Solo il meglio dell'Italia

onlygooditaly
taste and tradition

Catalogo Prodotti | 2023

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.

Born from the intuition of two great friends who love and strongly appreciate their land of Calabria and Southern Italy, Only Good Italy is a company that wants to make better known abroad the typical food products of these generous land and the mediterranean crops of excellence.
The company's core business is aimed at placing gastronomic delicacies on the international market directly from the producer, to offer the best that can be achieved by following the ancient farmers recipes enriched by the modern knowledge of food production.
We have selected the best productions of the territory such as: pasta, oil, wines, honey, cheeses, cold cuts, desserts, the Christmas desserts and the goodness of the flavours of the Magna Graecia (specialties of Calabria and Sicily) to be offered to those consumers who are looking for genuine and organic products, made using certified and essentially native raw materials following an artisanal manufacturing.

Il territorio
dove produciamo

L'Italia meridionale ed in particolare le regioni di Calabria e Sicilia sono state terre dove culture diverse si insediarono 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 were lands where different cultures settled, leaving a strong legacy of their passage. Greeks, Romans, Byzantines, Arabs and the Normans have left in these lands culture, art, knowledge and unique traditions, which have given life to high quality products that have been maintained over the centuries. The province of Reggio Calabria for Bergamot, Vibo Valentia for N'duja di Spilinga, Crotone for Pecorino and Sardella, also called "Calabrian caviar", Catanzaro is known for its spicy productions, Cosenza for its typical sweets, the Cedro and then all the provinces of Sicily with its thousand flavours. Traveling throughout this piece of Italy, thanks to the indigenous productions of wheat, vines and olive groves, it is possible to appreciate a particular artisanal production of pasta, wine and oil which, marrying the climatic and altimetric conditions in which they are produced, allow us to offer unique products and top quality crafts that are the basis of the Mediterranean diet, for a nutritious and healthy cuisine handed down for centuries through family life with a mainly farmer imprint and, as such, close to the earth.

“Fà 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.”

Ippocrate

GARANZIA

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

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

GENUINITA’

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

We offer our customers what we have carefully selected and responds to our canons of tangible authenticity.

GUSTO

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

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

CONDIMENTI
Condiments

CONSERVE
Preserves

DOLCI
Desserts

FORMAGGI
Cheeses

OLIO EXTRA VERGINE
Extra virgin olive oil

PASTA

PATÉ

SUGO
Sauce

SALUMI
Deli Meats

SPECIALITÀ di CALABRIA
Calabria specialities

SPECIALITÀ di SICILIA
Sicily specialties

VINO
Wines

CONDIMENTI
Condiments

Pesto al Basilico

Basil Pesto

Descrizione e ingredienti - Description and ingredients

Da una produzione totalmente artigianale il nostro pesto proviene da basilico coltivato seguendo le pratiche dell'agricoltura integrata, con innovative tecniche agricole e di riscaldamento a bassissimo impatto ambientale, e nel rispetto della tradizione. Cimato rigorosamente a mano, il basilico viene lavorato entro pochi minuti dalla raccolta per mantenerne inalterate le proprietà organolettiche, lavato e asciugato delicatamente per garantirne la qualità, viene lavorato a freddo per mantenere l'aroma, la frutta secca viene grattugiata al momento per esaltarne il sapore. Impossibile resistere agli aromi sprigionati dal basilico e dalla frutta secca.

Code product: CND0011102120000

From a totally artisanal production, our pesto comes from basil grown following the practices of integrated agriculture, with innovative agricultural and heating techniques with a very low environmental impact, and respecting tradition. Strictly harvested by hand, the basil is processed within a few minutes of harvesting to keep its organoleptic properties unaltered, gently washed and dried to ensure its quality, it is cold worked to maintain its aroma, the dried fruit is grated at the moment to enhance its flavour.

Impossible to resist the aromas given off by basil and dried fruit.

Ingredienti: Basilico, olio di oliva 15%, PINOLI, NOCI, aglio, sale, acqua, aromi naturali.
Periodo di produzione: Luglio – Ottobre.
Disponibilità: tutto l'anno.
Conservazione: Dopo l'apertura conservare in frigorifero.
Shel life: Fino a 36 mesi dalla data di confezionamento.
Confezioni per cartone: 12
Trasporto: non refrigerato

Ingredients: basil, 15% olive oil, PINE NUTS, WALNUTS, garlic, salt, water, natural flavors.
Production period: July - October.
Availability: all year.
Storage: After opening, keep in the refrigerator.
Shel life: Up to 36 months from the packaging date.
Packaging per carton: 12
Transport: not refrigerated

Trifolata di funghi con porcini

Sautéed mushrooms with porcini

Descrizione e ingredienti - Description and ingredients

I funghi trifolati sono un contorno adatto ad affiancare svariati tipi di pietanze, specialmente quelle a base di carne come arrosti di maiale, di manzo o agnello, filetti, costate, scaloppine. I funghi selezionati sono tra i più pregiati e ricercati nel nostro territorio grazie al loro naturale aroma e ottimo sapore e alle carni bianche che non mutano aspetto e colore dopo il taglio. I funghi trifolati sono ottimi anche per accompagnare la polenta o da aggiungere alle zuppe, ai condimenti di pasta e riso come anche nelle crespelle. I funghi trifolati sono un delizioso contorno adatto ad affiancare diverse pietanze: dall'arrosto alle crespelle! Le bruschette con i funghi trifolati sono un antipasto stagionale, facile da preparare e molto saporito. Le bruschette con i funghi trifolati possono essere gustate sia fredde, sia tiepide, e sono una valida alternativa alla classica bruschetta al pomodoro. La presenza dei porcini dona alla bruschetta con funghi trifolati un sapore e un aroma caratteristico e molto ricco.

Code product: CND0021102120000

The sautéed mushrooms are a suitable side dish to accompany various types of dishes, specially those based on meat such as fillets, ribs, scallops or roast pork, beef or lamb. The selected mushrooms are among the finest and most sought after in our territory thanks to their natural aroma and excellent flavour and their white meats that do not change appearance and colour after cutting. The sautéed mushrooms are also excellent to accompany polenta or to add to soups, pasta and rice sauces as well as crepes.

The sautéed mushrooms are a delicious and versatile side dish suitable for accompanying different dishes: from roasts to pancakes! Bruschetta with sautéed mushrooms are a seasonal appetiser, easy to prepare and very tasty.

Bruschetta with sautéed mushrooms can be enjoyed both cold and warm, and are a valid alternative to the classic tomato bruschetta. The presence of porcini mushrooms gives the bruschetta with sautéed mushrooms a characteristic and very rich flavour and aroma.

Ingredienti: Funghi in proporzione variabile "Pleorotus ostreatus", "Stropharia rugosa annullata", "Lentinellus edodes", porcini "Boletus edulis" 3%, olio d'oliva, peperone, peperoncino, prezzemolo, sale, acqua, tracce di aceto, aromi naturali.
Periodo di produzione: Luglio – Ottobre.
Disponibilità: tutto l'anno.
Conservazione: Dopo l'apertura conservare in frigorifero.
Shel life: Fino a 36 mesi dalla data di confezionamento.
Confezioni per cartone: 12

Ingredients: Mushrooms in varying proportions "Pleorotus mushroom" , "Stropharia rugosa canceled" , "Lentinellus edodes " porcini "Boletus edulis" 3%, olive oil, pepper, chilli pepper, parsley, salt, water, traces of vinegar, spices natural.
Production period: July - October.
Availability: all year.
Storage: After opening, keep in the refrigerator.
Shel life: Up to 36 months from the packaging date.
Packaging per carton: 12
Transport: not refrigerated

CONSERVE in vetro
Preserves in glass

Antipasto Mediterraneo

Mediterranean appetiser

Descrizione e ingredienti - Description and ingredients

Un raffinato antipasto composto da materie prime accuratamente selezionate leggermente aromatizzate con aceto di vino e conservate in olio di semi di girasole. La bella presentazione con colori vivaci rende il contenuto immediatamente accattivante. Può essere utilizzato come antipasto o come contorno ad un secondo piatto di carne o pesce. Non c'è niente di meglio che i semplici sapori e colori che la nostra terra ci regala per conquistare e sedurre i nostri ospiti.

Code product: CNS0011103140000

A fine appetiser consisting of carefully selected raw materials lightly flavoured with wine vinegar and preserved in sunflower oil. The beautiful presentation with bright colours makes the content immediately appealing. It can be use as an appetiser or as a side dish to a main course of meat or fish. There is nothing better that the simple flavours and colours that our earth gives us to conquer and seduce our guests.

Ingredienti: vegetali in proporzioni variabili 65% (funghi Pleurotus Ostreatus Lentinus Edodes, pomodori verdi, melanzane, olive, peperoni, pomodori secchi), olio di semi di girasole, aceto, sale, aglio, semi di finocchio.
Periodo di produzione: Luglio-Settembre.
Disponibilità: tutto l'anno.
Conservazione: Dopo l'apertura conservare in frigorifero.
Shel life: Fino a 36 mesi dalla data di confezionamento.
Confezioni per cartone: 12
Trasporto: non refrigerato

Ingredients: vegetable in varying proportions 65% (mushrooms Pleurotus ostreatus Lentinus Edodes, green tomatoes, eggplants, olives, peppers, dried tomatoes), sunflower oil, vinegar, salt, garlic, fennel seeds.
Production period: July-September.
Availability: all year.
Storage: After opening, keep in the refrigerator.
Shel life: Up to 36 months from the packaging date.
Packaging per carton: 12
Transport: not refrigerated

Carciofi a spicchi alla Contadina

Farmer's artichokes wedges

Descrizione e ingredienti - Description and ingredients

Buonissimi ma a volte inaccessibili, i carciofi adesso sono disponibili sempre. Diverse sono le fasi di lavorazione di questo prodotto, coltivato in terreni collinari. Inizialmente vengono selezionati in campo aperto i boccioli più teneri nelle dimensioni massime di 50 millimetri di diametro. Dopo una selezione ulteriore vengono cotti in acqua e aceto per essere defogliati. Vengono poi conservati in appositi contenitori per ottenere una corretta fermentazione. Tutte queste fasi sono indispensabili per raggiungere il corretto ph, utile per confezionare il prodotto. Poi insaporiti con una variante che li rende ancora più sfiziosi, vale a dire l'aggiunta di peperoni ed erbe aromatiche. Ottimi per arricchire insalate, antipasti contorni, ma anche per condire i risotti o come contorno per le carni. Realizzata seguendo la vecchia ricetta della tradizione italiana e utile per chi segue una dieta equilibrata e mediterranea. Una ricetta semplice, originale e unica. Dal sapore contadino, abbinata a qualsiasi pietanza darà vita ad un piatto nuovo, dove il sapore del carciofo sarà in primo piano.

Code product: CNS0021103140000

Delicious but sometimes inaccessible, artichokes are now always available. There are several processing stages for this product, grown in hilly terrain. Initially, the most tender buds with a maximum size of 50 mm in diameter are selected in the open field. After a further selection they are cooked in water and vinegar to be defoliated. They are then stored in special containers to obtain a correct fermentation. All these steps are essential to reach the correct pH, which is useful for packaging the product. Then flavoured with a variant that makes them even more delicious, namely the addition of peppers and aromatic herbs.

Excellent to enrich salads, appetisers, side dishes, but also to dress risottos or as a side dish for meats. Made following the old recipe of the Italian tradition and useful for those who follow a balanced and Mediterranean diet.

A simple, original and unique recipe. From the farmer's flavour, combined with any dish it will give life to a new dish, where the flavour of the artichoke will be in the foreground.

Ingredienti: carciofi (65%), olio di semi di girasole, aceto, sale, peperoncino, origano, aglio.
Periodo di produzione: Dicembre-Marzo.
Disponibilità: tutto l'anno.
Conservazione: Dopo l'apertura conservare in frigorifero.
Shel life: Fino a 36 mesi dalla data di confezionamento.
Confezioni per cartone: 12
Trasporto: non refrigerato

Ingredients: artichokes (65%), sunflower oil, vinegar, salt, pepper, origan, garlic.
Production period: December-March.
Availability: all year.
Storage: After opening, keep in the refrigerator.
Shel life: Up to 36 months from the packaging date.
Packaging per carton: 12
Transport: not refrigerated

Funghi misti

Mixed mushrooms

Descrizione e ingredienti - Description and ingredients

Una ricca gamma di funghi della migliore qualità, riposti a mano nel vaso come richiede la tradizione, incontrano il sapore degli appassionati e di coloro i quali amano i profumi dei boschi. Pregiati funghi, sia interi che tagliati, deliziosi e molto profumati che impreziosiscono la vostra dispensa e la vostra tavola. Grazie all'alta qualità dei prodotti e alla lavorazione artigianale, i funghi misti sott'olio sono un ottimo antipasto o una squisita guarnizione per innumerevoli pietanze.

Code product: CNS0051103140000

A rich range of the best quality mushrooms, placed by hand in the jar as tradition requires, meet the taste of the enthusiasts and those who love the scents of the woods. Precious mushrooms, either whole and cut, delicious and very fragrant that embellish your pantry and your table. Thanks to the high quality of the products and the craftsmanship, mixed mushrooms in oil are an excellent appetiser or an exquisite garnish for countless dishes.

Ingredienti: Vegetali in proporzioni variabili 56% (Funghi Lentinus Edodes e Pleurotus Ostreatus, Melanzane, Pomodori Verdi, Olive, Pomodori Secchi, Peperoni) Olio di semi di Girasole 38%, Sale, Aceto di vino, Aglio, Semi di finocchio.
Periodo di produzione: Agosto-Aprile.
Disponibilità: tutto l'anno.
Conservazione: Dopo l'apertura conservare in frigorifero.
Shel life: Fino a 36 mesi dalla data di confezionamento.
Confezioni per cartone: 12
Trasporto: non refrigerato

Ingredients: Vegetables in variable proportions 56% (Mushrooms Lentinus Edodes and Pleurotus Ostreatus, Aubergines, Green Tomatoes, Olives, Dried Tomatoes, Peppers) Sunflower oil 38%, Salt, Wine vinegar, Garlic, Fennel seeds.
Production period: August-April.
Availability: all year.
Storage: After opening, keep in the refrigerator.
Shel life: Up to 36 months from the packaging date.
Packaging per carton: 12
Transport: not refrigerated

Melanzane a filetto

Eggplants julienne

Descrizione e ingredienti - Description and ingredients

Le melanzane sott'olio sono una deliziosa conserva della tradizione culinaria del Sud Italia. Le melanzane, coltivate in pieno campo, vengono raccolte a mano e lavorate, con metodi artigianali, sino alla maturazione. Tagliate a filetti, sono conservate in olio, senza l'aggiunta di agenti conservanti, e arricchite con aromi mediterranei delicati, ottenendo così un gusto equilibrato e gradevole al palato. Dalle antiche ricette delle nonne, la melanzana nostrana riprende vita. Forse la più classica e tradizionale tra le conserve, in questo vasetto riproponiamo la stessa ricetta e la stessa cura che le nostre nonne, con le loro mani sapienti, usavano per conservare le "mulignane". Una volta mangiata la prima è impossibile fermarsi. Prodotto e confezionato esclusivamente dal fresco ed in modo totalmente artigianale senza aggiunta di conservanti o additivi.

Code product: CNS0061103140000

Eggplants in oil are a delicious preserve belonging to the culinary tradition of Southern Italy. The aubergines, grown in the open field, are harvested by hand and processed with artisanal methods until they are ripe. Cut into fillets, they are preserved in oil, without the addition of preservative agents, and enriched with delicate Mediterranean aromas, thus obtaining a balanced and pleasant taste on the palate. From the ancient recipes of grandmothers, the local eggplant comes back to life. Perhaps the most classic and traditional of preserves, in this jar we propose the same recipe and the same care that our grandmothers, with their skilled hands, used to preserve the "mulignane".

Once you have eaten the first one it is impossible to stop. Produced and packaged exclusively from fresh and in a totally artisan way without adding preservatives or additives.

Ingredienti: melanzane a filetto (65%), olio di semi di girasole, peperoni, aceto, sale, aglio, semi di finocchio.
Periodo di produzione: Marzo-Dicembre.
Disponibilità: tutto l'anno.
Conservazione: Dopo l'apertura conservare in frigorifero.
Shel life: Fino a 36 mesi dalla data di confezionamento.
Confezioni per cartone: 12
Trasporto: non refrigerato

Ingredients: fillet aubergines (65%), sunflower oil, peppers, vinegar, salt, garlic, fennel seeds.
Production period: March-December.
Availability: all year.
Storage: After opening, keep in the refrigerator.
Shel life: Up to 36 months from the packaging date.
Packaging per carton: 12
Transport: not refrigerated

Pomodori secchi

Dried tomatoes

Descrizione e ingredienti - Description and ingredients

I pomodori secchi sott'olio sono un delizioso aperitivo molto diffuso in tutto il sud Italia. Sono pomodori del tipo San Marzano, tagliati in due, la ricetta esiste da secoli, tradizionalmente è di uso familiare, realizzati artigianalmente con i migliori ortaggi della regione, coltivati in maniera del tutto biologico ed essiccati naturalmente sotto il sole caldo della Calabria. Una volta essiccati, vengono conservati in barattoli di vetro perfettamente puliti e ricoperti accuratamente con olio, aglio e spezie in modo tale che si insaporiscano. Si gustano volentieri da soli, come antipasto, o per arricchire primi e secondi piatti, formaggi, salumi, panini, tramezzini o condire fresche insalate. Sono quindi ideali per dare colore e sapore ad ogni piatto.

Code product: CNS0071103140000

Sun-dried tomatoes in oil are a delicious aperitif that is very popular throughout southern Italy. They are tomatoes of the San Marzano type cut in two. The recipe has existed for centuries, traditionally it is for family use, handcrafted with the best vegetables of the region, grown in a completely organic way and dried naturally under the hot sun of Calabria. Once dried, they are stored in perfectly clean glass jars and carefully covered with oil, garlic and spices in order to develop a richer flavour.

They can be enjoyed alone, as an appetiser, or use to enrich first and second courses, cheeses, meats, sandwiches, sandwiches or to dress fresh salads. They are therefore ideal for giving colour and flavour to any dish.

