

AMOR[®] CIBI

by



----- FACCHINI GROUP -----
ITALIAN FOOD EXCELLENCE

I NOSTRI PARTNER



DAL 1904 IL RISO

COLTIVAZIONE DI LEGUMI LECCESI



ANTICA



CHI SIAMO

FACCHINI GROUP, FACCHINI GROUP IFE (Italian Food Excellence) & AMOR CIBI



Ebbene si !! **Nel 1990** ebbe inizio la mia avventura nel settore alimentare come sub agente di prodotti alimentari.

I primi tempi non furono per niente facili, per via dell'assoluta mancanza di esperienza nel settore. Ma con preparazione, impegno, fatica e dedizione la mia agenzia "**Facchini Cosimo Damiano**" in pochi anni si affermava sviluppando ottimi fatturati in un segmento di mercato di medio-alta qualità.

Negli anni 2000 (dopo circa 15 anni di attività) il settore fu colpito dal grande fenomeno della "**globalizzazione**". Alcune aziende si accorpavano, altre venivano acquisite, altre fallivano ecc... e noi semplici venditori diventammo delle piume nel vento in preda alla grande bufera che in quegli anni attraversava il mercato. Al fine di affrontare tale fenomeno (avendo personalmente delle buone competenze in materia di Marketing) detti vita al progetto "**Botte di Ferro**" il cui fine era quello di dare un minimo di certezza, stabilità e serenità ai venditori che ne facessero parte. Nacque, così, la "**FACCHINI GROUP**": il progetto fu realizzato ed è stato di grande successo!!

Le colonne portanti del succitato progetto (Botte di Ferro) sono state: La scelta di rappresentare aziende a conduzione familiare; di piccola e media dimensione; eticamente sane; che condividessero la filosofia della produzione di prodotti di qualità; che fossero attente ad una buona e sana alimentazione.

La "mission" della Facchini Group è sempre stata quella di fare da ponte tra aziende del tipo su menzionate con una clientela di "**specializzati**". Cosa intendo per "specializzati"? Intendo un segmento di mercato o target group, da me individuato sin dagli anni '90, formato da una serie di clienti che (a prescindere della loro tipologia: Horeca o Alimentaristi o dimensione: Piccolo, Medio o Grande) fossero capaci di valorizzare i prodotti di qualità la loro tipicità e tradizione e che utilizzassero come strumento di vendita la professionalità e non il prezzo.

Così in questi anni la "Facchini Group" si è affermata in **Puglia, Basilicata e Molise** ed è diventata un'agenzia di prestigio nazionale. L'affermazione ed il riconoscimento di tale successo vengono, negli anni (2010-2013- 2015-2017) puntualmente confermati dalla grande partecipazione attiva ai nostri eventi, sia dalle aziende (circa 25) sia dei clienti (circa 1.600).

Il Marketing insegna che uno dei motivi che tiene vivo il successo di un'azienda negli anni sul mercato è l'adeguarsi alle sue evoluzioni. "Le evoluzioni generano cambiamenti, i cambiamenti generano crisi, le crisi sono opportunità per chi riesce ad adeguarsi".

Nel 2019 la Facchini Group in risposta alle continue evoluzioni del mercato subisce un'ulteriore evoluzione mettendo in campo un nuovo progetto strategico: nasce la **"Facchini Group IFE" (Italian Food Excellence)** con 2 obiettivi fondanti: 1. Aggredire un segmento di mercato (Ho Re Ca) fino ad ora irraggiungibile per la Facchini Group a causa delle ridotte quantità di acquisto di questo settore. 2. Offrire un servizio agli alimentaristi che per politiche di acquisto ridotte non fanno più magazzino, e riducono le quantità di acquisto, effettuando ordini assortiti (formaggi, salumi, prosciutti, riso, pasta, confetture, vini ecc...) in un unico ordine. Anche questa volta abbiamo centrato l'obiettivo "FG IFE" sta avendo una risposta di elevato gradimento dalla clientela. Malgrado le difficoltà che il mercato ci ha presentato negli ultimi anni, specie l'aumento vertiginoso dei prezzi portiamo un trend di crescita di grande soddisfazione.

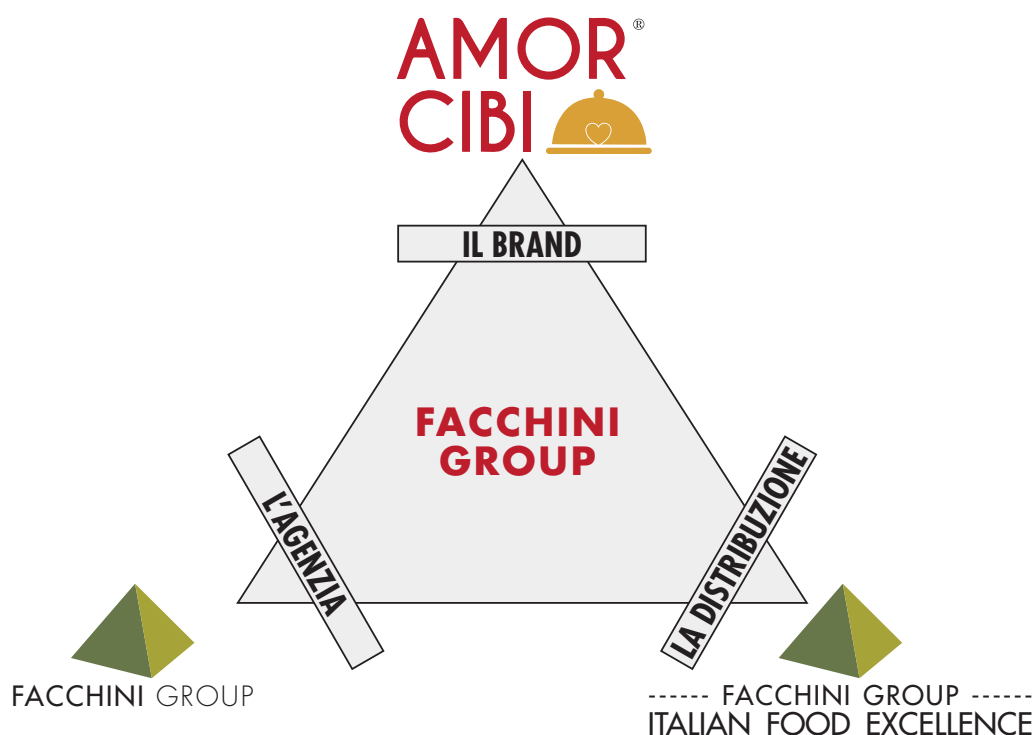
Il 2020 poniamo una ulteriore pietra miliare sulla scia del progetto Facchini Group IFE (Italian Food Excellence): abbiamo realizzato presso la medesima sede uno Show Room che rappresenta un embrione che genererà la diffusione del Ns Brand sul mercato **"AMOR CIBI" By Facchini Group** quale sinonimo di garanzia, di qualità e di buona e sana alimentazione. Nel contempo abbiamo anche avviato (presso la Ns sede) un progetto gourmet: **"Clienti in Sede"** il cui fine è quello di avvicinare la Ns clientela alla conoscenza dei prodotti attraverso degustazioni, riflessioni e scambi di opinioni sui prodotti delle ns aziende. **Colgo l'occasione per ringraziare quanti si avvicinano alla Facchini Group per la fiducia che ripongono in noi.** Cercheremo in tutti i modi, come da sempre, di dare il massimo della soddisfazione attraverso il **"Modello Facchini Group"**, modello basato su serietà, correttezza e professionalità fattori che ci accompagnano da sempre.

Ad Majora Semper !!!!!

Cav. Cosimo Damiano Facchini



Rappresentazione grafica della Facchini Group 2024



I PARTNER

- LA CASEARIA DI CARPENEDO
- CEIRANO VILLOSO
- AMOR CIBI - SELEZ. FORMAGGI
- FORGRANA CORRADINI
- BONI FORMAGGI
- AMOR CIBI - SELEZ. SALUMI
- I COTTINFORNO
- DEL PONTE
- TUTTO SAPORE
- SIMONINI
- SALUMI SIMONINI TRENINO
- WOLF SAURIS
- IL CAMARIN
- FUMAGALLI
- MONOGRANO FELICETTI
- TENUTA MARGHERITA
- LEGUMI CHIRIASI
- MOLINO GAUDIOSO
- R'ERA D MINOT
- KAZZEN
- IASA
- BUONGUSTAIO PIEMONTE
- GEMIGNANI
- CASA BRUNA
- ACETAIA DODI
- ALEDI PASTICCERIA
- BODRATO
- B.LANGHE
- TOFFOLI
- UNIONE AGRICOLA MELISSANO
- FIER CE FÎT



**LA CASEARIA
Affinatori
CARPENEDO**

Antonio Carpenedo affiniatore di formaggi, conduce assieme ai figli Ernesto ed Alessandro, ed ai nipoti, La Casearia Carpenedo srl con sede a Camalò di Povegliano in provincia di Treviso.

La grande avventura di Antonio Carpenedo come affiniatore inizia nel 1976 quando riscopre un'antica tradizione conservata dai contadini della zona del Piave, quella di mettere il formaggio sotto le vinacce durante la vendemmia. Tradizione che pare abbia origine nella prima guerra mondiale, quando i contadini, per preservare le forme di formaggio dalle razzie dei belligeranti ebbero l'idea di nasconderle sotto le vinacce in fermentazione.

Le creazioni dei prodotti che compongono "I Formaggi di Cantina®" sono frutto di storie e racconti di vita di Antonio Carpenedo...



UBRIACO DI RABOSO

Formaggio a pasta semidura affinato in vino e vinaccia di Raboso IGT.
Sapore delicato, con piacevole retrogusto vinoso.

Art. 15100E Un ventiquattresimo

Art. 15100B Un quarto

Art. 15100

300 gr

1,5 kg

6 kg



BARONEROSSE DI CAPRA AL BARBERA

Formaggio a pasta bianca, semidura, leggermente friabile affinato in vino e vinaccia di Barbera d'Asti. Gusto pieno e avvolgente. Retrogusto vinoso e persistente.

Art. 15104A Un mezzo

Art. 15104

1,25 kg

2,5 kg



UBRIACO CAPO DI STATO

Un formaggio che spicca per eleganza ed equilibrio. In bocca è particolarmente solubile, con una sensazione succosa di vino.

Art. 15105B Un quarto

Art. 15105

1,5 kg

6 kg



BRISCOLA AL RABOSO

Formaggio a pasta semidura, leggermente occhiata affinato in vino e vinaccia di Raboso Bio.
Sapore di media intensità, leggermente piccante dal piacevole retrogusto fruttato.

Art. 15120ABIO Un mezzo

Art. 15120BIO

1,25 kg

2,5 kg



UBRIACO D'AMARONE

Formaggio a pasta semidura affinato in vino amarone della valpolicella classico D.O.C.G. Gusto intenso e avvolgente.

Art. 15131B Un quarto

Art. 15131

2 kg

8 kg



UBRIACO AL PROSECCO DOC

Formaggio a pasta semidura affinato in vino prosecco DOC
Gusto delicato, frizzante e fruttato con sfumature lievemente acidule.

Art. 15140E	Un ventiquattresimo	325 gr
Art. 15140B	Un quarto	1,6 kg
Art. 15140		6,5 kg



DOLOMITICO

Art. 15173A	Un mezzo	1,25 kg
Art. 15173		2,5 kg



TOMA BLU ALLE ERBE

Formaggio erborinato a pasta semidura, affinato in barrique con fieno ed erbe aromatiche. Gusto intenso, piacevolmente aromatico che ricorda i profumi del sottobosco.

Art. 15175B	Un quarto	2 kg
Art. 15175		8 kg



BASAJO SUPERIOR

Formaggio erborinato a pasta cremosa di latte crudo ovino, affinato in pregiato vino passito bianco. Gusto unico fondente in bocca dai retrogusti zuccherini del vino passito.

Art. 15177A		1,4 kg
-------------	--	--------



BLUGINS

Un intrigante formaggio erborinato di latte vaccino che sposa uno dei distillati tra i più amati nel mondo, il gin. Sruadanza e sinuosa cremosità del formaggio si fondono in una piccante speziatura e balsamica freschezza dettata dal Gin.

Art. 15178A	Un mezzo	1,25 kg
Art. 15178		2,5 kg



VENTO D'ESTATE VACCINO

Formaggio a pasta dura, affinato in barrique con fieno di alta montagna tagliato a mano. Sapore unico piacevolmente aromatico dal retrogusto che ricorda i profumi di fieno e fiori.

Art. 15183C	Un ottavo	280 gr
Art. 15183A	Un quarto	1,15 kg
Art. 15183		2,3 kg



CONCIATO AL PEPE

Formaggio a pasta dura, affinato in barrique con una miscela pregiata di pepe nero. Gusto pieno e fragrante dal netto sentore di pepe.

Art. 15185C	Un ottavo	280 gr
Art. 15185A	Un mezzo	1,15 kg
Art. 15185		2,3 kg



BLU 61

Formaggio erborinato a pasta morbida affinato in Vino Raboso Passito Veneto IGT e mirtilli rossi.

Art. 15187A	Un mezzo	1,15 kg
Art. 15187		2,3 kg



SPEZIATO AL TARTUFO

Formaggio a pasta morbida compatta con tartufo nero in pasta. Affinato in crosta con una particolare miscela di spezie. Gusto aromatico e particolarmente speziato.

Art. 15191		3 kg
------------	--	------



PERLAGRIGIA SOTTO CENERE

Formaggio a pasta morbida compatta con tartufo nero in pasta. Affinato in crosta con una particolare miscela di spezie e cenere naturale di faggio. Gusto aromatico leggermente speziato dal netto sentore di tartufo.

Art. 15194A	Un mezzo	1,5 kg
Art. 15194		3 kg



LUNA DI MIELE

Una dolce fusione tra il latte di capra e il miele, danno vita ad un formaggio unico che ci fa emozionare al pensiero di tornare bambini di fronte ad una tazza di latte caldo e miele. La crosta in cera d'api naturale è la perfetta cornice di una creazione romantica e originale.

