдам.

Арт.	Вес
М 0316	30 гр.

Боккончино

Шарики (боккончини) моцареллы - это небольшие порции сыра Паста филата, приготовленные по традициям сыроделания и только из натуральных ингредиентов. Шарики готовятся из коровьего молока и доступны в упаковках по 50 и 100 грамм.



Арт.	Вес
0314	100 гр.
М 0314	50 гр.

Моццарелла листовая



Арт.	Вес
0569	1000

Рикотта

Рикотта - это свежий молочный продукт. Очень нежный, творожистый, со свежим молочно-сливочным вкусом. Запах свежей рикотты напоминает тёплое молоко и сено. Самая классическая форма - усеченный конус. «Рикотта» происходит от латинского слова «гесоста», то есть приготовленный дважды.

После производства сыра полученная сыворотка нагревается второй раз.

Таким образом, рикотта, хотя обычно и считается сыром, на самом деле является молочным продуктом, который получают путем повторного использования сыворотки, оставшейся от предыдущей обработки.

По своим характеристикам содержания белка, аминокислот, минералов и витаминов рикотта является уникальным продуктом.

Подходит для начинки пирогов и чизкейков.

Прекрасна в сочетании с пастой, на завтрак со свежими ягодами, джемами, мёдом, тостами и выпечкой.



Арт.	Вес
П 0088	300 гр.



Моцарелла для пиццы

Это самый известный сыр в мире. Молодой итальянский сыр, мякоть которого сочная, слегка упругая и нежная.

Вкус моцареллы очень свежий, молочный, чуть с кислинкой, слегка солоноватый.

Моцарелла для пиццы отличается чуть более плотной консистенцией. Каждая порция сделана вручную нашими сыроарами.

Арт.	Вес
П 0089	315 гр.

Качиорикотта

Традиционный мягкий сыр южного итальянского региона Апулия. Название отражает его смешанную природу: наполовину рикотта, наполовину – свежий сыр из коровьего молока.

Имеет плотную мякоть белого цвета.

Качиорикотту ценят за слегка островатый пикантный привкус и приятный аромат.

Сыр подают как самостоятельную закуску к вину, а также в натёртом виде к бутербродам, пасте.

Качиорикотта отлично сочетается с острым томатным соусом и базиликом.



Арт.	Вес
П 0091	500 - 5000 гр.

Буррикотта



Буррикотта - свежий итальянский сыр, потрясающе нежный и мягкий, такой необычный внешне и еще более необычный внутри.

Изготавливается из того же восхитительного сыра Паста филата, который используется при приготовлении "мешочка" бурраты.

Однако внутри в этом случае вместо страчателлы находится начинка из нежных сливок и рикотты.

Одна порция - 100 грамм.

Арт.	Вес
В 0087	100 гр.

Скаморца

Скаморца - это традиционный итальянский сыр, относящийся к категории Паста филата и приготовленный из коровьего молока.

Необычный вид сыра, похожий на грушу (форма восьмёрки), определил его название, которое происходит от словосочетания сара mozza, то есть «отрезанная голова» или «с отрубленной головой».

Имеет сладкий сливочный вкус.

Скаморца является важным источником ценных белков, кальция, фосфора и витамина В2.



Арт.	Вес
П 0019	300 гр.



Скаморца аффумиката

Копчёная скаморца" " естественного
0
" " " " " "
"мякотью0

Этот сыр придаёт блюдам дополнительный необычный вкус и аромат.

Обычно скаморцу аффумиката добавляют в первые блюда, вторые блюда, салаты, канапе, брускетты и другие закуски.

Арт.	Вес
A0019	300 гр.

Примо Сале

Primo sale - это свежий сыр из цельного молока, коровьего или овечьего, реже козьего, который широко распространён во многих южных областях итальянского полуострова.

Это сыр с белой пружинистой мякотью и молочным вкусом. Прекрасно сочетается с оливками, паприкой, перцем чили, чёрным перцем и травами.

Подойдет для завтрака, сэндвичей. Идеален в сочетании со свежей зеленью и овощами для сэндвичей и как аперитив, если сопровождать его оливками и маслинами.

Станет прекрасной закуской к белому или розовому вину средней интенсивности с мягким и свежим оттенком, такому как Soave, или Chardonnay, или Verdicchio.



Арт.	Вес
П 0101	1000 гр.



Моцарелла Тречча

Этот вид моцареллы также относится к категории Паста филата из коровьего молока, который благодаря особой обработке и ловкости рук сыровара приобретает вид настоящей объёмной косички.

Арт.	Вес
П 0090	1000 гр.

Наши партнёры



Altagama выбирает производителей по чётко определенным критериям, никогда не полагаясь на волю случая.

Все партнёры, продукцию которых мы предлагаем в России, являются одними из старейших компаний, которые могут похвастаться многовековой историей и приверженностью итальянским традициям.

Всё это позволяет нам предлагать продукцию, которая появилась благодаря многочисленным исследованиям, энтузиазму и стараниям людей.

Итальянский производитель сосредоточен на создании качественного продукта, который может оказаться на столе любого человека, в том числе, и в его собственной семье, поэтому он всегда тщательно выбирает основные ингредиенты, богатые полезными веществами.

Altagama повсюду отбирает только те продукты, которые были произведены в различных уголках Италии, где они и сегодня зарождаются «как когда-то в старину» с соблюдением традиционных правил и с минимальной обработкой.

Земля, на которой растут оливковые деревья или на которых выращивают местный картофель и помидоры, постоянно контролируются для поддержания плодородной, незагрязнённой и полезной почвы.

Качество этих производителей и доверие, оказанное им итальянскими покупателями, - вот то, что дает Altagama уверенность в экспорте этих без сомнения превосходных продуктов на новые территории.



Масла и укусы

Gradassi e Terre Francescane



Философия компании основана на традиции, передаваемой с 1639 года. Это неустанное стремление к совершенству и большое уважение к матери-природе. Потому что именно от неё мы зависим во всех отношениях.

И то, что мы хотим предложить в виде высококачественного оливкового масла первого холодного отжима, является не чем иным, как плодом её щедрости.

Это не просто приправа, а ценный союзник нашего здоровья. Оливковое масло первого отжима богато антиоксидантами и витаминами. Его следует принимать ежедневно, чтобы бороться со свободными радикалами и, следовательно, со старением. Если же использовать масло на коже, оно станет вашим полезным союзником для сохранения молодости.

Но прежде всего те, кто, как и мы, выросли среди этих оливковых деревьев, питались хлебом и маслом и давали их своим детям, знают, насколько важно предлагать всем потребителям тот же продукт, который есть в наших собственных домах.



*«Мы здесь для того, чтобы производить
оливковое масло холодного отжима
высшего качества»*

Масло оливковое

Buio DOP

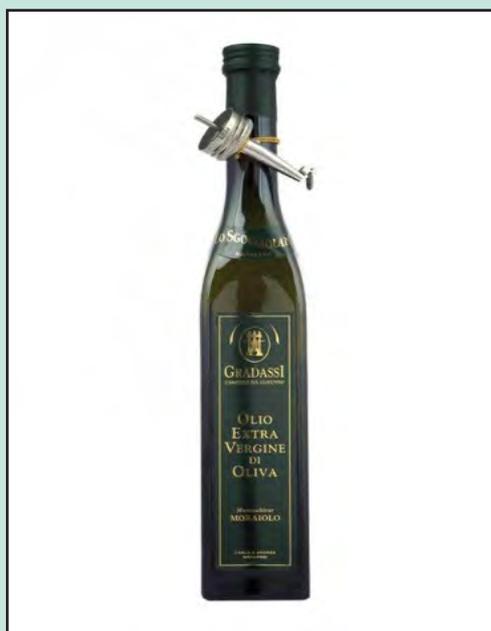
Это новое оливковое масло экстра-класса, в котором воплощены как инновации, так и традиции. Его особенность заключается в сохранении важнейших свойств первоначального сырья благодаря особенностям процесса производства, транспортировки и розлива, которые происходят без воздействия света и кислорода.