Ingredienti: pomodori secchi (50%), olio di semi di girasole, capperi, aglio, sale.
Periodo di produzione: Marzo-Dicembre.
Disponibilità: tutto l'anno.
Conservazione: Dopo l'apertura conservare in frigorifero.
Shel life: Fino a 36 mesi dalla data di confezionamento.
Confezioni per cartone: 12
Trasporto: non refrigerato

Ingredients: dried tomatoes (50%), sunflower seeds oil, cappers, garlic, salt.
Production period: March-December.
Availability: all year.
Storage: After opening, keep in the refrigerator.
Shel life: Up to 36 months from the packaging date.
Packaging per carton: 12
Transport: not refrigerated

Peperoncini riempiti al tonno

Tuna stuffed chili peppers

Descrizione e ingredienti - Description and ingredients

Negli ultimi anni, con la diffusione delle aziende agrituristiche, si è diffusa una ricetta che prima era di esclusivo uso familiare, mai stata utilizzata per preparazioni artigianali o industriali, quella dei peperoncini ripieni al tonno. È una ricetta tipica dell'Italia del Sud nel quale si utilizzano i peperoncini rotondi di produzione locale, che vengono privati dei semi e del picciolo e poi bolliti in acqua e aceto. In peperoni vengono riempiti di un impasto generalmente composto da tonno sott'olio strizzato, capperi, spezie ed aromi, tritati, e poi conservati sott'olio, pronti per essere consumati come antipasto o contorno.

Code product: CNS0081103140000

In recent years, with the spread of agritourism farms, a recipe that was previously exclusively for family use, never used for artisanal or industrial preparations, has spread, that of peppers stuffed with tuna. It is a typical recipe from Southern Italy in which locally produced round peppers are used, which are stripped of the seeds and stalk and then boiled in water and vinegar.

The peppers are filled with a mixture generally composed of squeezed tuna in oil, capers, spices and herbs, minced, and then preserved in oil, ready to be eaten as an appetiser or side dish.

Ingredienti: Peperoncini (45%), olio di semi di girasole (29%), TONNO (23%), aceto di vino, sale, aglio in polvere, origano.
Periodo di produzione: Marzo-Dicembre.
Disponibilità: tutto l'anno.
Conservazione: Dopo l'apertura conservare in frigorifero.
Shel life: Fino a 36 mesi dalla data di confezionamento.
Confezioni per cartone: 12
Trasporto: non refrigerato

Ingredients: Chillies (45%), sunflower oil (29%), TUNA (23%), wine vinegar, salt, garlic powder, oregano.
Production period: March-December.
Availability: all year.
Storage: After opening, keep in the refrigerator.
Shel life: Up to 36 months from the packaging date.
Packaging per carton: 12
Transport: not refrigerated

CONSERVE in busta
Preserves in bag

Olive verdi denocciolate gustose

Delicious pitted green olives

Descrizione e ingredienti - Description and ingredients

Olive verdi senza nocciolo, comode e pratiche da servire e da gustare. Confezionate con l'amore e la cura che siamo soliti dedicare ai nostri prodotti. Olive provenienti direttamente dalle nostre proprietà ove insistono ulivi secolari. Un insieme di sapori e profumi ne fanno uno squisito spuntino o aperitivo da gustare con un buon bicchiere di vino, o come perfette sostitute al condimento se messe in insalate miste. Recenti studi hanno inoltre riconosciuto le proprietà benefiche di questo piccolo frutto e le sue conseguenze positive sulla nostra salute. Sono state infatti riscontrate, se mangiate in giusta misura, le proprietà in particolare antiossidanti e antiinfiammatorie. Un modo genuino per mangiare con gusto!

Code product: CNS0101105000000

Green olives without pits, comfortable and practical to serve and enjoy. Packaged with the love and care that we usually dedicate to our products. Olives coming directly from our land where you can find centuries-old olive trees. A set of flavours and aromas make it an exquisite snack or aperitif to be enjoyed with a good glass of wine, or as a perfect substitute for dressing if placed in mixed salads. Recent studies have also recognised the beneficial properties of this small fruit and its positive consequences on our health.
In fact, if eaten in the right measure, antioxidant and anti-inflammatory properties have been found. A genuine way to eat with taste!

Ingredienti: Olive verdi denocciolate (90%), olio di semi di girasole, peperoni, semi di finocchio, sale, aglio.
Periodo di produzione: Settembre-Marzo.
Disponibilità: tutto l'anno.
Conservazione: Dopo l'apertura conservare in frigorifero.
Shel life: Fino a 12 mesi dalla data di confezionamento.
Confezioni per cartone: 20
Trasporto: refrigerato

Ingredients: Stoned green olives (90%), sunflower oil, peppers, fennel seeds, salt, garlic.
Production period: September-March.
Availability: all year.
Storage: After opening, keep in the refrigerator.
Shel life: Up to 12 months from the packaging date.
Packaging per carton: 20
Transport: refrigerated

Olive verdi schiacciate

Crushed green olives

Descrizione e ingredienti - Description and ingredients

Olive verdi schiacciate, realizzate artigianalmente con i migliori frutti e ortaggi delle terre della Calabria, raccolti, selezionati e lavorati con cura per poi essere confezionati senza l'aggiunta di conservanti. Tutto il processo di realizzazione avviene seguendo con dedizione e passione le ricette classiche, frutto della tradizione gastronomica calabrese di conservare pietanze sott'olio. Le olive verdi schiacciate sono un prodotto dal sapore pieno e dal profumo gradevole che fa vivere un viaggio nel tempo tra i gusti genuini e caserecci di una volta. Tutto questo è anche merito del sapiente uso di erbe aromatiche.

Code product: CNS0131105000000

Crushed green olives, obtained by the best fruits and vegetables from the lands of Calabria, are harvested, selected and processed with care and then packaged without the addition of preservatives. The whole manufacturing process takes place following the classic recipes with dedication and passion, which comes from the Calabrian gastronomic tradition of preserving food in oil.

Crushed green olives are a product with a full flavour and a pleasant scent that makes you experience a journey through time between the genuine and homemade tastes of the past. All this is also thanks to the skilful use of aromatic herbs.

Ingredienti: olive verdi (90%), olio di semi di girasole, peperoni, semi di finocchio, sale, aglio.
Periodo di produzione: Settembre-Marzo.
Disponibilità: tutto l'anno.
Conservazione: Dopo l'apertura conservare in frigorifero.
Shel life: Fino a 12 mesi dalla data di confezionamento.
Confezioni per cartone: 20
Trasporto: refrigerato

Ingredients: green olives (90%), sunflower oil, peppers, fennel seeds, salt, garlic.
Production period: September-March.
Availability: all year.
Storage: After opening, keep in the refrigerator.
Shel life: Up to 12 months from the packaging date.
Packaging per carton: 20
Transport: refrigerated

Olive nere monacali

Black "monkish" olives

Descrizione e ingredienti - Description and ingredients

Le nostre olive nere intere vengono coltivate in Calabria, la raccolta avviene quando il prodotto raggiunge un colore rosato dato dalla maturazione, dove poi vengono trattate soltanto con l'utilizzo di acqua e sale come vuole la tradizione. In seguito vengono aromatizzate con peperoncino, origano e aglio per darli un gusto particolare e mettere in risalto le caratteristiche delle olive. Trovano utilizzo nei più pregiati buffet e aperitivi, come antipasto, in primi piatti e nelle farciture.

Code product: CNS0141105000000

Our whole black olives are grown in Calabria, harvesting takes place when the product reaches a pink color given by maturation, where they are then treated only with the use of water and salt as tradition dictates. They are then flavoured with chilli, oregano and garlic to give them a particular taste and highlight the characteristics of the olives. They are used in the finest buffets and aperitifs, as an appetiser, in first courses and in fillings.

Ingredienti: Olive nere (90%), olio di semi di girasole, peperoni, sale, aglio, origano.
Periodo di produzione: Settembre-Marzo.
Disponibilità: tutto l'anno.
Conservazione: Dopo l'apertura conservare in frigorifero.
Shel life: Fino a 12 mesi dalla data di confezionamento.
Confezioni per cartone: 20
Trasporto: refrigerato

Ingredients: Black olives (90%), sunflower oil, peppers, salt, garlic, origan.
Production period: September-March.
Availability: all year.
Storage: After opening, keep in the refrigerator.
Shel life: Up to 12 months from the packaging date.
Packaging per carton: 20
Transport: refrigerated

Olive nere secche

Dried black olives

Descrizione e ingredienti - Description and ingredients

Un prodotto particolare ed unico. Il nome tradisce una antica ricetta greca da molti anni abbandonata: si tratta infatti di una lavorazione completamente artigianale che richiede una cernita precisissima solo di olive nere mature che abbiano un tenore di olio compreso tra l'8 ed il 12%. Una volta scelta, l'oliva viene dolcificata con acqua e sale, risciacquata ripetutamente con nuova salamoia e lasciata asciugare in casse di legno per 3 giorni. Quando perfettamente asciutta viene immessa in fusti da circa 100 chilogrammi con sale e senza acqua. I fusti vengono rotolati in senso rigorosamente orario una volta al mese per tre mesi. Al termine del trattamento l'oliva ha assorbito completamente il sale e si presenta morbida e lucida. È un'oliva che propone un sapore inconfondibile e particolarissimo.

Code product: CNS0151105000000

A particular and unique product. The name betrays an ancient Greek recipe that has been abandoned for many years: it is in fact a completely artisanal process that requires a very precise selection of only ripe black olives with an oil content between 8 and 12%. Once chosen, the olive is sweetened with water and salt, rinsed repeatedly with new brine and left to dry in wooden crates for 3 days. When perfectly dry it is placed in drums of about 100 kilograms with salt and without water.

The drums are rolled in a strictly clockwise direction once a month for three months. At the end of the treatment, the olive has completely absorbed the salt and is soft and shiny. It is an olive that offers an unmistakable and very special flavour.

Ingredienti: Olive nere secche (90%), olio di semi di girasole, sale, origano.
Periodo di produzione: Settembre-Marzo.
Disponibilità: tutto l'anno.
Conservazione: Dopo l'apertura conservare in frigorifero.
Shel life: Fino a 12 mesi dalla data di confezionamento.
Confezioni per cartone: 20
Trasporto: refrigerato

Ingredients: Dried black olives (90%), sunflower oil, salt, origan.
Production period: September-March.
Availability: all year.
Storage: After opening, keep in the refrigerator.
Shel life: Up to 12 months from the packaging date.
Packaging per carton: 20
Transport: refrigerated

CONSERVE in vaschetta
Preserves in plastic tray

Peperoni Arrostiti

Roasted Peppers

Descrizione e ingredienti - Description and ingredients

È un ottimo antipasto composto da materie prime molto selezionate. I peperoni grigliati sono un contorno tipico del mediterraneo, semplice da preparare, in cui i peperoni sono protagonisti assieme al proprio sapore dolce e intenso, messo in risalto da un trito di aglio e prezzemolo. I peperoni grigliati sono ottimi in accompagnamento a secondi piatti a base di carne o di pesce, ma possono essere anche un condimento per un panino, pizze o torte salate. Si conservano ottimamente in frigo per un paio di giorni e si gustano a temperatura ambiente.

Ingredienti: Peperoni 65%, olio di girasole, sale, miscela di erbe e spezie (aglio, peperoncino), aceto di vino (contiene SOLFITI). Acidificante: E330, Conservante: E200.

Code product: CNS0171110000000

It is an excellent appetiser made up of very selected raw materials. Grilled peppers are a typical Mediterranean side dish, easy to prepare, in which peppers are the protagonists together with their sweet and intense flavour, highlighted by minced garlic and parsley. Grilled peppers are excellent as an accompaniment to main courses of meat or fish, but they can also be a condiment for a sandwiches, pizzas or savoury pies. They keep well in the fridge for a couple of days and can be enjoyed at room temperature.

Ingredients: Peppers 65%, sunflower oil, salt, blend of herbs and spices (garlic, chili pepper), wine vinegar (contains SULFITES). Acidifier: E330, Preservative: E200.

Disponibilità: tutto l'anno.
Conservazione: Dopo l'apertura conservare in frigorifero.
Shel life: Fino a 180 giorni dalla data di confezionamento.
Transport: refrigerated

Availability: all year.
Storage: After opening, keep in the refrigerator.
Shel life: Up to 180 days from the packaging date.
Transport: refrigerated

Melanzane Grigliate

Grilled Eggplants

Descrizione e ingredienti - Description and ingredients

È un ottimo antipasto composto da materie prime molto selezionate. Le Melanzane grigliate o anche Melanzane arrostite sono un contorno di verdura facile, veloce e super gustoso, oltre che light! Le melanzane, sono grigliate sulla piastra e successivamente condite con una marinatura molto profumata a base di olio, aglio, origano, aceto e peperoncino che rendono le malanzane grigliate saporite e succose! perfette da abbinare a qualunque piatto!
Ingredienti: Melanzane 65%, olio di girasole, sale, miscela di erbe e di spezie (Aglio, peperoncino, prezzemolo, menta), aceto di vino (contiene SOLFITI). Acidificante: E330, Conservante: E200.

Code product: CNS0161110000000

It is an excellent appetiser made up of very selected raw materials. Grilled eggplants or even roasted eggplants are an easy, fast and super tasty vegetable side dish, as well as light! The eggplants are grilled on the plate and then seasoned with a very fragrant marinade based on oil, garlic, oregano, vinegar and chilli that make them tasty and juicy! Perfect to combine with any dish!
Ingredients: Ingredients: Eggplants 65%, sunflower oil, salt, blend of herbs and spices (garlic, pepper, parsley, mint), wine vinegar (contains SULFITES). Acidifier: E330, Preservative: E200.

Disponibilità: tutto l'anno.
Conservazione: Dopo l'apertura conservare in frigorifero.
Shel life: Fino a 180 giorni dalla data di confezionamento.
Trasporto: refrigerato

Availability: all year.
Storage: After opening, keep in the refrigerator.
Shel life: Up to 180 days from the packaging date.
Transport: refrigerated

Zucchine Grigliate

Grilled Courgettes

Descrizione e ingredienti - Description and ingredients

È un ottimo antipasto composto da materie prime molto selezionate. Le zucchine grigliate sono un contorno buono e sano da poter servire sia con piatti a base di carne che con piatti a base di pesce. È una ricetta molto semplice da preparare, che può essere aromatizzata in base ai gusti personali. Le zucchine grigliate sono un piatto fresco e leggero e sono un contorno ottimo da inserire in un'alimentazione controllata.

Ingredienti: Zucchine 65%, olio di girasole, sale, miscela di erbe e spezie (Aglio, peperoncino, prezzemolo, menta), aceto di vino (contiene SOLFITI). Acidificante: E330, E575, conservante: E200.

Code product: CNS0161210000000

It is an excellent appetizer made up of very selected raw materials. Grilled courgettes are a good and healthy side dish that can be served with both meat dishes and fish dishes. It is a very simple recipe to prepare, which can be flavored according to personal tastes. Grilled courgettes are a fresh and light dish and are an excellent side dish to be included in a controlled diet.

Ingredients: Courgettes 65%, sunflower oil, salt, blend of herbes and spices (garlic, pepper, parsley, mint), wine vinegar (contains SULFITES). Acidifier: E330, E575, Preservative: E200.

Disponibilità: tutto l'anno.
Conservazione: Dopo l'apertura conservare in frigorifero.
Shel life: Fino a 180 giorni dalla data di confezionamento.
Trasporto: refrigerato

Availability: all year.
Storage: After opening, keep in the refrigerator.
Shel life: Up to 180 days from the packaging date.
Transport: refrigerated

Carciofi Grigliati

Grilled Artichokes

Descrizione e ingredienti - Description and ingredients

È un ottimo antipasto composto da materie prime molto selezionate. Carciofi grigliati alla piastra, un contorno sano e leggero che si prepara in poco tempo. I carciofi vengono prima lessati per alcuni minuti e poi grigliati sulla piastra calda, ottenendo così dei carciofi cotti al punto giusto.
Ingredienti: Carciofi 65%, olio di girasole, sale, miscela di erbe e spezie (menta, peperoncino), aceto di vino (contiene SOLFITI). Acidificante: E330, Antiossidante: E300.

Code product: CNS0171210000000

It is an excellent appetizer made up of very selected raw materials. Grilled artichokes on the plate, a healthy and light side dish that can be prepared in a short time. The artichokes are first boiled for a few minutes and then grilled on the hot plate, thus obtaining artichokes cooked to the right point.
Ingredients: Artichokes 65%, sunflower oil, salt, mixture of herbs and spices (mint, chilli), wine vinegar (contains SULPHITES). Acidifier: E330, Antioxidant: E300.

Disponibilità: tutto l'anno.
Conservazione: Dopo l'apertura conservare in frigorifero.
Shel life: Fino a 180 giorni dalla data di confezionamento.
Trasporto: refrigerato

Availability: all year.
Storage: After opening, keep in the refrigerator.
Shel life: Up to 180 days from the packaging date.
Transport: refrigerated

Melanzane a filetti

Eggplants julienne

Descrizione e ingredienti - Description and ingredients

Le melanzane a filetto sono una conserva che non può proprio mancare su una bella e rustica tavola meridionale! La realizzazione delle melanzane sott'olio è molto semplice. Lasciandole insaporire per un mese potrete gustare le melanzane a filetto come un antipasto rustico o per accompagnare dei crostini di pane. Hanno un sapore forte e deciso, una maniera decisamente sfiziosa per iniziare un pasto tradizionale.

Ingredienti: Melanzane 65%, olio di girasole, sale, miscela di erbe e spezie (aglio, peperoncino, finocchio, menta), aceto di vino (contiene SOLFITI). Acidificante: E330, Antiossidante: E300.

Code product: CNS0061202000000

Fillet eggplants are a preserve that cannot be missing on a beautiful and rustic southern table! The making of aubergines in oil is very simple. By letting them flavor for a month, you can enjoy the aubergine fillet as a rustic appetizer or to accompany the croutons. They have a strong and decisive flavor, a decidedly delicious way to start a traditional meal.

Ingredients: Aubergines 65%, sunflower oil, salt, blend of herbs and spices (garlic, pepper, fennel, mint), wine vinegar (contains SULFITES). Acidifier: E330, Antioxidant: E300.