Art. 15198A Un mezzo

1,25 kg

Art. 15198

2,5 kg



CACIO BARRICATO

Formaggio a pasta filata, affinato in barrique con vino e vinaccia di uva rossa. Sapore di media intensità con netto sentore vinoso.

Art. 15201

1,8 kg



LATTERIA SAN BIAGIO

Formaggio a pasta morbida e cremosa. Gusto dolce e delicato, leggermente acidulo.

Art. 12102

6 kg



CAPRARICCA LATTE PASTORIZZATO

Formaggio a pasta morbida leggermente occhiata, prodotto artigianalmente con latte selezionato di un'unica stalla. Gusto dolce e delicato.

Art. 12103 - PZ. 8

300 gr



BURRO CARPENEDO

Burro di panna fresca ottenuto per centrifuga. Prodotto con latte fresco. Gusto tipico del burro fatto come una volta, particolarmente profumato e delicato.

Art. 12104

250 gr



LA CASATELLA

Morbido e cremoso con tutta la naturale bontà del latte fresco. Genuina e nutriente, si presta in maniera versatile dal più semplice uso in purezza, fi no ad elaborati piatti di alta cucina

Art. 12108

1 kg



DON CARLO

Formaggio a latte crudo prodotto con caglio di capretto. La pasta, giallo pallido, ha una consistenza dura ma friabile. Sapore intenso, piacevolmente sapido, con una nota leggermente piccante.

Art. 12111B Un quarto

1,75 kg

Art. 12111

7 kg



CARNIA ALTOBUT FRESCO DOLCE

Formaggio prodotto con latte proveniente esclusivamente dall'Alta Carnia nel cuore del Friuli Venezia Giulia. Sapore tipico del formaggio di montagna, più delicato a inizio stagionatura, acquisisce maggiore intensità al suo avanzare.

Art. 12118

6,5 kg



FARCOTTO CARPENEDO

Pasta dura semicotta

Art. 12123

6 kg



FRESCACIOTTA CARPENEDO

Formaggio a pasta semidura e cremosa leggermente occhiata, gusto dolce e delicato

Art. 12506

350 gr



TAVOLIERE

Formaggio a pasta morbida ed occhiata, trattato in crosta con salsa di pomodoro e olio extra vergine di oliva. Gusto delicato, particolarmente dolce e fondente.

Art. 12507B Un quarto

3 kg

Art. 12507

12 kg



GORGONZOLA DOP PICCANTE

Formaggio erborinato a pasta compatta dal sapore intenso e piccante. Prodotto con latte selezionato proveniente dalle zone delimitate del Consorzio di tutela.

Art. 14170B Un quarto

3 kg



GORGONZOLA DOP DOLCE AL CUCCHIAIO

Art. 14171A CAPPELLIERA LEGNO

6 kg

Art. 14172A CAPPELLIERA

6 kg



GORGONZOLA DOP DOLCE

Formaggio erborinato a pasta morbida molto cremosa. Prodotto con latte selezionato proveniente dalle zone delimitate del Consorzio di Tutela.

Art. 14175C Un ottavo

1,5 kg

Art. 14175B Un quarto

3 kg

Art. 14175A Un mezzo

6 kg

Art. 14175

12 kg



PECORINO TOSCANO

Formaggio a pasta semidura prodotto con latte selezionato proveniente da zone delimitate dal Consorzio di tutela

Art. 17100

2 kg



PECORINO TOSCANO STAGIONATO

Art. 17101

3 kg



MONTASIO DOP FRESCO

La pasta elastica del Montasio D.O.P. fresco evolve con la stagionatura per diventare gradualmente di una struttura sempre più friabile e asciutta.

Art. 13110

6 kg



RICOTTA AFFUMICATA

La crosta è quasi inesistente e di colore marrone intenso. La pasta è compatta e bianco latte

Art. 13156 Confezione da 4 pz.

600 gr



BASTARDO DEL GRAPPA

Formaggio a pasta semidura granulosa di colore paglierino, con crosta rugosa e asciutta

Art. 13161

4,5 kg



ASIAGO FRESCO DOP

Formaggio dal gusto giovane a dal sapore di latte appena munto, si scioglie in bocca in bocca liberando una nota dolce leggermente acidula. Libera la tua fantasia in cucina, non ha limiti.

Art. 13200

14 kg



TALEGGIO DOP

Formaggio di produzione artigianale a crosta dalla pasta morbida tendente a cremificare a maturazione ultimata

Art. 14130

1,8 kg



FONTINA DOP

Formaggio a crosta lavata tipico della Valle d'Aosta. Pasta morbida di colore paglierino chiaro con occhiatura regolare

Art. 14160B Un quarto

2,5 kg

Art. 14160

10 kg



FORMAGGIO PECORINO ISOLANO

Art. 17107

2,5 kg



PECORINO MONTETERNO AL TARTUFO

Art. 17120A Un mezzo

3 kg

Art. 17120

6 kg



IL DOLOMITI

Art. 13124

6,5 kg



EMMENTALER STAGIONATO IN GROTTA

Formaggio fresco a pasta filata semi-stagionato, di colore giallo persistente, dal sapore dolce

Art. 19301 Un decimo
Art. 5018

7 kg
70 kg



EMMENTALER AOC SUPERBE

Formaggio occhiato

Art. 19302D Un decimo
Art. 5017

7 kg
70 kg

I PORZIONATI

Art. 15100E	UBRIACO RABOSO 1/24 (8 pz per cartone)	250 gr
Art. 15140E	UBRIACO PROSECCO 1/24 (8 pz per cartone)	250 gr
Art. 15183C	VENTO D'ESTATE VACC. (12 pz per cartone)	200 gr
Art. 15185C	CONCIATO AL PEPE (12 pz per cartone)	200 gr



Confezioni Luxury



BASAJO LUXURY

Art. 15177S

140 gr



BLU61 LUXURY

Art. 15187S

140 gr



BLUGINS LUXURY

Art. 15178S

140 gr

AMOR CIBI



by



----- FACCHINI GROUP -----
ITALIAN FOOD EXCELLENCE



L'Azienda Agricola Villosio si trova in provincia di Cuneo, dove da quattro generazioni lavora la terra seguendo criteri semplici, tramandati con amore da nonno "Nale" e integrati negli anni con tecnologie d'avanguardia che ci hanno consentito di plasmare il territorio nel rispetto del rapporto "terra-allevamento". Il clima mite, la morfologia del terreno e la presenza di alcuni corsi d'acqua rendono il terreno particolarmente adatto alla coltura del foraggio, alimento fondamentale affinché le vacche producano latte dall'aroma inconfondibile che caratterizza il sapore dei nostri formaggi. Tutte le fasi di produzione, dalla coltivazione del foraggio al confezionamento dei prodotti, avvengono all'interno del nostro sistema aziendale, infatti nel 2015 l'attività agricola ha consolidato il processo di "filiera corta" grazie alla fusione con il caseificio Ceirano, fondato nel 1870 a Scarnafigi. L'alimentazione, il metodo di allevamento e la cura nella lavorazione della materia prima, sono fondamentali per definire l'aroma del formaggio e conferirgli caratteristiche uniche di sapore e genuinità.



FORMAGGIO TOMA DI CAPRA

Le nostre tome di capra semidure, ottime per il loro contenuto di calcio e fosforo. la toma di capra è facilmente digeribile, leggera e dal gusto fine. il latte di capra è indicato anche per le diete di neonati e bambini.

Art. CV001

Art. CV002

Art. CV003

1 kg

3 kg

5 kg



FORMAGGIO TOMA DI PECORA

La toma della Fornaca è il nostro formaggio ovino a pasta semidura. Lavorato a latte crudo si presenta leggermente occhiato e cremoso, con un sapore piccante ma non aggressivo

Art. CV004

Art. CV005

Art. CV006

1 kg

3 kg

5 kg



FORMAGGIO BRA DURO DOP

Un formaggio a latte crudo vaccino, di colore giallo paglierino. E' caratterizzato da una stagionatura di almeno 6 mesi che gli conferisce un gusto sapido e speziato, da gustare con sapori dolci e vini rossi corposi. Tutte le fasi produttive sono svolte nel rispetto della norma disciplinare per la certificazione di conformità della DOP.

Art. CV007

6,5 kg



FORMAGGIO BRA TENERO DOP

Un formaggio a latte crudo vaccino di media stagionatura (minimo 45 giorni), prodotto nel rispetto delle norme per certificazione della Denominazione di Origine Protetta. La crosta presenta un colore grigio chiaro, è liscia, elastica e regolare. Ottimo da degustare con vini rossi giovani, con sapori freschi tendenti al dolce.

Art. CV008

8 kg



FORMAGGIO TOMA PIEMONTESE DOP

Formaggio pressato prodotto con latte crudo vaccino sottoposto a scrematura. Passa in salamoia per la salatura e successivamente va in stagionatura. Tutte le fasi produttive sono svolte nel rispetto del disciplinare per la certificazione di conformità della Toma Piemontese

Art. CV027

2 kg



FORMAGGIO RASCHERA DOP

Rispettando le regole per la certificazione del formaggio DOP, la Raschera esternamente ha una crosta compatta, frutto di almeno un mese di stagionatura. La trama è moderatamente elastica con tendenza a scuirsi durante la maturazione. Il prodotto ha quindi caratteristiche diverse: delicato al palato nei primi mesi con tendenza al piccante in seguito.

Art. CV010

8 kg



FORMAGGIO GEMMA

Un formaggio dalla forma insolita, dal sapore e dall'aroma delicato, è una "piramide" bianco-avorio di latte crudo vaccino, sottoposta a salatura e stagionatura al termine delle quali la crosta presenta tipiche formazioni di muffe. Grazie alle sue qualità organolettiche, può essere consumata con vini nuovi e frutta con una leggera acidità.

Art. CV026

4 kg



FORMAGGIO NOSTRALE

Formaggio a latte crudo intero, è caratterizzato da una crosta importante e bruna. La lunga stagionatura gli conferisce un gusto intenso, quasi piccante, da assaporare con sapori dolci o altrettanto saporiti. Da gustare con vini rossi corposi che contrastano la loro struttura al palato, lasciando un piacevole retrogusto di mandorla e amaretto.

Art. CV012

7/7,5 kg



FORMAGGIO EL CASTEL

Un formaggio a latte crudo vaccino dalla consistenza tipicamente friabile. Viene sottoposto ad una maturazione di almeno due mesi, che crea una crosta sottile e rugosa. Durante il processo di invecchiamento, diventa color ocra (colore brunastro), mentre il gusto tende al piccante.

Art. CV013

3 kg



FORMAGGIO SASSO

Il nome è dovuto alla sua forma simile alle pietre di fiume parzialmente levigate dall'acqua. E' un formaggio gradevole, ricco di sapore e dalla consistenza moderatamente elastica. Il medio invecchiamento con precedente periodo di salatura, lo rende ottimo sia con semplici crostini caldi, sia con miele o marmellate.

Art. CV014

7 kg



FORMAGGIO SOLA PC

Un formaggio che rimanda al passato, affonda le sue radici nella tradizione degli alpeggi di montagna. Il nome, che significa “suola di scarpa”, deriva dall’aspetto assunto dalla crosta con l’invecchiamento: un lato basso, irregolare e grigio. E’ un gustoso formaggio da tavola che ancora oggi viene lavorato a mano secondo tecniche tramandate oralmente.

Art. CV015

2,5 kg



FORMAGGIO TOMA VILLOSIO

E’ un formaggio a base di latte crudo vaccino. La crosta è leggermente striata, ha una pasta morbida di colore giallo paglierino, con un piacevole sapore lattiginoso.

Art. CV016

5 kg



FORMAGGIO TOMA ALLE ERBE

Formaggio di latte crudo vaccino. La toma alle erbe è un prodotto dalle caratteristiche uniche. Grazie alle erbe aromatiche, accuratamente selezionate, questa toma ha un sapore delicato e un’aroma fragrante. Ha una crosta rustica e sottile e una pasta morbida color paglierino

Art. CV017

5 kg



FORMAGGIO TOMA SAVIGLIANESE

E’ un prodotto pressato a latte crudo vaccino. Il colore è avorio, gusto sapido e molto profumato, che diventa più caratteristico con la stagionatura. E’ un formaggio versatile, da abbinare ad innumerevoli prodotti, sia agrumati che mielati, e da gustare con vini nuovi o dolci.

Art. CV018

8 kg



FORMAGGIO TOMA PEPERONCINO

La toma al peperoncino è un formaggio di latte crudo vaccino di colore giallo con striature di peperoncino rosso. La lavorazione a latte crudo conferisce al prodotto un occhio naturale e il gusto piccante del peperoncino si distingue leggermente dall’aroma naturale del formaggio.

Art. CV019

5 kg



FORMAGGIO TOMA AL TARTUFO

La toma al tartufo nasce abbinando la nostra toma Saviglianese al tartufo nero estivo. E' un formaggio di latte crudo vaccino dal colore giallo chiaro con striature di tartufo. E' un prodotto molto profumato che diventa più caratteristico con l'invecchiamento, piacevole al naso per gli amanti del tartufo.

Art. CV020

5 kg



FORMAGGIO TOMA MORBIDA DEL PO

Di forma rotonda e di colore bianco-avorio, è un formaggio di latte crudo vaccino piacevole al palato e al naso, dal gusto leggermente intenso, dolce e gradevole, per un delicato aroma finale. Può essere degustato in qualsiasi momento della giornata, con vini freschi e leggeri. Ottimo per inumidire sapori forti e decisi, ottimo con pane tostato.

Art. CV021

8 kg



FORMAGGIO MONTE BUONO - 3 LATTI

La Toma Montebuono è un formaggio misto composto dal 50% di latte crudo vaccino, 25% di latte crudo ovino, 25% di latte crudo caprino. Nato da un'attenta scelta qualitativa del latte Cuneese, ha un colore giallo paglierino tendente al grigio, leggermente aperto e molto cremoso, dal sapore intenso e deciso.