Арт.	Объём
0625	0,5 л



Масло оливковое *Sgocciolato*

Производится в ограниченных количествах и исключительно путем естественного холодного капания из 100% оливок Moraiolo, собранных вручную в период с 25 октября по 15 ноября. Добывается только на специальном оборудовании, которое позволяет получать масло без механического воздействия на оливки. Действительно, в процессе экстракции не используется давление, центрифугирование или добавление воды.



Арт.	Объём
0624	0,5 л

Масло оливковое

Primi Frutti

Масло Primi Frutti представляет собой смесь масел первого отжима, сделанных из выращенных в Европе оливок.

Арт.	Объём
0018	1 л
0017	5 л





Масло оливковое *Centenaria*

Это оливковое масло первого отжима является старейшим продуктом компании Gradassi, с которого она начала свою историю и позиционирует себя на рынке высокой кухни. Оливки собираются вручную и сразу же подвергаются холодному отжиму. Это масло с полным и насыщенным вкусом со средним фруктовым оттенком.

Арт.	Объём
1623	0,25 л
0623	0,5 л

Масло оливковое *L'Italiano*

Это масло холодного отжима, сделанное из 100% оливок Южной Италии. Его вкус - нежный и сладковатый. Масло L'Italiano прекрасно сочетается с рыбой и мясом, а также идеально подходит для жарки.

Арт.	Объём
0626	0,25 л
0020	1 л
0636	5 л



Масло оливковое *L'Italiano Rustica*

Оливковое масло первого отжима получено из оливок, выращенных в Италии.



Арт.	Объём
0635	0,5 л

Масло оливковое с острым перцем *Condimento al Peperoncino*

Натуральный продукт премиум-класса, изготовленный из оливкового масла с добавлением перца чили. Выращенные в итальянской Умбрии оливки подвергаются специальной технологии холодного отжима, позволяющей маслу сохранить все свои наиболее полезные и питательные свойства.

Арт.	Объём
0262	0,25 л



Масло оливковое ароматизированное чёрным трюфелем *Condimento al Tartufo Nero*

Масло оливковое первого холодного отжима ароматизированное черным трюфелем, сделанное из итальянских оливок.



Арт.	Объём
0628	0,25 л

Масло оливковое *Joil* в коробке

JOIL расшифровывается как Jewel Oil Italian Luxury. Эксклюзивный продукт ограниченной серии - 100% оливковое масло первого холодного отжима, олицетворяющее квинтэссенцию элегантности и качества. Оливки собираются высококвалифицированными экспертами вручную.

Арт	Объём
0638	0,5 л





Масло оливковое

A Beautiful Oil

for Beautiful People

Лёгкое фруктовое оливковое масло первого холодного отжима, полученное из оливок, выращенных на солнечных склонах центральной южной Италии.

Арт.	Объём
0639	0,5 л

Масло оливковое

Fratello Sole

Оливковое масло экстра-класса холодного отжима высшего качества с сильным фруктовым вкусом. Поставляется в черной многоразовой керамической бутылке с крестом из оливкового дерева, обернутым вокруг горлышка бутылки. Fratello Sole идеально подходит для украшения блюд из красного мяса, барбекю и брускетт.

Арт.	Объём
0640	0,5 л



Масло оливковое

Il Pellegrino

Оливковое масло холодного отжима высшего качества со средним фруктовым вкусом. Поставляется в коричневой многоразовой керамической бутылке с крестом из оливкового дерева, обернутым вокруг горлышка бутылки.

Арт.	Объём
0641	0,5 л

Масло оливковое

Sorella Luna

Это специальное итальянское оливковое масло экстрагированного холодного отжима поставляется в многоразовой керамической бутылке. Это масло высшего качества имеет легкий фруктовый вкус.

Sorella Luna - идеальное масло для рыбы и белого мяса.

Арт.	Объём
0642	0,5 л



Уксус бальзамический

Aceto balsamico di Modena

IGP

Традиционный бальзамический уксус - продукт, полученный из виноградного сусла по особой технологии и на основе традиций провинции Модена. Выдержанный в дубовых бочках, продукт имеет характерный тёмно-коричневый цвет и яркий кисло-сладкий вкус.

Арт.	Объём
0629	0,25 л

Масло оливковое БИО *Olio Extra Vergine di Oliva BIO*

Это натуральное оливковое масло БИО, изготовленное из органических итальянских оливок. После отжима сырье не подвергается термической обработке и сразу же разливается в бутылки. Этот метод делает готовый продукт максимально полезным.



Арт.	Объем
0637	0,5 л

Масло оливковое ароматизированное белым трюфелем *Condimento al Tartufo Bianco*

Создано исключительно из 100% итальянского оливкового масла первого холодного отжима и ароматизировано белым трюфелем.

Арт.	Объем
0261	0,25 л



Casa Mussini

Мы производим бальзамические уксусы с 1909 года.

Бальзамический уксус из Модены IGP и традиционный бальзамический уксус из Модены DOP - продукты-символы, олицетворяющие во всём мире качество Made in Italy и всю моденскую страсть к местным сортам винограда.

Благодаря уникальному вкусу и полезным свойствам варёного сусли наши уксусы улучшают качество и вкус «чёрного золота» Модены, позволяя ароматизировать все блюда, начиная от закусок и заканчивая десертами.

Прежде всего Casa Mussini – это семья, команда друзей, профессионалов и единомышленников, которых всегда объединяла страсть к бальзамическому уксусу Модены.

Наш бренд - синоним традиций и страсти, но в то же время это всегда инновации и уверенность в завтрашнем дне, что позволяет нам создавать новые продукты, идущие в ногу с современными тенденциями.

Все продукты изготовлены из варёного сусли и винного уксуса и имеют характерный насыщенный коричневый цвет, стойкий запах и сбалансированный горьковато-сладкий вкус.

«У страсти есть аромат, интенсивный и проникающий, как у бальзамического уксуса - продукта, восходящего к античности, но всегда остающегося живым.»



Уксус бальзамический из Модены

Vecchio Ducato 1 Moneta

Имеет всего одну монету, что соответствует трём годам выдержки. Следовательно, у этого уксуса самая низкая интенсивность (1,10) из всей продукции Casa Mussini.

Vecchio Ducato 1 Moneta идеально подходит для сырых овощей и для маринования мяса и рыбы без потери вкуса.

Арт.	Объём
1000	0,25 л



Уксус бальзамический из Модены

Bio organico 1 Moneta

Этот бальзамический уксус создан по всем правилам органических продуктов, но с соблюдением всех традиций.

Обладая интенсивным коричневым цветом, он идеально подходит для салатов, соусов, рыбы, белого и красного мяса, моллюсков и омлетов.

Арт.	Объём
101BIO	0,25 л

Уксус бальзамический из Модены

Vecchio Ducato 2 Monete

Имеет классический насыщенный коричневый цвет, стойкий запах и приятный кисло-сладкий вкус. Хорошо сочетается с белым и красным мясом и омлетами.