Disponibilità: tutto l'anno.
Conservazione: Dopo l'apertura conservare in frigorifero.
Shel life: Fino a 180 giorni dalla data di confezionamento.
Trasporto: refrigerato

Availability: all year.
Storage: After opening, keep in the refrigerator.
Shel life: Up to 180 days from the packaging date.
Transport: refrigerated

Pomodori secchi

Dried tomatoes

Descrizione e ingredienti - Description and ingredients

I pomodori secchi sono un prodotto ottenuto con l'essiccazione dei pomodori, in particolare con quelli di una varietà poco acquosa e dalla buccia consistente, come ad esempio i San Marzano. I pomodori vengono raccolti quando sono maturi, accuratamente puliti, tagliati a metà e lasciati essiccare al sole su un telaio di legno. Per agevolare il processo ed impedire che l'umidità possa inficiarlo, questi vengono ritirati al chiuso durante le ore notturne.
Ingredienti: Pomodori 65%, olio di girasole, sale, miscela di erbe e spezie (menta, basilico, origano, aglio, finocchio, capperi), aceto di vino (contiene SOLFITI). Acidificante:E330, Antiossidante:E300, Conservante: E202.

Code product: CNS0071202000000

Dried tomatoes are a product obtained by drying tomatoes, in particular with those of a slightly watery variety and with a consistent skin, such as San Marzano. Tomatoes are harvested when ripe, thoroughly cleaned, cut in half and left to dry in the sun on a wooden frame. To facilitate the process and prevent moisture from affecting it, they are collected indoors at night.
Ingredients: Tomatoes 65%, sunflower oil, salt, blend of herbs and spices (mint, basil, oregano, garlic, fennel, capers), wine vinegar (contains SULFITES). Acidifier: E330, Antioxidant:E300, Preservative:E202.

Disponibilità: tutto l'anno.
Conservazione: Dopo l'apertura conservare in frigorifero.
Shel life: Fino a 180 giorni dalla data di confezionamento.
Trasporto: refrigerato

Availability: all year.
Storage: After opening, keep in the refrigerator.
Shel life: Up to 180 days from the packaging date.
Transport: refrigerated

Pomodori semi dried

Semi Dried tomatoes

Descrizione e ingredienti - Description and ingredients

I pomodori semisecchi sono pomodori che sono stati essiccati circa a metà, quindi conservano ancora un po' di umidità. Ciò significa che hanno una durata di conservazione molto più breve rispetto alle loro controparti completamente essiccate, ma penso che scoprirai che lo compensano nella consistenza.
Ingredienti: Melanzane 65%, olio di girasole, sale, miscela di erbe e spezie (aglio, peperoncino, finocchio, menta), aceto di vino (contiene SOLFITI). Acidificante: E330, Antiossidante: E300.

Code product: CNS0251202000000

Semi-dried tomatoes are tomatoes that have been dried about half way, so they do still retain some moisture. This means they've got a much shorter shelf life than their fully dried counterparts, but I think you'll find that they make up for it in texture.
Ingredients: Aubergines 65%, sunflower oil, salt, blend of herbs and spices (garlic, pepper, fennel, mint), wine vinegar (contains SULFITES). Acidifier: E330, Antioxidant: E300.

Disponibilità: tutto l'anno.
Conservazione: Dopo l'apertura conservare in frigorifero.
Shel life: Fino a 180 giorni dalla data di confezionamento.
Trasporto: refrigerato

Availability: all year.
Storage: After opening, keep in the refrigerator.
Shel life: Up to 180 days from the packaging date.
Transport: refrigerated

Carciofi alla contadina

Farmer's artichokes wedges

Descrizione e ingredienti - Description and ingredients

I carciofi alla contadina sono ottenuti da lavorazione artigianale con materie prime di prima scelta. Per mantenere il sapore e la croccantezza dei carciofi freschi vengono raccolti e lavorati al momento della perfetta maturazione. Vengono conditi e aromatizzati con olio di semi di girasole, peperoncino, prezzemolo, origano e sale. Tutti gli ingredienti sono lavorati partendo da ortaggi freschi.

Ingredienti: Carciofi 65%, olio di girasole, sale, miscela di erbe e spezie (aglio, menta), aceto di vino (contiene SOLFITI). Acidificante: E330, Antiossidante:E300, Conservante: E200.

Code product: CNS0021202000000

The peasant artichokes are obtained by craftsmanship with first choice raw materials. To maintain the flavor and crunchiness of the fresh artichokes, they are harvested and processed at the moment of perfect ripeness. They are seasoned and flavored with sunflower oil, chilli, parsley, oregano and salt. All the ingredients are processed starting from fresh vegetables.

Ingredients: Artichokes 65%, sunflower oil, salt, blend of herbes and spices (garlic, mint), wine vinegar (contains SULFITES). Acidifier: E330, Antioxidant: E300, Preservative: E200..

Disponibilità: tutto l'anno.
Conservazione: Dopo l'apertura conservare in frigorifero.
Shel life: Fino a 180 giorni dalla data di confezionamento.
Trasporto: refrigerato

Availability: all year.
Storage: After opening, keep in the refrigerator.
Shel life: Up to 180 days from the packaging date.
Transport: refrigerated

Funghi misti

Mixed mushrooms

Descrizione e ingredienti - Description and ingredients

Una ricca gamma di funghi della migliore qualità, riposti a mano nel vaso come richiede la tradizione, incontrano il sapore degli appassionati e di coloro i quali amano i profumi dei boschi. Pregiati funghi, sia interi che tagliati, deliziosi e molto profumati che impreziosiscono la vostra dispensa e la vostra tavola.

Code product: CNS0051202000000

A rich range of mushrooms of the best quality, placed by hand in the jar as tradition requires, meet the flavor of enthusiasts and those who love the scents of the woods. Precious mushrooms, both whole and cut, delicious and very fragrant that embellish your pantry and your table.

Disponibilità: tutto l'anno.
Conservazione: Dopo l'apertura conservare in frigorifero.
Shel life: Fino a 180 giorni dalla data di confezionamento.
Trasporto: refrigerato

Availability: all year.
Storage: After opening, keep in the refrigerator.
Shel life: Up to 180 days from the packaging date.
Transport: refrigerated

Antipasto mediterraneo

Mediterranean appetizer

Descrizione e ingredienti - Description and ingredients

Un raffinato antipasto composto da materie prime accuratamente selezionate leggermente aromatizzate con aceto di vino e conservate in olio di semi di girasole. La bella presentazione con colori vivaci rende il contenuto immediatamente accattivante.
Ingredienti: Ortaggi in proporzione variabile 65% (Melanzane, carciofi, funghi (lactarius deliciosus, volvarea volvacea), olive con nocciolo, pomodori), olio di girasole, sale, miscela di erbe e spezie (aglio, peperoncino, finocchio, menta), aceto di vino (contiene SOLFITI). Acidificante:E330, Antiossidante: E300, Conservante: E202.

Code product: CNS0011202000000

A fine appetiser consisting of carefully selected raw materials lightly flavoured with wine vinegar and preserved in sunflower oil. The beautiful presentation with bright colours makes the content immediately appealing.
Ingredients: Vegetables in variable proportions 65% (Aubergines, artichokes, mushrooms (lactarius deliciosus, volvarea volvacea), olives with pits, tomatoes), sunflower oil, salt, blend herbs and spices (garlic, pepper, fennel, mint), wine vinegar (contains SULFITES). Acidifier:E330, Antioxidant:E300, Preservative: E202.

Disponibilità: tutto l'anno.
Conservazione: Dopo l'apertura conservare in frigorifero.
Shel life: Fino a 180 giorni dalla data di confezionamento.
Trasporto: refrigerato

Availability: all year.
Storage: After opening, keep in the refrigerator.
Shel life: Up to 180 days from the packaging date.
Transport: refrigerated

Cipolline borrettane arrostite

Roasted borrettane onions

Descrizione e ingredienti - Description and ingredients

Buone sulla pasta, ottime come contorno ma anche tra gli antipasti, le cipolline sono veramente squisite in tutte le loro preparazioni di cucina e fanno breccia su tutta la famiglia. Accompagnano sia patti a base di carne che formaggi, salumi e frittate.

Ingredienti: Cipolline 65%, olio di girasole, sale, miscela di erbe e spezie (menta, peperoncino), zucchero, aceto di vino (contiene SOLFITI). Acidificanti: E330, Antiossidante: E300, Conservante: E270, E223 (residuo).

Code product: CNS0271202000000

Good on pasta, excellent as a side dish but also among appetizers, onions are truly delicious in all their cooking preparations and make a splash for the whole family. They accompany both meat-based pacts and cheeses, cured meats and omelettes.

Ingredients: Small onions 65%, sunflower oil, salt, blend of herbs and spices (mint, pepper), sugar, wine vinegar (contains SULFITES). Acidifier: E330, Antioxidant: E300, Preservative: E270, E223 (residual).

Disponibilità: tutto l'anno.
Conservazione: Dopo l'apertura conservare in frigorifero.
Shel life: Fino a 180 giorni dalla data di confezionamento.
Trasporto: refrigerato

Availability: all year.
Storage: After opening, keep in the refrigerator.
Shel life: Up to 180 days from the packaging date.
Transport: refrigerated

Filetti di alici marinate

Fillets marinated anchovies

Descrizione e ingredienti - Description and ingredients

Le alici sono un pesce azzurro. Posso essere servite come antipasto e spesso si trovano anche nei menù dei ristoranti. Il gusto della marinatura, intenso e acidulato, sposa la tenerezza del pesce azzurro, rendendo questo piatto estivo molto saporito e fresco.
Ingredienti: Filetti di ALICI 60%, olio di girasole, sale, aceto d'alcool. Acidificante: E330, Conservante: E202.

Code product: CNS0281220000000

Anchovies are a blue fish. They can be served as an appetizer and are often found on restaurant menus as well. The taste of the marinade, intense and acidulous, marries the tenderness of blue fish, making this summer dish very tasty and fresh.
Ingredients: ANCHOVY fillets 60%, sunflower oil, salt, vinegar alcohol. Acidifier: E330, Preservative:E202.

Disponibilità: tutto l'anno.
Conservazione: Dopo l'apertura conservare in frigorifero.
Shel life: Fino a 180 giorni dalla data di confezionamento.
Trasporto: refrigerato

Availability: all year.
Storage: After opening, keep in the refrigerator.
Shel life: Up to 180 days from the packaging date. **Transport:** refrigerated

Insalata di mare in olio

Seafood salad in oil

Descrizione e ingredienti - Description and ingredients

L'insalata di mare è un antipasto di pesce molto fresco e gustoso, perfetto sia d'estate che d'inverno.

Ingredienti: MOLLUSCHI e CROSTACEI in proporzione variabile 60% (TOTANO , ali di TOTANO ,surimi al sapore di GRANCHIO (surimi 38% (Polpa di PESCE, stabilizzanti: E420, E452), acqua,albume d'UOVO,amido (contiene GLUTINE), olio di colza,proteina di SOIA,sale,zucchero,amido modificato,aroma (contiene CROSTACEI), esaltatore di sapidità:E621,E631,E635;coloranti:E160c,E120. PUO' CONTENERE TRACCE DI SENAPE, LATTE E SEDANO), POLPO , GAMBERETTI), olio di girasole,sale,aceto di vino (contiene SOLFITI). Acidificante: E330,E331,E270,antiossidante: E300,Conservante: E202.

Code product: CNS0291220000000

The seafood salad is a very fresh and tasty fish appetizer, perfect in both summer and winter.

Ingredients: MOLLUSCS and CRUSTACEANS in varying proportions 60% (SQUID, SQUID wings , CRAB-flavored surimi (Surimi 38% (FISH pulp,stabilizers: E420, E452), water, EGG white, starch (contains GLUTEN), rapeseed oil, SOY PROTEIN, salt, sugar, modified starch, flavour (contains CRUSTACEANS), taste enhancers: E621, E631, E635; colorants: E160c, E120. CAN CONTAIN TRACES OF MUSTARD, MILK AND CELERY), OCTOPUS , SHRIMPS), sunflowers oil, salt, wine vinegar (contains SULFITES).
Acidifier: E330,E331,E270,Antioxidant: E300,preservative: E202.

Disponibilità: tutto l'anno.
Conservazione: Dopo l'apertura conservare in frigorifero.
Shel life: Fino a 180 giorni dalla data di confezionamento.
Trasporto: refrigerato

Availability: all year.
Storage: After opening, keep in the refrigerator.
Shel life: Up to 180 days from the packaging date.
Transport: refrigerated

Insalata di mare con verdure

Seafood salad with vegetables

Descrizione e ingredienti - Description and ingredients

Ingredienti: MOLLUSCHI e CROSTACEI in proporzione variabile 40% (TOTANO, ali di TOTANO, surimi al sapore di GRANCHIO (surimi 38% (Polpa di PESCE, stabilizzanti: E420,E452), acqua, albume d'UOVO, amido (contiene GLUTINE), olio di colza, PROTEINE DI SOIA,sale,zucchero, amido modificato,aroma (contiene CROSTACEI), esaltatore di sapidità: E621,E631,E635; coloranti: E160c,E120.PUÒ CONTENERE TRACCE DI SENAPE, LATTE E SEDANO), POLPO), olio di girasole, ortaggi in proporzione variabile (carote, peperoni, cetrioli, rape, finocchi), sale, aceto di vino (contiene SOLFITI). Acidificante: E330, E331, E270, antiossidante: E300, Conservante: E202.

Code product: CNS0301220000000

Ingredients: MOLLUSCS and CRUSTACEANS in varying proportions 40% (SQUID , SQUID wings , CRAB-flavored surimi (Surimi 38% (FISH pulp, stabilizers: E420, E452), water, EGG white, starch (contains GLUTEN), rapeseed oil, SOY PROTEIN, salt, sugar, modified starch, flavour (contains CRUSTACEANS), taste enhancers:E621,E631,E635;colorants: E160c,E120. CAN CONTAIN TRACES OF MUSTARD, MILK AND CELERY), OCTOPUS), sunflower oil, vegetables in varying proportions (carrots, peppers,cucumbers, turnips, fennel), salt, wine vinegar (contains SULFITES). Acidifier: E330, E331, E270, antioxidant: E300, Preservative: E202.

Disponibilità: tutto l'anno.
Conservazione: Dopo l'apertura conservare in frigorifero.
Shel life: Fino a 180 giorni dalla data di confezionamento.
Trasporto: refrigerato

Availability: all year.
Storage: After opening, keep in the refrigerator.
Shel life: Up to 180 days from the packaging date
Transport: refrigerated

Insalata di polpo in olio

Octopus salad in oil

Descrizione e ingredienti - Description and ingredients

Ingredienti: Polpo 60%, olio di girasole, sale, aceto di vino (contiene SOLFITI). Acidificante: E330, E270, antiossidante: E300, Conservante: E202.

Code product: CNS0311220000000

Ingredients: Octopus 60% , sunflower oil, salt, wine vinegar (contains SULFITES). Acidifier: E330, E270, antioxidant: E300, Preservative: E202.

Disponibilità: tutto l'anno.
Conservazione: Dopo l'apertura conservare in frigorifero.
Shel life: Fino a 180 giorni dalla data di confezionamento.
Trasporto: refrigerato

Availability: all year.
Storage: After opening, keep in the refrigerator.
Shel life: Up to 180 days from the packaging date.
Transport: refrigerated

CAPPERI
CAPERS

Capperi al sale

Salt capers

Descrizione e ingredienti - Description and ingredients

La ricetta dei capperi sotto sale è una delle conserve estive che vi permetterà di gustare questi boccioli tutto l'anno per utilizzarli in mille ricette. Abbiamo due tipologie di taglia, la n. 7 e la n. 11 che sono le taglie di capperi più diffuse e commerciali.
Ingredienti: capperi, sale 20%, acqua

Code product: CNS0341102500007

The recipe for salted capers is one of the summer preserves that will allow you to enjoy these buds all year round to use them in a thousand recipes. We have two types of size, the n. 7 and n. 11 which are the most common and commercial sizes of capers.
Ingredients: capers, 20% salt, water

Disponibilità: tutto l'anno.
Conservazione: Dopo l'apertura conservare in frigorifero.
Shel life: Fino a 48 mesi dalla data di confezionamento.
Trasporto: non refrigerato

Availability: all year.
Storage: After opening, keep in the refrigerator.
Shel life: Up to 48 months from the packaging date.
Transport: not refrigerated

Capperi in aceto

Capers in vinegar

Descrizione e ingredienti - Description and ingredients

Un altro modo di conservare i capperi è in aceto in modo da degustare questo frutto estivo tutto l'anno per utilizzarli in mille ricette. In questo caso preferiamo proporli nella taglia n. 11 che sono le taglie di capperi più diffuse e commerciali.
Ingredienti: capperi, aceto (acqua, sale, aceto di vino).

Code product: CNS0351101060011

Another way to preserve capers is in vinegar in order to taste this summer fruit all year round to use them in a thousand recipes. In this case we prefer to propose them in size n. 11 which are the most common and commercial sizes of capers.
Ingredients: capers, vinegar (water, salt, wine vinegar).

Disponibilità: tutto l'anno.
Conservazione: Dopo l'apertura conservare in frigorifero.
Shel life: Fino a 48 mesi dalla data di confezionamento.
Trasporto: non refrigerato

Availability: all year.
Storage: After opening, keep in the refrigerator.
Shel life: Up to 48 months from the packaging date.
Transport: not refrigerated

Capperi con gambo

Caper berries

Descrizione e ingredienti - Description and ingredients

Frutti del cappero con gambo, selezionati e calibrati, conservati in liquido a base di aceto di vino. Ottimo nella preparazione di aperitivi, nei buffet o come ingredienti di piatti freddi e tartine.
Ingredienti: capperi con gambo , aceto (acqua, sale, aceto di vino).

Code product: CNS0361102500000

Stemmed caper fruits, selected and calibrated, preserved in wine vinegar-based liquid. Excellent in the preparation of aperitifs, in buffets or as ingredients of cold dishes and canapés.
Ingredients: capers with stem, vinegar (water, salt, wine vinegar).