Art. CV022

1 kg

Art. CV023

5 kg



FORMAGGIO FONTAL VITTORIA

Un formaggio a latte crudo vaccino dal colore bianco avorio, ha una crosta leggera e sottile e una consistenza moderatamente soda, con poche occhiature. La sua percentuale di grasso lo rende adatto sia ai vini rossi che a quelli bianchi. Grazie alla sua facile fusibilità è molto utilizzato in cucina.

Art. CV024

7,5 kg

AMOR CIBI



by



----- FACCHINI GROUP -----
ITALIAN FOOD EXCELLENCE



AMOR CIBI



by



----- FACCHINI GROUP -----
ITALIAN FOOD EXCELLENCE

Selezione FORMAGGI

In questa sezione le eccellenze da noi selezionate e che rispecchiano il profilo delle aziende da noi scelte.

Vale a dire prodotti tipici che producono aziende a conduzione familiare e che si attengono ai principi etici della buona e sana alimentazione.

Questi prodotti si fregiano del Ns marchio al consumatore "Amor Cibi".



CACIOTTA NOSTRANA

Pecorino artigianale da allevamenti allo stato brado della Puglia.

Art. SAC15

2,8 kg



ANTICO CANESTRATO DEL POLLINO

Dall'abile lavorazione artigianale del latte ovi-caprino lucano nasce uno squisito formaggio a pasta dura, il nostro Oro Giallo: l'Antico Canestrato del Pollino.

Un prodotto caseario unico che non contiene coloranti o conservanti, ma solo latte lucano lavorato con passione, genuinità e tradizione.

Il mix tra latte di pecora e capra conferisce al formaggio un gusto deciso e delicato al contempo.

Art. SAC14

2,8 kg



STRACCHINATA

Formaggio a pasta morbida e cremosa leggermente occhiata. Gusto dolce e delicato.

Art. 12110

2 kg



CACIOCAVALLO OCCHIATO

Formaggio a crosta lavata tipico della Valle d'Aosta. Pasta morbida di colore paglierino chiaro con occhiatura regolare

Art. 14201

5 kg



CACIOCAVALLO DOLCE

Formaggio fresco a pasta filata semi-stagionato, di colore giallo persistente, dal sapore dolce.

Art. 14200

2,5 kg



CACIOCAVALLO STAGIONATO IN GROTTA

Formaggio a pasta filata stagionato, ottenuto da latte vaccino crudo, accentuata presenza di muffe naturali nobili in crosta dati dalla finale affinatura in grotta

Art. 14204

1,7 kg



ASIAGO DOP NERO

Formaggio prodotto con latte vaccino intero. La pasta, di colore bianco/giallo paglierino, si presenta morbida ed elastica con occhiatura marcata ed irregolare. Sapore delicato e gradevole di latte appena munto. Stagionatura minima 40 giorni

Art. SAC669

13 kg

Art. SAC670 - 1/4

3,5 kg



PROVOLONE GRAN RISERVA 24/36 M

Formaggio prodotto a latte vaccino crudo, con trattamento di pastorizzazione o termizzazione, a pasta filata semiduro. Prodotto disponibile sia stagionato 24 sia 36 mesi.

Art. SAC675

25 kg

Art. SAC676 - 1/4

7 kg



PECORINO ROMANO D.O.P.

Forma cilindrica a facce piane e scalzo diritto; crosta sottile di colore avorio chiaro o paglierino naturale o di colore dal marrone scuro al nero se cappata con protettivi colorati per alimenti; pasta compatta dal colore bianco o paglierino o meno intenso in rapporto alle condizioni tecniche di produzione. Aroma intenso e caratteristico sapore piccante gradevolmente deciso.

Art. SAC640

28 kg

Art. SAC641 - 1/4

7 kg



PECORINO CACIOTTONE

Formaggio di forma cilindrica a facce piane dallo scalzo. Pasta compatta di colore bianco o tendente al paglierino, dal sapore dolce e aromatico. Crosta consistente, chiara, eventualmente colorata con plasticot color caramello.

Art. SAC642

3 kg



PECORINO BISARCIO

Formaggio di forma cilindrica a facce piane dallo scalzo. Pasta compatta di colore bianco dal sapore dolce e aromatico nelle forme più giovani, tendente al saporito nelle più stagionate. Crosta consistente, chiara, eventualmente colorata con plasticot color caramello.

Art. SAC643

3 kg



PECORINO RISERVA NERA

Formaggio di forma cilindrica a facce piane dallo scalzo. Pasta compatta di colore paglierino dal sapore deciso e leggermente piccante. Crosta consistente colorata con plasticot nero.

Art. SAC660

3 kg



PECORINO CALCAGNO

Formaggio di forma cilindrica e dallo scalzo rigato. Pasta compatta di colore bianco dal sapore dolce e aromatico nelle forme più giovani, tendente al saporito nelle più stagionate. Crosta consistente, chiara, eventualmente colorata con plasticot color caramello.

Art. SAC661

5,5 kg



PECORINO PEPATO

Formaggio di forma cilindrica e dallo scalzo rigato. Pasta bianca e semidura, compatta o con qualche occhiatura, con sfumature ambrate in corrispondenza dei grani di pepe. Il sapore è deciso, intenso, piccante e fortemente caratterizzato dalla fragranza del pepe.

Art. SAC662

5,5 kg



RAGUSANO

Formaggio a pasta filata prodotto con latte vaccino intero crudo. La crosta compatta, di colore giallo paglierino, ha una pasta compatta dal sapore intenso, leggermente piccante. La stagionatura va da 3 mesi a 1 anno.

Art. SAC665 - 1/2

6 kg



CASTELMAGNO DOP

Formaggio a latte vaccino semigrasso a pasta semidura. La crosta di colore grigiastro nasconde una pasta granulosa che varia dal bianco al giallo paglierino a seconda della maturazione. Intensità aromatica medio elevata. Stagionatura minima 60 giorni. Disponibile anche nella versione “Di montagna”, vendita stagionale

Art. 552

6 kg



CHEDDAR TONDO (CERATO NERO)

Formaggio prodotto con latte vaccino 100% locale. Il Cheddar maturo presenta un sapore più deciso in seguito ad una stagionatura che procede fino a 12 mesi.

Art. SAC663

2 kg



ROQUEFORT 1/2 PAPILLON NERO

Storico formaggio francese, il primo a ricevere la Denominazione di origine protetta nel 1926. Formaggio prodotto a latte ovino crudo e intero. La pasta si presenta burrosa ed erborinata con la tipica venatura blu/verde. Sapore intenso e deciso. Stagionatura minima 3 mesi.

Art. SAC664

1,5 kg



CAMEMBERT

Formaggio a crosta fiorita a latte caprino che preserva tutte le caratteristiche dei camembert francesi. Il camembert di capra si presenta con una crosta edibile di colore bianca, e una pasta dalla consistenza morbida e compatta.

Art. SAC666

240 gr



BRIE' MAUBERT

Formaggio stagionato a crosta fiorita prodotto con latte vaccino pastorizzato. Questo formaggio presenta una pasta morbida di color paglierino con occhiatura rada. Sapore dolce e delicato.

Art. SAC667

1 kg



BRIE' LAITA

Formaggio a latte vaccino a pasta molle omogenea. La crosta fiorita bianca presenta una pasta cremosa. Stagionatura 9-12 gg.

Art. SAC668

3 kg



STILTON (INGHILTERRA)

Formaggio prodotto con latte vaccino pastorizzato. Il prodotto si presenta con una pasta compatta, cremosa. Prodotto disponibile in versione con albicocche o mirtilli rossi.

Art. 551

8 kg



BLUE STILTON 1/2

Il Blue Stilton è un formaggio prodotto con latte vaccino che stagiona dalle 6 alle 15 settimane, con alto contenuto di grasso, a pasta molle/semidura ed erborinata, presenta infatti le tipiche venature blu che si irradiano dall'esterno verso l'interno

Art. 553 - 1/2

4 kg



CHEDDAR INGLESE WYKE BLOCCO

Il formaggio inglese Cheddar, dal caratteristico colore che va dal giallo all'arancione, è originario dalla Contea di Somerset in Gran Bretagna. Si tratta di un formaggio a pasta semicotta, dura e di latte vaccino

Art. SAC675

3 kg



Forgrana Corradini S.p.a. è stata fondata nel 1850 a Guastalla (R.E.), un paese situato a poca distanza da Parma una delle aziende a conduzione familiare più antiche d'Italia. Specializzati nella stagionatura di Parmigiano Reggiano e Grana Padano.

Inoltre vanta un laboratorio di ultima generazione (camera bianca) per la produzione di formaggi grattugiati in atmosfera protettiva e porzionati in tutte le pezzature.

**PARMIGIANO
REGGIANO DOP
GRATTUGIATO
monodose**

5 gr

Art. FG27



**FRESCO PIÙ
IN BUSTA**

da 12 pz

1 kg

Art. FG3



**FORMAGGIO
GRATTUGIATO
MIX
DISIDRATATO
monodose**

5 gr

Art. FG28





Il ruolo di affinatori va oltre la selezione e la commercializzazione.

La Boni P&O ha definito nei decenni una rete di parametri per scegliere le produzioni migliori all'interno delle zone classiche. Dopo la valutazione dei caseifici viene la selezione delle forme più adatte a una lunga maturazione. Alla fine c'è la cura metodica dei magazzini di stagionatura.

La loro specialità è l'affinamento dei formaggi più selezionati di collina e di alta montagna che raggiungono alte stagionature fino a raggiungere anche i 60 mesi.

**FORMAGGIO
"TUTTO ITALIANO"
1/8 S.V. 12 MESI**



4 kg

Art. 19GN

**PARMIGIANO
REGGIANO
OLTRE 40M
MONTAGNA
1/8 S.V.**



4 kg

Art. 03SP

AMOR CIBI



by



----- FACCHINI GROUP -----
ITALIAN FOOD EXCELLENCE



AMOR CIBI



by



----- FACCHINI GROUP -----
ITALIAN FOOD EXCELLENCE

Selezione SALUMI

In questa sezione le eccellenze da noi selezionate e che rispecchiano il profilo delle aziende da noi scelte.

Vale a dire prodotti tipici che producono aziende a conduzione familiare e che si attengono ai principi etici della buona e sana alimentazione.

Questi prodotti si fregiano del Ns marchio al consumatore "Amor Cibi".



SPECK NAZIONALE DEL TRENTO

Prodotto ottenuto da cosce fresche di suino pesante proveniente dai migliori allevamenti italiani del gran suino padano d.o.p. disossato refileto con la classica forma a scudo

Art. SAC01

10 kg



CAPOCOLLO MARTINA

Art. SAC12

1,8 kg



BRESAOLA PUNTA D'ANCA LIMOUSINE

Art. SAC682

2/3 kg



BRESAOLA PUNTA D'ANCA

1/2 sottovuoto

Art. SAC680

2,5 kg



PANCETTA COPPATA MAGRA

1/2 sottovuoto

Art. SAC606

2,5 kg



**PANCETTA ARROTOLATA CON PEPE
1/2 sottovuoto**

Art. SAC639

2 kg



'NDUJA

Art. SAC08

300 gr



'NDUJA

Art. SAC09

1,5 kg



ANDUJA DI SPILINGA "ORBA GIGANTE"

La 'Nduja è un insaccato spalmabile prodotto con le parti grasse del suino (lardello, guanciale, pancetta e rifilature di parti magre). Alla carne suina, lavorata con crivelli a fori stretti, vengono aggiunti nelle giuste dosi, il peperoncino rosso piccante calabrese e il sale. Dopo il cosiddetto "riposo", l'insacco e qualche giorno di affumicatura artigianale, viene lasciata stagionare naturalmente, in base al peso, all'interno del budello stesso del maiale.

Art. SAC681

7 kg



'NDUJA IN VASETTO

Art. SAC10

180 gr



JAMON BELLOTA 100%

Art. SAC685

7/8 kg



JAMON BELLOTA 50%

Art. SAC686

7/9 kg



JAMON BELLOTA SELECTION

Art. SAC687

7/10 kg

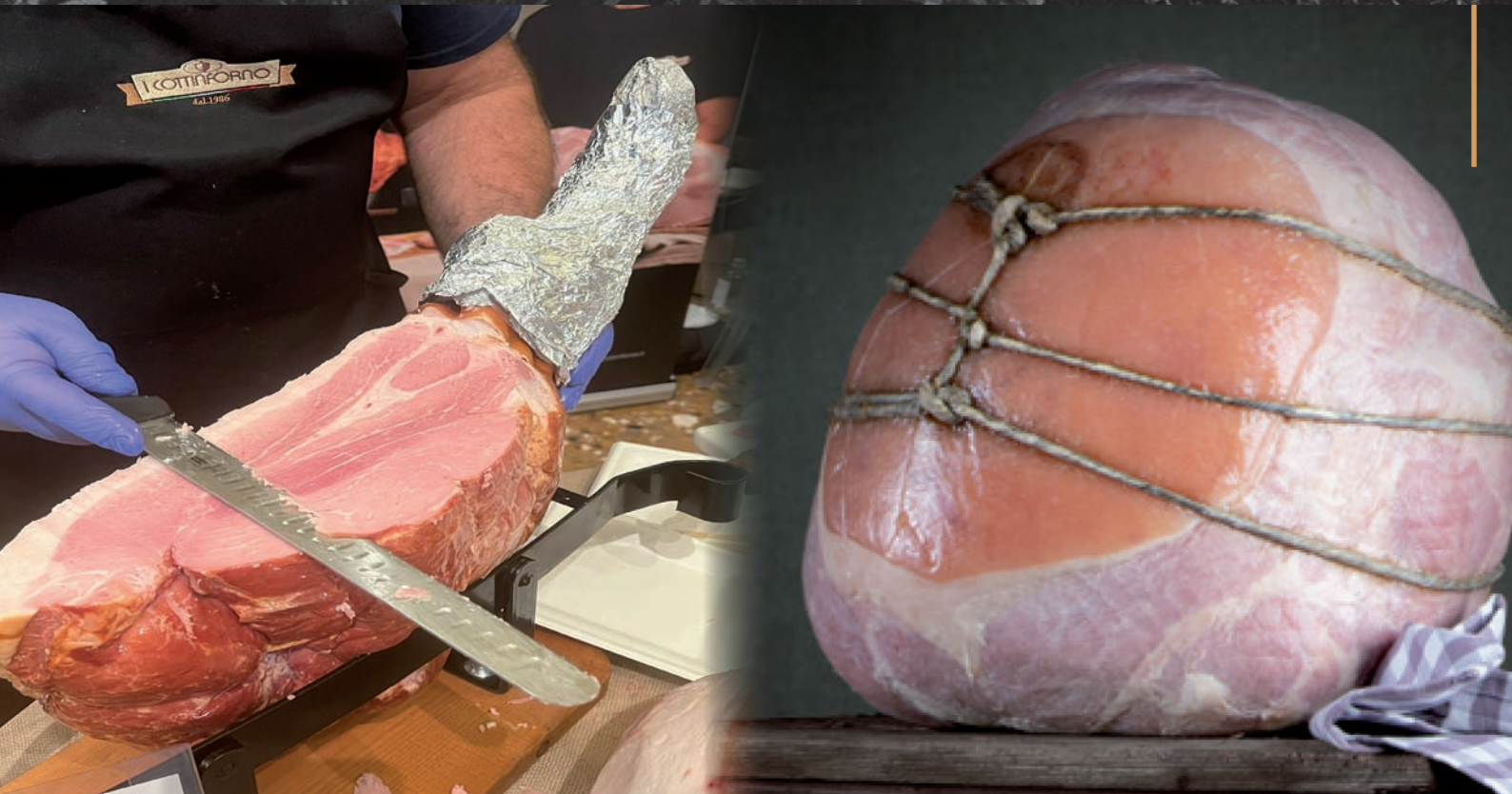
AMOR CIBI



by



----- FACCHINI GROUP -----
ITALIAN FOOD EXCELLENCE



Nel 1986 in una ridente conca, fra il verde delle colline circostanti e le acque salubri, Angela e Antonio Vergalli aprono la loro attività, lo stabilimento “I Cottinforno”, produzione artigianale di prosciutti cotti e arrostiti. Idee chiare e determinazione saranno caratteristiche costanti di questa azienda il cui obiettivo principale è offrire prodotti di qualità e genuinità superiori.