Две монеты на этикетке указывают на то, что уксус выдерживался 6 лет, а его интенсивность составляет 1,17.

Арт.	Объём
1010	0,25 л



Уксус бальзамический из Модены

Acetaia 4 Monete

Этот бальзамический уксус обладает интенсивным и стойким запахом и приятным горьковато-сладким сбалансированным вкусом. Четыре монеты на его этикетке говорят о том, что он отличается своей интенсивностью (1,30) и плотностью, что делает его подходящим для вареных или жареных на гриле овощей, а также для лосося, пиццы, ризотто и икры.

Арт.	Объём
130	0,25 л



Уксус бальзамический из Модены

Acetaia 3 Monete

Изготовлен из варёного сусла и винного уксуса с интенсивностью 1,25, на что указывают три монеты на этикетке.

Этот бальзамический уксус имеет характерный интенсивный коричневый цвет, стойкий запах и кисло-сладкий вкус.

Арт.	Объём
120	0,25 л



Уксус бальзамический

из Модены

Vecchio Ducato, 3 Monete

Настоящая история бальзамического уксуса из Модены отражена в линейке Vecchio Ducato.

Этот уксус имеет классический коричневый цвет и интенсивность 1,25.

Арт.	Объём
1020	0,25 л





Крем-глазурь Органик на основе бальзамического уксуса из Модены

Этот эксклюзивный продукт представляет собой смесь, состоящую из 61% бальзамического уксуса из Модены и концентрированного суслу, сахара и загустителя.

Все ингредиенты являются органическими в соответствии с требованиями итальянских и европейских правил.

Имеет кремообразный вид и тёмно-коричневый цвет. Обладает резким запахом, приятным кисло-сладким вкусом с слегка выраженной кислотностью.

Арт.	Объём
1600BIO	0,15 л

Крем Гурме на основе бальзамического уксуса из Модены

Это универсальный соус, который подойдёт для придания изысканности любому блюду.

Изготовлен из концентрированного виноградного суслу, бальзамического уксуса из Модены и с добавлением натуральных ароматизаторов, соков и пюре.



Арт.	Объём
1680	0,5 л

Заправка

Condi-PINOT

Заправка на основе белого бальзамического уксуса приготовлена из суслу винограда сорта Pinot. Обладает ярким, жёлтым соломенным цветом и интенсивным приятным ароматом.



2263	0,25"
------	-------

Бальзамическая заправка

MELOGRANO BIO



Органический гранатовый сок в сочетании с БИО сусликом и уксусом создает рубиново-красный, кисло-сладкий фруктовый эликсир.

Обладает интенсивным и приятным ароматом граната. Идеально для заправки сезонных и фруктовых салатов, маринадов, а также подходит к белому мясу, рыбе и моллюскам.

.	
8013	200"

Бальзамическая заправка

LAMPONE BIO

Изготовлена из органического малинового сока и органического виноградного суслика.

В результате получилась ярко розовая кисло-сладкая заправка с интенсивным и приятным ароматом малины.

Идеально подходит для свежих овощей и маринадов.

.	
8010	200"



Бальзамическая заправка

DATTERO BIO



Эта заправка тёмно-коричневого насыщенного цвета обладает сладким фруктовым ароматом, который усиливает приятный и богатый вкус финика.

Идеально подходит для оригинальных салатов, маринадов, овощных и мясных блюд.

.	
8019	200"

Заправка *Condi-CHIANTI*

Заправка яркого рубиново-красного прозрачного цвета из сула винограда сорта Кьянти.

Низкая кислотность придает нежный вкус.



Арт.	Объём
2264	0,25 л

Заправка *Emozione* №12 *ROSE*

Сделана из белого виноградного сула и отборных белых и красных винных уксусов.

Обладая нежно розовым цветом, приятным и интенсивным ароматом Rose, эта заправка подходит к сырым, а также жареным и приготовленным на пару рыбным блюдам.



Арт.	Объём
2285	0,25 л

Бальзамический уксус *Gran Moro*

Бальзамический уксус из Модены двухлетней выдержки для профессионального использования шеф-поварами.

Арт.	Объём
1238	5 л



Паста

Gerardo Di Nola

История компании основана на традициях и будущем, когда знания и вкусы передаются из поколения в поколение. Это история, в которой очень сильна связь с территорией и её традициями.

Фабрика по производству макаронных изделий Gerardo di Nola была основана в 1870 году в южном итальянском городке Граньяно - месте, где ветер, солнце и правильная влажность создают идеальные условия для производства макарон из твердых сортов пшеницы.

Мы тщательно отбираем всё сырьё, чтобы гарантировать безупречный вкус наших изделий. Кроме того, мы полностью контролируем все производственные процессы, что позволяет нам выпускать на рынок продукт, который легко узнать по его уникальному вкусу.

Наша паста - это результат страсти и опыта, накопленного на протяжении многих лет мастерами по изготовлению макаронных изделий.



*Макаронные изделия из твёрдых
сортов пшеницы
РИЗОТТО НЕАПОЛЕТАНО*

Art.	Gr.
RISNAP	1000



Fratelli Somma



Семейная фабрика по производству макаронных изделий появилась в 1644 году благодаря братьям приходского священника Дона Джузеппе де Сомма.

Примерно в 1830 году родилась настоящая макаронная фабрика Филиппо и братьев Сомма. Это имело большое значение не только в южном итальянском городке Граньяно, но и во Франции, куда братья успешно экспортировали свою продукцию.

На парижской выставке 1867 года компания Filippo e Fratelli Somma добилась огромного успеха благодаря превосходному качеству своих макаронных изделий. Перед их стендом стояла табличка, которая гласила:

«Братья Сомма из Граньяно. Макароны из муки твердых сортов пшеницы. Паста на любой вкус!»



Шиалатиелли



Арт.	Вес
353	500 гр.

Конкильони



Арт.	Вес
094	500 гр.

Медзи ригатони



Арт.	Вес
181	500 гр.

Мафальде



Арт.	Вес
058	500 гр.

Спагетти



Арт.	Вес
021	500 гр.

Канеллони



Арт.	Вес
185	500 гр.

Паста Миста



Арт.	Вес
347	500 гр.

Зити Талъяти



Арт.	Вес
010	500 гр.

Очки ди Лупо



Арт.	Вес
254	500 гр.

Лазанья



Арт.	Вес
051	500 гр.

Спагеттони



Арт.	Вес
207	500 гр.

MONOGRANO FELICETTI

Бренд Monograno принадлежит семейной фабрике Felicetti, работающей в городке Предаццо региона Трентино с 1908 года.

Четыре поколения семьи Феличетти совершенствуют технологии изготовления итальянской пасты.

Насыщенный вкус, яркий аромат и безупречная кондиция «аль-денте» готовых макарон Monograno создаются природой итальянского севера и семейными секретами производства.

Технологи компании берут для приготовления теста родниковую воду с доломитовых гор Трентино, формируют изделия бронзовыми экструдерами и сушат их на воздухе.

Основой макарон Monograno служит мука спельты и пшеницы элитных сортов Матт, Камут, Капелли, выращенных на полях органического земледелия Апулии и Сицилии.

«Сокровище, которое действительно становится вкусным»



Спагетти



Арт.	Вес
105009	500 гр.

Спагеттони



Арт.	Вес
107009	500 гр.

Лингвине



Арт.	Вес
152009	500 гр.

Пенне Ригате



Арт.	Вес
169009	500 гр.