Disponibilità: tutto l'anno.
Conservazione: Dopo l'apertura conservare in frigorifero.
Shel life: Fino a 48 mesi dalla data di confezionamento.
Trasporto: non refrigerato

Availability: all year.
Storage: After opening, keep in the refrigerator.
Shel life: Up to 48 months from the packaging date.
Transport: not refrigerated

Paté di Capperi

Paté of Capers

Descrizione e ingredienti - Description and ingredients

Sicuramente una delle ricette più sfiziose da preparare con i Capperi è proprio il paté. Una salsa cremosa e gustosa da spalmare sui crackers, su una fetta di pane o anche per condire un buon piatto di spaghetti.
Ingredienti: capperi, olio d'oliva, aglio, peperoncino, prezzemolo, acqua, sale, tracce di aceto. correttore di acidità: acido citrico E330, Antiossidante: acido L-ascorbico

Code product: CNS0371101060000

Surely one of the most delicious recipes to prepare with capers is the paté. A creamy and tasty sauce to spread on crackers, on a slice of bread or even to season a good plate of spaghetti.
Ingredients: capers, olive oil, garlic, chilli, parsley, water, salt, traces of vinegar. acidity regulator: citric acid E330, Antioxidant: L-ascorbic acid

Disponibilità: tutto l'anno.
Conservazione: Dopo l'apertura conservare in frigorifero.
Shel life: Fino a 48 mesi dalla data di confezionamento.
Trasporto: non refrigerato

Availability: all year.
Storage: After opening, keep in the refrigerator.
Shel life: Up to 48 months from the packaging date.
Transport: not refrigerated

FORMAGGI
Cheeses

Pecorino Crotonese DOP Fresco

Fresh Pecorino Crotonese PDO

Descrizione e ingredienti - Description and ingredients

Prodotto Per le particolarità delle sue proteine è considerato di alto valore bionutritivo e dietetico. Crosta morbida, occhiatura lievissima, piacevolmente salato. Il gusto del formaggio pecorino in questa fase è anche detta di "Primo Sale", particolarmente dolce e delicato, con una consistenza morbida della pasta. Formaggio con crosta recante i caratteristici segni del canestro in cui è formata. Per l'approvvigionamento del prodotto si tenga in considerazione la produzione artigianale e periodica del latte.

Code product: FRM0011210000000

Product that due to the particularities of its proteins is considered of high bio-nutritive and dietary value. It has a soft crust, very slight holes, pleasantly salty. The taste of the pecorino cheese in this phase is also called "Primo Sale", particularly sweet and delicate, with a soft texture of the paste. Cheese with rind bearing the hallmarks of the basket in which it is formed.

For the supply of the product, the artisanal and periodic production of milk is taken into consideration.

Ingredienti: Latte di pecora pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici autoctoni.
Periodo di produzione: Febbraio-Novembre.
Disponibilità: tutto l'anno.
Conservazione: Dopo l'apertura conservare in frigorifero.
Shel life: Fino a 180 giorni dalla data di confezionamento.
Confezioni per cartone: 6
Trasporto: refrigerato

Ingredients: Pasteurized sheep's milk, salt, rennet, native milk ferments.
Production period: February-November.
Availability: all year.
Storage: After opening, keep in the refrigerator.
Shel life: Up to 180 days from the packaging date.
Packaging per carton: 6
Transport: refrigerated

Pecorino Crotonese DOP Semiduro

Semi hard pecorino Crotonese PDO

Descrizione e ingredienti - Description and ingredients

Formaggio a pasta semidura. La crosta è spessa e canestrata di colore leggermente bruno, mentre la pasta è compatta, con rare occhiature. Gusto intenso ed armonico. Ottenuto da latte di pecora di allevamenti situati nell'areale di produzione DOP, la cui alimentazione base è costituita da foraggi verdi, proveniente al massimo da 4 mungiture. Le sue testimonianze sono molto antiche, già antecedenti il medioevo, e documenti comprovanti l'esportazione risalgono già al XVI secolo.

Code product: FRM0021210000000

Semi-hard cheese. The slightly brown rind is thick and bears the signs of the basket in which it is formed, while the paste is compact, with rare holes. Intense and harmonious taste. Obtained from sheep's milk from farms located in the PDO production area, whose basic diet consists of green fodder, coming from a maximum of 4 milkings. Its testimonies are very ancient, already prior to the Middle Ages, and documents proving the export date back to the 16th century.

Ingredienti: Latte di pecora pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici autoctoni.
Periodo di produzione: Febbraio-Novembre.
Disponibilità: tutto l'anno.
Conservazione: Dopo l'apertura conservare in frigorifero.
Shel life: Fino a 180 giorni dalla data di confezionamento.
Confezioni per cartone: 6
Trasporto: refrigerato

Ingredients: Pasteurized sheep's milk, salt, rennet, native milk ferments.
Production period: February-November.
Availability: all year.
Storage: After opening, keep in the refrigerator.
Shel life: Up to 180 days from the packaging date.
Packaging per carton: 6
Transport: refrigerated

Pecorino Crotonese DOP Stagionato

Hard pecorino Crotonese PDO

Descrizione e ingredienti - Description and ingredients

Formaggio a pasta dura, stagionato in maniera naturale. Pecorino realizzato seguendo il protocollo del DOP del crotonese. La lunga stagionatura ed il latte di pecora al 100% italiano fanno del Pecorino crotonese una specialità da accompagnare con crostini di grano e altre prelibatezze della tradizione calabrese. Ottimo anche se usato grattugiato per insaporire altri piatti regionali, si presenta con la pasta dura e la crosta spessa. Da abbinare a vini rossi corposi.

Code product: FRM0031210000000

Hard cheese, naturally aged. Pecorino made following the protocol of the PDO of the Crotone area. The long seasoning and the 100% Italian sheep's milk make Pecorino Crotonenese a specialty to be served with wheat croutons and other delicacies of the Calabrian tradition. Excellent even if used grated to flavour other regional dishes, it comes with a hard pasta and thick crust. To be paired with full-bodied red wines.

Ingredienti: Latte di pecora pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici autoctoni.
Periodo di produzione: Febbraio-Novembre.
Disponibilità: tutto l'anno.
Conservazione: Dopo l'apertura conservare in frigorifero.
Shel life: Fino a 180 giorni dalla data di confezionamento.
Confezioni per cartone: 6
Trasporto: refrigerato

Ingredients: Pasteurized sheep's milk, salt, rennet, native milk ferments.
Production period: February-November.
Availability: all year.
Storage: After opening, keep in the refrigerator.
Shel life: Up to 180 days from the packaging date.
Packaging per carton: 6
Transport: refrigerated

Pecorino al peperoncino

Chili pecorino

Descrizione e ingredienti - Description and ingredients

Formaggio con crosta recante i caratteristici segni del canestro in cui è formata, si presenta di colore giallo paglierino con scaglie di peperoncino rosso semipiccante e con crosta semimorbida. La pasta si presenta di colore bianco compatta con eventuale occhiatura di dimensione molto ridotta con a vista le scaglie di peperoncino. Il sapore del formaggio è molto gustoso presenta un aroma delicato e leggermente piccante. Per l'approvvigionamento del prodotto si tenga in considerazione la produzione artigianale e periodica del latte.

Code product: FRM0041200000000

Cheese with a rind bearing the characteristic signs of the basket in which it is formed, it has a straw yellow colour with semi-hot red pepper flakes and a semi-soft rind. The paste has a compact white colour with possible very small holes with the chili pepper flakes visible. The flavour of the cheese is very tasty and has a delicate and slightly spicy aroma. For the supply of the product, the artisanal and periodic production of milk is taken into consideration.

Ingredienti: Latte di pecora pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici, peperoncino rosso a scaglie (min 2%).
Periodo di produzione: Febbraio-Novembre.
Disponibilità: tutto l'anno.
Conservazione: Dopo l'apertura conservare in frigorifero.
Shel life: Fino a 180 giorni dalla data di confezionamento.
Confezioni per cartone: 6

Ingredients: Pasteurized sheep's milk, salt, rennet, milk ferments, red pepper flakes (min. 2%).
Production period: February-November.
Availability: all year.
Storage: After opening, keep in the refrigerator.
Shel life: Up to 180 days from the packaging date.
Packaging per carton: 6
Transport: refrigerated

Ricotta bianca secca di pecora

Dry white sheep's ricotta

Descrizione e ingredienti - Description and ingredients

Latticino fresco ottenuto dal siero derivante dalla trasformazione casearia di latte di pecora. Per precipitazione acido-termica del siero di latte di pecora pastorizzato con aggiunta di latte di pecora pastorizzato con aggiunta di latte di pecora pastorizzato in percentuale del 10%. Il prodotto dopo l'affioramento viene salato e riposto in canestri, successivamente subisce un processo di asciugatura in camera calda che gli conferisce il suo aspetto caratteristico.

Code product: FRM0131200000000

Fresh dairy product obtained from the whey resulting from the dairy transformation of sheep's milk. By acid-thermal precipitation of pasteurised sheep's milk whey with the addition of pasteurised sheep's milk in a percentage of 10%. After surfacing, the product is salted and placed in baskets, then it undergoes a drying process in a hot chamber which gives it its characteristic appearance.

Ingredienti: Latte di pecora pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici.
Periodo di produzione: Febbraio-Novembre.
Disponibilità: tutto l'anno.
Conservazione: Dopo l'apertura conservare in frigorifero.
Shel life: Fino a 180 giorni dalla data di confezionamento.
Confezioni per cartone: 6
Trasporto: refrigerato

Ingredients: Pasteurized sheep's milk, salt, rennet, milk ferments.
Production period: February-November.
Availability: all year.
Storage: After opening, keep in the refrigerator.
Shel life: Up to 180 days from the packaging date.
Packaging per carton: 6
Transport: refrigerated

Ricotta di pecora affumicata al legno di olivo ed arancio

Sheep's ricotta smoked with olive and orange wood

Descrizione e ingredienti - Description and ingredients

Latticino fresco ottenuto dal siero derivante dalla trasformazione casearia di latte di pecora. Per precipitazione acido-termica del siero di latte di pecora pastorizzato con aggiunta di latte di pecora pastorizzato con aggiunta di latte di pecora pastorizzato in percentuale del 10%. Il prodotto dopo l'affioramento viene salato e riposto in canestri, successivamente subisce un processo di affumicatura con legno di ulivo e arancio che gli conferisce il suo aroma e aspetto caratteristico.

Code product: FRM0161200000000

Fresh dairy product obtained from the whey resulting from the dairy transformation of sheep's milk. By acid-thermal precipitation of pasteurised sheep's milk whey with the addition of pasteurised sheep's milk in a percentage of 10%. After surfacing, the product is salted and placed in baskets, then undergoes a smoking process with olive and orange wood which gives it its characteristic aroma and appearance.

Ingredienti: Latte di pecora pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici.
Periodo di produzione: Febbraio-Novembre.
Disponibilità: tutto l'anno.
Conservazione: Dopo l'apertura conservare in frigorifero.
Shel life: Fino a 180 giorni dalla data di confezionamento.
Confezioni per cartone: 6
Trasporto: refrigerato

Ingredients: Pasteurized sheep's milk, salt, rennet, milk ferments.
Production period: February-November.
Availability: all year.
Storage: After opening, keep in the refrigerator.
Shel life: Up to 180 days from the packaging date.
Packaging per carton: 6
Transport: refrigerated

Ovicaprino affinato al vino a latte crudo

Sheep and goat cheese matured in wine from raw milk

Descrizione e ingredienti - Description and ingredients

Il formaggio viene lasciato asciugare in appositi locali ventilati a temperatura controllata, max 12-13°C, con una bassa percentuale di umidità. Dopo 20 giorni di stagionatura viene immerso nel vino per 48 ore circa, fino ad ottenere un colore omogeneo e un sapore gradevolmente aromatico. Crosta dura, pasta bianca e cremosa, occhiatura lievissima, piacevolmente salato. Presenta un sapore leggermente aromatico ed una pasta cremosa.

Code product: FRM0091200000000

The cheese is left to dry in special ventilated rooms at a controlled temperature, max 12- 13 ° C, with a low percentage of humidity. After 20 days of maturing, it is immersed in the wine for about 48 hours, until a homogeneous colour and a pleasantly aromatic flavour are obtained. Hard rind, white and creamy paste, very light holes, pleasantly salty. It has a slightly aromatic flavour and a creamy paste.

Ingredienti: Latte di pecora 95%, latte di capra 5%, caglio, sale vino.
Periodo di produzione: Febbraio-Novembre.
Disponibilità: tutto l'anno.
Conservazione: Dopo l'apertura conservare in frigorifero.
Shel life: Fino a 180 giorni dalla data di confezionamento.
Confezioni per cartone: 6
Trasporto: refrigerato

Ingredients: 95% sheep's milk, 5% goat's milk, rennet, salt wine.
Production period: February-November.
Availability: all year.
Storage: After opening, keep in the refrigerator.
Shel life: Up to 180 days from the packaging date.
Packaging per carton: 6
Transport: refrigerated

Ovicaprino affinato al fieno a latte crudo

Sheep and goat cheese matured in hay from raw milk

Descrizione e ingredienti - Description and ingredients

Latticino stagionato ottenuto da latte intero crudo di pecora e di capra. Il formaggio viene lasciato asciugare in appositi locali ventilati a temperatura controllata, max 12-13°C, con una bassa percentuale di umidità. Superiore a 30 giorni. Viene avvolto nel fieno dove prosegue la stagionatura. Crosta dura, pasta bianca e compatta, occhiatura lievissima, piacevolmente salato.

Code product: FRM0101200000000

Matured dairy product made from raw whole sheep and goat milk. The cheese is left to dry in special ventilated rooms at a controlled temperature, max 12-13 ° C, with a low percentage of humidity. Greater than 30 days. It is wrapped in hay where the seasoning continues. Hard rind, white and compact paste, very light holes, pleasantly salty.

Ingredienti: Latte di pecora 95%, latte di capra 5%, caglio e sale.
Periodo di produzione: Febbraio-Novembre.
Disponibilità: tutto l'anno.
Conservazione: Dopo l'apertura conservare in frigorifero.
Shel life: Fino a 180 giorni dalla data di confezionamento.
Confezioni per cartone: 6
Trasporto: refrigerato

Ingredients: 95% sheep's milk, 5% goat's milk, rennet and salt.
Production period: February-November.
Availability: all year.
Storage: After opening, keep in the refrigerator.
Shel life: Up to 180 days from the packaging date.
Packaging per carton: 6
Transport: refrigerated

Ovicaprino affinato alla canapa a latte crudo

Sheep and goat cheese matured in hemp from raw milk

Descrizione e ingredienti - Description and ingredients

Latticino stagionato ottenuto da latte intero crudo di pecora e di capra. Il formaggio viene lasciato asciugare in appositi locali ventilati a temperatura controllata, max 12-13°C, con una bassa percentuale di umidità. Superiore a 30 giorni. Viene avvolto nella canapa dove prosegue la stagionatura. Crosta dura, pasta bianca e compatta, occhiatura lievissima, piacevolmente salato.

Code product: FRM0111200000000

Matured dairy product made from raw whole sheep and goat milk. The cheese is left to dry in special ventilated rooms at a controlled temperature, max 12-13 ° C, with a low percentage of humidity. Greater than 30 days. It is wrapped in hemp where the seasoning continues. Hard rind, white and compact paste, very light holes, pleasantly salty.

Ingredienti: Latte di pecora 95%, latte di capra 5%, caglio, sale, canapa sativa 0.02%.
Periodo di produzione: Febbraio-Novembre.
Disponibilità: tutto l'anno.
Conservazione: Dopo l'apertura conservare in frigorifero.
Shel life: Fino a 180 giorni dalla data di confezionamento.
Confezioni per cartone: 6

Ingredients: Sheep milk 95%, goat milk 5%, rennet, salt, hemp sativa 0.02%.
Production period: February-November.
Availability: all year.
Storage: After opening, keep in the refrigerator.
Shel life: Up to 180 days from the packaging date.
Packaging per carton: 6
Transport: refrigerated

Caciocavallo semistagionato

Semi-seasoned Caciocavallo

Descrizione e ingredienti - Description and ingredients

Alcuni fanno risalire il suo nome alla modalità di stagionatura di questo formaggio. Ovvero, farlo asciugare, sempre legato con un cappio, a cavallo di una trave. Altre fonti dicono che derivi dal fatto che i caciocavalli in passato venissero appesi al dorso dei cavalli e portati al mercato per la vendita.
Il caciocavallo è parte integrante della tradizione culinaria italiana. Tutti questi formaggi a pasta semidura vengono realizzati con latte vaccino, con una tecnica di lavorazione che è comune a tutti i caciocavalli.

Code product: FRM0141200000000

Some trace its name to the way this cheese is aged. That is, let it dry, always tied with a noose, astride a beam. Other sources say it derives from the fact that caciocavalli in the past were hung from the backs of horses and brought to the market for sale.
Caciocavallo is an integral part of the Italian culinary tradition. All these semi-hard cheeses are made with cow's milk, with a processing technique that is common to all caciocavalli.

Ingredienti: Latte bovino crudo, sale, caglio, siero innesto.
Periodo di produzione: tutto l'anno.
Conservazione: Dopo l'apertura conservare in frigorifero.
Shel life: Fino a 180 giorni dalla data di confezionamento.
Confezioni per cartone: 6
Trasporto: refrigerato

Ingredients: Raw cow's milk, salt, rennet, whey grafting.
Production period: all year.
Storage: After opening, keep in the refrigerator.
Shel life: Up to 180 days from the packaging date.
Packaging per carton: 6
Transport: refrigerated

Extra virgin olive oil

Olio Extra Vergine di Oliva

Extra Virgin Olive Oil

Descrizione e ingredienti - Description and ingredients

Olio extra vergine d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici. Eventuali sedimenti non pregiudicano la qualità del prodotto bensì ne garantiscono la genuinità. La drupa, caratterizzata da un pronunciato umbone all'apice, viene trasformata sia al verde che al nero; possiede buona pezzatura (4g) ed elevato rapporto polpa/nocciolo. La resa in olio è molto apprezzabile, pur avendo una scalarità di maturazione. Resiste al freddo, alle crittogame dell'olivo.

Code product: OLI0011107500000

Extra virgin olive oil of a superior category is obtained directly from the olives and only by mechanical processes. Possible sediment does not affect the quality of the product but ensure its authenticity. The drupe, characterised by a pronounced umbo at the top, is transformed to both the black and green; it also possesses a good size (4 grams) and a high ratio pulp/kernel.

The yield of the oil is very significant, despite having a scaling of maturation. It is resistant to cold and to Cryptogam of the oil.