Dall'unione di tradizione e innovazione nascono le quattro eccellenze I Cottinforno. Prodotti da una scrupolosa scelta di carni selezionate di origine italiana al 100%, con sale ed aromi si intrecciano dando vita ad un'armonia di sapori. Legati da mani esperte e pazienti, come l'artigianalità di una volta, vengono poi cotti lentamente a basse temperature per esaltarne l'aroma, la fragranza e la morbidezza.



PORCHETTA ARROSTO

Filone di porchetta, conciato con erbe aromatiche e sapientemente legato a mano, dal gusto deciso e gustoso. Cotta con una speciale cottura arrosto che lo rende dorato in superficie. Senza glutine, senza derivati del latte e senza polifosfati.

Art. PC

5 kg



ARROSTINO

Lombo di maiale arrosto, arricchito con una concia al rosmarino, è un prodotto magro, dal gusto intenso. La cottura arrosto gli conferisce una naturale doratura. Senza glutine, senza derivati del latte e senza polifosfati.

Art. LOM

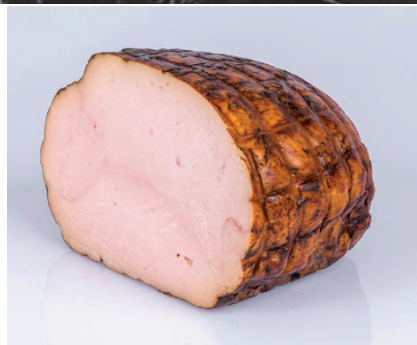
2,5 kg



PETTO DI TACCHINO ARROSTO NAZIONALE

Art. TAA

4,5 kg



PETTO ARROSTO DI TACCHINO

Art. TAC

6/7 kg



RUSTICOTTO PROSCIUTTO ARROSTO

Art. PRRU

7,5 kg



**ROSA DI S. ANDREA
100% CARNE ITALIANA**

Art. LAROSA

5 kg



**IL MAGNIFICO
CULATTA ARROSTO 100% ITALIANA**

Art. CUA

7,5 kg



**IL GRAN ARROSTO
100% ITALIANA**

Art. PRARR

12/15 kg



**COPPA COTTA E ALLA BRACE
100% ITALIANA**

Art. COAR

2,5 kg



**SPALLA S. SECONDO INTERA
100% ITALIANA**

Art. SPALLA

10 kg

AMOR CIBI



by



----- FACCHINI GROUP -----
ITALIAN FOOD EXCELLENCE



Il Futuro della Tradizione

È così che con Pietro Mattù nasce la Porchetta “delPonte”.

Gli inizi sono quelli di un giovane determinato che negli anni '70 e fino alla soglia dei 20 anni inizia ad apprendere l'arte norcina presso importanti aziende della zona e ad affinare le sue qualità commerciali nel settore.

Ad oggi può vantare di produrre una delle porchette migliori di Ariccia sia per genuinità sia per qualità e sapore.

**PORCHETTA
CON TESTA**

8/13 kg

Art. PDP004



**COPPIETTE
DI PURO
SUINO SV**

1 kg

Art. PDP008



**TRONCHETTO
DI PORCHETTA**

5/7 kg

Art. PDP007



AMOR CIBI



by



----- FACCHINI GROUP -----
ITALIAN FOOD EXCELLENCE



Ingredienti:
Pomodoro Penny italiano (69%)*
Pomodoro Regina italiano (29%)*
(provenienza Puglia - IT), e sale
*da agricoltura biologica.

Prodotto e confezionato presso:
PANTALEO AGRICOLTURA
72015 Speciale di Fasano (BR)
Via Case Sparse S.S. 16 Km 867
tel. +39 339 827 81 20
www.pantaleoagricoltura.it



8 057093 230076



TUTTO SAPORE
ECCELLENZA IN TAVOLA



AMOR CIBI
PRODOTTO SELEZIONATO E CONFEZIONATO PER
BONTÀ 100% PUGLIA

PRODOTTO BIOLOGICO

BONTÀ 100% PUGLIA 490 g e

PASSATA DI POMODORO CLASSICA

Conservare in un luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di luce e di calore dirette. Dopo l'apertura conservare in frigorifero a 4 °C per non più di 5/6 giorni. Da consumarsi preferibilmente entro:

SCADENZA:
LOTTO:

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g di prodotto				
Energia	kJ 84	Kcal 20	Sale	0,37%
Sostanza grassa	0,18%	Carboidrati totali	3,0 g	
Zuccheri totali	3,0%	Proteine	1,32 g	
Sale	0,37%			

IT-810-007 Agricoltura Italia  bioagricert®

RISPETTIAMO L'AMBIENTE
CODICE VETRO CER 160120 CODICE METALLO CER 160117
Verifica le disposizioni del tuo comune



Art. SAL7

490 gr

Ingredienti:
Pomodoro Penny italiano 64%
Pomodoro Regina* 36%
(provenienza Puglia - IT), e sale
*da agricoltura biologica.

Prodotto e confezionato presso:
PANTALEO AGRICOLTURA
72015 Speciale di Fasano (BR)
Via Case Sparse S.S. 16 Km 867
tel. +39 339 827 81 20
www.pantaleoagricoltura.it



8 057093 230540



TUTTO SAPORE
ECCELLENZA IN TAVOLA



AMOR CIBI
PRODOTTO SELEZIONATO E CONFEZIONATO PER
BONTÀ 100% PUGLIA

PRODOTTO BIOLOGICO

BONTÀ 100% PUGLIA 700 g e

PASSATA DI POMODORO CLASSICA

Conservare in un luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di luce e di calore dirette. Dopo l'apertura conservare in frigorifero a 4 °C per non più di 5/6 giorni. Da consumarsi preferibilmente entro:

SCADENZA:
LOTTO:

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g di prodotto				
Energia	kJ 84	Kcal 20	Sale	0,37%
Sostanza grassa	0,18%	Carboidrati totali	3,0 g	
Zuccheri totali	3,0%	Proteine	1,32 g	
Sale	0,37%			

IT-810-007 Agricoltura Italia  bioagricert®

RISPETTIAMO L'AMBIENTE
CODICE VETRO CER 160120 CODICE METALLO CER 160117
Verifica le disposizioni del tuo comune



Art. SAL7C

700 gr

TUTTO SAPORE
ECCELLENZA IN TAVOLA



AMOR CIBI
PRODOTTO SELEZIONATO E CONFEZIONATO PER
BONTÀ 100% PUGLIA

PRODOTTO BIOLOGICO

BONTÀ 100% PUGLIA 270 g e

CARCIOFI SOTT'OLIO

Conservare in un luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di luce e di calore dirette. Dopo l'apertura conservare in frigorifero a 4 °C per non più di 5/6 giorni. Da consumarsi preferibilmente entro:

SCADENZA:
LOTTO:

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g di prodotto				
Energia	kJ 991	Kcal 213	Zuccheri	0,0 g
Contenuto totale grassi	20,3 g	Proteine	3,0 g	
Acidi Grassi saturi	2,29 g	Sale	0,0 g	
Carboidrati totali	2,7 g	Fibra alimentare totale	0 g	

IT-810-007 Agricoltura Italia  bioagricert®

RISPETTIAMO L'AMBIENTE
MATERIALE Vetro 70 GL RACCOLTA Vetro Carta
Etichetta PAP 22
Verifica le disposizioni del tuo comune



Art. CARSTB

270 gr



ECCELLENZA IN TAVOLA




BONTÀ 100% PUGLIA

270 g e

BARBABIETOLE SOTT'OLIO

PRODOTTO BIOLOGICO

Conservare in un luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di luce e di calore dirette. Dopo l'apertura conservare in frigorifero a 4°C per non più di 5/6 giorni. Da consumarsi preferibilmente entro:

SCADENZA: _____ LOTTO: _____

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g di prodotto

Energia	kJ 113 Kcal 27	Zuccheri	1,0 g
Contenuto totale grassi	35 g	Proteine	1,4 g
Acidi Grassi saturi	5,6 g	Fibra alimentare totale	0,8 g
Carboidrati totali	4,5 g		

RISPETTIAMO L'AMBIENTE

MATERIALE	RACCOLTA
Vetro 70 GL	Vetro
Etichetta PAP 22	Carta

Verifica le disposizioni del tuo comune



Art. BARST

270 gr



ECCELLENZA IN TAVOLA




BONTÀ 100% PUGLIA

300 g e

ZUCCHINE SOTT'OLIO

PRODOTTO BIOLOGICO

Conservare in un luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di luce e di calore dirette. Dopo l'apertura conservare in frigorifero a 4°C per non più di 5/6 giorni. Da consumarsi preferibilmente entro:

SCADENZA: _____ LOTTO: _____

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g di prodotto

Energia	kJ 113 Kcal 27	Zuccheri	1,0 g
Contenuto totale grassi	0,4 g	Proteine	2,1 g
Acidi Grassi saturi	0,1 g	Sodio	2,8 g
Carboidrati totali	3,8 g		

RISPETTIAMO L'AMBIENTE

MATERIALE	RACCOLTA
Vetro 70 GL	Vetro
Etichetta PAP 22	Carta

Verifica le disposizioni del tuo comune



Art. ZUCCSTA

270 gr



ECCELLENZA IN TAVOLA




BONTÀ 100% PUGLIA

300 g e

CIPOLLE SOTT'OLIO

PRODOTTO BIOLOGICO

Conservare in un luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di luce e di calore dirette. Dopo l'apertura conservare in frigorifero a 4°C per non più di 5/6 giorni. Da consumarsi preferibilmente entro:

SCADENZA: _____ LOTTO: _____

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g di prodotto

Energia	kJ 317 Kcal 76	Zuccheri	6,00 g
Contenuto totale grassi	8,74 g	Proteine	0,76 g
Acidi Grassi saturi	5,00 g	Sale	0,0 g
Carboidrati totali	8,01 g	Fibra alimentare totale	0,35 g

RISPETTIAMO L'AMBIENTE

MATERIALE	RACCOLTA
Vetro 70 GL	Vetro
Etichetta PAP 22	Carta

Verifica le disposizioni del tuo comune



Art. CIPST

270 gr



ECCELLENZA IN TAVOLA




PRODOTTO BIOLOGICO

BONTÀ 100% PUGLIA **300 g e**

CICORIE SOTT'OLIO

Conservare in un luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di luce e di calore dirette. Dopo l'apertura conservare in frigorifero a 4°C per non più di 5/6 giorni. Da consumarsi preferibilmente entro:

SCADENZA: _____ LOTTO: _____

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g di prodotto

Energia	kJ 303 Kcal 72	Zuccheri	1,4 g
Contenuto totale grassi	102 g	Proteine	3,0 g
Acidi Grassi saturi	1,181 g	Proteine	1,76 g
Carboidrati totali	8,01 g	Sodio	45 mg



bioagricert

RISPETTIAMO L'AMBIENTE

MATERIALE	RACCOLTA
Vetro 70 GL	Vetro
Etichetta PAP 22	Carta

Verifica le disposizioni del tuo comune



Art. CICSTB

270 gr



ECCELLENZA IN TAVOLA




PRODOTTO BIOLOGICO

290 g e

POMODORI SECCHI SOTT'OLIO

Conservare in un luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di luce e di calore dirette. Dopo l'apertura conservare in frigorifero a 4°C per non più di 5/6 giorni. Da consumarsi preferibilmente entro:

SCADENZA: _____ LOTTO: _____

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g di prodotto

Energia	kJ 1079,47 Kcal 258	Zuccheri	37,59 g
Contenuto totale grassi	15,33 g	Proteine	14,11 g
Acidi Grassi saturi	2,79 g	Sale	15,03 g
Carboidrati totali	55,76 g	Fibra alimentare totale	12,13 g



bioagricert

RISPETTIAMO L'AMBIENTE

MATERIALE	RACCOLTA
Vetro 70 GL	Vetro
Etichetta PAP 22	Carta

Verifica le disposizioni del tuo comune



Art. POSECST3

270 gr



ECCELLENZA IN TAVOLA




PRODOTTO BIOLOGICO

BONTÀ 100% PUGLIA **270 g e**

RAPE STUFATE

Conservare in un luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di luce e di calore dirette. Dopo l'apertura conservare in frigorifero a 4°C per non più di 5/6 giorni. Da consumarsi preferibilmente entro:

SCADENZA: _____ LOTTO: _____

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g di prodotto

Energia	kJ 695 Kcal 166	Zuccheri	1,80 g
Contenuto totale grassi	17,10 g	Proteine	1,40 g
Acidi Grassi saturi	2,30 g	Sale	3,03 g
Carboidrati totali	1,80 g	Fibra alimentare totale	0,8 g



bioagricert

RISPETTIAMO L'AMBIENTE

MATERIALE	RACCOLTA
Vetro 70 GL	Vetro
Etichetta PAP 22	Carta

Verifica le disposizioni del tuo comune



Art. RAPSTUB

270 gr



ECCELLENZA IN TAVOLA




BONTÀ 100% PUGLIA

270 g e

PEPERONI IN AGRODOLCE

PRODOTTO BIOLOGICO

Conservare in un luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di luce e di calore dirette. Dopo l'apertura conservare in frigorifero a 4°C per non più di 5/6 giorni. Da consumarsi preferibilmente entro:

SCADENZA: _____ LOTTO: _____

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g di prodotto

Energia	kJ 1385 Kcal 210	Zuccheri	1,2 g
Contenuto totale grassi	21 g	Proteine	1,0 g
Acidi Grassi saturi	1,4 g	Sale	3,2 g
Carboidrati totali	4,0 g	Fibra alimentare totale	3,8 g

IT-BIO-007 Agricoltura UE - non UE



RISPETTIAMO L'AMBIENTE

MATERIALE	RACCOLTA
Vetro 70 GL	Vetro
Etichetta PAP 22	Carta

Verifica le disposizioni del tuo comune



Art. PAPAGR

270 gr



ECCELLENZA IN TAVOLA




BONTÀ 100% PUGLIA

130 g e

PEPERONCINI PICCANTI SOTT'OLIO

PRODOTTO BIOLOGICO

Conservare in un luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di luce e di calore dirette. Dopo l'apertura conservare in frigorifero a 4°C per non più di 5/6 giorni. Da consumarsi preferibilmente entro:

SCADENZA: _____ LOTTO: _____

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g di prodotto

Energia	kJ 136 Kcal 32	Zuccheri	7,5 g
Contenuto totale grassi	4,6 g	Proteine	1,0 g
Acidi Grassi saturi	0,52 g	Sale	1,5 g
Carboidrati totali	11,1 g	Fibra alimentare totale	0 g

IT-BIO-007 Agricoltura Italia



RISPETTIAMO L'AMBIENTE

MATERIALE	RACCOLTA
Vetro 70 GL	Vetro
Etichetta PAP 22	Carta

Verifica le disposizioni del tuo comune



Art. PEPST

130 gr



ECCELLENZA IN TAVOLA




BONTÀ 100% PUGLIA

290 g e

MELANZANE SOTT'OLIO

PRODOTTO BIOLOGICO

Conservare in un luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di luce e di calore dirette. Dopo l'apertura conservare in frigorifero a 4°C per non più di 5/6 giorni. Da consumarsi preferibilmente entro:

SCADENZA: _____ LOTTO: _____

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g di prodotto

Energia	kJ 695 Kcal 166	Zuccheri	1,80 g
Contenuto totale grassi	17,10 g	Proteine	1,40 g
Acidi Grassi saturi	2,30 g	Sale	3,03 g
Carboidrati totali	1,80 g	Fibra alimentare totale	0,8 g

IT-BIO-007 Agricoltura Italia



RISPETTIAMO L'AMBIENTE

MATERIALE	RACCOLTA
Vetro 70 GL	Vetro
Etichetta PAP 22	Carta

Verifica le disposizioni del tuo comune



Art. MEZST3

270 gr

AMOR CIBI



by



----- FACCHINI GROUP -----
ITALIAN FOOD EXCELLENCE



L'azienda Simonini nasce nella metà degli anni 60 per volontà di Vittorio Simonini, che insieme alla moglie Angela e successivamente ai figli Roberta e Alberto portano tutt'ora avanti la loro attività sulle ridenti colline Langhiranesi affacciate sulla Valparma, nella piccola e fiabesca località di Castrignano. L'azienda è situata 600 metri di altitudine immersa nel verde, zona che permette la formazione di un microclima ideale per la stagionatura e l'invecchiamento dei nostri prosciutti. Con i suoi 50 anni ed oltre di esperienza Simonini Vittorio racchiude in queste sue frasi la sua produzione:

PRODURLO È UN'EMOZIONE, STAGIONARLO È UN'ARTE!!

Semplici parole che rispecchiano il senso del mio lavoro...

Un lavoro antico che non ho scoperto io ma del quale ne ho appreso e fatti miei tutti quei piccoli segreti di una lavorazione antica e tradizionale, per portare ai giorni nostri un prodotto capace di racchiudere in sé la genuinità di una volta.

**PROSC. PARMA
C/O
ECCELLENTE
30M**

11 kg

Art. A01/00



**PROSC. PARMA
C/O
CORONA
DORATA 24M**

11 kg

Art. A01/1



**PROSC. PARMA
C/O 18 MESI**

10 kg

Art. A01/2



**PROSC. PARMA
C/O 16 MESI**

10 kg

Art. A01/3



**PROSC. PARMA
C/O
PREMIATA SAL
15/16M**

10 kg

Art. A01/5



**PROSC. PARMA
S/O
PELATO
ECCELLENTE
30M**

10 kg

Art. A03/00



**PROSC. PARMA
S/O
PEL. SUPREMO
OLTRE 24M**

8,5 kg

Art. A03/01



**PROSC. PARMA
S/O
PELATO 18 MESI**

8,0 kg

Art. A03/2



**PROSC. PARMA
S/O 16 MESI**

8 kg

Art. A03/3



**PROSC. PARMA
S/O PREMIATA
SAL. 15/16M**

8 kg

Art. A03/5



**PROSC. CRUDO
NAZIONALE
S/O**

8 kg

Art. A05/6



**PROSC. CRUDO
ROAL
S/O
PELATO**

6,5 kg

Art. A08/7





CULATELLO TRADIZIONALE PULITO TRATTATO

Ottenuto dalla coscia fresca intera del maiale, con salatura asciutta, investitura con vescica naturale e legatura a mano

4,5 kg



Art. D.18A1

CULATELLO TRADIZIONALE

Ottenuto dalla coscia fresca intera del maiale, con salatura asciutta, investitura con vescica naturale e legatura a mano

4,5 kg



Art. D.18A

CUOR DI CULATTA

Ottenuto dalla coscia fresca intera del maiale, con salatura asciutta e sugnato nella parte magra. Colore rosso vivo, aroma delicato, dolce al palato.

5 kg



Art. D.18



SALAME FELINO

Prodotto solo ed esclusivamente con carne suina Italiana, lavorata artigianalmente, trito macinato con poco sale, aromi, spezie, insaccato in budello gentile legato a forma tubolare cilindrica.

900 gr

Art. D.17



COPPA PARMA

Ricavata da carne suina Italiana lavorata con poco sale, aromi naturali e insaccata in budello naturale.

2 kg

Art. D.10



PROSCIUTTO CRUDO AFFINATO AL TARTUFO

La bontà del prosciutto acquista nuovi profumi grazie all'affinamento con Tartufo nero del nostro territorio. Una esperienza unica di gusto che unisce tradizione e innovazione.

8 kg

Art. A05/8E



1968

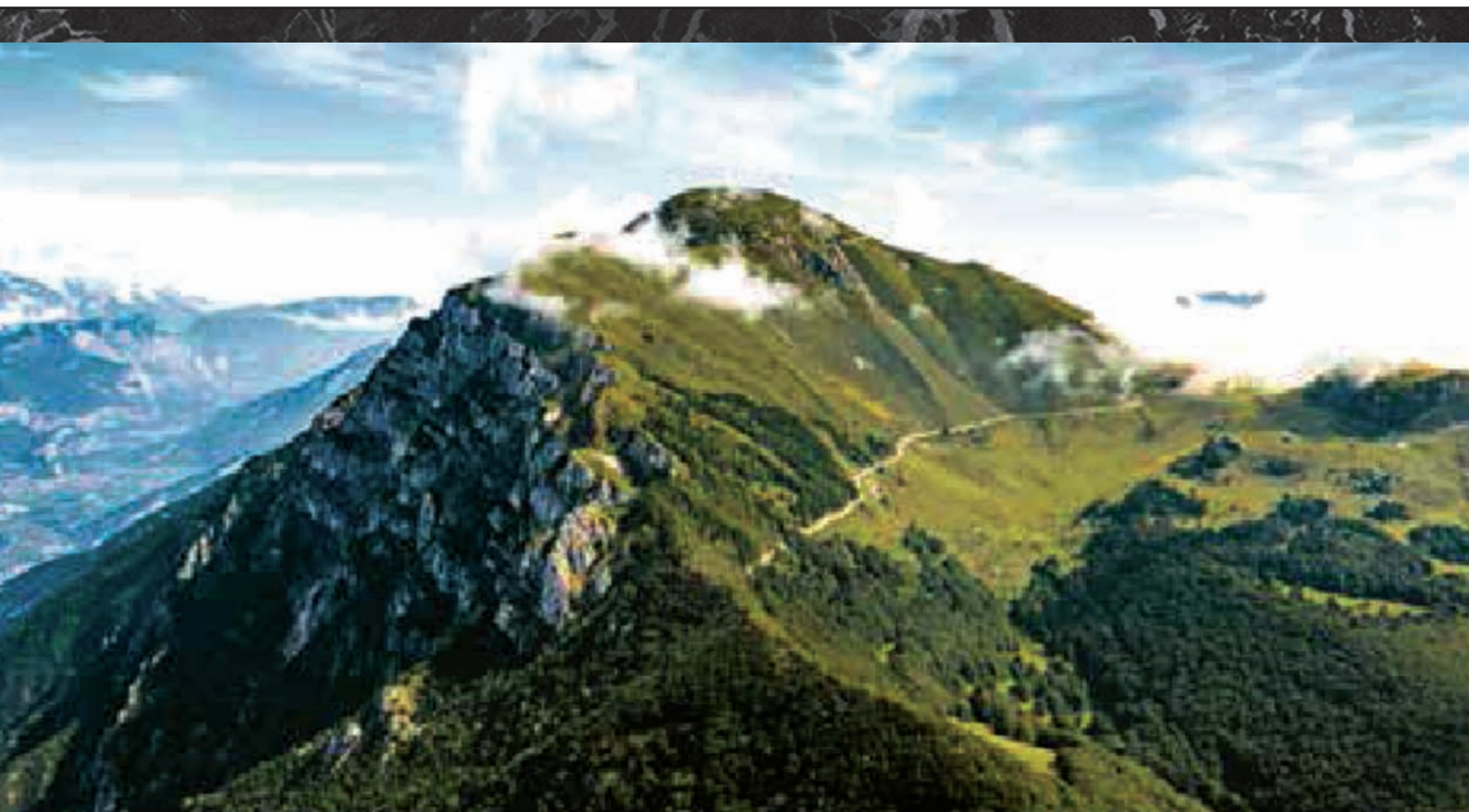
BENEDICTO
Simonini

TEMPO AL TEMPO
Il prosciutto a lunga stagionatura

Benedicto è differente. Perché è fatto di un ingrediente che non si può comprare: il tempo. Perché le materie prime sono eccellenti e naturali: cosce selezionate, ideali per la lunga stagionatura che arriva anche a 36 mesi e avviene al naturale con il ritmo delle stagioni, l'aria che entra dalle finestre aperte sulla valle incontaminata, come una volta.



Art. A01/10	con osso	30/36	11 kg
Art. A03/10	senza osso	30/36	9 kg
Art. A03/10P	senza osso	30/36	9 kg



- GENUINI COME LA NOSTRA TERRA -

La storia salumiera della famiglia Simonini ha radici lontane. La prima attività risale addirittura al 1600, mentre nel 1868 fu aperta la prima bottega in Trentino Alto-Adige.

Iniziò così un legame indissolubile col territorio trentino, fatto di sapori tradizionali, ricette antiche, maestria artigianale e, soprattutto, di una passione che si è tramandata di generazione in generazione.

Oggi, la produzione di Simonini riesce a coniugare la tradizione con i nuovi trend di consumo, offrendo una grande varietà di prodotti realizzati con materie prime di altissimo livello e una selezione rigorosa dei migliori ingredienti.



**CARNE SALADA BOVINO
TUBO ½ S.V.**

Art. 2120

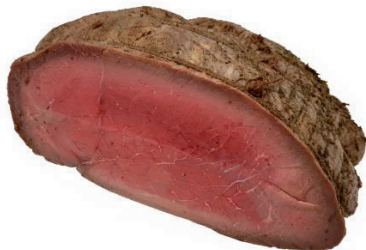
2,5 kg



**FESA DI MANZO MARINATA
1/2 SV**

Art. 2121

2,5 kg



**ARROSTO ALL'INGLESE
DI FESA S.V.**

Art. 4705

3 kg



SPECK COTTO ½ S.V.

Art. 4830

3,5 kg



**PUNTA D'ANCA
AFFUMICATA ½ S.V.**

Art. 4900

3 kg



PANCETTA STUFATA ½

Art. 3510

2 kg



WURSTEL S/ PELLE SV

Art. 3006

300 gr



**LONZA COTTA
AFFUMICATA S.V.**

Art. 4610

2,5 kg

AMOR CIBI



by



----- FACCHINI GROUP -----
ITALIAN FOOD EXCELLENCE



A Sauris, dal 1862

È nel cuore delle Dolomiti friulane, nel comune più alto del Friuli Venezia Giulia a 1200 Mt di altitudine, che da sempre nascono le specialità Wolf. Un luogo incantato ed incontaminato, una comunità di appena 400 abitanti, unica per tradizioni e cultura e una famiglia caparbia e capace sono gli ingredienti fondamentali che danno vita a prodotti di qualità e dai sapori unici.