Спиралотти



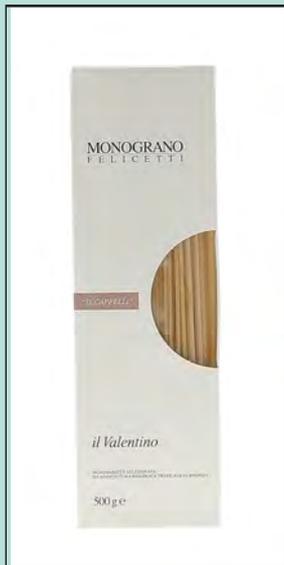
Арт.	Вес
158009	500 гр.

Пакоте



Арт.	Вес
183009	500 гр.

Валентино



Спагетти необычного диаметра - 2,4 мм, время варки которых составляет 14 минут. Изготовлены из муки элитных сортов "Сенаторе Капелли" и обладают потрясающим вкусом.

Своё название эта паста получила в честь основателя компании Валентино Феличетти.

Арт.	Вес
108009	500 гр.

Лингвине Farro

Фарро - тип древнего зерна пшеницы, который употребляли в пищу в течение многих тысяч лет. Это сытное зерно с ореховым вкусом использовали кельты, египтяне и этруски.

В нём содержится много клетчатки, витаминов группы В, цинка, железа и белка.

Приготовленная паста из фарро отлично сочетается с овощными соусами.



Арт.	Вес
152008	500 гр.

Тальятелле яичные



Пшеница твердых сортов семолина кронос и органический яичный желток придают этим тальятелле уникальный вкус, способный очаровать даже самого требовательного дегустатора.

Идеально подходят для всех традиционных блюд итальянской кухни.

Арт.	Вес
791009	500 гр.

Ris

RISERVA SAN MASSIMO

Заповедник Сан-Массимо – природная территория площадью более 800 гектаров в области Ломбардия, расположенная в парке «Валле дель Тичино».

Сельскохозяйственные угодья, вересковые пустоши, нетронутый лес с источниками и фруктовыми деревьями создают ландшафтное разнообразие.

Чтобы гарантировать превосходный продукт, компания Riserva San Massimo выбирает только лучшие зёрна, сертифицированные E.N.S.E.-органом, отвечающим за контроль производства и сбыта сертифицированных семян.

Наш выбор - 100% рис сорта "Карнароли".

Поэтому при открытии упаковки вы всегда почувствуете аромат этой только что обработанной ценной зерновой культуры, особенно если речь идёт о цельзерновом рисе Карнароли.



RISERVA SAN MASSIMO®



Рис Карнароли супертонкий

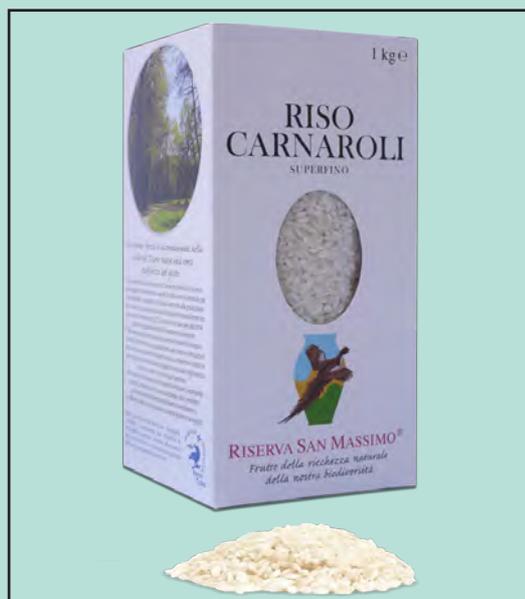


Рис Карнароли из заповедника Сан-Массимо называют «царём риса». Он характеризуется длинными зёрнами, длина которых более чем в два раза больше ширины.

Этот сорт благодаря высокому содержанию амилозы остается более длинным и, следовательно, считается лучшим по сравнению с другими видами риса. Подходит для любых блюд из риса, идеален для приготовления ризотто.

Арт.	Вес
RISO001	1000 гр.

Мука

Mugnai di Napoli

Появление Mugnai di Napoli стало возможным благодаря решению двух мукомольных предприятий, имеющих столетнюю историю, объединиться, чтобы вдохнуть новую жизнь в свою увлекательную и сложную работу.

На протяжении нескольких поколений они узнавали секреты каждого пшеничного зёрнышка, особенности медленного помола, каждой смеси. И всегда предлагали покупателям муку высочайшего качества.

Искусство мукомола всегда передавалось от отца к сыну. Это постоянная передача знаний, которые сохраняются из поколения в поколение, укрепляя традиции.

Поэтому наша продукция - удачный результат союза вековых знаний мукомолов и постоянного поиска качественного сырья для производства превосходной муки.

Каждая смесь разработана для того, чтобы помочь пекарям, пиццайолам и кондитерам создавать вкуснейшую продукцию.

«Страсть, знания, основательность и честность - наши ценности и ключевые слова нашей работы»



Мука мягких сортов 00 Оранжевая для хлеба

Мука с высоким содержанием белка, полученная путем смешивания злаков национального и североамериканского происхождения, которые гарантируют превосходную стабильность и высокое водопоглощение.

Подходит для смесей, требующих средней и длинной закваски, а также для густой или жидкой опары короткой закваски.

Идеально подходит для «освежения» теста при длительной закваске. Преимущественно используется при производстве Чиабатты.

Арт.	Вес
5108	25 кг.



Мука мягких сортов 00 для пиццы Синяя

Мука с высоким содержанием белка, полученная путем смешивания злаков итальянского и североамериканского происхождения, которые гарантируют превосходную стабильность и высокое водопоглощение.

Идеально подходит для приготовления смесей, требующих средней закваски.

Эта мука за свои характеристики ценится лучшими пиццайолами не только в Италии, но и за рубежом.

Арт.	Вес
5503.25	25 кг.



Мука мягких сортов 00 для пиццы Красная

Эта мука с высоким содержанием белка получена в результате смешивания лучших итальянских зёрен и более высокого процентного содержания лучших североамериканских зёрен.

Идеальна для приготовления теста, требующего длительного времени подъёма. Особенно подходит для пиццерий, которые готовят пиццу на закваске.

Пицца после выпечки имеет золотистый цвет.

Арт.	Вес
5508.25	25 кг.



Мука из твёрдых сортов

Семола Римачината

Манная крупа из твёрдых сортов пшеницы получается путем измельчения лучших сортов твёрдой пшеницы преимущественно итальянского происхождения.

Особенно хорошо подходит для апулийского хлеба и чабатты.

Арт.	Вес
5801.25	25 кг.



Мука из мягких сортов типа 1



100% итальянская мягкая пшеничная мука, помол каменными жерновами для наилучшего сохранения питательных свойств зерна.

Медленный и низкотемпературный помол обеспечивает экстракцию муки с большим ароматом и более интенсивным вкусом, следовательно, с большим количеством клетчатки, чем в обычной муке, что напоминает все древние ароматы мельников прошлого.

Идеально подходит для приготовления фокаччи, пиццы и хлебобулочных изделий с использованием дрожжей и с разрыхлителем.

Арт.	Вес
5202	5

Консервированные продукты

Inserbo



Inserbo привносит на стол аромат домашних заготовок из томатов. Потому что ручная обработка помидоров, традиционная для региона Кампания, - это настоящая семейная традиция.