Regione di produzione italiana: Calabria
Conservazione: Conservare in un luogo fresco e asciutto, protetto da fonti di luce e calore.
Durata del prodotto: Fino a 18 mesi dalla data di imballaggio.
Metodo di raccolta delle olive: Stripping a mano dalle vibrazioni delle piante e meccaniche sulle reti.
Metodo di estrazione: Spremitura a freddo, con un moderno sistema continuo.
Colore: Verde con riflessi giallo oro
Aroma: Fruttato di oliva
Sapore: leggermente amaro e affilato
Periodo di produzione: Ottobre - Dicembre

Italian region of production: Calabria
Conservation: Store in a cool, dry place protected from light and heat sources.
Shel life: Up to 18 months from date of packing.
Olives harvesting method: Stripping off by hand from plant and mechanical vibration on nets
Extraction method: Cold pressing, with modern continuos system
Colour: Green with golden-yellow reflex
Aroma: Distinctive olive fruity
Taste: Slightly bitter and sharp
Production period: October – December
Transport: not refrigerated

OLIO | Extra Virgin Olive Oil

Olio Extra Vergine di Oliva

Extra Virgin Olive Oil

0,25 L
0,50 L
0,75 L

FORMATI | Formats

5 L

25 L

PASTA
Artisanal dried Pasta

Calamarata

Descrizione e ingredienti - Description and ingredients

La Calamarata, di origine campana, è un formato di pasta appartenente alla famiglia dei paccheri, prende il nome appunto dai calamari ai quali, una volta tagliati ad anelli, assomiglia molto per forma. La nostra Calamarata è trafilata al bronzo ed è ottima cucinata con legumi e sughi al pomodoro. Particolarmente utilizzata con il pesce. Prodotto realizzato con principi di realizzazione artigianale, con una semola di alta qualità ed un essicazione lenta 40°, umidità 12.5%

Ingredienti: Semola di grano duro 87,5%, acqua 12,5%.

Code product: PST0121105000000

The Calamarata, originated from the region of Campania , is a pasta format belonging to the paccheri family, it takes its name from the calamari to which, once cut into rings, is very similar in shape. Our Calamarata is bronze drawn and is excellent cooked with legumes and tomato sauces. Particularly used with fish.

Product made with artisan principles, with high quality semolina and slow drying at 40 °, humidity 12.5%

Ingredients: Durum wheat semolina 87.5%, water 12.5%.

Periodo di produzione: tutto l'anno
Conservazione: Il prodotto va conservato in luogo fresco, asciutto e pulito, lontano da fonti di luce o di calore.
Shel life: Fino a 30 mesi dalla data di produzione se correttamente conservato.
Confezioni per cartone: 16
Cartoni per pallet: 42

Production period: all year
Conservation: The product should be stored in a cool, dry, clean place away from sources of light or heat.
Shel life: Up to 30 months from date of manufacture when stored correctly.
Packs per box: 16
Packages per pallet: 42

Conchiglioni

Code product: PST0101105000000

Descrizione e ingredienti - Description and ingredients

Le onde che si infrangono contro le rocce, i profumi della terra, i paesaggi inconfondibili della costa ionica: queste sono le immagini che ci vengono evocate dai Conchiglioni, uno dei formati più caratteristici dell'arte pastaia partenopea. La forma dei Conchiglioni, trafilata al bronzo, ricorda quella dei frutti del mare, mentre le loro dimensioni e la loro superficie ruvida, rende questo tipo di pasta ideale per essere condita con sughi ricchi e saporiti. Prodotto realizzato con principi di realizzazione artigianale, con una semola di alta qualità ed un essicazione lenta 40°, umidità 12.5%

Ingredienti: Semola di grano duro 87,5%, acqua 12,5%.

The waves crashing against the rocks, the scents of the land, the unmistakable landscapes of the Ionic coast: these are the images that we are evoked to us by the Conchiglioni, one of the most characteristic formats of the Neapolitan art of pasta. The form of conchiglioni, bronze drawn, remembers the shape of sea food, while their size and irregular surface makes this type of pasta the ideal ones to be dressed with rich and tasty sauces.

Product made with artisan principles, with high quality semolina and slow drying at 40 °, humidity 12.5%.

Ingredients: Durum wheat semolina 87.5%, water 12.5%.

Periodo di produzione: tutto l'anno

Conservazione: Il prodotto va conservato in luogo fresco, asciutto e pulito, lontano da fonti di luce o di calore.

Shel life: Fino a 30 mesi dalla data di produzione se correttamente conservato.

Confezioni per cartone: 14

Cartoni per pallet: 42

Production period: all year

Conservation: The product should be stored in a cool, dry, clean place away from sources of light or heat.

Shel life: Up to 30 months from date of manufacture when stored correctly.

Packs per box: 14

Packages per pallet: 42

Covatelli

Descrizione e ingredienti - Description and ingredients

I Covatelli sono delle listarelle di pasta scavate a mano una per una, come vuole la tradizione calabrese, a forma di crisalide aperta, adatti per i tuoi momenti speciali e per accogliere con brio e leggerezza i sughi. Prodotto realizzato con principi di realizzazione artigianale, con una semola di alta qualità ed un essicazione lenta 40°, umidità 12.5%

Ingredienti: Semola di grano duro 87,5%, acqua 12,5%.

Code product: PST0011105000000

The Covatelli are small strips of pasta carved by hand one by one, as the Calabrian tradition dictates, in the shape of an open chrysalis, suitable for your special moments and to welcome with brio and lightness sauces. *Their name recalls the homely mode to realise the format that is obtained digging with the fingers in the pieces of pasta or by simply dragging and dropping them on the table with the thumb or a knife.*

Product made with artisan principles, with high quality semolina and slow drying at 40 °, humidity 12.5%

Ingredients: Durum wheat semolina 87.5%, water 12.5%.

Periodo di produzione: tutto l'anno

Conservazione: Il prodotto va conservato in luogo fresco, asciutto e pulito, lontano da fonti di luce o di calore.

Shel life: Fino a 30 mesi dalla data di produzione se correttamente conservato.

Confezioni per cartone: 18

Cartoni per pallet: 64

Production period: all year

Conservation: The product should be stored in a cool, dry, clean place away from sources of light or heat.

Shel life: Up to 30 months from date of manufacture when stored correctly.

Packs per box: 18

Packages per pallet: 64

Maccheroncini

Code product: PST0031105000000

Descrizione e ingredienti - Description and ingredients

I maccheroncini appartengono a pieno titolo alla tradizione alimentare della Magna Grecia, sono chiamati maccheroncini perché più corti dei maccheroni, infatti vengono definiti i loro fratelli minori. Diffusi in tutta Italia. Si possono gustare con ricchi sughi a base di carne spesso accompagnati con ricotta salata grattugiata. Prodotto realizzato con principi di realizzazione artigianale, con una semola di alta qualità ed un essicazione lenta 40°, umidità 12.5%
Ingredienti: Semola di grano duro 87,5%, acqua 12,5%.

Little Macaroni fully belong to the food traditions of Magna Graecia and they are called like this because they are shorter than usual macaroni. For this reason they are defined the younger brothers of Macaroni. They are also widespread throughout Italy. You can combine them with rich meat sauces often accompanied with grated salted ricotta cheese. Product made with artisan principles, with high quality semolina and slow drying at 40 °, humidity 12.5%.
Ingredients: Durum wheat semolina 87.5%, water 12.5%.

Periodo di produzione: tutto l'anno
Conservazione: Il prodotto va conservato in luogo fresco, asciutto e pulito, lontano da fonti di luce o di calore.
Shel life: Fino a 30 mesi dalla data di produzione se correttamente conservato.
Confezioni per cartone: 18
Cartoni per pallet: 64

Production period: all year
Conservation: The product should be stored in a cool, dry, clean place away from sources of light or heat.
Shel life: Up to 30 months from date of manufacture when stored correctly.
Packs per box: 18
Packages per pallet: 64

Maccheroncini piccanti

Spicy maccheroncini

Code product: PST0071105000000

Descrizione e ingredienti - Description and ingredients

I "Maccarruni", piatto antico per eccellenza (sembra da attribuire alla Magna Grecia) che in seguito si è diffuso in tutta Italia. Fatti a mano, in questa variante piccante danno una scintilla alle papille gustative condite con ricchi sughi a base di capra, manzo o maiale spesso accompagnati con una grattugiata di ricotta salata. Prodotto realizzato con principi di realizzazione artigianale, con una semola di alta qualità ed un essicazione lenta 40°, umidità 12.5%

Ingredienti: Semola di grano duro 85,5%, acqua 12,5%, peperoncino piccante in polvere 2%.

The "Maccarruni", an ancient dish par excellence (it seems to be attributed to Magna Graecia) which later spread throughout Italy. Handmade, in this spicy variation they give a spark to the tastebubs when seasoned with rich goat, beef or pork sauces, often accompanied with grated salted ricotta. Product made with artisan principles, with high quality semolina and slow drying at 40 °, humidity 12.5%

Ingredients: Durum wheat semolina 85.5%, water 12.5%., powdered hot chilli peppers 2%.

Periodo di produzione: tutto l'anno
Conservazione: Il prodotto va conservato in luogo fresco, asciutto e pulito, lontano da fonti di luce o di calore.
Shel life: Fino a 30 mesi dalla data di produzione se correttamente conservato.
Confezioni per cartone: 18
Cartoni per pallet: 64

Production period: all year
Conservation: The product should be stored in a cool, dry, clean place away from sources of light or heat.
Shel life: Up to 30 months from date of manufacture when stored correctly.
Packs per box: 18
Packages per pallet: 64

Maccheroni

Code product: PST0021105000000

Descrizione e ingredienti - Description and ingredients

I "Maccarruni", piatto antico per eccellenza (sembra da attribuire alla Magna Grecia) che in seguito si è diffuso in tutta Italia. Fatti a mano, si condiscono con ricchi sughi a base di capra, manzo o maiale spesso accompagnati con una grattugiata di ricotta salata. Prodotto realizzato con principi di realizzazione artigianale, con una semola di alta qualità ed un essicazione lenta 40°, umidità 12.5%

Ingredienti: Semola di grano duro 85,5%, acqua 12,5%.

The "Maccarruni", an ancient dish par excellence (it seems to be attributed to Magna Graecia) which later spread throughout Italy. Handmade, they are seasoned with rich goat, beef or pork sauces, often accompanied with grated salted ricotta. Product made with artisan principles, with high quality semolina and slow drying at 40 °, humidity 12.5%.

Ingredients: Durum wheat semolina 85.5%, water 12.5%.

Periodo di produzione: tutto l'anno
Conservazione: Il prodotto va conservato in luogo fresco, asciutto e pulito, lontano da fonti di luce o di calore.
Shel life: Fino a 30 mesi dalla data di produzione se correttamente conservato.
Confezioni per cartone: 18
Cartoni per pallet: 64

Production period: all year
Conservation: The product should be stored in a cool, dry, clean place away from sources of light or heat.
Shel life: Up to 30 months from date of manufacture when stored correctly.
Packs per box: 18
Packages per pallet: 64

Maccheroni Tricolori

Maccheroni tricolor

Descrizione e ingredienti - Description and ingredients

I maccheroncini tricolori, nati per dare un tocco di creatività alle ricette, con il gusto di ingredienti selezionati come il peperoncino, tipico ingrediente e spinaci teneri in foglia. Il maccheroncino tricolore è un tripudio di sapori della cucina mediterranea, unisce la tradizione del taglio di questa pasta ai sapori della campagna, onorando a pieno i colori della bandiera nazionale. Prodotto realizzato con principi di realizzazione artigianale, con una semola di alta qualità ed un essicazione lenta 40°, umidità 12.5%

Ingredienti: Semola di grano duro 83,5%, acqua 12,5%, peperoncino piccante in polvere 2%, spinaci 2%.

Code product: PST0081105000000

These tricolour macaroni were created to give a touch of creativity to recipes, with the taste of selected ingredients such as chilli, a typical ingredient and tender spinach leaves. The tricolour macaroni is a riot of flavours of the Mediterranean cuisine that combines the tradition of cutting this pasta with the flavours of the countryside to fully honour the colours of the national Italian flag.

Product made with artisan principles, with high quality semolina and slow drying at 40 °, humidity 12.5%

Ingredients: Durum wheat semolina 87.5%, water 12.5%, powdered hot chilli peppers 2%, spinach 2%.

Periodo di produzione: tutto l'anno
Conservazione: Il prodotto va conservato in luogo fresco, asciutto e pulito, lontano da fonti di luce o di calore.
Shel life: Fino a 30 mesi dalla data di produzione se correttamente conservato.
Confezioni per cartone: 18
Cartoni per pallet: 64

Production period: all year
Conservation: The product should be stored in a cool, dry, clean place away from sources of light or heat.
Shel life: Up to 30 months from date of manufacture when stored correctly.
Packs per box: 18
Packages per pallet: 64

Orecchiette

Code product: PST0061105000000

Descrizione e ingredienti - Description and ingredients

Le orecchiette sono rotonde e concave, forma che le rende insuperabili per raccogliere il sugo. La preparazione delle orecchiette avviene a regola d'arte, il loro interno è liscio, mentre la superficie esterna rugosa, perché trascinata sulla spianatoia. Secondo la tradizione locale, tipicamente pugliese, la forma delle orecchiette sembra s'ispiri a quella dei tetti dei trulli, mentre esistono teorie che le fanno risalire alla cultura ebraica. Prodotto realizzato con principi di realizzazione artigianale, con una semola di alta qualità ed un essicazione lenta 40°, umidità 12.5%

Ingredienti: Semola di grano duro 85,5%, acqua 12,5%.

Orecchiette are round and concave, a shape that makes them unsurpassed for collecting the sauce. The preparation of the orecchiette is done in a workmanlike manner, their interior is smooth, while the outer surface is rough, because it is dragged on the pastry board. According to the local tradition, in particular of Puglia, the shape of the orecchiette seems to be inspired by the roofs of the Trulli, while there are theories that trace them back to Jewish culture.

Product made with artisan principles, with high quality semolina and slow drying at 40 °, humidity 12.5%

Ingredients: Durum wheat semolina 85.5%, water 12.5%.

Periodo di produzione: tutto l'anno
Conservazione: Il prodotto va conservato in luogo fresco, asciutto e pulito, lontano da fonti di luce o di calore.
Shel life: Fino a 30 mesi dalla data di produzione se correttamente conservato.
Confezioni per cartone: 18
Cartoni per pallet: 64

Production period: all year
Conservation: The product should be stored in a cool, dry, clean place away from sources of light or heat.
Shel life: Up to 30 months from date of manufacture when stored correctly.
Packs per box: 18
Packages per pallet: 64

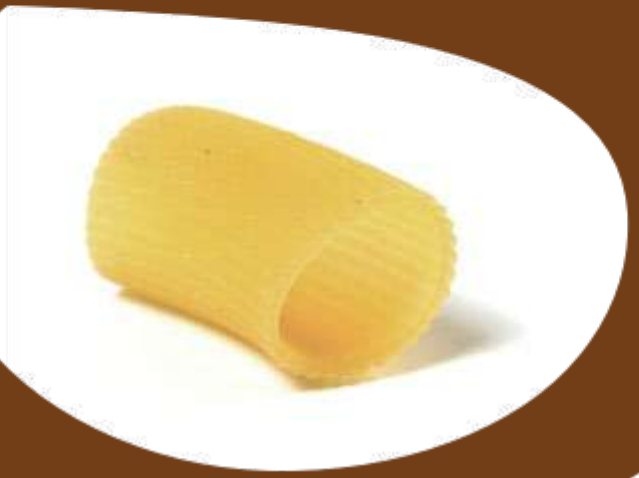
Paccheri

Code product: PST0271105000000

Descrizione e ingredienti - Description and ingredients

Nella tradizione culinaria partenopea, i Paccheri hanno origini molto radicate. Un tempo era la "pasta dei poveri" perché sono grandi e ne bastavano pochi per riempire il piatto. Una curiosità simpatica, riguarda l'origine del nome: in dialetto "pacchero" significa "schiaffo" e perciò vengono chiamati anche schiaffoni. Si abbinano con un buon sugo liquido in che quando si versano nei piatti emettono un particolare suono che assomiglia ad uno schiaffo. Prodotto realizzato con principi di realizzazione artigianale, con una semola di alta qualità ed un essicazione lenta 40°, umidità 12.5%.
Ingredienti: Semola di grano duro 87,5%, acqua 12,5%.

In the Neapolitan culinary tradition, Paccheri have very rooted origins. Once it was the "pasta of the poor" because they are large and a few of them were enough to fill the plate. A nice curiosity concerns the origin of the name: in dialect "pacchero" means "slap" and therefore they are also called "schiaffoni" ie. big slaps. They go well with a good liquid sauce so that when poured into the dishes they emit a particular sound that resembles a slap.
Product made with artisan principles, with high quality semolina and slow drying at 40 °, humidity 12.5%
Ingredients: Durum wheat semolina 87.5%, water 12.5%.



Periodo di produzione: tutto l'anno
Conservazione: Il prodotto va conservato in luogo fresco, asciutto e pulito, lontano da fonti di luce o di calore.
Shel life: Fino a 30 mesi dalla data di produzione se correttamente conservato.
Confezioni per cartone: 12
Cartoni per pallet: 42

Production period: all year
Conservation: The product should be stored in a cool, dry, clean place away from sources of light or heat.
Shel life: Up to 30 months from date of manufacture when stored correctly.
Packs per box: 12
Packages per pallet: 42

Strozzapreti

Code product: PST0061105000000

Descrizione e ingredienti - Description and ingredients

Tipico formato di pasta della Romagna, notoriamente terra di peccati di ogni specie e varietà, è anche la patria di gustose e curiose specialità alimentari. Gli strozzapreti sono un'antica e tipica pasta corta,il cui nome allude malignamente alla proverbiale golosità dei preti. Prodotto realizzato con principi di realizzazione artigianale, con una semola di alta qualità ed un essicazione lenta 40°, umidità 12.5%

Ingredienti: Semola di grano duro 85,5%, acqua 12,5%.

Typical pasta format of Romagna, notoriously a land of sins of all kinds and varieties, it is also the home of tasty and curious food specialties. "Strozzapreti" are an ancient and typical short pasta, whose name maliciously alludes to the proverbial gluttony of priests. Product made with artisan principles, with high quality semolina and slow drying at 40 °, humidity 12.5%

Ingredients: Durum wheat semolina 85.5%, water 12.5%.

