



**FOOD**

## AZIENDA AGRICOLA MANCINI

Monte San Pietrangeli (FM) Marche

Mancini Pastificio Agricolo produce pasta solo con il grano che coltiva direttamente nei campi nel cuore delle Marche, ottenendo ogni anno un prodotto vivo, figlio dell'annata agraria.

Pasta Mancini è un prodotto che nasce dal grano migliore, adatto a quel terreno e a quel clima, lavorato ad arte con una trafila in bronzo di forma circolare, come una volta. Solo così la pasta può esprimere pienamente la purezza e l'eccellenza della materia prima.



## SPAGHETTI

LINEA CLASSICA



Busta 500 gr  
codice: AL0206

Busta 1 kg  
codice: AL0291

---

Vengono utilizzate trafile circolari in bronzo; gli Spaghetti vengono poi essiccati con temperature min. 36°C e max 46°C per 36 ore.

## SPAGHETTONI

LINEA CLASSICA



Busta 500 gr  
codice: AL0207

Busta 1 kg  
codice: AL0292

---

Anche per gli Spaghettoni vengono utilizzate trafile circolari in bronzo; vengono poi essiccati con temperature min. 36°C e max 46°C per 44 ore.

## BUCATINI

LINEA CLASSICA



Busta 1 kg  
codice: AL0301

---

Prodotti con trafile circolari in bronzo ed essiccati con temperature min. 36°C e max 46°C per 28 ore.

## CAPELLINI

LINEA CLASSICA



Busta 1 kg  
codice: AL0311

---

Diametro di 1,2 mm e lunghezza 260mm. Trafile circolari in bronzo ed essiccazione con temperature min. 36°C e max 46°C per 22 ore.



## SPAGHETTONI QUADRATI

LINEA CLASSICA



Busta 500 gr  
codice: AL0329

Busta 1 kg  
codice: AL0312

Utilizzo trafile circolari in bronzo ed essiccazione degli Spaghettoni Quadrati con temperature min. 36°C e max 46°C per 40 ore. Lunghi 260 mm e sezione di forma quadrata con lato di 2,4 mm.

## SPAGHETTINI

LINEA CLASSICA



Busta 1 kg  
codice: AL0310

Diametro di 1,8 mm, lunghezza 260 mm. Utilizzate trafile circolari in bronzo, essiccazione con temperature min. 36°C e max 46°C per 24 ore.

## TUBETTI

LINEA CLASSICA



Busta 500 gr  
codice: AL0417

Trafile circolari in bronzo ed essiccazione con temperature min. 36°C e max 55°C per 22 ore. Lunghi 7 mm e diametro 10,2 mm.

## CHITARRA

LINEA CLASSICA



Busta 500 gr  
codice: AL0335

Busta 1 kg  
codice: AL0307

Utilizzo trafile circolari in bronzo, essiccazione con temperature min. 36°C e max 46°C per 30 ore.

## LINGUINE

LINEA CLASSICA



Busta 500 gr  
codice: AL0322

Busta 1 kg  
codice: AL0203

Utilizzate trafile circolari in bronzo. Essiccazione con temperature min. 36°C e max 50°C per 23 ore.

## CURVE

LINEA CLASSICA



Busta 500 gr  
codice: AL0330

Sono ottenute dalla sezione degli spaghetti appoggiata sulla canna durante l'essiccazione. Lunghe 35 mm, diametro di 2,2 mm.

## LINEA CLASSICA

Pasta prodotta solo con il grano duro coltivato ogni anno direttamente nella azienda agricola Mancini. Gli unici ingredienti utilizzati sono semola e acqua.



## MACCHERONI

LINEA CLASSICA



Busta 1 kg  
codice: AL0296

---

Vengono utilizzate trafile circolari in bronzo.  
I Maccheroni vengono essiccati con temperature min. 36°C e max 55°C per 22 ore.  
Lunghezza di 40 mm, larghezza di 10,2 mm.

## PACCHERI

LINEA CLASSICA



Busta 500 gr  
codice: AL0324

Busta 1 kg  
codice: AL0297

---

Utilizzo di trafile circolari in bronzo ed essiccazione con temperature min. 36°C e max 55°C per 23 ore.  
Diametro di 30 mm lunghezza 50 mm.