Превосходные помидоры, выращенные на землях между Неаполем и Салерно, всегда были абсолютными лидерами итальянской кухни. Это ароматные и ценные сорта, полюбившиеся всем за их истинный вкус.

Томаты являются неотъемлемым элементом многих итальянских блюд и конечно же традиционной семейной трапезы в Кампании. Об этом свидетельствует сохранившийся до наших дней древний обычай собираться семьями на улицах городов, чтобы вместе заполнить бутылки и кувшины домашними заготовками.

Inserbo был создан именно для того, чтобы не забывать эту полезную привычку и чтобы в современных домах всегда были натуральные домашние продукты.

В наших продуктах соединились богатые региональные традиции и новое видение производства. Для хранения наших продуктов мы выбираем стекло, которое идеально подходит для этих целей.

Для своих рецептов Inserbo использует только лучшие местные помидоры:

томаты Сан-Марцано DOP из Агро Сарнезе-Ночерино, томаты сорта «Корбара» со склонов Соррентинского полуострова и помидоры сорта «Пьенноло Дель Везувио», выращиваемые на склонах Везувия.



Помидоры очищенные

Очищенные помидоры в томатном соке. Используется только продукция органического земледелия.

Арт.	Вес
1004	2,5 кг.



Мякоть помидоров, нарезанная кубиками БИО

Лучшие спелые мясистые помидоры, рубленные на кубики, соединяют с густым и натуральным томатным соком.

Этот продукт используется в основном мастерами-пиццайолами для создания пиццы высочайшего качества.

Арт.	Вес
1007	500 гр.

Протертые помидоры по-деревенски с базиликом

Приготовлено из спелых мясистых помидоров для получения густого деревенского соуса с добавлением свежих листьев базилика.

Арт.	Вес
1018	350 гр



Помидоры "Корбара" в собственном соку

Помидоры черри "Корбара", выращенные на итальянских склонах, отличает особая сочность и кисловатый вкус.

Всё это делает этот сорт отличным продуктом для употребления как в свежем виде, так и для добавления во вкусные салаты или для приготовления соусов.

Арт.	Вес
1011	520 гр.
1012	950 гр.



Помидоры "Сан-Марцано"

Сорт Сан-Марцано называют королём помидоров.

Для этих томатов характерна особая продолговатая формы, интенсивный красный цвет с желтоватой жилкой и фруктовый аромат.

Арт.	Вес
1005	980 гр.

Помидоры ломтиками БИО

Произведено с использованием томатов длинноплодных сортов, выращенных на итальянских фермах.

Помидоры, созревшие на солнце и собранные в нужный момент, нарезают дольками, не снимая кожуры, и заворачивают в банки без добавления сока или воды.

Арт.	Вес
1008	520 гр.



Пюре из протёртых органических томатов



Пюре из круглых помидоров имеет безупречную кремовую консистенцию, красный цвет и сладкий вкус. Органические томаты полностью выращены без использования синтетических химикатов.

Арт.	Вес
1001	680 гр.

Помидоры очищенные БИО

Для этой заготовки используются длинноплодные сорта томатов, выращенные исключительно на итальянских фермах.

Отбираются только лучшие помидоры. Они обрабатываются таким образом, чтобы сохранить все полезные свойства свежих плодов.



Арт.	Вес
1003	520 гр.

Помидоры "Пьенноло дель Везувио" в собственном соку



Piennolo del Vesuvio DOP - один из старейших и наиболее типичных сортов помидоров сельского хозяйства Кампании.

Благодаря коже, прикреплению к цветоносу и концентрации сахаров, он может храниться очень долго и не терять своих полезных свойств.

Арт.	Вес
1009	520 гр.
1010	950 гр.

Фасоль "Каннеллини" отварная БИО

Произведено из свежих итальянских культур с добавлением воды и морской соли. Прекрасно подходит для салата с тунцом, мелко нарезанным луком тропеа и петрушкой, заправленного оливковым маслом и бальзамическим уксусом.

Арт.	Вес
1015	300 гр.



"Брускеттата" из жёлтых помидоров даттерини

Это блюдо, созданное специально для брускетты. Жёлтые помидоры даттерини приготовлены вместе с базиликом, чесноком и свежим перцем чили.



Арт.	Вес
1017	350 гр.

"Брускеттата" из красных помидоров даттерини

Помидоры нарезают дольками и приправляют цельными листьями базилика, чесноком и свежим острым перцем с добавлением соли. После того, как банка открыта, нужно лишь добавить оливковое масло и вкусная брускетта готова.

Арт.	Вес
1016	350 гр.





Бобы нут БИО отварные

Органический нут среднего размера выращен в Умбрии. Этот низкокалорийный продукт прекрасно очищает организм и расщепляет жиры, отлично насыщает.

Арт.	Вес
1013	300 гр.

Фасоль "Борлотти" отварная БИО

Известная итальянская фасоль, которая является источником растительного белка, многих питательных элементов и витаминов. Эти бобовые имеют плотную текстуру и отличный сладковатый вкус с ореховыми нотками.

Приготовлена с добавлением морской соли и лимонного сока.



Арт.	Вес
1014	300 гр.



Чечевица БИО в томатном соусе

Произведено из чечевицы, выращенной в Италии, с добавлением местных томатов, лука, оливкового масла, воды, соли, перца и лаврового листа.

Это вкусный гарнир, закуска или ингредиент для приготовления салатов и других блюд.

Арт.	Вес
1002	300 гр.



Готовый соус "ПУТАНЕСКА"

Приготовлен из спелых мясистых помидоров для получения густого деревенского соуса с добавлением острого перца, а также зеленых оливок, каперсов, оливкового масла, соли, петрушки, перца чили, лука и чеснока.

Достаточно добавить разогретый на оливковом масле соус в спагетти, чтобы получить вкусное итальянское блюдо Spaghetti alla puttanesca.

Арт.	Вес
1019	350 гр.

Готовый соус "ПО-СИЦИЛИЙСКИ"

Приготовлен из спелых мясистых помидоров для получения густого деревенского соуса с добавлением каперсов, орегано и чеснока.

Перед тем, как добавить соус в пасту, необходимо в течение 6-7 минут разогреть его с оливковым маслом на среднем огне.

Арт.	Вес
1020	350 гр.



Готовый соус "ПО-НЕАПОЛИТАНСКИ"

Приготовлен из спелых мясистых помидоров с добавлением оливкового масла, лука, чеснока и базилика, что является классикой неаполитанской кухни.

Арт.	Вес
1021	350 гр.



Готовый соус "АРРАБЬЯТА"

Острый соус приготовлен из спелых мясистых помидоров с добавлением лука, чеснока и перца чили.

Чтобы приготовить знаменитую пасту аррабьяту, достаточно просто добавить разогретый соус к сваренным коротким макаронам пенне.

Арт.	Вес
1025	350 гр.



Помидоры даттерини в собственном соку



Финиковые помидоры или "даттерини" известны высоким содержанием сахара, что делает их сладкими и вкусными.

В то же время это низкокалорийный сорт, богатый минералами, витаминами и полезными антиоксидантами для кожи.

Все томаты собираются вручную и обрабатываются в течение суток.

Арт.	Вес
1022	550 гр.



Жёлтые помидоры "черри" натуральные

Желтые помидоры "черри" не содержат кислотности, богаты витаминами и антиоксидантами.

Отличаются сладким и нежным ароматом.

Арт.	Вес
1024	950 гр.