PROSCIUTTO SAURIS IGP C/O NONNO BEPI

il Prosciutto di Sauris IGP Nonno Bepi. La sua eccellenza nasce dall'accurata selezione della materia prima costituita da cosce adatte ad una più lunga stagionatura che rende il suo gusto inconfondibile. Un'autentica squisitezza per tutte le occasioni.

01101 Prosciutto di Sauris I.G.P con osso Nonno Bepi kg 11,00



PROSCIUTTO DI SAURIS I.G.P. S/OSSO NONNO BEPI

01103 Prosc. di Sauris I.G.P. addobbo s.v Nonno Bepi kg 8,20

01104 Prosc. di Sauris I.G.P. disossato s.v. Nonno Bepi kg 8,20

01105 Prosc. di Sauris I.G.P. metà s.v. Nonno Bepi kg 3,75

01110 Prosc. di Sauris I.G.P. tranci s.v. Nonno Bepi kg 1,25



PROSCIUTTO DI SAURIS I.G.P. C/OSSO

Il Prosciutto di Sauris IGP nasce dalla tradizione più vera di un antico popolo che, isolato geograficamente, ha portato ai nostri giorni il sapore di una lavorazione semplice, ma estremamente gustosa. Unico per la sua dolcezza e per la sua caratteristica e leggera affumicatura ottenuta con solo legno di faggio

01001 Prosc. di Sauris I.G.P. con osso kg 10,50



PROSCIUTTO DI SAURIS I.G.P. S/OSSO

01003 Prosc. di Sauris I.G.P addobbo s.v. kg 7,80

01004 Prosc. di Sauris I.G.P disossato s.v. kg 7,80

01005 Prosc. di Sauris I.G.P. mezzo s.v. kg 3,35

01010 Prosc. di Sauris I.G.P. tranci s.v. kg 1,10



SPECK SAURIS NONNO BEPI

Le cosce di suino selezionate per una stagionatura più lunga, l'antica ricetta tuttora rispettata e il microclima di Sauris rendono lo Speck Nonno Bepi una specialità inconfondibile.

02110	Speck di Sauris Nonno Bepi	kg	6,20
02101	Speck di Sauris s.v. Nonno Bepi	kg	6,20
02102	Speck di Sauris mezzo s.v. Nonno Bepi	kg	2,90
02103	Speck di Sauris tranci s.v. Nonno Bepi	kg	1,20



SPECK DI SAURIS

È una delle specialità più rinomate e caratteristiche di Sauris. Prodotto da cosce magre di suino, grazie ad un'anticissima ricetta tuttora rispettata e alla lenta stagionatura, acquista una morbidezza ed una dolcezza uniche.

02010	Speck di Sauris	kg	5,90
02001	Speck di Sauris s.v.	kg	5,90
02002	Speck di Sauris mezzo s.v.	kg	2,60
02003	Speck di Sauris tranci s.v.	kg	1,00



FIOCCO DI SAURIS

Il Fiocco nasce dalla parte più nobile della coscia del maiale, magra e saporita, che viene stagionata dopo una leggera affumicatura. Pieno e gustoso, leggero e stuzzicante è adatto per antipasti o piatti unici.

03002	Fiocco di Sauris s.v.	kg	1,60
03003	Fiocco di Sauris mezzo s.v.	gr	650



OSSOCOLLO DI SAURIS

Ottenuto dalle gustose carni della coppa del maiale, l'Ossocollo rivela tutto il sapore più genuino della montagna. Ottimo anche per antipasti e piatti freddi.

04001	Ossocollo di Sauris intero	kg	2,10
04005	Ossocollo di Sauris s.v. intero	kg	1,95
04002	Ossocollo di Sauris mezzo s.v.	gr	800



SALAME DI SAURIS

05001	Salame di Sauris	gr	650
05002	Salame di Sauris s.v.	gr	650
05003	Salame di Sauris mezzo s.v.	gr	310



SOPPRESSA DI SAURIS

06001	Soppresa di Sauris	kg	1,75
06002	Soppresa di Sauris s.v.	kg	1,75
06003	Soppresa di Sauris mezzo s.v.	gr	800



WOLFINO SAURIS

Un perfetto connubio di praticità e sapore, il Wolfino è realizzato secondo la ricetta della norcineria di Sauris e la tradizionale affumicatura.

07001	Wolfino di Sauris	gr	250
07002	Wolfino di Sauris s.v.	gr	250



PANCETTA ARROTOLATA DI SAURIS

Una raffinata prelibatezza prodotta a partire da pancettoni nazionali scelti. Affumicata secondo la tradizione con l'aggiunta di una spolverata di peperoncino.

10007	Pancetta arrotolata di Sauris	kg	2,70
10010	Pancetta arrotolata di Sauris tranci s.v.	kg	1,00
10009	Pancetta arrotolata di Sauris al peperoncino	kg	2,70
10012	Pancetta arrotolata di Sauris al peperoncino tranci s.v.	kg	1,00



PANCETTA STESA DI SAURIS

La delicata affumicatura distingue anche la pancetta. Adatta a qualsiasi tipo di consumo per piatti raffinati e gustosi.

10001	Pancetta stesa di Sauris	kg	3,20
10002	Pancetta stesa di Sauris mezza s.v.	kg	1,50
10003	Pancetta stesa di Sauris tranci s.v.	gr	250



LARDO DI SAURIS ALLE ERBE

Sublime nel suo equilibrio di gusto, il Lardo alle erbe è una vera prelibatezza. Ottimo consumato sopra una fetta di pane caldo, si può esprimere anche in cucina.

12001	Lardo di Sauris alle erbe baffa s.v.	kg	2,20
12003	Lardo di Sauris alle erbe tranci s.v.	gr	350



FILETTO DI SAURIS ALLE ERBE

Il taglio di carne più dolce e morbido, leggermente affumicato ed insaporito con ricercate erbe aromatiche. Sfizioso antipasto e gustosissimo snack.

16001	Filetto di Sauris alle erbe intero s.v.	gr	350
16005	Filetto di Sauris alle erbe tranci s.v.	gr	170



GUANCIALE DI SAURIS

Una squisitezza dal classico aroma leggermente affumicato, adatto per i più vari consumi sia nelle ricette della tradizione italiana che affettato.

17005	Guanciale di Sauris	kg	1,55
17014	Guanciale di Sauris s.v.	kg	1,55
17015	Guanciale di Sauris tranci s.v.	gr	300



IL COTTO

Il Cotto la parte più nobile della coscia cotta lentamente secondo una ricetta tradizionale. Leggermente affumicato e insaporito con erbe aromatiche è indicato come antipasto o come delizioso snack.

20011	Il cotto intero s.v.	kg	2,50
20015	Il cotto in tranci s.v.	gr	850



SALSICCIA ALLA BRACE

Le carni selezionate e la leggera affumicatura rendono la salsiccia unica nel suo genere.

08011	Salsiccia alla brace conf. 4pz	gr	250
-------	--------------------------------	----	-----



STINCO ALLA BRACE

È una delle parti più rinomate dei tagli del maiale. Pronto con ricette elaborate, ma anche semplicemente al forno.

14010	Stinco alla brace	gr	650
14020	Stinco alla brace catering	gr	650
14025	Stinco alla brace metà catering conf. 2 pezzi	gr	650



SOPPRESSEDIA PICCANTE

È una vera prelibatezza dedicata al mondo del catering e delle pizzerie. Un sapore schietto e deciso adatto per specifiche preparazioni.

06051	Soppresca piccante	kg	1,75
06052	Soppresca piccante s.v.	kg	1,75
06053	Soppresca piccante mezza s.v.	gr	800



Il prosciuttificio “il Camarin” è una piccola realtà artigiana che produce poche migliaia di pezzi l’anno, pezzi selezionati con cura che vengono poi destinati per la maggior parte alla vendita nelle gastronomie specializzate e nell’alta ristorazione.

Si tratta di prosciutti di eccezionale pezzatura e stagionatura, che si distinguono per la dolcezza che solo un uso misurato del sale può arrivare a garantire.

Quasi tutti i mesi a seguito di test del consorzio risulta essere il prosciutto contenente il tasso di sale più basso di tutto il consorzio.

L’attenta selezione della materia prima e la meticolosa lavorazione si concretizzano in un prosciutto dolce e profumato, sempre morbido, nato per soddisfare l’esigenza di qualità che da sempre contraddistingue l’alta Gastronomia.



S. DANIELE CON OSSO

Art. CM017 17-18 mesi

10,5-11 kg



S. DANIELE SENZA OSSO

Art. CM117 17-18 mesi

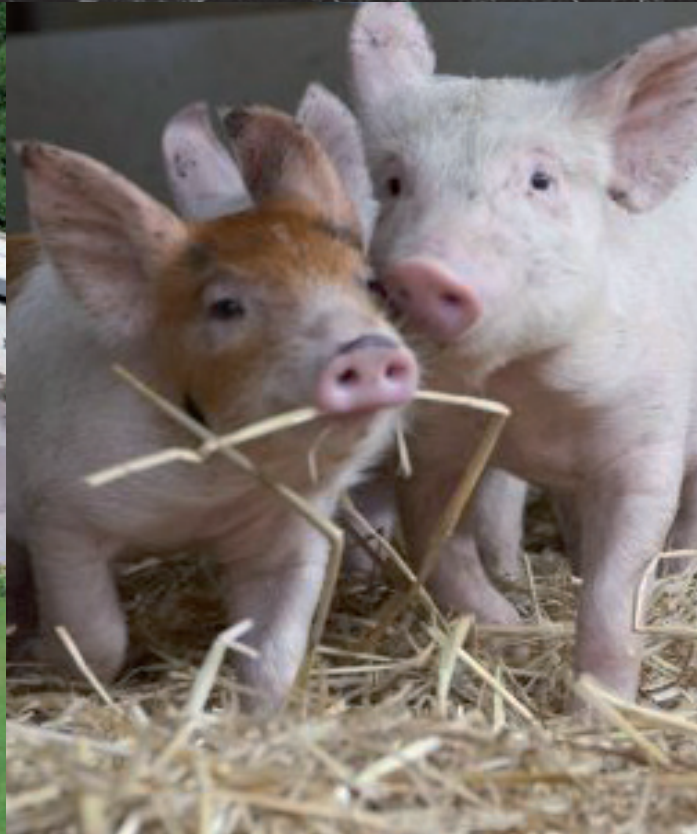
7,5-8,5 kg



S. DANIELE SENZA OSSO PERA

Art. CM117P 17-18 mesi

7,5-8,5 kg



SALUMI

Da subito si contraddistingue per la sua filiera controllata con i suoi allevamenti di suini su paglia con la coda, caratteristica di cui possono fregiarsi pochissimi salumifici Italiani.

Un'azienda per cui passione, tradizione e innovazione sono da più generazioni garanzia di qualità sin dalle nostre origini, da quando all'inizio del secolo scorso abbiamo avviato la prima salumeria a Meda (MB), non abbiamo mai smesso di sposare l'orgoglio di un'italianità integra e trasparente, fondata su principi autentici applicati al prodotto. Lungo tutta la catena del valore.

Da allora tante cose sono cambiate. I sistemi produttivi, le abitudini alimentari, i consumatori stessi.

Una cosa, però, non è mai cambiata e mai cambierà.

Il nostro modo di lavorare.

**GRAN COTTO
DELLA
TRADIZIONE**



10 kg

Art. 27025

**PROSCIUTTO
COTTO
GRAN
DELICATO**



11 kg

Art. 23010

**PROSCIUTTO
COTTO
FESTA**



8,5 kg

Art. 24020

**PROSCIUTTO
COTTO
SOGNO
BAULETTO
intero
e 1/2 sottovuoto**



Art. 24101 8,5 kg

Art. 24540 4 kg

**PROSCIUTTO
COTTO
SOGNO
FORMATO
TRADIZIONALE**



8,5 kg

Art. 24501



**PROSCIUTTO
COTTO
SORRISO**



8 kg

Art. 25001

**SALAMETTO
BRIANZA DOP**

400 gr

Art. 6010



**SALAME
CONTADINO**

800 gr

Art. 4020



**NAPOLI
DOLCE SV**

1,2 kg

Art. 7012



**ANELLO
PICCANTE**

Budello Naturale 400 gr

Art. 13058

Sottovuoto 400 gr

Art. 13059



**ANELLO
DOLCE**

Budello Naturale 400 gr

Art. 13060

Sottovuoto 400 gr

Art. 13065



**STUZZICHINO
DOLCE**

Preparato con carni di suini italiani pesanti, nati, allevati e macellati in Italia; queste vengono salate e aromatizzate come da nostra ricetta di antica tradizione e finemente macinate. Data la produzione artigianale il peso indicato è da intendersi come peso medio del prodotto

Art. 7008 300 gr



**CRESPONE
UNGHERESE 1/2**

1,5 kg

Art. 11010



**CRESPONE
BRIANZA 1/2**

1,5 kg

Art. 6050



**CRESPONE
MILANO 1/2**

1,5 kg

Art. 1080



**SPIANATA 1 kg
1/2
SOTTOVUOTO**

Art. 3075 Piccante

Art. 3030 Romana



**ESPOSITORE
OTTO MILANO
PZ 250 GR**

2 kg

Art. 12063



**SALAME
MINI JOLLY**

0,3 kg

Art. 12020





SALAME MUGNANO

400 gr.

Art. 13010



SALAME MAGRETTO

900 gr.

Art. 13040



SALAMETTO MILANO 1/2 SV

Preparato con carni di suini italiani pesanti, nati, allevati e macellati in Italia, salate e aromatizzate come da nostra ricetta di antica tradizione. Data la produzione artigianale il peso indicato è da intendersi come peso medio del prodotto.

Art. 5026 200 gr.



LONZA DI FILIERA 1/2 SV

1,5 kg

Art. 22060



MORTADELLA GLORIA VASCICA NATURAL S/P

Da materie prime di alta qualità, la Mortadella Gloria IGP è un insaccato cotto dal profumo intenso, leggermente speziato. Il suo sapore è pieno e ben equilibrato, grazie alla presenza di pezzetti di grasso che le conferiscono una piacevole dolcezza.