## FUSILLI

LINEA CLASSICA



Busta 500 gr  
codice: AL0327

Busta 1 kg  
codice: AL0298

---

Vengono utilizzate trafile circolari in bronzo.  
I Fusilli vengono essiccati con temperature min. 36°C e max 55°C per 22 ore.

## MEZZE MANICHE

LINEA CLASSICA



Busta 500 gr  
codice: AL0323

Busta 1 kg  
codice: AL0299

---

Utilizzate trafile circolari in bronzo. Essiccazione con temperature min. 36°C e max 55°C per 22 ore.  
Sono lunghe 20 mm e hanno un diametro di 19,2 mm.

## MEZZI PACCHERI

LINEA CLASSICA



Busta 500 gr  
codice: AL0331

Busta 1 kg  
codice: AL0304

---

Diametro di 30 mm e sono lunghi 30 mm.  
Utilizzate trafile circolari in bronzo, i Mezzi Paccheri vengono poi essiccati con temperature min. 36°C e max 55°C per 23 ore.

## CALAMARATA

LINEA CLASSICA



Busta 500 gr  
codice: AL0328

Busta 1 kg  
codice: AL0302

---

Utilizzate trafile circolari in bronzo. Essiccazione con temperature min. 36°C e max 55°C per 23 ore. Ha un diametro di 30 mm, lunghezza 16 mm.

## TUFFOLI

LINEA CLASSICA



Busta 1 kg  
codice: AL0300

---

Simili ai paccheri, ma più piccoli, anche se più grandi dei maccheroni, sono perfetti con i sughi rustici, o con una classica cacio e pepe.

## MEZZE PENNE RIGATE

LINEA CLASSICA



Busta 1 kg  
codice: AL0305

---

Sono lunghe 30 mm e larghe 10,2 mm. Utilizzo di trafile circolari in bronzo ed essiccazione con temperature min. 36°C e max 55°C per 22 ore.

## FUSILLI LUNGI

LINEA CLASSICA



Busta 500 gr  
codice: AL0336

Busta 1 kg  
codice: AL0306

---

Si utilizzano trafile circolari in bronzo. Essiccamento con temperature min. 36°C e max 55°C per 22 ore. Diametro di 12 mm e lunghezza 70 mm.

## RIGATONI

LINEA CLASSICA



Busta 500 gr  
codice: AL0326

Busta 1 kg  
codice: AL0295

---

Trafile circolari in bronzo ed essiccazione con temperature min. 36°C e max 55°C per 22 ore.



## DAL CAMPO ALLA PASTA IN 10 PASSAGGI-CHIAVE

### Campagna



1. Selezione del seme



2. Gestione dei campi



3. Buona Pratica Agricola

### Grano



4. Trebbiatura



5. Stoccaggio a freddo

### Semola



6. Molitura

### Pasta



7. Pastificio



8. Trafilatura a bronzo



9. Essiccazione  
a basse temperature



10. Packaging



## PENNETTE RIGATE

LINEA CLASSICA



Busta 1 kg  
codice: AL0407

Lunghe 40 mm e larghe  
7 mm, con rigatura  
anche all'interno.  
Trafile circolari in bronzo  
ed essiccamento  
con temperature min.  
36°C e max 55°C  
per 22 ore.

## LUMACHE RIGATE

LINEA CLASSICA



Busta 1 kg  
codice: AL0418

Utilizzo di trafile circolari  
in bronzo ed essiccamento  
con temperature min. 36°C  
e max 55°C per 22 ore.

Hanno un diametro  
di 15 mm e sono lunghe  
25 mm.



## PENNE RIGATE

LINEA CLASSICA



Busta 500 gr  
codice: AL0325

Busta 1 kg  
codice: AL0294

Trafile circolari in bronzo  
ed essicchiamo le Penne  
Rigate con temperature  
min. 36°C e max 55°C  
per 22 ore.  
Sono lunghe 50 mm  
e larghe 10,2 mm.

## SEDANI 20 RIGHE

LINEA GRANI TURANICI 



Busta 500 gr  
codice: AL0342

Si caratterizzano per la doppia rigatura: 10 righe all'interno e 10 all'esterno. Lunghi 40 mm e larghi 7 mm



## PENNE RIGATE

LINEA INTEGRALE



Busta 500 gr  
codice: AL0334

Utilizzo trafile circolari in bronzo ed essiccamento con temperature min. 36°C e max 55°C per 22 ore. Lunghe 50 mm e larghe 10,2 mm.