Жёлтые помидоры "черри" в собственном соку

Жёлтые помидоры отличаются менее кислым вкусом и подходят для рыбных блюд и деликатных рецептов.

Все собранные помидоры обрабатываются в течение суток.

Арт.	Вес
1023	520 гр.



Брокколи по-неаполитански

Лучшие неаполитанские брокколи, очищенные и слегка бланшированные на растительном масле с добавлением чеснока и перца чили.

Это классический гарнир для неаполитанских колбасок salsiccia и в целом для рецептов со свиной, а также изысканный ингредиент для пиццы с добавлением моцареллы.

Арт.	Вес
1026	1 кг.

REGAFOOD



Компания AGRICONSERVE REGA Soc. Coop. Ag. со штаб-квартирой и заводом в Стриано в провинции Неаполя была основана в 1987 году, выпуская бренды STRIANESE и REGA и используя многолетний опыт, накопленный семьёй Рега с 1965 года.

Новый производственный комплекс появился в 1999 году и занимает площадь около 30 тысяч квадратных метров. Это современная структура и технологически продвинутое производство с максимальным уважением к окружающей среде.

Нашей сильной стороной, несомненно, является качество, которое поддерживается благодаря тесному сотрудничеству фермеров с группой опытных технических специалистов в сельскохозяйственном секторе.



В рамках этого сотрудничества реализуются программы помощи и технические консультации на всех этапах производства от посадки саженцев помидоров до сбора урожая.

Таким образом, к нам поступают только что собранные здоровые и спелые помидоры, которые сохраняют свою натуральность, свежесть и аромат.

А наличие современной лаборатории и собственные секреты производства гарантируют максимальное соответствие всем стандартам качества.



Помидоры очищенные пелати



Арт.	Вес
3000	2,5 кг.

Мякоть помидоров

Арт.	Вес
5000	4 кг.



Пшеница консервированная варёная



Варёная пшеница - идеальная основа для приготовления итальянского пасхального пирога или Pastiera Napoletana. Грано Котто - настоящая душа этого блюда.

Банки с готовой к употреблению пшеницей, которая отваривается в воде с солью, являются одним из основных продуктов в хлебобулочной секции южно-итальянских супермаркетов.

Арт.	Вес
00018	500 гр.

Уксус винный белый

Натуральный уксус из белого вина имеет золотистый цвет и лёгкий вкус с кисло-сладкими винными нотками.

Аромат умеренно интенсивный, слегка острый, пряный.

Использование уксуса имеет древнее происхождение. Вавилоняне, персы и древние египтяне применяли его для сохранения продуктов питания, а римляне и греки - в качестве приправы или как утоляющий жажду напиток, разбавляя водой.

Классический белый винный уксус получают путем сбраживания в стальных бочках вин из белых сортов винограда.

Винный уксус обычно применяется как заправка к салатам, для изготовления маринадов, шашлыка, рыбы. С ним хорошо сочетаются многие пряности: перец, горчица, майоран.



Арт.	Объём
00932	1 литр

CONTADO degli ACQUAVIVA

Есть веская причина, по которой компания взяла название благородного дома Аквавива.

Ведь герцоги Аквавива, заложившие фундамент своей усадьбы и утвердившие свое господство на территории Терамо в области Абруццо с 1395 года, были семьей настоящих гурманов.

Из-за этой страсти к вкусной еде Контадо дельи Аквавива создал настоящий трактат по гастрономии.

Чтобы подчеркнуть достоинства итальянских фирменных блюд и сохранить их в первозданном виде, мы используем только тщательно отобранные продукты.

В широком ассортименте продуктов «Contado degli Acquaviva» предлагается столько деликатесов, чтобы никто не остался голодным. Даже те, у кого самый изысканный вкус.



*Лесные дары:
грибное ассорти в масле*



Арт.	Вес
759	314 гр.

*Перец резанный
обжаренный в масле*



Арт.	Вес
601	314 гр.

*Цуккини резанные
обжаренные в масле*



Арт.	Вес
801	314 гр.

*Лук Борреттана
обжаренный в масле*



Арт.	Вес
901	314 гр.

*Артишоки целые
по-деревенски*



Арт.	Вес
703	720 гр.

*Оливки зелёные
Белла Чериньола*



Арт.	Вес
131	1800 гр.

*Чеснок в масляной
заправке*



Арт.	Вес
308	314 гр.

*Шампиньоны
обжаренные в масле*



Арт.	Вес
501	314 гр.

*Томаты "черри"
полувяленые в масле*



Арт.	Объём
528	314 мл
517	1700 мл

*Помидоры вяленые
в масле*



Арт.	Объём
098	314 мл
401	1700 мл

Артишоки резаные в масле



Арт.	Вес
837	1700 гр.

*Артишоки по-домашнему
резаные в масле*



Арт.	Вес
084	1900 гр.

*Артишоки на
стебле в масле*



Арт.	Вес
605	2,5 кг

Плоды каперсов в уксусе



Арт.	Вес
202	720 гр.

*Каперсы "Лакримелла"
в уксусе*



Арт.	Вес
222	314 гр.

Трюфельный соус в масле



Арт.	Вес
050	580 гр.

Соус "Сфициоза" острый



Арт.	Вес
237	580 гр.

Крем из белых грибов в масле



Арт.	Вес
067	580 гр.

Крем из белых трюфелей в масле

Паишет из чёрных оливок



Арт.	Вес
051	580 гр.



Арт.	Вес
043	580 гр.

Accardo



Наша компания появилась в 2012 году, и с тех пор мы всё время совершенствуемся, чтобы удовлетворить потребности рынка и соответствовать международным санитарным стандартам.

В 2017 году нами были получены сертификаты пищевой безопасности серий IFS и BRC.

Во время обработки собранных сицилийских оливок мы отбираем их самым тщательным образом и немедленно исключаем те плоды, которые не соответствуют необходимым требованиям.

Чтобы обеспечить высочайшее качество нашей продукции, мы также уделяем особое внимание хранению продуктов. Для этого мы используем большие холодильные камеры, контроль за которыми происходит ежедневно.

Кроме того, мы всегда проводим тщательные и своевременные проверки и постоянно анализируем все ингредиенты, которые используем в своём производстве.



Каперсы в соли

Сбор плодов каперсов происходит с мая по сентябрь. Это довольно медленный процесс, который происходит каждые 3-4 дня.

Каперсы являются основными ингредиентами средиземноморской кухни. Их любят, потому что они легко усваиваются, пробуждают аппетит, богаты витаминами и минералами, низкокалорийны и добавляют "изюминку" даже самым деликатным блюдам.

Арт.	Вес
3904	1 кг



Оливки целые зелёные сладкие Ночеллара



Сицилийские оливки, собранные исключительно в местечке Валле-дель-Беличе в первых числах октября.

Специальный способ обработки оливок, характерный для этой местности, делает их сладкими. Они хрустящие, с низким содержанием соли и имеют ярко-зеленый цвет.

Арт.	Вес
3902	0,5 кг
3901	2 кг

Оливки целые чёрные Жираффа

Сицилийские оливки, собранные в декабре при правильной степени спелости и обработанные натуральным методом, всегда в воде и соли, выдержанные в течение 8-10 месяцев, а затем высушенные на жарком солнце Сицилии.

Цвет черный/фиолетовый, сладкий вкус с легким горьковатым послевкусием.

Арт.	Вес
3903	0,5 кг



Трюфель

LONGHI

Наша история началась в 1960-х годах в городке Урбания области Марке.