Art. 39089 15 kg



MORTADELLA GLORIA VASCICA NATURAL C/P

15 kg

Art. 39091



**MORTADELLA
BOLOGNA
MATILDE C/P**



13 kg

Art. 39055

**MORTADELLA
BOLOGNA
MATILDE C/P**



8 kg

Art.39045

**MORTADELLA
BOLOGNA
MATILDE S/P**

La mortadella Matilde IGP Fumagalli ha profumo intenso, leggermente speziato. Per la sua preparazione vengono impiegati solo tagli nobili di suino e il suo gusto è tipico e delicato.



13kg

Art. 39060

**MORTADELLA
BOLOGNA
MATILDE S/P**



8 kg

Art. 39050

**MORTADELLA
BOLOGNA
IGP 200 1/2 C/P**

La mortadella Bologna IGP è di colore rosa e il suo sapore è pieno e ben equilibrato grazie alla presenza di pezzetti di grasso



3 kg

Art. 40042

**WURSTELL
SENZA PELLE**



250 gr

Art. 37035

**SALAME
E TARALLI**



3,5 gr

Art. 49020

**PANCETTA
A CUBETTI AFF.
GR 154**



154 gr

Art. 49034

BRIANZETTA



3,5 gr

Art. 42087

**PROSCIUTTO
TACCHINO
1/2 SV**



3 kg

Art. 72038

**PANCETTA
TESA PEPE 1/2**

Salate e aromatizzate a secco, come da nostra ricetta di antica tradizione, vengono successivamente fatte riposare in marni per diversi giorni; segue la lenta stagionatura in stanze sapientemente arieggiate. Data la produzione artigianale il peso indicato è da intendersi come peso medio del prodotto.



1,5 kg

Art. 42048

COPPA PARMA



1,8 kg

Art. 2001

COPPA AL PEPE

Con l'aggiunta di pepe a mezza grana, per un sapore gradevolmente dolce e speziato.

1,8 gr

Art. 21015



SALAME AROM. AL TARTUFO

200 gr

Art. 4097

Suino Nero della Lomellina

**PROSCIUTTO
COTTO
M.N.**



Art. 23022 10 kg

Art. 23024 5 kg



**GUANCIALE
STAGIONATO
M.N.**

Una miscela di sale, pepe ed erbe aromatiche, unita a un'accurata selezione delle materie prime, porta con sé il sapore di un prodotto soffice ma compatto

Art. 43002 2 kg

**PANCETTA
STAGIONATA
SENZA PEPE
1/2 SV
M.N.**



1,5 kg

Art. 42065



**SALAME
GENTILE
M.N.**

800 gr

Art. 10066

**COPPA
STAGIONATA
M.N.**



1,8 kg

Art. 20007



**LARDO
AROMATIZZATO
1/2 SV M.N.**

La squisitezza di un prodotto curato in ogni fase della filiera suinicola: dall'allevamento, alla selezione delle migliori parti di carne e grasso, fino alla lavorazione e al confezionamento

Art. 43046 1,5 kg

AMOR[®]
CIBI



by



----- FACCHINI GROUP -----
ITALIAN FOOD EXCELLENCE

ITALIA

felicetti

DOLOMITI 1908



MONOGRANO
FELICETTI

Detta la Pasta dei grandi Chef, la pasta dell'alta quota, la pasta dall'acqua e dell'aria delle Dolomiti.

Monograno, un nome che racchiude e racconta un progetto unico. Una sola varietà di grano, un solo mulino che lo macina, un solo obiettivo: la ricerca della qualità intesa come bontà, salubrità e sicurezza alimentare. Dal campo alla pentola il grano viene lavorato senza alterazioni, mantenendo integro quel particolare respiro che la natura gli ha donato. Matt, Kamut, Farro e Il Cappelli: varietà pregiate, differenti sfumature per restituire un ampio vocabolario di gusti, di sensazioni papillari e tattili. Monograno infatti non è solo consistenza e sapore, ma anche un percorso da esplorare.

**SPAGHETTI
KAMUT**

500 gr

Art. K105MONO



**FUSILLI
KAMUT**

500 gr

Art. K178MONO



**PENNE RIGATE
KAMUT**

500 gr

Art. K169MONO



**RIGATONI
KAMUT**

500 gr

Art. K179MONO



**CHIOCCIOLE
KAMUT**

500 gr

Art. K173MONO



**LINGUINE
KAMUT**

500 gr

Art. K152MONO



**TAGLIATELLE
KAMUT**

500 gr

Art. K191M0N0



MONOGRANO
FELICETTI

FARRO

spaghetti

500 g e

**SPAGHETTI
FARRO**

500 gr

Art. F105M0N0



**FUSILLI
FARRO**

500 gr

Art. F178M0N0



MONOGRANO
FELICETTI

FARRO

penne rigate

500 g e

**PENNE RIGATE
FARRO**

500 gr

Art. F169M0N0



**RIGATINI
FARRO**

500 gr

Art. F177M0N0



MONOGRANO
FELICETTI

FARRO

ditalini

500 g e

**DITALINI
FARRO**

500 gr

Art. F23M0N0



**LINGUINE
FARRO**

500 gr

Art. F152M0N0

MONOGRANO
FELICETTI

FARRO

linguine

MONOGRANO FELICETTI
500 g e

MONOGRANO
FELICETTI

MATT

sedani

MONOGRANO FELICETTI
500 g e

**SEDANI
MATT**

500 gr

Art. 171M0N0

**PENNE
RITORTE
MATT**

500 gr

Art. 170M0N0

MONOGRANO
FELICETTI

MATT

penne ritorte

MONOGRANO FELICETTI
500 g e

MONOGRANO
FELICETTI

MATT

eliche

MONOGRANO FELICETTI
500 g e

**ELICHE
MATT**

500 gr

Art. 172M0N0

**SPAGHETTI
MATT**

500 gr

Art. 105M0N0

MONOGRANO
FELICETTI

MATT

spaghetti

MONOGRANO FELICETTI
500 g e

MONOGRANO
FELICETTI

MATT

spaghettoni

MONOGRANO FELICETTI
500 g e

**SPAGHETTONI
MATT**

500 gr

Art. 107M0N0

**PENNE LISCE
MATT**

500 gr

Art. 185MONO



**FUSILLONI
MATT**

500 gr

Art. 184MONO



**PACHE
MATT**

500 gr

Art. 183MONO



**CONCHIGLIONI
MATT**

500 gr

Art. 189MONO



**SPAGHETTI
QUADRATI**

500 gr

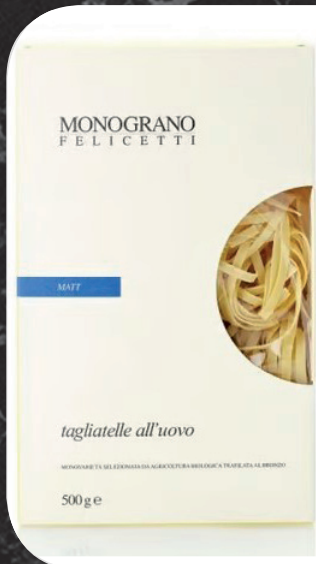
Art. 106MONO



**TAGLIATELLE
ALL'UOVO MATT
ASTUCCIO**

500 gr

Art. 791MONO



**SPAGHETTINI
"IL CAPPELLI"**

500 gr

Art. C9103M0N0

MONOGRANO
FELICETTI

"IL CAPPELLI"

spaghettini

MONOGRANO E FELICETTI S.p.A. - VIA S. GIUSEPPE 10 - 40018 BOLOGNA (BO) - ITALIA

500 g e

MONOGRANO
FELICETTI

"IL CAPPELLI"

spaghettoni

MONOGRANO E FELICETTI S.p.A. - VIA S. GIUSEPPE 10 - 40018 BOLOGNA (BO) - ITALIA

500 g e

**SPAGHETTONI
"IL CAPPELLI"**

500 gr

Art. C9107M0N0

**IL VALENTINO
"IL CAPPELLI"**

500 gr

Art. C9108M0N0

MONOGRANO
FELICETTI

"IL CAPPELLI"

il Valentino

MONOGRANO E FELICETTI S.p.A. - VIA S. GIUSEPPE 10 - 40018 BOLOGNA (BO) - ITALIA

500 g e

MONOGRANO
FELICETTI

"IL CAPPELLI"

linguine

MONOGRANO E FELICETTI S.p.A. - VIA S. GIUSEPPE 10 - 40018 BOLOGNA (BO) - ITALIA

500 g e

**LINGUINE
"IL CAPPELLI"**

500 gr

Art. C9152M0N0

**SPAGHETTI
"IL CAPPELLI"**

500 gr

Art. C9105M0N0

MONOGRANO
FELICETTI

"IL CAPPELLI"

spaghetti

MONOGRANO E FELICETTI S.p.A. - VIA S. GIUSEPPE 10 - 40018 BOLOGNA (BO) - ITALIA

500 g e

MONOGRANO
FELICETTI

"IL CAPPELLI"

pacòte

MONOGRANO E FELICETTI S.p.A. - VIA S. GIUSEPPE 10 - 40018 BOLOGNA (BO) - ITALIA

500 g e

**PACÒTE
"IL CAPPELLI"**

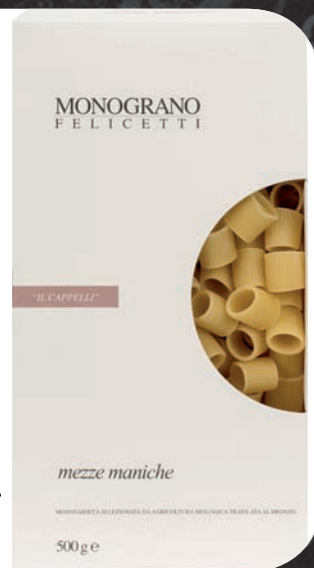
500 gr

Art. C9183M0N0

**MEZZE
MANICHE
"IL CAPPELLI"**

500 gr

Art. C9154M0N0



**PENNE RIGATE
"IL CAPPELLI"**

500 gr

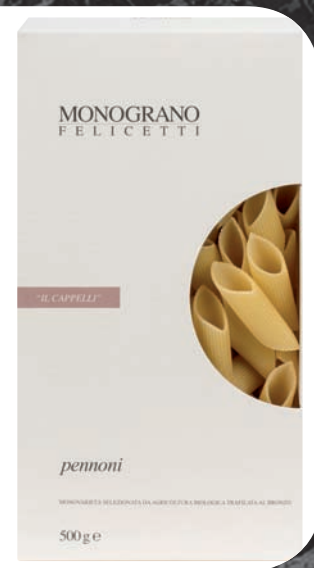
Art. C9169M0N0



**PENNONI
"IL CAPPELLI"**

500 gr

Art. C9155M0N0



**SPIRALOTTI
"IL CAPPELLI"**

500 gr

Art. C9158M0N0



**SPAGHETTI
NERO SEPPIA**

500 gr

Art. 846SPEC



**CONCHIGLIE
NERO SEPPIA**

500 gr

Art. 842SPEC



**SPAGHETTI
AGLIO E
PEPERONCINO**

500 gr

Art. 46SPEC



**SUBBIOTTI
RIGATI**

500 gr

Art. 124ORIG



**RIGATONE
ROMANO
“IL CAPPELLI”
ristorazione**

500 gr

Art. C9187MONOR



AMOR CIBI



by



----- FACCHINI GROUP -----
ITALIAN FOOD EXCELLENCE



AZIENDA AGRICOLA
TENUTA MARGHERITA

DAL 1904 IL RISO

Alcune storie non hanno confini né età, affondano semplicemente le radici indietro nel tempo.

La nostra storia parte da molto lontano, indietro negli anni fino al 1904, quando un'idea e poche semplici emozioni trovano casa in una cascina, immersa nella campagna piemontese.

È qui che nasce la Tenuta Margherita.

Semplice, come la nostra costante e instancabile ricerca della qualità fatta nei piccoli gesti e nelle attenzioni che diamo ad ogni momento di lavorazione del nostro riso.

Immutata come le emozioni che dopo cento anni ancora pervadono il nostro lavoro, da un semplice chicco di riso appena raccolto all'orgoglio di un lavoro votato all'eccellenza in ogni sua forma.

RISO SUPERFINO CARNAROLI SV

Il riso che otteniamo ha un caratteristico colore ambrato conservando tutte le proprietà organolettiche e nutrizionali contenute nella parte esterna dei chicchi rendendoli più sgranati e saporiti

Art. RM100 500 gr



RISO SUPERFINO CARNAROLI SV

1 kg

Art. RM89

RISO SUPERFINO CARNAROLI IN SACCO CARTA

2 kg

Art. RM98



RISO SUPERFINO CARNAROLI IN SACCO CARTA

5 kg

Art. RM99

RISO SUPERFINO CARNAROLI INTEGRALE SV

Ha un colore bruno ottenuto soltanto con l'esportazione della buccia esterna "lolla". Ricco di fibra, vitamine e sali minerali, dopo la bollitura è indicato per la preparazione di contorni, insalate e zuppe

Art. RM208 1 kg



RISO SUPERFINO BALDO SV

Varietà recente dai chicchi cristallini e consistenti con grande capacità di assorbimento. È un riso molto versatile adatto alla preparazione di risotti cremosi, conditi e al forno.

Art. RM19 500 gr

**RISO
SUPERFINO
BALDO SV**

1 kg

Art. RM79



**RISO
SUPERFINO
ARBORIO SV**

Riso autoctono, il chicco perlato di grandi dimensioni aumenta di volume durante la cottura rendendo questa varietà ideale per risotti ben mantecati.

Art. RM164 500 gr



**RISO
SUPERFINO
ARBORIO SV**

1 kg

Art. RM24



**RISO
SEMIFINO
VIALONE NANO
SV**

Antica varietà molto pregiata dai chicchi tondeggianti simili a piccole perle, adatto alla preparazione di risotti delicati con pesci, crostacei e verdure.

Art. RM18 500 gr



**RISO
SEMIFINO
VIALONE NANO
SV**

1 kg

Art. RM109



**RISO TONDO
BALILLA SV**

1 kg

Art. RM108



RISO INTEGRALE NERO VENERE SV

Riso integrale dal chicco medio e dal naturale colore nero. Molto nutriente e aromatico, ricco di fibra e sali minerali, ideale per la preparazione di insalate e risotti oppure come accompagnamento di verdure, pesce e crostacei.