## SPAGHETTI INTEGRALI

LINEA INTEGRALE



Busta 500 gr  
codice: AL0333

Utilizzo di trafile circolari in bronzo. Gli Spaghetti Integrali vengono poi essiccati con temperature min. 36°C e max 46°C per 40 ore. Sono lunghi 260 mm e hanno un diametro di 2,2 mm.

## PENNE LISCE

LINEA GRANI TURANICI 

Busta 500 gr  
codice: AL0341

Utilizzo di trafile circolari in bronzo ed essiccamento con temperature min. 36°C e max 55°C impiegando 22 ore.

## FUSILLI INTEGRALI

LINEA INTEGRALE



Busta 500 gr  
codice: AL0313

Utilizzate trafile circolari in bronzo. Essiccamento con temperature min. 36°C e max 55°C per 22 ore. Sono lunghi 40 mm e larghi 12 mm.

## LINEA GRANI TURANICI

Il grano turanico è una sottospecie antica di grano duro, selezionata dall'uomo più di 4.000 anni fa nella regione del Khorasan. Il risultato che si ottiene dall'unione tra il semolato ottenuto e l'acqua è una pasta dal colore della terra e dallo spiccato odore di grano. Elevata digeribilità e unicità a livello organolettico.

## LINEA INTEGRALE

Il processo di molitura della linea integrale Mancini, preserva tutte le componenti del chicco di grano per una pasta ricca di fibre e sali minerali.

## ACQUERELLO

Livorno Ferraris (VC) Piemonte

Sono necessari 20 delicati passaggi per arrivare ad ottenere riso Acquerello. A partire dall'elica, il miglior metodo per sbiancare il riso attraverso lo sfregamento dei chicchi.

Il riso grezzo viene fatto invecchiare almeno un anno, l'amido si stabilizza e durante la cottura si disperde meno, ogni singolo chicco aumenta la capacità di assorbimento dei condimenti.

La gemma è la parte vitale del riso, e contiene la maggioranza delle vitamine e dei microelementi. Durante la lavorazione la gemma viene separata dal chicco, ma grazie ad un procedimento brevettato in Acquerello viene reintegrata. Per unire il gusto del riso bianco con gli elementi nutritivi del riso integrale.

# ACQUERELLO®



## RISO ACQUERELLO

LATTINA



Lattina 500 gr  
codice: AL0243

Lattina 1 kg  
codice: AL0242



TIPO DI RISO  
Carnaroli



FILIERA COMPLETA  
Il riso è coltivato, lavorato e confezionato alla Tenuta Colombara



LAVORAZIONE  
20 passaggi controllati meticolosamente



INVECCHIAMENTO  
Da 1 a 7 anni



REINTEGRO DELLA GEMMA  
Protetta da brevetto internazionale

## RISO ACQUERELLO

PACCO 2,5 KG



## RISO ACQUERELLO

LATTINA 250 GR



Lattina 250 gr  
campione omaggio  
codice: AL0338

Pacco 2,5 kg  
codice: AL0244

La confezione per scoprire Acquerello. Il modo migliore per capire perchè è un riso unico al mondo è assaggiarlo.

La confezione di Acquerello più grande e conveniente nel formato da 2,5kg

## ARACHIDI TOSTATE



Confezione  
1\*1 kg  
codice: AL0002

---

Arachidi tostate e salate sottovuoto.  
Contiene i seguenti ingredienti:  
arachidi, sale, olio di semi di girasole.

## PISTACCHI TOSTATI



Confezione  
1\*1 kg  
codice: AL0014

---

Ciascun pistacchio è stato tostato  
per raggiungere la giusta croccantezza  
e insaporito con un pizzico di sale.

## TORTILLA NATURAL



Confezione  
1\*453 gr  
codice: AL0247

---

Sottili, fragranti e incredibilmente  
versatili. La loro texture dorata  
e leggera è ideale per immergerle  
in una varietà di salse.

## SALSA DIP



Confezione  
1\*950 CC  
codice: AL0017

---

Il suo sapore speziato e fresco aggiunge  
un tocco vibrante e appagante, compagna  
ideale per le tortillas preferite.

### FOX

Città Sant'Angelo (PE) Abruzzo

Antonio Pavone è il fondatore  
di Fox Nut&Snack, fornitore dedicato  
di noccioline, patatine e snack  
per l'aperitivo.