Именно там Доменико Лонги открыл в местной таверне своё трюфельное производство, скупая у местных искателей грибов лучшие трюфели.

Часть трюфелей обрабатывалась на месте, другая - тщательно отбиралась и отправлялась в Рим, Милан и Геную.

Несмотря на смену поколений, трюфели для нашей продукции по-прежнему отбираются самым тщательным образом, а их обработка осуществляется вручную по старинным семейным рецептам, которые превращают трюфели в настоящий деликатес.

Наша философия – сосредоточение на особенностях и качестве продуктов, которые отражают характеристики территории, где они выросли, любовь к нашей земле и неразрывную приверженность традициям.

«Гурманы всех эпох произносят слово «трюфель», сняв шляпу»



Соус на основе чёрного летнего трюфеля и грибов

Трюфельный соус с 5% содержанием чистого трюфеля. Его преимущество заключается в том, что он также содержит два самых известных сорта грибов - шампиньоны и белые грибы. А чёрный летний трюфель дарит этому соусу ни с чем не сравнимый вкусовой оттенок.

Прекрасно сочетается с сырами и поджаренным хлебом.

Арт.	Вес
131	90 гр.
128	960 гр.



Соус на основе чёрного летнего трюфеля и грибов интенсивный вкус

Ароматный трюфельный соус с шампиньонами, оливковым маслом, белыми грибами, анчоусами, чёрными оливками и перцем придаст особый вкус основным блюдам, омлетам, гарнирам и закускам.

Арт.	Вес
132	90 гр.
129	960 гр.



Соус на основе чёрного летнего трюфеля

Этот соус, сделанный по старинным семейным рецептам, способен удовлетворить пожелания всех любителей чёрного трюфеля.

Сделанный из смеси прекрасных грибов с неповторимым вкусом и ароматом чёрных трюфелей, он подарит каждому гурману поистине восхитительные ощущения и станет незаменимым ингредиентом для приготовления закусок и основных блюд.

Арт.	Вес
133	90 гр.
130	960 гр.



Тунец

CALLIPO

Джачинто Каллипо создал свою компанию Callipo в 1913 году в городе Пиццо. Этот калабрийский городок с древних времён известен ловлей тунца и своими тоннарами – местами переработки добытой рыбы, где её коптили, солили и вялили.

Компания Callipo первой в Калабрии и одной из первых в Италии стала консервировать средиземноморского тунца. И с момента своего основания ставит во главу угла наивысшее качество своей продукции.

Именно поэтому уже в 1926 году она была удостоена почётного звания «Официальный поставщик» королевского двора.

Вот уже более 107 лет Callipo придерживается своего принципа, который стал «образом жизни» и тем стержнем, вокруг которого построен весь бизнес компании.

В 2019 году Callipo была включена в Реестр итальянских исторических предприятий Unioncamere, получив тем самым общественное признание и награду за непрерывную деятельность в течение более 100 лет в одном и том же секторе и за передачу последующим поколениям богатого опыта и важных предпринимательских ценностей.

«Ароматы, которые приходят из моря»



Тунец в оливковом масле Роза дей Венти

Этот бренд используют компании, занимающиеся кейтерингом. Производится из целого ломтика желтоперого тунца. Доступен в оливковом масле и собственном соку.



Арт.	Вес
1706204	620 гр.
1717309	1730 гр.

Буциональя тунец в оливковом масле



Буциональя - это часть филе, которая находится рядом с позвоночником тунца. Имеет насыщенный аромат и тёмный цвет и особенно ценится за мягкость. Идеальное сочетание с каперсами и красным луком в лингвини с помидорами черри или в ризотто с мятой, лимоном и орегано.

Арт.	Вес
1407408	620 гр.

Филе из брюшка тунца в оливковом масле



Филе Ventresca получают из самой ценной части желтоперого тунца и обрабатывают вручную.

Арт.	Вес
972252	200 гр.

Филе тунца в оливковом масле

По случаю первой 100-летней годовщины со дня основания, компания Callipo в 2013 году выпустила филе тунца в этой эксклюзивной упаковке.

Кусочки ценной рыбы были выдержаны в течение длительного времени, что придало им насыщенный вкус и неповторимый аромат.

Арт.	Вес
013326	820 гр.





Филе тунца в оливковом масле

Филе желтопёрого тунца в оливковом масле с добавлением йодированной соли. Технология изготовления позволяет сохранить полезный белок в рыбе и при этом продукт имеет малый процент жирности.

При производстве филе тунца используются только отборные куски рыбы.

Арт.	Вес
533962	200 гр.

Кусочки тунца в оливковом масле

Ломтики желтопёрого тунца в оливковом масле идеально подходят для салатов, канале, пиццы или для приготовления соусов на основе тунца.

Арт.	Вес
582151	550 гр.



Перчики фаршированные тунцом в оливковом масле

Круглые красные острые перчики, сделанные по традиционному калабрийскому рецепту и фаршированные начинкой из тунца, каперсов и анчоусов.

Арт.	Вес
023226	225 гр.



Конфитюр из лесных ягод БИО

Конфитюр приготовлен только из спелых органических ягод ежевики, малины, черники и черной смородины.

Арт.	Вес
026654	280 гр.



Конфитюр из инжира

Это варенье готовится из сорта инжира Бьянко Доттато, который отличается зеленой кожницей, очень сочной мякотью и сладким ароматным вкусом.

Конфитюр прекрасно подходит для начинки тортов и пирогов, для здорового завтрака и к выдержанным сырам.

Арт.	Вес
013166	300 гр.



Конфитюр клубничный с гранатовым соком



Нежность клубники сочетается со сладостью граната, богатого антиоксидантами и витамином С.

Это варенье, приготовленное из итальянских фруктов, отлично подойдет на завтрак или десерт: его можно намазывать на хлеб, блинчики, сырники, добавлять в чай или коктейли.

Арт.	Вес
019076	280 гр.

Конфитюр лимонный с имбирными цукатами БИО

Конфитюр приготовлен из натуральных ингредиентов.

Обладает свежим и насыщенным вкусом, в котором кислинка калабрийских лимонов подчеркивается остротой имбиря.

Арт.	Вес
020423	280 гр.



Конфитюр персиковый БИО

Конфитюр изготовлен только из натуральных и спелых персиков органического земледелия.



Арт.	Вес
026630	280 гр.

Конфитюр абрикосовый БИО

Изготовлен только из натуральных плодов органического земледелия. Для конфитюра используются только свежие и спелые абрикосы.

Арт.	Вес
026616	280 гр.



Boda

Минеральная вода GAUDIANELLO



Минеральная вода Gaudianello Monticchio рождается на юге Италии в Базиликате на склонах вулкана Вултуре.

Источник, давший название марке, берёт свое начало на высоте 630 метров недалеко от озер Монтиккьо в богатой лесами нетронутой природе вдали от городов.

Вода источника вкусная, естественной природной газации и отличается здоровым балансом минеральных солей, поэтому подходит всем без исключения.

Обогащение и очищение воды вулканической породой делает воду уникально чистой и по сей день.

«Чудом природы» называют Gaudianello Monticchio за её исключительные качества.