Periodo di produzione: tutto l'anno
Conservazione: Il prodotto va conservato in luogo fresco, asciutto e pulito, lontano da fonti di luce o di calore.
Shel life: Fino a 30 mesi dalla data di produzione se correttamente conservato.
Confezioni per cartone: 18
Cartoni per pallet: 64

Production period: all year
Conservation: The product should be stored in a cool, dry, clean place away from sources of light or heat.
Shel life: Up to 30 months from date of manufacture when stored correctly.
Packs per box: 18
Packages per pallet: 64

PASTA | Artisanal Pasta

Trofie

Code product: PST0041105000000

Descrizione e ingredienti - Description and ingredients

La caratteristica forma della pasta è arricciata, ricorda i trucioli di legno del falegname. E' possibile che il nome trofie derivi da "strufugia", che significa strofinare e descrive il movimento della mano sulla madia necessario per la preparazione della pasta. Tradizionalmente si condiscono con il pesto condito con olio extravergine. Prodotto realizzato con principi di realizzazione artigianale, con una semola di alta qualità ed un essicazione lenta 40°, umidità 12.5%

Ingredienti: Semola di grano duro 85,5%, acqua 12,5%.

The characteristic shape of the pasta is curled, reminiscent of the wood shavings of the carpenter. It is possible that the name trofie derives from "strufugia", which means to rub and describes the movement of the hand on the sideboard necessary for the preparation of the pasta. Traditionally they are seasoned with pesto seasoned with extra virgin olive oil. Product made with artisan principles, with high quality semolina and slow drying at 40 °, humidity 12.5%

Ingredients: Durum wheat semolina 85.5%, water 12.5%.

Periodo di produzione: tutto l'anno
Conservazione: Il prodotto va conservato in luogo fresco, asciutto e pulito, lontano da fonti di luce o di calore.
Shel life: Fino a 30 mesi dalla data di produzione se correttamente conservato.
Confezioni per cartone: 18
Cartoni per pallet: 64

Production period: all year
Conservation: The product should be stored in a cool, dry, clean place away from sources of light or heat.
Shel life: Up to 30 months from date of manufacture when stored correctly.
Packs per box: 18
Packages per pallet: 64

PATÉ

Paté di Cipolla Rossa

Red onion paté

Code product: PAT0021102120000

Descrizione e ingredienti - Description and ingredients

La Cipolla Rossa di Tropea IGP viene coltivata in Calabria da oltre duemila anni. La dolcezza dell'ortaggio dipende dal microclima particolarmente stabile nel periodo invernale, senza sbalzi di temperatura, per l'azione della vicinanza al mare, dei terreni che determinano le caratteristiche pregiate del prodotto. Contiene vitamina C, vitamina E, ferro, selenio, iodio, zinco e magnesio. Il bulbo ha molti effetti benefici, uno di questi è il potere antisclerotico che porta beneficio per il cuore e le arterie, e previene il rischio di infarto. È un prodotto naturale, senza coloranti né conservanti. Utilizzato nella dieta mediterranea, eccellente su pane e bruschette, come condimento nei sughi e per accompagnare carni rosse.

The Red Onion of Tropea PGI (Protected Geographical Indication) has been grown in Calabria for over two thousand years. The sweetness of the vegetable depends on the particularly stable microclimate in winter, without sudden changes in temperature, due to the action of the proximity to the sea, of the land that determine the valuable characteristics of the product. Contains vitamin C, vitamin E, iron, selenium, iodine, zinc and magnesium.

The bulb has many beneficial effects, one of these is the anti-sclerotic power that benefits the heart and arteries, and prevents the risk of heart attack. It is a natural product, without colouring or preservatives. Used in the Mediterranean diet, excellent on bread and bruschetta, as a seasoning in sauces and to accompany red meats.

Ingredienti: Cipolla rossa di Tropea Calabria IGP, olio di oliva 10%, pepe nero, tracce di aceto, aromi naturali.
Periodo di produzione: Aprile-Maggio
Disponibilità: tutto l'anno
Shel life: Fino a 36 mesi dalla data di produzione se correttamente conservato.
Confezioni per cartone: 12
Trasporto: non refrigerato

Ingredients: Red onion Calabria IGP, olive oil 10%, black pepper, traces of vinegar, herbs.
Production period: April-May
Availability: all year
Shel life: Up to 36 months from date of manufacture when stored correctly.
Packs per box: 12
Transport: not refrigerated

Paté di Funghi Porcini

Porcini mushrooms paté

Descrizione e ingredienti - Description and ingredients

Una salsa profumata e ricca, priva di conservanti e coloranti, in cui, il porcino ha il ruolo di protagonista con il suo odore gradevole e il sapore un po' dolce. Si utilizza per preparare bruschette e crostini, come ripieno per ravioli o carne, lasagne e crepes, su pane, pizza, pasta, gnocchi, carni, formaggi e verdure (in particolare patate) e dove la fantasia ed il palato vi suggeriscono! Prima di noi...il bosco! Nessun intermediario o importatore: curiamo personalmente la raccolta e la selezione dei funghi. Forti di una decennale passione per i funghi, possiamo garantire prodotti genuini e pregiati.

Code product: PAT0031102120000

A fragrant and rich sauce, free of preservatives and dyes, in which the porcini has the leading role with its pleasant smell and slightly sweet taste. It is used to prepare bruschetta and crostini, as a filling for ravioli or meat, lasagna and crepes, on bread, pizza, pasta, gnocchi, meats, cheeses and vegetables (especially potatoes) and where the imagination and the palate suggest you!

Before us ... the woods! No intermediary or importer: we personally take care of the collection and selection of mushrooms. Strengthened by a decennial passion for mushrooms, we can guarantee genuine and valuable products.

Ingredienti: Funghi porcini "Boletus edulis" 80%, olio di oliva, aglio, prezzemolo, peperoncino, sale, acqua, tracce di aceto, aromi naturali.
Periodo di produzione: Giugno-Settembre
Disponibilità: tutto l'anno
Shel life: Fino a 36 mesi dalla data di produzione se correttamente conservato.
Confezioni per cartone: 12
Trasporto: non refrigerato

Ingredients: Porcini mushrooms "Boletus edulis" 80%, olive oil, garlic, parsley, pepper, salt, water, traces of vinegar, herbs.
Production period: June-September
Availability: all year
Shel life: Up to 36 months from date of manufacture when stored correctly.
Packs per box: 12
Transport: not refrigerated

Paté di Olive Nere

Black olives paté

Descrizione e ingredienti - Description and ingredients

Il paté di olive nere è una crema che di solito si utilizza spalmata su bruschette e tartine oppure aggiunta a cucchiaiate per dare un tocco in più per insaporire i piatti quali insalate di pasta o carne, paste fredde o pizza. Dalla selezione delle migliori olive nel nostro territorio, nasce questo supremo paté lavorato con ricetta tradizionale. Come in ogni preparazione semplice, il nostro paté è esclusivamente realizzato da olive fresche nere di ottima qualità da denocciolare. Il risultato è una vellutata e morbida crema.

Code product: PAT0041103140000

The black olive paté is a cream that is usually used spread on bruschetta and canapés or added in spoonfuls to give an extra touch to flavour dishes such as pasta or meat salads, cold pasta or pizza. From the selection of the best olives in our territory, this supreme paté is born, worked with a traditional recipe. As in any simple preparation, our paté is exclusively made from fresh black olives of excellent quality to be pitted. The result is a velvety and soft cream.

Ingredienti: Olive nere (80%), olio di semi di girasole e sale.
Periodo di produzione: Settembre-Dicembre
Disponibilità: tutto l'anno
Shel life: Fino a 36 mesi dalla data di produzione se correttamente conservato.
Confezioni per cartone: 12
Trasporto: non refrigerato

Ingredients: Black olives (80%), sunflower oil, salt.
Production period: September-December
Availability: all year
Shel life: Up to 36 months from date of manufacture when stored correctly.
Packs per box: 12
Transport: not refrigerated

Paté di Olive Verdi

Green olives paté

Descrizione e ingredienti - Description and ingredients

Delizioso paté di olive verdi semplice e genuino, prodotto con frutti accuratamente selezionati e raccolti da uliveti selezionati che crescono al di sopra di 600 metri sul livello del mare. Tali uliveti sono coltivati naturalmente senza l'uso di pesticidi. Una volta raccolte le olive vengono snocciolate, triturate e conservate con un pizzico di sale. Il sapore è quello tipico, succulento e leggero delle olive verdi. Questo paté non contiene coloranti, conservanti o aromi artificiali aggiunti. Si tratta di una vera e propria tipicità gastronomica dal gusto casereccio. La consistenza cremosa, non troppo densa, lo rende ideale per essere utilizzato su bruschette calde, che ne esaltano tutto l'aroma, su crostini, tramezzini o primi piatti di pasta. Va ricordato che le olive verdi italiane sono un toccasana per la nostra salute tant'è che rappresentano il segreto della dieta mediterranea.

Code product: PAT0051103140000

Delicious simple and genuine green olive paté, produced with carefully selected fruits and harvested from selected olive groves that grow above 600 meters above sea level. These olive groves are grown naturally without the use of pesticides. Once harvested, the olives are pitted, shredded and preserved with a pinch of salt. The flavour is the typical, succulent and light one of green olives. This paté does not contains added artificial colours, preservatives or flavours. It is a real gastronomic typicality with a homemade taste.

The creamy consistency, not too dense, makes it ideal for use on hot bruschetta, which enhances all the aroma, on croutons, sandwiches or pasta dishes.

It should be remembered that Italian green olives are a panacea for our health, so much so that they represent the secret of the Mediterranean diet.

Ingredienti: Olive verdi (80%), olio di semi di girasole, capperi, sale, pepe nero e aglio.
Periodo di produzione: Settembre-Dicembre
Disponibilità: tutto l'anno
Shel life: Fino a 36 mesi dalla data di produzione se correttamente conservato.
Confezioni per cartone: 12

Ingredients: Green olives (80%), sunflower oil, capers.
Production period: September-December
Availability: all year
Shel life: Up to 36 months from date of manufacture when stored correctly.
Packs per box: 12
Transport: not refrigerated

Paté di Pomodori Secchi

Dried tomato paté

Code product: PAT0061103140000

Descrizione e ingredienti - Description and ingredients

I pomodori lunghi sono coltivati a campo aperto nel mese di aprile e maggio, e raccolti manualmente a luglio e agosto. Vengono lavati, selezionati, tagliati manualmente, salati e lasciati riposare sui telai di essiccazione per 4-5 giorni. Questa è una tecnica naturale e legata alla tradizione che ci è stata tramandata. Subito dopo i pomodori vengono lavati in acqua e aceto e macinati insieme ai capperi e alle spezie mediterranee. Il paté così ottenuto viene poi invasato. Per ottenere 1kg di pomodori secchi in paté, servono circa 10kg di pomodori freschi. Questo paté è ottimo per preparare deliziose bruschette o per farcire panini e tramezzini. Abbinato ai formaggi è delizioso e lo è ancor di più se saltato in padella con la pasta e basilico fresco.

The long tomatoes are cultivated in open fields in April and May, and manually harvested in July and August. They are washed, selected, manually cut, salted and left to rest on the drying frames for 4-5 days. This is a natural and traditional technique that has been handed down to us. Immediately after, the tomatoes are washed in water and vinegar and ground together with capers and Mediterranean spices. The paté thus obtained is then put into jars. To obtain 1kg of dried tomatoes in paté, you need about 10kg of fresh tomatoes.

This paté is great for making delicious bruschetta or for filling sandwiches. Combined with cheeses it is delicious and even more so when sautéed with pasta and fresh basil.

Ingredienti: Pomodori secchi (70%), olio di semi di girasole, capperi, aglio, e sale.
Periodo di produzione: Agosto-Settembre
Disponibilità: tutto l'anno
Shel life: Fino a 36 mesi dalla data di produzione se correttamente conservato.
Confezioni per cartone: 12

Ingredients: Dried tomatoes (70%), sunflower oil, capers, garlic, salt.
Production period: August-September
Availability: all year
Shel life: Up to 36 months from date of manufacture when stored correctly.
Packs per box: 12
Transport: not refrigerated

SALUMI
Deli Meats

1. la prima linea si riferisce a suini italiani lavorati in Calabria con i conservanti previsti da legge;

2. la seconda linea 'Natura' si riferisce a suini italiani lavorati in Calabria senza conservanti;

3. la quarta linea 'Suino NERO della SILA' si riferisce a suino nero calabresi lavorati in Calabria senza conservanti

1. the first line refers to Italian pigs processed in Calabria with the preservatives required by law.

2. the second line 'Natura' refers to Italian pigs processed in Calabria without preservatives.

3. the fourth line 'BLACK Pig of SILA' refers to Calabrian black pig processed in Calabria without preservatives.

Soppressata rossa piccante stagionata

Seasoned red spicy soppressata

Descrizione e ingredienti - Description and ingredients

La Soppressata di Calabria è l'insaccato più pregiato a ragione di un impasto di carni ricavate dal prosciutto e filetto o spalla e l'aggiunta di grasso ben scelto dal lardo della parte anteriore del lombo. Le carni ed il lardo, selezionate e tritate a medio taglio e opportunamente aromatizzate con pepe dolce, vengono insaccate in budella naturali di suino. Forate e legate a mano con spago naturale e dalla caratteristica forma leggermente schiacciata vengono poste a stagionare. Si contraddistingue per il suo sapore robusto e vellutato, per l'inconfondibile profumo e per il suo colore vivace. La nostra tradizione ci ha insegnato a preparare la soppressata utilizzando le parti magre del maiale (spalla, filetto, prosciutto) miscelate poi con pancetta di prima scelta, per conferirne morbidezza. Prodotto realizzato con principi di realizzazione artigianale.

Ingredienti: Carne di suino italiano, sale, spezie, aromi naturali, pepe.

Code product: SLM0011200000000

The Soppressata di Calabria is the most prized sausage due to a mixture of meats made from ham and fillet or shoulder and the addition of well-chosen fat from the lard from the forepart of the loin. The meats and lard, selected and chopped at medium size and suitably flavoured with spicy pepper, are stuffed into natural pork intestines. Pierced and tied by hand with natural twine and with a characteristic slightly flattened shape, they are placed to season. It stands out for its robust and velvety flavour, for its unmistakable scent and for its lively color.

Our tradition has taught us to prepare the soppressata using the lean parts of the pig (shoulder, fillet, ham) and mix them with first choice bacon, to give it softness. Product made with the principles of craftsmanship.

Ingredients: Italian pork, salt, spices, natural flavours, pepper.

Periodo di produzione: Settembre–Marzo
Conservazione: Temperatura ambiente max 16/18 °C forme intere e/o porzionate.
Shel life: Prodotto integro 36 mesi; sottovuoto 180 giorni dalla data di confezionamento.
Confezioni per cartone: 20
Trasporto: refrigerato

Production period: September–March
Storage: Ambient temperature max 16/18 ° C whole and / or portioned forms.
Shel life: Product intact 36 months; vacuum packed 180 days from the packaging date.
Packaging per carton: 20
Transport: refrigerated

Soppressata rossa dolce stagionata

Seasoned red sweet sopppressata

Descrizione e ingredienti - Description and ingredients

La Soppressata di Calabria è l'insaccato più pregiato a ragione di un impasto di carni ricavate dal prosciutto e filetto o spalla e l'aggiunta di grasso ben scelto dal lardo della parte anteriore del lombo. Le carni ed il lardo, selezionate e tritate a medio taglio e opportunamente aromatizzate con pepe dolce, vengono insaccate in budella naturali di suino. Forate e legate a mano con spago naturale e dalla caratteristica forma leggermente schiacciata vengono poste a stagionare. Si contraddistingue per il suo sapore robusto e vellutato, per l'inconfondibile profumo e per il suo colore vivace. La nostra tradizione ci ha insegnato a preparare la soppressata utilizzando le parti magre del maiale (spalla, filetto, prosciutto) miscelate poi con pancetta di prima scelta, per conferirne morbidezza. Prodotto realizzato con principi di realizzazione artigianale.

Ingredienti: Carne di suino italiano, sale, spezie, aromi naturali, pepe.

Code product: SLM0021200000000

The Soppressata di Calabria is the most prized sausage due to a mixture of meats made from ham and fillet or shoulder and the addition of well-chosen fat from the lard from the forepart of the loin. The meats and lard, selected and chopped at medium size and suitably flavoured with sweet pepper, are stuffed into natural pork intestines. Pierced and tied by hand with natural twine and with a characteristic slightly flattened shape, they are placed to season. It stands out for its robust and velvety flavour, for its unmistakable scent and for its lively color.

Our tradition has taught us to prepare the soppressata using the lean parts of the pig (shoulder, fillet, ham) and mix them with first choice bacon, to give it softness. Product made with the principles of craftsmanship.

Ingredients: Italian pork, salt, spices, natural flavours, pepper.

Periodo di produzione: Settembre–Marzo
Conservazione: Temperatura ambiente max 16/18 °C forme intere e/o porzionate.
Shel life: Prodotto integro 36 mesi; sottovuoto 180 giorni dalla data di confezionamento.
Confezioni per cartone: 20
Trasporto: refrigerato

Production period: September–March
Storage: Ambient temperature max 16/18 ° C whole and / or portioned forms.
Shel life: Product intact 36 months; vacuum packed 180 days from the packaging date.
Packaging per carton: 20
Transport: refrigerated

Salsiccia rossa piccante stagionata

Seasoned red spicy sausage

Descrizione e ingredienti - Description and ingredients

La Salsiccia è, fra i salumi calabresi, quello più conosciuto e diffuso. Si ricava dall'impasto delle carni della spalla e del sottocostola lavorate quando la temperatura interna è compresa tra 0° e 3°C. Opportunamente aromatizzato con pepe piccante e semi di finocchio, questo viene insaccato in budella naturali di suino, successivamente forate ed intrecciate nella caratteristica forma a catenella o a ferro di cavallo. Prodotto realizzato con principi di realizzazione artigianale.
Ingredienti: Carne di suino italiano, sale, spezie, aromi naturali, pepe.

Code product: SLM0031200000000

Sausage is, among the Calabrian cured meats, the best known and most widespread. It is obtained from the mixture of shoulder and under-rib meat processed when the internal temperature is between 0 ° and 3 ° C. Suitably flavoured with sweet pepper and fennel seeds, is then stuffed into natural pork intestines, subsequently pierced and intertwined in the characteristic shape of a chain or horseshoe. Product made with the principles of craftsmanship.
Ingredients: Italian pork, salt, spices, natural flavours, pepper.