Insieme al fratello Massimo,  
al suo fianco in quest'avventura ormai  
più che trentennale, ha fatto diventare  
la Fox un "sasso nella scarpa"  
per i maggiori competitor di questo  
specialissimo e meravigliosamente  
superfluo settore di mercato.  
Lui e la Fox, pionieri delle noccioline,  
oggi sono ambasciatori dell'aperitivo  
italiano nel mondo.





## RICE CRACKERS



Confezione  
1\*375 gr  
codice: AL0190

---

Questi crackers sono realizzati con riso cotto e pressato, creando una texture croccante e leggermente friabile.

## CILIEGE ROSSE



Confezione  
1\*720 gr  
codice: AL0006

---

Utilizzate per decorare cocktail, le Ciliege da Cocktail con gambo aggiungono un tocco di classe a qualsiasi bevanda.

## CORNETTI PAPRICA



Confezione  
1\*300 gr  
codice: AL0007

---

La combinazione perfetta di croccantezza e sapore, questi cornetti sono resi unici dal tocco avvolgente della paprika dolce, che conferisce loro un'armonia di sapori indimenticabile.



## OLIVE OGLIAROLA GARGANICA

FERMENTATE AL NATURALE



1\*1,4 kg  
codice:  
AL0383

Ingredienti:  
Olive Ogliarola  
Garganica (96%),  
sale.

## OLIVE SCHIACCIATE BELLA DI CAPITANATA

FERMENTATE AL NATURALE



1\*5 kg  
codice:  
AL0419

Ingredienti: Olive  
schiacciate Bella  
di Cerignola (56%),  
acqua, sale.

## OLIVE SAL SECCO LECCINO

SAPORE DELICATO



150 gr  
codice:  
AL0397

Ingredienti:  
Olive intere Leccino  
disidratate (96%), sale  
(3,8%), aglio, alloro,  
semi di finocchio,  
peperoncino.

## PATÈ DI OLIVE

CON OLIO EVO



240 gr  
codice:  
AL0387

Con olio evo 20%,  
è una crema ottenuta  
solo da olive di Ogliarola  
Garganica di prima  
scelta fermentate  
al naturale.

## OLIVE DENOCCIOLATE

CON OLIO E MENTA



920 gr  
codice:  
AL0408

Si aggiunge una foglia  
di menta e l'Olio Evo  
di Ogliarola Garganica  
selezionato dalle  
prestigiose guide  
Slow food e Lodo.

### OILIVIS

Carpino (FG) Puglia

Come un gioiello incastonato nel Gargano sorge Carpino. Dalle sue favorevoli condizioni climatiche e dalla peculiare composizione del terreno, unite alla dedizione degli agricoltori, nasce un olio di grande qualità.

Tra i millenari olivi che connotano il paesaggio è cresciuto Antonio Mitrione. Seguendo le orme del papà Nicola, il suo sogno è quello di prestare attenzione alla qualità delle materie prime e al rispetto dell'ambiente, proponendo una linea completamente naturale di olio extravergine di oliva, olive in salamoia e patè.

Oilivis è un'azienda giovane che ha solide radici nel passato e uno sguardo attento verso il futuro.

  
oilivis



## DEMETRA

Talamona (SO) Lombardia

Il rispetto per la terra, le stagioni, per chi coltiva e alleva. Per chi esige ingredienti di qualità, certificati e sicuri.

Da oltre 30 anni Demetra seleziona, trasforma e commercializza una gamma di specialità alimentari destinate ai professionisti della ristorazione, in Italia e nel mondo.

Tra le prime aziende in Italia a realizzare una Food Academy luogo di formazione per clienti e promoter, punto di incontro per sviluppare conoscenze, competenze e iniziative.



## FAGIOLI BORLOTTI

LAMON IN CASSERUOLA



1\*800 gr  
codice: AL0060



Selezionati, cucinati con pancetta, verdure fresche e pomodoro. Eccellente piatto unico di pronto utilizzo o contorno caldo per carni, bolliti e salumi.