*Любителя качественной кухни
можно определить по воде,
которую он пьёт.*



Вода минеральная природно-газированная Gaudianello в пластиковой бутылке



Арт.	Объём
600064	1,5 л
303244	0,5 л

Вода олигоминеральная без газа Leggera



Арт.	Объём
600063	1,5 л
304243	0,5 л

Вода минеральная природно-газированная Gaudianello в стеклянной бутылке



Арт.	Объём
402124	0,75 л

*Вода олигоминеральная без газа
Leggera
в стеклянной бутылке*



Арт.	Объём
404123	0,75 л

Закуски

PUGLIA SAPORI

Смелость, приверженность традициям и огромная страсть ко всему аутентичному и натуральному - это те волшебные ингредиенты, которые характеризуют нашу компанию с момента её рождения в 1992 году.



С тех пор мы никогда не останавливались, постоянно стремясь объединить в наших закусках все ценности кулинарных традиций нашей земли.

Мы хотим, чтобы наши продукты навевали воспоминания о земле, наполненной захватывающими дух пейзажами, яркими цветами и удивительными вкусами.

В 2000 году, отвечая на запрос рынка, мы открыли новое производство Re Food, полностью посвященное безглютеновым закускам.



«В полной мере традиционная, органическая закуска без глютена»





Тараллини с оливковым маслом

Настоящая апулийская закуска в версии без глютена создана для тех, кто соблюдает безглютеновую диету, но не хочет лишать себя традиционных вкусов южной Италии.

Арт	Вес
251	1000 гр.

FOX

С первого дня Fox предлагает самые инновационные решения на рынке закусок.

Компания работает с 1989 года и гарантирует всем своим клиентам из сферы HORECA и розничной торговли еженедельные поставки.

Fox признана «послом» аперитива итальянски в мире.

Более 25 лет компания делает свои закуски из простых ингредиентов, таких как кукуруза, арахис, рис, картофель и растительное масло. Именно поэтому наша продукция обладает высочайшим качеством и вкусом, что признано не только в Италии, но и во всем мире.

Наша миссия: "Нарру houг для всех!
Хорошо повеселиться!!!"



Чипсы картофельные Соль&Бальзамический уксус



Арт.	Вес
0346	40 гр.
0318	300 гр.

Чипсы картофельные с трюфелем и морской солью



Арт.	Вес
0352	40 гр.

Чипсы картофельные с чёрным перцем и солью



Арт.	Вес
0315	300 гр.

Чипсы картофельные с солью и розмарином



Арт.	Вес
0345	40 гр.
0317	300гр.

Чипсы картофельные с морской солью



Арт.	Вес
0344	40 гр.

Чипсы Тортилья
Сладкий чили



Арт.	Вес
0348	40 гр.

Чипсы Тортилья
Блю корн



Арт.	Вес
54	300 гр.

Дип-соус томатный с
луком и перцем



Арт.	Вес
0252	315 гр.

Соус Гуакамоле



Арт.	Вес
0255	300 гр.

Passioni Golose



PASSIONI GOLOSE - это шоколадная лаборатория в Кунео. Мы славимся традициями ручного производства всех наших сладостей.

В течение многих лет мы производим настоящие изысканные деликатесы из шоколада.

Мы используем лучшее сырье, начиная с бельгийского шоколада и заканчивая пьемонтским лесным орехом, отмеченным знаком качества IGP, чтобы каждый наш продукт был исключительным.

Мы известны своими фирменными конфетами CUNEESI AL RUM, где под тонкой шоколадной оболочкой скрывается сливочный крем из рома, приготовленный в точном соответствии с традициями.

Вся наша продукция изготавливается полностью вручную.

Мы делаем шоколад круглый год, чтобы его смогли получить наши покупатели даже из самых отдалённых уголков земли.



Конфеты КУНЕЕСИ АЛ РУМ

Пралине с начинкой из крема на основе шоколада и рома, покрытые 60% тёмным шоколадом.

Восхитительные конфеты с изысканным вкусом.

Арт.	Вес
34001	350 гр.



Конфеты Трюфель



Трюфель из молочного шоколада с лесным орехом из Пьемонта.

Мы используем только цельные лесные орехи, измельчённые вместе с итальянской сахарной пудрой и маслом какао, которые в сочетании с шоколадом и какао Van Houten дарят уникальный вкус.

Арт.	Вес
34002	150 гр.

Конфеты Трюфель с тёмным шоколадом

Трюфель из тёмного шоколада с лесным орехом из Пьемонта.

Арт.	Вес
34003	150 гр.





Дражже с кофейными зёрнами

Зёрна колумбийского кофе, покрытые тёмным шоколадом.

Арт.	Вес
34004	150 гр.

Шоколадные конфеты КРЕМИНО

Трёхслойные шоколадные конфет. Два слоя молочного шоколада обрамляют слой белого шоколада с орехом из Пьемонта.

Арт.	Вес
34005	150 гр.



Конфеты ДЖАНДУЙОТТО из молочного шоколада и ореха

Традиционный Gianduiotto с молочным шоколадом и пастой из лесного ореха из Пьемонта. Конфеты уникальной формы, мягкие и очень вкусные.

Изготовлены и упакованы вручную.



Арт.	Вес
34006	150 гр.

Конфеты ДЖАНДУЙОТТО с карамелью

Традиционный Gianduiotto с карамелизированным шоколадом с мягкой карамелью внутри.

Конфеты уникальной формы и с уникальным золотым цветом шоколада, мягкие и очень вкусные.

Изготовлены и упакованы вручную.



Арт.	Вес
34007	150 гр.



Пьемонтская Джандуя

Орехово-шоколадная паста Джандуя, молочный шоколад, лесной орех IGP из Пьемонта и оливковое масло.

Арт.	Вес
34008	200 гр.

Пьемонтская Джандуя из тёмного шоколада

Орехово-шоколадная паста Джандуя, тёмный шоколад, лесной орех IGP из Пьемонта и оливковое масло.

Арт.	Вес
34009	200 гр.



Орехово-шоколадно-карамельная паста Джандуя



Пьемонтская ореховая паста с насыщенным шоколадно-карамельным вкусом, нотками молочного ириса, сливочного масла и сливок.

Арт.	Вес
34010	200 гр.

Орехово-шоколадная паста Джандуя без сахара

Шоколадная паста без сахара. Не содержит холестерин. Богата клетчаткой.



Арт.	Вес
34011	200 гр.

Шоколад Fleur de sel

Шоколадная плитка из молочного шоколада (содержание какао минимум 30,9%) с добавлением уникальной соли из Камарга.



Арт.	Вес
34012	100 гр.

Плитка тёмного шоколада 100%

Тёмный шоколад с содержанием 100% какао.

Арт.	Вес
34013	100 гр.



Шоколадная плитка RUBY



Это совершенно новый, уникальный шоколад, изготовленный из какао-бобов Ruby.

Непередаваемый праздник ощущений, уникальный вкус, не похожий ни на горький, ни на молочный шоколад.

Это буря ягодно-фруктовой свежести и роскошная нежность, соединённые в одной плитке.

Арт.	Вес
34014	100 гр.

Тёмный шоколад 90%

Плитка тёмного шоколада с содержанием какао минимум 90%.

Арт.	Вес
34015	100 гр.





Тёмный шоколад 72%

Плитка тёмного шоколада с содержанием какао минимум 72,5%.

Арт.	Вес
34016	100 гр.

Тёмный шоколад без сахара

Плитка тёмного шоколада (какао минимум 60%) без сахара.

Арт.	Вес
34017	100 гр.



Молочный шоколад без сахара

Плитка молочного шоколада без сахара.



Арт.	Вес
34018	100 гр.

Ромовая Баба

Классический рецепт оригинального кондитерского изделия на двойной закваске, пропитанного ромовым ликером.

Арт.	Вес
34019	260 гр.

