



GARANZIA

Perché seguiamo tutta la filiera corta, selezionando i nostri produttori con cui abbiamo un rapporto di fiducia reciproca.



GUARANTEE

Because we follow the whole short chain, selecting our producers with whom we have a mutual trust relationship.



GENUINITÀ

Offriamo ai nostri clienti, quello che con cura abbiamo selezionato e risponde ai nostri canoni di genuinità tangibile.



GENUINENESS

We offer our customers what we carefully selected and respond to our tangible genuinity.



GUSTO

Solo il meglio, perché sappiamo che l'eccellenza non si inventa, ma è evoluzione, fatta di gesti, valori e storia.



TASTE

Only the best, because we know that excellence is not invented, but it is evolution, made of gestures, values and history.

onlygooditaly
tastes and tradition

Solo il meglio dell'Italia



Only Good Italy Srls
Via XXV Aprile, 98 - Crotone (KR) Italy
Tel. +39 333 77.70.770
info@onlygooditaly.com

www.onlygooditaly.com

Michela Sironi | | www.michelasironi.com



onlygooditaly
tastes and tradition

L'azienda

Nata dall'intuizione di due grandi amici che amano e apprezzano fortemente la propria terra di Calabria e del sud Italia, la Only Good Italy è un'azienda che vuole far conoscere meglio all'estero le produzioni tipiche alimentari di queste terre generose e di colture mediterranee di eccellenza. Il core business dell'azienda è volto a immettere sul mercato internazionale prelibatezze gastronomiche; direttamente dal produttore ai mercati internazionali per offrire quanto di meglio può essere realizzato, seguendo le antiche ricette contadine arricchite da conoscenze moderne della produzione alimentare. Sono state selezionate le migliori produzioni presenti sul territorio quali: la pasta, l'olio, il vino, i formaggi, i salumi, i paté, le conserve, i condimenti, i dolci, il miele, i dolci natalizi e le bontà dei sapori della Magna Grecia (specialità della Calabria e specialità della Sicilia), per essere proposti a quei consumatori che ricercano prodotti genuini e biologici, realizzati utilizzando materie prime certificate e essenzialmente autoctone, seguendo una manifattura di tipo artigianale.



The company was born from the intuition of two great friends who love and appreciate strongly the territory of Calabria in Southern Italy. Only Good Italy is a company that wants to make better known the typical food of this rich territory of Mediterranean crops of excellence abroad. The aim of the company is to spread some gastronomic delicacies on the international market. They want to do this in order to offer the best of what can be achieved following old peasant recipes, which are enriched by the modern knowledge of food production. With this in mind, best products of this area have been selected, such as paste, oil, wine, cheese, cold cuts, pâté, preserves, spices, cakes, honey, Christmas desserts and the goodness of the flavors of Magna Graecia (that are specialties of Calabria and Sicily), to be offered directly to consumers who are looking for products made using organic and certified raw materials following an essential handcraft manufacture.

CONDIMENTI
Condiments



CONSERVE
Preserves



DOLCI
Sweetnesses



FORMAGGI
Cheeses



MIELE
Honey



OLIO
Extra virgin
olive oil



*"Fa che il cibo sia la tua medicina
e che la medicina sia il tuo cibo".*

"Make food your medicine and that medicine is your food."
Appreciate

I nostri Prodotti

Specialità di Calabria e Sicilia, prodotti biologici selezionati, realizzati utilizzando materie prime certificate e essenzialmente autoctone, seguendo una manifattura di tipo artigianale.



Specialties of Calabria and Sicily, selected organic products, made using certified and essentially autochthonous raw materials, following a craftsmanship.

PASTA



PATÉ



SALUMI
Cold cuts



SPECIALITÀ
CALABRIA
Specialities
of Calabria



SPECIALITÀ
SICILIA
Specialities
of Sicily



VINO
Wines



Il territorio dove produciamo

L'Italia meridionale ed in particolare le regioni di Calabria e Sicilia sono state terre dove culture diverse si insediavano lasciando una forte eredità del loro passaggio. Greci, Romani, Bizantini, Arabi e i Normanni hanno lasciato in queste terre cultura, arte, conoscenze e tradizioni uniche, che hanno dato vita a prodotti di grande qualità che si sono mantenuti nei secoli. La provincia di Reggio Calabria per il Bergamotto, Vibo Valentia per la N'duja di Spilinga, Crotone per il Pecorino e la Sardella, detta anche "caviale calabrese", quella di Catanzaro è nota per le sue produzioni piccanti, quella di Cosenza per i suoi dolci tipici, il Cedro e poi tutte le provincie della Sicilia con i suoi mille sapori. Percorrendo tutto questo pezzo d'Italia, grazie alle produzioni autoctone di grano, viti e uliveti, è possibile apprezzare una particolare produzione artigianale di pasta, vino e olio che, sposandosi alle condizioni climatiche e altimetriche in cui si producono, consentono di proporre prodotti unici e artigianali di prima qualità che sono alla base della dieta mediterranea, per una cucina nutriente e salutare tramandata da secoli attraverso la vita familiare d'impronta soprattutto contadina e, in quanto tale, vicina alla terra.

🇬🇧 The territory where we produce

Southern Italy and in particular the regions of Calabria and Sicily have been lands where different cultures settled, leaving a strong inheritance of their passage. Greeks, Romans, Byzantines, Arabs, and Normans have left in these lands unique cultures, art, knowledge and traditions that have produced high-quality products that have been preserved over the centuries. The province of Reggio Calabria for Bergamot, Vibo Valentia for N'duja of Spilinga, Crotone for Pecorino and Sardella, also known as "Calabrian caviar", that of Catanzaro is known for its spicy productions, that of Cosenza for its typical cakes, the Cedar and then all the provinces of Sicily with its thousand flavors. Throughout this piece of Italy thanks to the indigenous production of grain, vines and olive groves, it is possible to appreciate a particular craftsmanship of pasta, wine and oil that, by moving to the climatic conditions and altimeters in which they are produced, allow to propose unique products and first-rate crafts that are at the basis of the Mediterranean diet for a nutritious and healthy cuisine that has been passed through centuries through the family life of the peasantry and, as such, close to the earth.