## FANTASIA DI FUNGHI TRIFOLATI



1\*800 gr  
codice: AL0061



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

## GULASH DEL TRENINO



1\*850 gr  
codice: AL0063



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

## PORCINI TRIFOLATI TROLL



1\*800 gr  
codice: AL0066



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

## CAFFÈ ILLY ROSSO CLASSICO



Busta  
1\*50 capsule  
codice: CA0004

---

Gusto morbido, con delicate note di caramello, fiori d'arancio, gelsomino e un retrogusto dolce. Compatibili solo con macchine da caffè Illy Francis, Francis X2, X2.1 o X7.1 Professional.

## CAFFÈ ILLY NERO INTENSO



Busta  
1\*50 capsule  
codice: CA0005

---

100% Arabica esprime avvolgenti note di cacao e frutta secca, gusto pieno e corposo. Compatibili solo con macchine da caffè Illy Francis, Francis X2, X2.1 o X7.1 Professional.

## CAFFÈ ILLY DECAFFEINATO



Busta  
1\*18 capsule  
codice: CA0023

---

Il caffè Ideale per chi vuole rinunciare alla caffeina, ma non all'inconfondibile gusto morbido e vellutato dell'unico blend illy 100% Arabica tostato classico. Tenore di caffeina inferiore a 0,1%. Compatibili solo con macchine Illy Francis, Francis X2, X2.1 o X7.1 Professional.

## ORZO ILLY BARLY



Busta  
1\*25 capsule  
codice: CA0008

---

Linea di capsule dedicata all'orzo con un profumo di cereali tostati e note di caramello. Naturalmente senza caffeina e senza aggiunta di aromi artificiali, grassi idrogenati. Compatibili solo con macchine da caffè illy Francis, Francis X2, X2.1 o X7.1 Professional.

## ILLY CAFFÈ

Trieste, Friuli Venezia Giulia

Il caffè Illy è un unico blend nato dall'unione di nove diverse Arabica, selezionate dai coltivatori dei migliori raccolti di caffè al mondo secondo Illy.

Una sinfonia che regala un sapore unico: un perfetto equilibrio tra il gusto acido e amaro, un profilo aromatico di grande ampiezza, un retrogusto prolungato dopo l'assaggio.

Nel 2021 Illy caffè diventa la prima azienda italiana del caffè a ricevere la certificazione B Corp®, che identifica quelle imprese che operano secondo alti standard di performance sociale e ambientale.





## ZUCCHERO BIANCO ILLY



Bustine  
1\*9 kg  
codice: AL0077

---

## ORZO E GINSENG BARLY ILLY



## ZUCCHERO DI CANNA ILLY



Bustine  
1\*10 kg  
codice: AL0346

---

Busta  
1\*25 capsule  
codice: CA0021

---

Prodotto di alta qualità che offre un'alternativa gustosa e salutare al tradizionale caffè. L'orzo dona una nota dolce e leggermente tostata, mentre il ginseng aggiunge una piacevole nota speziata.



## OLIO EVO IL SOGNO DEL PINZIMONIO

IGP TOSCANO BIOLOGICO



1\*50 cl  
codice: AL0265

---

Olio Extra Vergine di Oliva IGP Toscano Biologico. Ottenuto da un blend di oli mono varietali tra quelli tradizionali per la Toscana, con prevalenza di Frantoio, Moraiolo e Leccino, insieme a varietà minori quali Pendolino e Piangente.

Al gusto si apre con una lieve nota di mandorla, seguita da sapori erbacei e termina con un'espressione netta di carciofo, cardo e piccante, tipiche dell'olio toscano.

## L'OLINTO FRANTOIO DOP CHIANTI

CLASSICO BIOLOGICO



1\*50 cl  
codice: AL0286

---

Le olive della varietà Frantoio vengono raccolte solitamente intorno alla metà del mese di novembre. Il nome deriva dall'abbondante produzione di olive che riesce generalmente a donare e per questo è stato chiamato come il luogo, frantoio appunto, dove si lavorano i frutti.

Perfetto per piatti "armonici": primi piatti semplici a base di pasta come gli spaghetti al pomodoro, minestrone di verdure, minestra di pane, crostini misti, bistecca alla brace, pinzimoni vari, fagioli e legumi lessi in genere oltre che insalate miste.



### GIACOMO GRASSI

Case di Dudda (FI), Toscana

Giacomo Grassi produce oli nella zona del Chianti Classico, nel cuore della Toscana.

È una storia di rinascita, biodiversità e sostenibilità che, da oltre un secolo, si tramanda di padre in figlio.