Periodo di produzione: Settembre–Marzo
Conservazione: Temperatura ambiente max 16/18 °C forme intere e/o porzionate.
Shel life: Prodotto integro 36 mesi; sottovuoto 180 giorni dalla data di confezionamento.
Confezioni per cartone: 20
Trasporto: refrigerato

Production period: September–March
Storage: Ambient temperature max 16/18 ° C whole and / or portioned forms.
Shel life: Product intact 36 months; vacuum packed 180 days from the packaging date.
Packaging per carton: 20
Transport: refrigerated

Salsiccia rossa dolce stagionata

Seasoned sweet sausage

Descrizione e ingredienti - Description and ingredients

La Salsiccia è, fra i salumi calabresi, quello più conosciuto e diffuso. Si ricava dall'impasto delle carni della spalla e del sottocostola lavorate quando la temperatura interna è compresa tra 0° e 3°C. Opportunamente aromatizzato con pepe piccante e semi di finocchio, questo viene insaccato in budella naturali di suino, successivamente forate ed intrecciate nella caratteristica forma a catenella o a ferro di cavallo.Prodotto realizzato con principi di realizzazione artigianale.
Ingredienti: Carne di suino italiano, sale, spezie, aromi naturali, pepe.

Code product: SLM0041200000000

Sausage is, among the Calabrian cured meats, the best known and most widespread. It is obtained from the mixture of shoulder and under-rib meat processed when the internal temperature is between 0 ° and 3 ° C. Suitably flavoured with sweet pepper and fennel seeds, is then stuffed into natural pork intestines, subsequently pierced and intertwined in the characteristic shape of a chain or horseshoe. Product made with the principles of craftsmanship.
Ingredients: Italian pork, salt, spices, natural flavours, pepper.

Periodo di produzione: Settembre–Marzo
Conservazione: Temperatura ambiente max 16/18 °C forme intere e/o porzionate.
Shel life: Prodotto integro 36 mesi; sottovuoto 180 giorni dalla data di confezionamento.
Confezioni per cartone: 20
Trasporto: refrigerato

Production period: September–March
Storage: Ambient temperature max 16/18 ° C whole and / or portioned forms.
Shel life: Product intact 36 months; vacuum packed 180 days from the packaging date.
Packaging per carton: 20
Transport: refrigerated

Capocollo piccante

Spicy Capocollo

Descrizione e ingredienti - Description and ingredients

Il Capocollo è un altro orgoglio calabrese, è preparato utilizzando le carni della parte superiore del lombo dei suini, disossato e quindi salato a secco o in salamoia, con sale da cucina macinato. Tale taglio di carne deve presentare uno strato di grasso di circa tre, quattro millimetri per mantenerlo morbido durante le fasi di stagionatura e migliorarne le caratteristiche organolettiche. Alla salatura, che dura da quattro a dieci giorni, seguono il lavaggio con acqua e aceto di vino, la pressatura e l'aggiunta di pepe nero in grani. Avvolto in diaframma parietale suino e legato in senso avvolgente, con spago naturale, viene posto a stagionare. Prodotto realizzato con principi di realizzazione artigianale.
Ingredienti: Carne di suino italiano, sale, spezie, aromi naturali, pepe.

Code product: SLM0051200000000

Capocollo is another pride of Calabria, it is prepared using the meat of the upper portion of the pork loin, boned and then dry salted or in brine, with ground table salt. This cut of meat must have a layer of fat of about three or four millimetres to keep it soft during the maturation phases and improve its organoleptic characteristics.
The salting, which lasts from four to ten days, is followed by washing with water and wine vinegar, pressing and adding black peppercorns.
Wrapped in a pig parietal diaphragm and tied in an enveloping way, with natural twine, it is placed to season. Product made with principles of craftsmanship.
Ingredients: Italian pork, salt, spices, natural flavours, pepper.

Periodo di produzione: Settembre–Marzo
Conservazione: Temperatura ambiente max 16/18 °C forme intere e/o porzionate.
Shel life: Prodotto integro 36 mesi; sottovuoto 180 giorni dalla data di confezionamento.
Confezioni per cartone: 20
Trasporto: refrigerato

Production period: September–March
Storage: Ambient temperature max 16/18 ° C whole and / or portioned forms.
Shel life: Product intact 36 months; vacuum packed 180 days from the packaging date.
Packaging per carton: 20
Transport: refrigerated

Pancetta arrotolata piccante

Spicy rolled Pancetta

Descrizione e ingredienti - Description and ingredients

La pancia del suino, dopo una lieve rifilatura, viene insaporita con sale, pepe, e vino cotto. Dopo la salagione, di circa 10 giorni, viene lavorata a mano, massaggiandola e arrotolandola su se stessa, viene legata a mano con spago naturale ed infine insaccata in un budello gentile, che la protegge durante la stagionatura. Prodotto realizzato con principi di realizzazione artigianale.
Ingredienti: Carne di suino italiano, sale, spezie, aromi naturali, pepe.

Code product: SLM0061200000000

The belly of the pig, after a slight trimming, is seasoned with salt, pepper and heated wine. After salting, of about 10 days, it is worked out by hand, massaging it and rolling it on itself, then it is tied by hand with a natural twine and it is ultimately stuffed into the fine pig intestine, which protects it during the seasoning. Product made with principles of craftsmanship.
Ingredients: Italian pork, salt, spices, natural flavours, pepper.

Periodo di produzione: Settembre–Marzo
Conservazione: Temperatura ambiente max 16/18 °C forme intere e/o porzionate.
Shel life: Prodotto integro 36 mesi; sottovuoto 180 giorni dalla data di confezionamento.
Confezioni per cartone: 20
Trasporto: refrigerato

Production period: September–March
Storage: Ambient temperature max 16/18 ° C whole and / or portioned forms.
Shel life: Product intact 36 months; vacuum packed 180 days from the packaging date.
Packaging per carton: 20
Transport: refrigerated

Pancetta tesa piccante

Spicy tense Pancetta

Descrizione e ingredienti - Description and ingredients

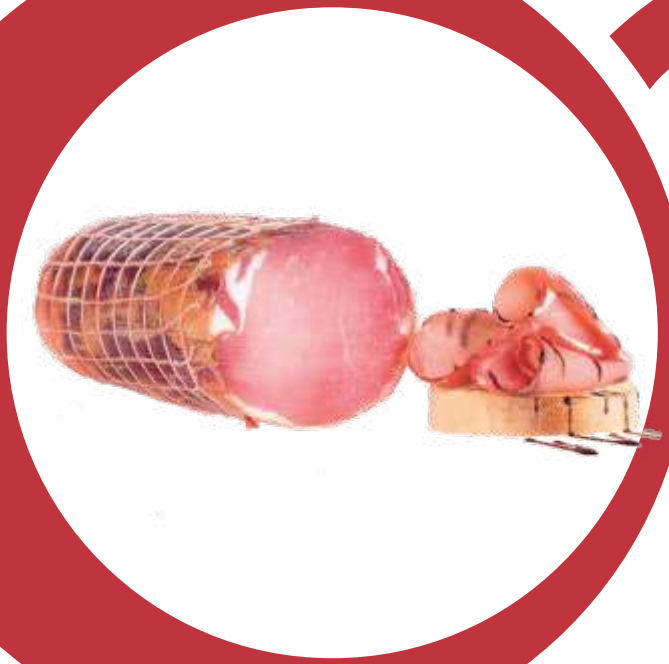
Leggermente piccante la pancetta tesa stagionata, è parte della pancia con cotenna. Rifilata, salata e aromatizzata, viene fatta stagionare in un ambiente ventilato. Il risultato finale è una pancetta caratterizzata da un aroma forte, grazie all'immancabile peperoncino, grande morbidezza e delicatezza grazie alla giusta venatura di grasso nobile bianchissimo. Ha un gusto aromatizzato e piacevole al palato. In cucina trova abbinamenti inconsueti, come quelli che la vedono legata a pesce o frutta. Prodotto realizzato con principi di realizzazione artigianale.
Ingredienti: Carne di suino italiano, sale, spezie, aromi naturali, pepe.

Code product: SLM0071200000000

Slightly spicy, the stretched seasoned bacon is part of the belly with the rind. Trimmed, salted and flavored, it is matured in a ventilated area. The final result is a kind of bacon that is characterized by a strong flavor, thanks to the unfailing spicy pepper, great softness and delicacy thanks to the right vein of noble pure white fat.
It has a flavored and agreeable taste on the palate. It finds unusual combinations in the kitchen, as all those who see it joined to fish or fruit.
Product made with principles of craftsmanship.
Ingredients: Italian pork, salt, spices, natural flavors, pepper.

Periodo di produzione: Settembre–Marzo
Conservazione: Temperatura ambiente max 16/18 °C forme intere e/o porzionate.
Shel life: Prodotto integro 36 mesi; sottovuoto 180 giorni dalla data di confezionamento.
Confezioni per cartone: 20
Trasporto: refrigerato

Production period: September–March
Storage: Ambient temperature max 16/18 ° C whole and / or portioned forms.
Shel life: Product intact 36 months; vacuum packed 180 days from the packaging date.
Packaging per carton: 20
Transport: refrigerated



Filetto

Fillet

Descrizione e ingredienti - Description and ingredients

Il Filetto è prodotto con il lombo del maiale per palati che preferiscono carni magre ma ricche di sapore. Aromatizzato con sale, pepe nero, vino rosso. Le sue morbide fette sprigionano un profumano intenso. Si ricava dalla parte lombare del maiale disossata, sgrassata e successivamente messa in salamoia con aromi naturali. Le particolari condizioni permettono l'assorbimento di un modesto quantitativo di sale. Dopo la stagionatura si ottiene così un prodotto dal colore uniforme e dal gusto molto delicato. Caratteristica del Filetto è la quasi totalità di assenza di grasso. Prodotto raffinato e di alta qualità. Si accompagna benissimo in un antipasto contornato da sottoli ed ottimo vino rosso. Prodotto realizzato con principi di realizzazione artigianale.
Ingredienti: Carne di suino italiano, sale, spezie, aromi naturali, pepe.

Code product: SLM0091200000000

Fillet is produced with pork loin for palates who prefer lean but full-flavoured meats. Flavoured with salt, black pepper and red wine. Its soft slices give off an intense fragrance. It is obtained from the lumbar part of the pig, deboned, degreased and then placed in brine with natural flavours. The particular conditions allow the absorption of a modest amount of salt. After ageing, a product with a uniform color and a very delicate taste is obtained.
Characteristic of the Fillet is the almost total absence of fat. Refined and high quality product. It goes very well in an appetiser surrounded by pickled vegetables and excellent red wine. Product made with the principles of craftsmanship.
Ingredients: Italian pork, salt, spices, natural flavours, pepper.

Periodo di produzione: Settembre–Marzo
Conservazione: Temperatura ambiente max 16/18 °C forme intere e/o porzionate.
Shel life: Prodotto integro 36 mesi; sottovuoto 180 giorni dalla data di confezionamento.
Confezioni per cartone: 20
Trasporto: refrigerato

Production period: September–March
Storage: Ambient temperature max 16/18 ° C whole and / or portioned forms.
Shel life: Product intact 36 months; vacuum packed 180 days from the packaging date.
Packaging per carton: 20
Transport: refrigerated

Fiocco di suino nero al bergamotto

Fiocco of black pig with bergamot

Descrizione e ingredienti - Description and ingredients

Il Fiocco di Suino Nero viene ricavato dalle cosce di suini pesanti nati e allevati allo stato semibrado in Italia, nel territorio dell'altopiano della Sila in Calabria. Dopo un'accurata fase di disosso e rifilatura il Fiocco Silano viene salato, speziato, massaggiato e posto a riposo. Infine aromatizzato al Bergamotto, frutto caratteristico della provincia di Reggio Calabria, unico territorio al mondo dove la pianta fruttifica nella sua completezza organolettica e olfattiva, infine avvolto in velo, legato e dopo una breve fase di sgocciolatura e asciugatura inizia il periodo di stagionatura. Ogni fase della lavorazione è eseguita a mano.
Ingredienti: Carne di Suino Apulo-Calabrese (Nero di Calabria), sale, pepe, erbe aromatiche, Bergamotto di Reggio Calabria.

Code product: SLM0471200000000

The Fiocco di Suino Nero is obtained from the thighs of heavy pigs born and raised in a semi-wild state in Italy, in the territory of the Sila plateau in Calabria. After a careful deboning and trimming phase, the Fiocco "Bow" Silano is salted, spiced, massaged and left to rest. Finally flavoured with Bergamot, a characteristic fruit of the province of Reggio Calabria, the only territory in the world where the plant bears fruit in its organoleptic and olfactory completeness, finally wrapped in a veil, tied and after a short dripping and drying phase the maturing period begins.
Each stage of processing is done by hand.
Ingredients: Apulo-Calabrese pork meat (Nero di Calabria), salt, pepper, aromatic herbs, Bergamot from Reggio Calabria.

Periodo di produzione: Settembre–Marzo
Conservazione: Temperatura ambiente max 16/18 °C forme intere e/o porzionate.
Shel life: 180 giorni dalla data di confezionamento.
Trasporto: refrigerato

Production period: September–March
Storage: Ambient temperature max 16/18 ° C whole and / or portioned forms.
Shel life: vacuum packed 180 days from the packaging date.
Transport: refrigerated

SPECIALITÀ di CALABRIA

Calabria specialties

Tritato di peperoncini piccanti

Ground chili peppers

Descrizione e ingredienti - Description and ingredients

Il Tritato di peperoncini piccanti è una composta dalla forte personalità che esprime tutta la tipicità enogastronomica calabrese. Il sole del sud dell'Italia si racchiude in un vasetto di vetro per conferire ai cibi un sapore deciso del peperoncino piccante. Una prelibatezza piccante da gustare su una bruschetta o su un primo per esaltarne il sapore. Un condimento unico quindi, per chi ama il sapore piccante di un prodotto artigianale tipico della tradizione calabrese, per chi vuole condire o accompagnare le proprie ricette e portare in tavola sapori tipici ed artigianali. Prodotto realizzato con principi di realizzazione artigianale.
Ingredienti: Peperoncino piccante di Calabria, sale, olio di girasole.

Code product: SPC0011102120000

This ground hot chili peppers has a strong personality that expresses all the typical Calabrian food and wine. The sun of southern Italy is enclosed in a glass jar that gives the food a strong flavour of hot pepper. A spicy delicacy to be enjoyed on a bruschetta or to add to a first course to enhance its flavour.
A unique condiment therefore, for those who love the spicy flavour of an artisanal product typical of the Calabrian tradition, for those who want to season or accompany their recipes and bring typical and artisan flavours to the table.
Product made with the principles of craftsmanship.
Ingredients: Calabrian hot pepper, salt, sunflower oil.

Periodo di produzione: Giugno-Settembre
Conservazione: Temperatura ambiente max 16/18 °C forme intere e/o porzionate.
Shel life: 36 mesi dalla data di confezionamento.
Confezioni per cartone: 12
Trasporto: non refrigerato

Production period: June-September
Storage: Ambient temperature max 16/18 ° C whole and / or portioned forms.
Shel life: 36 months from the packaging date.
Packaging per carton: 12
Transport: not refrigerated

Piccantino alla calabrese

Calabrian piquancy

Descrizione e ingredienti - Description and ingredients

L'unione delle migliori verdure di stagione prodotte in Calabria con il re della produzione ortofrutticola: il peperoncino calabrese. Un mix di prelibate verdure con il peperoncino, con le sue incognite ed i suoi contrasti. Prodotto realizzato con principi di realizzazione artigianale.

Ingredienti: vegetali in proporzione variale 80% (melanzane, olive, pomodori secchi, peperoncini, pomodori verdi funghi Lentinus Edodes) olio di semi di girasole, sale, aglio, origano.

Code product: SPC0021103140000

The union of the best seasonal vegetables produced in Calabria with the king of fruit and vegetable production: the Calabrian pepper. A delicious mix of vegetables with pepper, with its uncertainties and its contrasts. Product made with the principles of craftsmanship.

Ingredients: vegetables in 80% variable proportion (aubergines, olives, dried tomatoes, chili peppers, green tomatoes, Lentinus Edodes mushrooms) sunflower oil, salt, garlic, oregano.

Periodo di produzione: Giugno-Settembre
Conservazione: Temperatura ambiente max 16/18 °C forme intere e/o porzionate.
Shel life: 36 mesi dalla data di confezionamento.
Confezioni per cartone: 12
Trasporto: non refrigerato

Production period: June-September
Storage: Ambient temperature max 16/18 ° C whole and / or portioned forms.
Shel life: 36 months from the packaging date.
Packaging per carton: 12
Transport: not refrigerated

Patè Peperoncino Habanero Rosso

Red habanero pepper patè

Descrizione e ingredienti - Description and ingredients

Capsicum chinense Jacquin, meglio conosciuto come "Habanero" è il nome della cultivar del peperoncino habanero. È diventato famoso per il riconoscimento di una delle sue varietà (Habanero Red Savina) come il peperone più piccante al mondo. Il nostro paté valuta 855.000 SHU (Scoville Heat Units). Il colore del peperoncino durante la maturazione cambia da verde a bianco, giallo, arancione, rosso, viola o marrone a seconda della varietà. Gli habanero sono tutti frutti che maturano tardi e impiegano molto tempo per raggiungere la piena maturazione. Prodotto realizzato con i principi della lavorazione artigianale.

Ingredienti: Peperoncino Habanero rosso, olio d'oliva, olio di girasole 5%, acqua, sale, aromi naturali.

Code product: SPC0041101060000

Capsicum chinense Jacquin, better known as "Habanero" is the cultivar name of the habanero pepper. It has become famous for the recognition of one of its varieties (Habanero Red Savina) as the hottest pepper in the world. Our paté rates 855,000 SHU (Scoville Heat Units).

The color of the chilli during ripening changes from green to white, yellow, orange, red, purple or brown depending on the variety. Habanero are all fruits that ripen late and take a long time to reach full ripeness. Product made with the principles of craftsmanship.

Ingredients: Red Habanero pepper, olive oil, 5% sunflower oil, water, salt, natural flavours.

Periodo di produzione: Giugno-Settembre
Conservazione: Temperatura ambiente max 16/18 °C forme intere e/o porzionate.
Shel life: 36 mesi dalla data di confezionamento.
Confezioni per cartone: 12
Trasporto: non refrigerato

Production period: June-September
Storage: Ambient temperature max 16/18 ° C whole and / or portioned forms.
Shel life: 36 months from the packaging date.
Packaging per carton: 12
Transport: not refrigerated

Patè Peperoncino Habanero Giallo

Yellow habanero pepper patè

Descrizione e ingredienti - Description and ingredients

Quando non c'è piccante che basti, i duri scelgono la nostra crema di Habanero! Tra le varietà più piccanti in assoluto c'è il peperoncino Habanero, in questa variante giallo. Con 100% di questo peperoncino viene realizzata questo paté riservato ad un pubblico esigente di piccante davvero estremo. C'è da dire che oltre ad essere piccante questa crema ha un gusto davvero particolare quindi si rivela essere un ottimo insaporitore per primi piatti e secondi. I più "spericolati" potranno degustarla su una fetta di pane caldo così da accentuarne ancor più il gusto e .... il fuoco! Prodotto realizzato con principi di realizzazione artigianale.