Dal 1996, Giacomo ha deciso di improntare la filosofia aziendale su una riscoperta delle antiche tradizioni viti-vinicole dell'area del Chianti Classico. Da allora ha portato avanti un progetto di esaltazione delle varietà storiche dell'olivo, conseguendo grandi risultati a livello di riconoscimenti nel panorama nazionale ed internazionale.

Passione per la qualità grazie a soluzioni innovative ma sempre rispettose nei confronti del territorio.



AZIENDA AGRICOLA





AZIENDA AGRICOLA

## OLIO L'EREMO BIANCO

BLEND BIOLOGICO



1\*50 cl - cod: AL0283

1\*1 lt - cod: AL0348

---

Questo blend nasce per andare incontro a chi ama gli oli non eccessivamente amari e piccanti. Ottenuto con olive biologiche di varietà miste Toscane (Frantoio, Leccino, Moraiolo, Pendolino, Leccio del Corno, Piangente, ecc)

## OLIO L'EREMO NERO

BLEND BIOLOGICO



1\*50 cl

codice: AL0284

1\*1 lt

codice: AL0280

---

L'eremo Nero è l'olio tipico delle zone della toscana collinare, dove per tradizione contadina si piantavano olivi mescolati di varietà miste con differenti caratteristiche di maturazione.

Questa qualità l'olio nasce nel primo periodo di raccolta dell'anno in modo da garantire profumi e sapori più intensi rispetto al "fratello" Eremo Bianco.

Quest'olio è considerato un fruttato medio e quindi è perfetto come prodotto a "tutto pasto".

## SOGNO DEL TEGAME

BLEND BIOLOGICO



Bag in box 5 Lt  
codice: AL0349



Note di vegetali dolci, mandorla, pinolo e noce fresca. Leggermente amaro e piccante di pepe. La sua natura delicata e la sua elevata resistenza alle temperature elevate delle cotture lo rendono un prodotto di eccellente qualità per le cucine più sofisticate.

## POMODORO PELATO SAN MARZANO

DOP DELL'AGRO SARNESE  
NOCERINO



Latta 2560 gr  
codice: AL0398

---

Latta 1\*420 GR  
codice: AL0412

Colore rosso brillante, consistenza delicata, sapore inconfondibile. Viene realizzato esclusivamente con il pelato San Marzano DOP dell'Agro Sarnese-Nocerino, in provincia di Salerno.

## POMODORI SECCHI IN OLIO



Vetro 1 kg  
codice: AL0410

Ingredienti: pomodori italiani essiccati al sole, olio di girasole, agio, origano. Vengono raccolti quando sono maturi e, dopo essere stati puliti e tagliati a metà, vengono cosparsi di sale e lasciati ad essiccare al sole su un telaio in legno per circa una settimana.

## POMODORO PELATO NAPOLI

CON BASILICO



Latta 2560 gr  
codice: AL0399

---

Latta 1\*420 GR  
codice: AL0413

Selezionati da mani esperte, pelati a mano poi confezionati con l'aggiunta di ciuffi di basilico fresco. Lavorati a poche ore dalla raccolta, mantengono integre tutte le proprietà e i profumi della materia prima maturata al sole.

## POMODORI PELATI BIO



Latta 2560 gr  
codice: AL0400

Da agricoltura biologica certificata, seguendo le antiche tecniche della rotazione delle colture. Pomodori giunti al giusto grado di maturazione, coltivati con tecniche tipiche della tradizione. I pomodori biologici di Casa Marrazzo conservano, inalterato, il sapore della natura.

### CASA MARRAZZO

Pagani (SA), Campania

Casa Marrazzo non è solo un marchio, ma è il simbolo di un luogo, di una famiglia e di un progetto appassionato che continua da anni: come quella per il pomodoro più conosciuto ed apprezzato in tutto il mondo: il Pomodoro San Marzano DOP dell'Agro Sarnese-Nocerino, la cui produzione si estende in molti comuni delle province di Napoli e Salerno.

Nei loro prodotti, realizzati in maniera artigianale con l'amore delle conserve fatte in case, custodiscono il gusto dell'Italia più genuina. Dal seme alla tavola, è una scelta di qualità che ogni giorno viene rinnovata con orgoglio e passione.