Ingredienti: Peperoncino Habanero giallo, olio d'oliva, olio di girasole 5%, acqua, sale, aromi naturali.

Code product: SPC0051101060000

When the spicy is not enough, the tough ones choose our Habanero cream! Among the hottest varieties of all there is the Habanero pepper, in this yellow variant. Our paté is made with 100% of this chili pepper, reserved for a demanding public of really extreme spicy. It must be said that in addition to being spicy, this cream has a very particular taste so it turns out to be an excellent flavour enhancer for first and main courses.

The more "reckless" will be able to taste it on a slice of hot bread so as to emphasise even more the taste and .... the fire! Product made with the principles of craftsmanship.

Ingredients: Yellow Habanero pepper, olive oil, 5% sunflower oil, water, salt, natural flavours.

Periodo di produzione: Giugno-Settembre
Conservazione: Temperatura ambiente max 16/18 °C forme intere e/o porzionate.
Shel life: 36 mesi dalla data di confezionamento.
Confezioni per cartone: 12
Trasporto: non refrigerato

Production period: June-September
Storage: Ambient temperature max 16/18 ° C whole and / or portioned forms.
Shel life: 36 months from the packaging date.
Packaging per carton: 12
Transport: not refrigerated

Nduja di Spilinga in budello

Nduja of Spilinga in gut

Descrizione e ingredienti - Description and ingredients

Tra le specialità gastronomiche a base di peperoncino posto d'onore spetta alla N'duja di Spilinga, l'infernale insaccato spalmabile, affumicato. Carne di maiale e piccole quantità di grasso ricavati dal sottopancia, dalla spalla e dalla coscia e peperoncino rosso essiccato. Realizzato seguendo gli antichi metodi di realizzazione e seguendo la sua antica tradizione. Una vera magia che fa di povertà ricchezza in gusto, colore e aroma.
Ingredienti: Grasso e carne suina, peperoncino calabrese 30%, sale.

Among the gastronomic specialties based on chilli pepper, place of honour goes to the N'duja di Spilinga, the infernal smoked spreadable sausage. Pork and small amounts of fat from the girth, shoulder and thigh and dried red chili pepper. Made following the ancient methods of elaboration. A real magic that makes poverty rich in taste, color and aroma. Here in its classic version in gut.
Ingredients: Fat and pork, Calabrian chilli 30%, salt.

Code product: SPC0061100000001

Periodo di produzione: all year
Conservazione: Temperatura ambiente max 16/18 °C forme intere e/o porzionate.
Shel life: 12 mesi dalla data di confezionamento.
Confezioni per cartone: 20
Trasporto: refrigerato

Production period: all year
Storage: Ambient temperature max 16/18 ° C whole and / or portioned forms.
Shel life: 12 months from the packaging date.
Packaging per carton: 20
Transport: refrigerated

'Nduja di Spilinga in vasetto

'Nduja of Spilinga in jar

Descrizione e ingredienti - Description and ingredients

Tra le specialità gastronomiche a base di peperoncino posto d'onore spetta alla N'duja di Spilinga, l'infernale insaccato spalmabile, affumicato. Carne di maiale e piccole quantità di grasso ricavati dal sottopancia, dalla spalla e dalla coscia e peperoncino rosso essiccato. Realizzato seguendo gli antichi metodi di realizzazione e seguendo la sua antica tradizione. Una vera magia che fa di povertà ricchezza in gusto, colore, aroma.
Ingredienti: Grasso e carne suina, peperoncino calabrese 30%, sale.

Among the gastronomic specialties based on chilli pepper, place of honour goes to the N'duja di Spilinga, the infernal smoked spreadable sausage. Pork and small amounts of fat from the girth, shoulder and thigh and dried red chili pepper. Made following the ancient methods of elaboration. A real magic that makes poverty rich in taste, color and aroma.
Ingredients: Fat and pork, Calabrian chilli 30%, salt.

Code product: SPC0071101800000

Periodo di produzione: all year
Conservazione: Temperatura ambiente max 16/18 °C forme intere e/o porzionate.
Shel life: 24 mesi dalla data di confezionamento.
Confezioni per cartone: 12
Trasporto: non refrigerato

Production period: all year
Storage: Ambient temperature max 16/18 ° C whole and / or portioned forms.
Shel life: 24 months from the packaging date.
Packaging per carton: 12
Transport: not refrigerated

Nduja di Spilinga in sac à poche da 500gr

Nduja di Spilinga in sac à poche

Descrizione e ingredienti - Description and ingredients

Nel pratico e comodo strumento della sac à poche è stato inserito la specialità gastronomiche a base di peperoncino più conosciuta al mondo, l'Nduja di Spilinga, l'infernale insaccato spalmabile, affumicato. Carne di maiale e piccole quantità di grasso ricavati dal sottopancia, dalla spalla e dalla coscia e peperoncino rosso essiccato. Realizzato seguendo gli antichi metodi di realizzazione e seguendo la sua antica. Una vera magia che fa di povertà ricchezza in gusto, colore, aroma.
Ingredienti: Grasso e carne suina, peperoncino calabrese 30%, sale.

Code product: SPC0061100000000

The most famous chili pepper-based gastronomic specialty in the world, Nduja di Spilinga, the infernal smoked spreadable sausage has been inserted into the practical and convenient tool of the sac à poche. Pork and small amounts of fat from the girth, shoulder and thigh and dried red pepper. Made following the ancient methods of construction and following its ancient. A real magic that makes poverty rich in taste, color, aroma.
Ingredients: Fat and pork, Calabrian chilli 30%, salt..

Periodo di produzione: all year
Conservazione: Temperatura ambiente max 16/18 °C forme intere e/o porzionate.
Shel life: 12 mesi dalla data di confezionamento.
Confezioni per cartone: 24
Trasporto: refrigerato

Production period: all year
Storage: Ambient temperature max 16/18 ° C whole and / or portioned forms.
Shel life: 12 months from the packaging date.
Packaging per carton: 24
Transport: refrigerated

Scalda n'duja a forma di maialino piatto 12cm

Pig shaped 'Nduja warmer with pan

Descrizione e ingredienti - Description and ingredients

Il maialino scalda'nduja è un tradizionale tegamino in terracotta, l'accessorio ideale per gustare al meglio la 'nduja calabrese. Originale ed utile idea regalo. Rendi il gusto della nduja originale calabrese ancor più particolare con questo simpatico scalda nduja a forma di maialino. Basta inserire all'interno del maialino una piccola candelina e poggiare sul piattino un cucchiaio di nduja, nel giro di qualche minuto, la nduja inizierà a sciogliersi rilasciando il suo profumo e il suo sapore migliore. Lo scalda nduja é un prodotto artigianale interamente fatto a mano e può differire in alcuni dettagli.

Code product: ACC0011100120000

The scalda'nduja pig is a traditional terracotta pan, the ideal accessory to enjoy Calabrian 'nduja at its best. Original and useful gift idea. Make the taste of the original Calabrian nduja even more special with this cute pig-shaped nduja warmer.

Just insert a small candle inside the pig and place a spoonful of nduja on the saucer, within a few minutes, the nduja will begin to melt, releasing its best aroma and flavour.

The nduja warmer is an entirely handmade artisan product and may differ in some details.

SPECIALITÀ di SICILIA

Sicily specialties

Crema di Pistacchio

Pistachio Cream

Descrizione e ingredienti - Description and ingredients

Morbida crema a base di pistacchio di Sicilia realizzata artigianalmente secondo tecniche di derivazione pasticcera. Ottima oltre che per essere spalmata su una fetta di pane, anche per farcire dolci di ogni tipo. Il frutto del pistacchio è stato da sempre il protagonista delle ricette più raffinate e ricercate grazie al suo sapore aromatico e gradevole. Notevoli le sue proprietà nutritive ed energetiche, tanto da essere consumata a colazione. La crema di pistacchio è uno dei prodotti più rinomati della tradizione dolciaria siciliana.

Ingredienti: PISTACCHIO sgusciati al 45%, olii e grassi vegetali non idrogenati (soia, colza, girasole e mais in produzione variabile), grassi LATTE scremato in polvere, siero di LATTE polvere, emulsione (E322 lecitina di soia), aroma (vanillina).

Code product: SPC0091101900000

Soft Sicilian pistachio-based cream made according to pastry tradition techniques. Excellent not only for spreading on a slice of bread, but also for filling sweets of all kinds. The pistachio fruit has always been the protagonist of the most refined and sought-after recipes thanks to its aromatic and pleasant flavour. Its nutritional and energetic properties are remarkable, so much so that it can be consumed for breakfast.

Pistachio cream is one of the most renowned products of the Sicilian confectionery tradition.

Ingredients: PISTACHIO 45% shelled, non-hydrogenated vegetable oils and fats (soy, rapeseed, sunflower and corn in variable production), skimmed MILK powder, whey powder, emulsion (E322 soy lecithin), flavor (vanillin).

Periodo di produzione: all year
Conservazione: Temperatura ambiente max 16/18 °C forme intere e/o porzionate.
Shel life: 24 mesi dalla data di confezionamento.
Confezioni per cartone: 12
Trasporto: non refrigerato

Production period: all year
Storage: Ambient temperature max 16/18 ° C whole and / or portioned forms.
Shel life: 24 months from the packaging date.
Packaging per carton: 12
Transport: not refrigerated

Pesto di Pistacchio

Pistachio Pesto

Descrizione e ingredienti - Description and ingredients

Il Pesto di Pistacchio è un condimento dall'intenso gusto di pistacchio, da vero gourmet. Può condire primi piatti dal sapore unico, mantecato insieme a del mascarpone o ad una noce di burro. La produzione, limitatissima, ha caratteristiche esclusive: il pistacchio siciliano è considerato il migliore al mondo per le sue proprietà organolettiche. Nel laboratorio artigianale viene semplicemente sgusciato, tostato ed amalgamato a freddo con olio e sale. Il Pesto di Pistacchio è prodotto senza l'aggiunta di alcun conservante, racchiude il gusto inteso del pistacchio di Sicilia, maturato al sole dell'Etna.
Ingredienti: Ingredienti: PISTACCHIO (80%), olio di semi di girasole, sale, pepe.

Code product: SPC0101101900000

Pistachio Pesto is a condiment with an intense pistachio flavour, for a true gourmet. It can season pasta courses with a unique flavour, creamed with mascarpone or a knob of butter. The very limited production has exclusive characteristics: the Sicilian pistachio is considered the best in the world for its organoleptic properties. In the artisan laboratory it is simply shelled, toasted and cold blended with oil and salt.
Pistachio Pesto is produced without the addition of any preservative, it contains the intense taste of Sicilian pistachio, ripened in the sun of Etna.
Ingredients: PISTACHIO (80%), sunflower oil, salt, pepper.

Periodo di produzione: all year
Conservazione: Temperatura ambiente max 16/18 °C forme intere e/o porzionate.
Shel life: 24 mesi dalla data di confezionamento.
Confezioni per cartone: 12
Trasporto: non refrigerato

Production period: all year
Storage: Ambient temperature max 16/18 ° C whole and / or portioned forms.
Shel life: 24 months from the packaging date.
Packaging per carton: 12
Transport: not refrigerated

VINO
Wine

Milon - IGP Calabria - Vino Rosso in Barrique

Milon - Red Wine in Barrique - IGP Calabria

Descrizione e ingredienti - Description and ingredients

Si presenta di un bel rubino vivo e luminoso, mediamente carico di colore. Al naso i profumi si aprono con lentezza ma rilasciano piacevoli sensazioni di frutti rossi, successivamente si avvertono note vegetali. In bocca è decisamente intenso, con tannino vigoroso. Sapidità e freschezza sono in gran rilievo. Vino affinato sei mesi in barrique.
Abbinamenti Gastronomici: Elegante, perfetto per piatti di carni rosse e di formaggi stagionati. Ideale abbinamento con i salumi di Calabria.

Code product: VIN0041107500000

It has a beautiful bright and bright ruby, on average full of color. On the nose the aromas open slowly but release pleasant sensations of red fruits, subsequently vegetal notes are perceived. In the mouth it is decidedly intense, with vigorous tannins. Sapidity and freshness are in great prominence. Wine aged six months in oak barrels.
Gastronomic combinations: Elegant, perfect for red meats and aged cheeses. Ideal match with Calabrian cold cuts.

Periodo Ubicazione vigneti: Cirò, Cirò Marina, Crucoli, Strongoli(KR)
Uve Impiegate: Gaglioppo
Tipologia del Terreno: Medio impasto, leggermente alcalino, con buona presenza di residui di potassio organico, ricco di essenza autoctona dal profumo intenso.
Sistema di Allevamento: Cordone orizzontale basso.

Italian region of production: Cirò, Cirò Marina, Crucoli, Strongoli (KR)
Grapes used: Gaglioppo
Soil type: Medium textured, slightly alkaline, with good presence of residues of organic potassium, full of essence native with intense aroma.
Cultivation System: Low vines.
Transport: not refrigerated

Timasitheos - IGP Calabria – Vino Rosso

Timasitheos - Red Wine - IGP Calabria

Descrizione e ingredienti - Description and ingredients

Si presenta di un bel rubino vivo e luminoso, mediamente carico di colore. Al naso i profumi si aprono con lentezza ma rilasciano piacevoli sensazioni di frutti rossi, successivamente si avvertono note vegetali. In bocca è decisamente intenso, con tannino vigoroso. Sapidità e freschezza sono in gran rilievo.
Abbinamenti Gastronomici: Elegante, perfetto per piatti di carni rosse e di formaggi stagionati. Ideale abbinamento con i salumi di Calabria.

Code product: VIN0011107500000

It has a beautiful bright and bright ruby, on average full of color. On the nose the aromas open slowly but release pleasant sensations of red fruits, subsequently vegetal notes are perceived. In the mouth it is decidedly intense, with vigorous tannins. Sapidity and freshness are in great prominence.
Gastronomic combinations: Elegant, perfect for red meats and aged cheeses. Ideal match with Calabrian cold cuts.

Periodo Ubicazione vigneti: Cirò, Cirò Marina, Crucoli, Strongoli(KR)
Uve Impiegate: Gaglioppo
Tipologia del Terreno: Medio impasto, leggermente alcalino, con buona presenza di residui di potassio organico, ricco di essenza autoctona dal profumo intenso.
Sistema di Allevamento: Cordone orizzontale basso.

Italian region of production: Cirò, Cirò Marina, Crucoli, Strongoli (KR)
Grapes used: Gaglioppo
Soil type: Medium textured, slightly alkaline, with good presence of residues of organic potassium, full of essence native with intense aroma.
Cultivation System: Low vines.
Transport: not refrigerated

Kroton - IGP Calabria - Vino Rosato

Kroton - Rosé Wine - IGP Calabria

Descrizione e ingredienti - Description and ingredients

Si presenta di un bel intenso e brillante colore rosa. Al naso i profumi si aprono con lentezza ma rilasciano piacevoli sensazioni di frutti rossi, successivamente si avvertono note vegetali. In bocca è decisamente equilibrato, fruttato e sapido.
Abbinamenti Gastronomici: Elegante, perfetto per piatti di carni rosse e di formaggi stagionati. Ideale abbinamento con i salumi di Calabria

Code product: VIN0021107500000

It has a beautiful intense and bright pink color. On the nose the aromas open slowly but release pleasant sensations of red fruits, subsequently vegetal notes are perceived. In the mouth it is decidedly balanced, fruity and savory.
Gastronomic combinations: Elegant, perfect for red meats and aged cheeses. Ideal match with Calabrian cold cuts.

Periodo Ubicazione vigneti: Cirò, Cirò Marina, Crucoli, Strongoli(KR)
Uve Impiegate: Gaglioppo
Tipologia del Terreno: Medio impasto, leggermente alcalino, con buona presenza di residui di potassio organico, ricco di essenza autoctona dal profumo intenso.
Sistema di Allevamento: Cordone orizzontale basso.

Italian region of production: Cirò, Cirò Marina, Crucoli, Strongoli (KR)
Grapes used: Gaglioppo
Soil type: Medium textured, slightly alkaline, with good presence of residues of organic potassium, full of essence native with intense aroma.
Cultivation System: Low vines.
Transport: not refrigerated

Olimpia - IGP Calabria - Vino Bianco

Olimpia - White Wine - IGP Calabria

Descrizione e ingredienti - Description and ingredients

Vino dal colore giallo paglierino con riflessi dorati, ampio al naso con sentori di crosta di pane e vaniglia, burro e frutta bianca matura. In bocca esprime buona struttura tra sapidità e freschezza.
Abbinamenti Gastronomici: Perfetto con pesce, soprattutto crostacei, e con minestre delicate ma anche con formaggi a pasta tenera o erborinati.

Code product: VIN0031107500000

This kind of wine has a pale yellow color with golden reflections; it is wide at the nose with a fragrance of bread crust and vanilla, butter and seasoned white fruits. It emanates a good mixture of flavour and freshness on the palate.
Gastronomic combinations: Perfect with seafood, especially shellfish and with delicate soups but also with soft or blue-veined cheeses.

Periodo Ubicazione vigneti: Cirò, Cirò Marina, Crucoli, Strongoli(KR)
Uve Impiegate: Greco Bianco
Tipologia del Terreno: Medio impasto, leggermente alcalino, con buona presenza di residui di potassio organico, ricco di essenza autoctona dal profumo intenso.
Sistema di Allevamento: Cordone orizzontale basso.

Italian region of production: Cirò, Cirò Marina, Crucoli, Strongoli (KR)
Grapes used: Greco White
Soil type: Medium textured, slightly alkaline, with good presence of residues of organic potassium, full of essence native with intense aroma.
Cultivation System: Low vines.
Transport: not refrigerated

onlygooditaly
taste and tradition

Solo il meglio dell'Italia

Only Good Italy Srls
Via Giuseppe La Terza, 55 - Crotone (KR) Italy
Tel. +39 333 77.70.770
info@onlygooditaly.com

www.onlygooditaly.com