CASA  
MARRAZZO  
1934



CASA  
MARRAZZO  
1934

## POMODORO GIALLO

A PACCHETELLE



Vetro 1 kg  
codice: AL0402

---

Alle falde del Vesuvio scopriamo il “pomodorino giallo”: piccolo e di forma ovale, dal colore, appunto, giallo dorato, dal gusto morbido e delicato, lievemente dolciastro. Ideale come base per sughi e condimenti.

## POMODORINO DEL PIENNOLO

DEL VESUVIO DOP  
A PACCHETELLE



Vetro 1 kg  
codice: AL0401

---

Il “Piennolo del Vesuvio a Pacchetelle” viene realizzato utilizzando uno dei più antichi e tipici prodotti dell’agricoltura campana: il pomodoro del Piennolo del Vesuvio DOP.

Selezionato e pelato da mani esperte prima di essere tagliato a Pacchetelle e conservato come una volta. È uno degli ingredienti più rappresentativi della cucina mediterranea.

Sapore intenso ed equilibrato. Semplice da utilizzare in cucina. Ideale su panificati, primi piatti e sulla pizza.

## CARCIOFI

GRIGLIATI INTERI CON GAMBO



Latta 1 kg  
codice: AL0420



Carciofi grigliati e lavorati a mano, conservati nella nuova latta. Dal sapore delicato, ideali per antipasti sfiziosi e in abbinamento sia con a pasta sia con secondi piatti a base di carne.

## FRIARIELLI IN OLIO

BROCCOLI NAPOLETANI



Latta 800 gr  
codice: AL0403

Latta 1\*210 gr  
codice: AL0414

Vetro 1 kg  
codice: AL0406

I “friarielli” sono stati riscoperti in ambito culinario: siamo abituati ad accompagnarli alla salsiccia di maiale, ma si sposano perfettamente anche con pizze gourmet, dove il loro gusto intenso è certamente dominante.

## PEPERONI FILETTI

GRIGLIATI AL NATURALE



Latta 800 gr  
codice: AL0405

Vetro 1 kg  
codice: AL0409

I filetti di peperoni grigliati al naturale si presentano croccanti e carnosi come appena fatti in casa. Vengono selezionati e raccolti da mani esperte, grigliati, pelati a mano ed infine conservati.

## MELANZANE FILETTI IN OLIO



Vetro 1kg  
codice: AL0411

Rappresentano una conserva tipica del Sud Italia. Un prodotto di eccellenza della cucina partenopea. Preparate con la medesima cura e dovizia delle nostre nonne: preservando il gusto della tradizione.

## PEPERONI INTERI

GRIGLIATI AL NATURALE



Latta 1\*420 gr  
codice: AL0415

Conservati al naturale, mantengono intatto il loro sapore come appena grigliati. Subito pronti all’uso.



## FRIARIELLI AL NATURALE

BROCCOLI NAPOLETANI



Latta 800 gr  
codice: AL0404

Broccoli friarielli al naturale. Com’è noto, queste infiorescenze delle cime di rapa, assumono denominazioni diverse: a Napoli ed in Campania «friarielli», a Roma «broccoletti», in Toscana «rapini» e in Puglia, appunto, «cime di rapa».



## SVEVI

Migliarino (PI) Toscana

Nata nel 1980 come piccola azienda familiare, grazie all'intraprendenza e alla lungimiranza di Ekkehard Tubak, è ad oggi una delle aziende più specializzate del settore e vanta una presenza capillare sul territorio italiano, al servizio di distributori alimentari specializzati, gastronomie, birrerie, ristoranti, supermercati e ipermercati di importanza nazionale, servizi di catering.

Dal 2015 Svevi è anche produttore, grazie ad un moderno ed efficiente laboratorio di produzione con marchio CE, dove tradizione ed innovazione si fondono per dare vita a specialità sempre più gustose ed innovative.



## BOCKWURSTEL ZIMBO

AFFUMICATO



Busta 1\* 8\*90 gr  
codice: AL0043

---

Classico bockwurst  
affumicato senza budello,  
ideale per hot-dog.

8 wurstel da 90 g  
in barattolo di vetro



## CRAUTI BIANCHI BAVARESIS



Latta 1\*810 gr  
codice: AL0087

---

Il contorno ideale  
ed immancabile di ogni  
portata tedesca: da gustare  
in un ricco hot-dog o come  
accompagnamento  
allo stinco grigliato  
di maiale.