Art. RM102 500 gr



RISO INTEGRALE NERO VENERE SV

1 kg

Art. RM103

RISO INTEGRALE ROSSO ERMES SV

Riso integrale dal chicco allungato, aromatico e dal naturale colore rosso. L'alta concentrazione di fibre, sali minerali e antiossidanti rendono il riso Hermes un alimento completo, ideale per coloro che desiderano uno stile di vita sano ed equilibrato. Indicato per una cucina vegana e vegetariana come contorno, in insalata oppure come accompagnamento



Art. RM106 500 gr



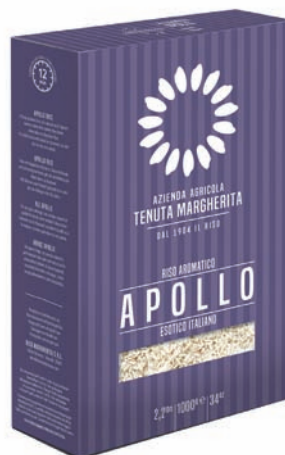
RISO INTEGRALE ROSSO ERMES SV

1 kg

Art. RM105

RISO APOLLO SV

Riso dal chicco allungato, il suo aroma naturale e fragrante rende questa varietà l'alternativa italiana al riso Basmati. Prodotto in Italia, nato dall'incrocio tra un riso asiatico aromatico e un riso italiano, semplice da preparare è ideale per cotture al vapore oppure bollito, come contorno o per insalate.



Art. RM10

1 kg

**RISO
CARNAROLI
E CARCIOFI**

250 gr

Art. RM110



**RISO
CARNAROLI
E FUNGHI**

250 gr

Art. RM127



**RISO
CARNAROLI
PORCINI
E ZAFFERANO**

250 gr

Art. RM131



**RISO
CARNAROLI
POMODORO
E BASILICO**

250 gr

Art. RM115



**RISO
CARNAROLI
SPECK
E RADICCHIO**

250 gr

Art. RM124



**RISO
CARNAROLI
E RADICCHIO
ROSSO**

250 gr

Art. RM128



**RISO
CARNAROLI
E TARTUFO
FETTE**

250 gr

Art. RM116



**RISO
CARNAROLI
E ZUCCA**

250 gr

Art. RM130



**RISO
CARNAROLI
ZUCCHINE
E ZAFFERANO**

250 gr

Art. RM129



**RISO
CARNAROLI
ZAFFERANO
MILANESE**

250 gr

Art. RM126



**RISO
CARNAROLI
VERDURE**

250 gr

Art. RM107



**RISO
CARNAROLI
AI FORMAGGI**

250 gr

Art. RM113



**PANISSA ALLA
VERCELLESE**

250 gr

Art. RM180



**RISO
CARNAROLI
E ASPARAGI**

250 gr

Art. RM114



**RISOTTO
AL ROSMARINO**

250 gr

Art. RM125



**RISOTTO
AMATRICIANA**

250 gr

Art. RM132



**RISOTTO ALLO
ZAFFERANO**

250 gr

Art. RM126





COLTIVAZIONE DI LEGUMI LECCESI

COSIMO
CHIRIASI

azienda agricola 

L'obiettivo principale di Cosimo Chiriasi è valorizzare antichi sapori genuini, creare un'eccellenza che possa essere riconosciuta ed apprezzata sia vicino che lontano, attraverso metodi di lavoro basati sull'agricoltura biodinamica e scelte responsabili, nel completo rispetto della terra, del prodotto finale e del consumatore, "per dare valore a ciò che deve continuare ad essere". Questo vuol essere il risultato di attente e faticose ricerche del patrimonio genetico locale, spesso dimenticato e trascurato, ma, che, se valorizzato, è in grado di offrire delle risorse alimentari ineguagliabili dal punto di vista organolettico, con l'obiettivo finale di lavorare a favore di un'alimentazione sana ed equilibrata.



ZUPPA DI LEGUMI DEL SALENTO

500 gr PEZZI 12

Art. LEG01



FAVE CUCCIA DECORTICATE E INTERE DEL SALENTO

12 Pz - 500 gr

Art. LEG02 Decort.

Art. LEG12 Intere



PISELLI DEL SALENTO

500 gr PEZZI 12

Art. LEG03



PISELLI VERDI DEL SALENTO

500 gr PEZZI 12

Art. LEG04



CECI GROSSI DEL SALENTO

500 gr PEZZI 12

Art. LEG05



CECI PICCOLI DEL SALENTO

500 gr PEZZI 12

Art. LEG06



**FAGIOLI
ROSSI PINTI
DEL SALENTO**

500 gr PEZZI 12

Art. LEG07



**FAGIOLI
CANNELLINI
DEL SALENTO**

500 gr PEZZI 12

Art. LEG08



**CECI NERI
DEL SALENTO**

500 gr PEZZI 12

Art. LEG09



**LENTICCHIE
PICCOLE ROSSE
DEL SALENTO**

500 gr PEZZI 12

Art. LEG10



**FAGIOLI
TONDINO
DEL SALENTO**

500 gr PEZZI 12

Art. LEG11



**CICERCHIE
DEL SALENTO**

500 gr PEZZI 12

Art. LEG13



**LENTICCHIE
JUTA**

500 gr

Art. LEG17



FARRO

500 gr

Art. LEG15





Molino Gaudioso è un'azienda artigianale della provincia di Potenza con radici nel settore secondario che propone ai propri clienti la qualità di prodotti ottenuti con cura e passione. Dal 1963 la famiglia di Latronico si impegna a garantire elevati standard a quanti vi si rivolgono e un insieme di prodotti che si è ampliato gradualmente con l'avvicinarsi delle generazioni. La struttura ha mantenuto tuttavia piccole dimensioni per seguire da vicino le fasi del processo produttivo e per mantenere un rapporto stretto con i committenti. Oggi come ieri propone farine di grano e integrali ottenute dalla macinazione di cereali attentamente selezionati che, una volta lavorate, restituiscono alimenti dalle ottime proprietà organolettiche.



FARINA KG. 1

Art. MG01	FARINA TIPO "00"	W 220/240
Art. MG02	FARINA TIPO "0"	W 220/240
Art. MG03	FARINA TIPO "1"	
Art. MG04	FARINA TIPO "2" INTEGRALE	
Art. MG05	FARINA RINFORZATA	W 260/270
Art. MG06	FARINA SPECIALE PIZZE E LIEVITATI	W 340/360



FARINA KG. 5

Art. MG07	FARINA TIPO "00"	W 220/240
Art. MG08	FARINA TIPO "0"	W 220/240
Art. MG09	FARINA TIPO "1"	
Art. MG10	FARINA TIPO "2" INTEGRALE	
Art. MG11	FARINA RINFORZATA	W 260/270
Art. MG12	FARINA SPECIALE PIZZE E LIEVITATI	W 340/360



FARINA KG. 25

Art. MG13	FARINA TIPO "00"	W 220/240
Art. MG14	FARINA TIPO "0"	W 220/240
Art. MG15	FARINA TIPO "1"	
Art. MG16	FARINA TIPO "2" INTEGRALE	
Art. MG17	FARINA RINFORZATA	W 260/270
Art. MG18	FARINA SPECIALE PIZZE E LIEVITATI	W 340/360



FARINA SEMOLA RIMACINATA

Art. MG19		1 kg
Art. MG20		5 kg
Art. MG21		25 kg



FARINA SEMOLA RIMACINATA “SEN. CAPPELLI”

Art. MG22

1 kg

Art. MG23

5 kg

Art. MG24

25 kg



FARINA GRANO TENERO TIPO “CAROSELLA”

Art. MG25

1 kg

Art. MG26

5 kg

Art. MG27

25 kg



FARINA INTEGRALE MACINATA A PIETRA

Art. MG28

1 kg

Art. MG29

5 kg

Art. MG30

25 kg



Farine di qualità dal 1963

La lavorazione artigianale del grano che dal 1963 Molino Gaudioso porta avanti non ha mai deluso le aspettative. Clienti provenienti da tutte le regioni dell'Italia meridionale si rivolgono alla ditta per la qualità delle farine e delle semole rivendute e la loro fiducia è ripagata con lavorati che mantengono sempre le stesse caratteristiche nutrizionali e di composizione.

Le farine prodotte dal nostro molino

FARINA DI GRANO TENERO "00" "0"

Farina di grano tenero tipo "00": alto contenuto proteico e di glutine, basso contenuto di ceneri. Molto equilibrata, è indicata per la lavorazione di tutti i prodotti da forno.



Farina di grano tenero tipo "0": alto contenuto proteico e di glutine, medio contenuto di ceneri. Molto equilibrata, è indicata per la lavorazione di tutti i prodotti da forno.

FARINA DI GRANO TENERO TIPO 1 - TIPO 2

Farina di grano tenero TIPO 1: contiene una maggiore quantità di crusca rispetto alle farine tipo "0" e tipo "00", dalle quali si distingue, infatti, oltre per il colore più scuro anche per il maggior contenuto di fibre e Sali minerali. Tale farina può essere lavorata senza essere tagliata con le altre farine. Ideale per la produzione di pane e panini, ma anche di pizza e dolci dal sapore ricercato, caratterizzati da aromi intensi e particolari.



Farina di grano tenero TIPO 2: prodotto ottenuto dalla macinazione e dall'abbruttamento del grano, si distingue dalle altre farine per il colore più scuro, oltre al profumo che emana dopo la cottura del pane. Ricca di fibre e Sali minerali, può essere lavorata senza essere tagliata con altre farine. Ideale per la produzione di pane, panini, taralli, pizze, ma soprattutto per fare il pane buono come quello di una volta.

FARINA DI GRANO TENERO INTEGRALE

Farina di grano tenero integrale: prodotta dalla macinazione integrale del chicco di grano, ricca di germe e fibra.



SEMOLA DI GRANO DURO

Semola di grano duro integrale: è una sana alternativa per tutte le preparazioni dolci e salate: pasta fresca, pizze, pasta frolla, ciambelle, garantendo un apporto equilibrato di fibre, Sali minerali e vitamine; ideale per un'alimentazione sana e gustosa.



Semola e semola rimacinata di grano duro: prodotte dalla miscelazione delle migliori varietà di grano duro (di cui la Basilicata è ricca) è particolarmente indicata per la preparazione di pasta fatta in casa.

Le Particolari FARINA INTEGRALE

Farina integrale macinata a pietra: è la farina che si ottiene dalla macinazione del frumento senza essere setacciata. La macinazione avviene con il nostro mulino a pietra che dona alla farina tutto il suo naturale sapore.



Adatta per fare pani integrali o da mescolare in percentuale alla farina bianca per ottenere prodotti da forno sia dolci che salati, più o meno scuri a seconda delle vostre preferenze.

FARINA SPECIALE

Farina di grano tenero speciale: prodotta con i migliori grani di forza, ha un alto contenuto proteico. La qualità del glutine conferisce agli impasti che se ne ottengono dalla lavorazione elasticità ed estensibilità. È ideale per la preparazione di pizze e dolci.



Grani Antichi

SEMOLA RIMACINATA DI GRANO DURO SENATORE CAPPELLI

Semola rimacinata di grano duro SENATORE CAPPELLI: ottenuta dalla macinazione del grano duro varietà senatore cappelli, il grano duro più antico per eccellenza, dal basso contenuto glutinino e facile da digerire.

Ottima per la lavorazione di pasta fatta in casa.



Grani Antichi

FARINA DI GRANO TENERO CAROSELLA

Farina di grano tenero CAROSELLA: ottenuta dalla macinazione del grano tenero varietà carosella, con un discreto contenuto di glutine e di amido, ottima per la preparazione di taralli e pane.



FARINA DI MAIS

Farina ricca di fibra indicata per una polenta più rustica e più gustosa anche grazie ad una macinazione a pietra che preserva maggiormente le sue caratteristiche organolettiche e nutrizionali. La materia prima è di origine locale.



AMOR[®] CIBI



by



----- FACCHINI GROUP -----
ITALIAN FOOD EXCELLENCE



R'era 'd Minot

Agricoltura con passione. La vocazione agricola familiare si è trasmessa di generazione in generazione, giungendo intatta nelle mani di Enrico e Stefano Bordone che oggi conducono R'era 'd Minot con grande passione, unendo il fiero spirito contadino con una visione moderna e innovativa.



MIELE ACACIA

Ogni miele viene prodotto in un luogo specifico e in uno specifico periodo dell'anno, portando le api a bottinare nelle valli più incontaminate e ricche di fioriture del Piemonte.

Art. SAC671

250 gr



MIELE MILLEFIORI

Il miele millefiori non è un miele monoflora, ma si ricava da più specie vegetali. È uno dei mieli più complessi, proprio perché può essere prodotto sfruttando il nettare di decine o centinaia di specie diverse, quindi il risultato finale conserva le virtù benefiche di ciascuno di questi.

Art. SAC672

250 gr



ESPOSITORE MIELI MIGNON

Art. SAC673

25 gr



ESPOSITORE COMPOSTE MIGNON

Art. SAC674

25 gr



Kazzen 'Oro di Pantelleria' è un sogno realizzato, un progetto intrapreso nel 2004 con passione e competenza da Fabrizio, Alessandro e Massimo D'Ancona. Forti del legame fraterno e uniti dall'amore per Pantelleria, hanno inseguito una lungimirante idea imprenditoriale: coltivare e trasformare con rigorosi metodi artigianali i capperi e lo zibibbo di quest'isola. L'idea di costruire su un vecchio terreno di proprietà familiare questo laboratorio e' venuta al maggiore dei fratelli D'Ancona, Fabrizio, una idea azzardata per i tempi e per le disponibilità economiche dei tre fratelli. Oggi è Alessandro ad essere impegnato i prima persona in azienda insieme a sua moglie Marilena che coordina tutte le attività produttive. La gratificazione è arrivata subito nel 2005 quando all'expo dei sapori sono stati premiati per il PESTO PANTESCO al "PREMIO DEL GUSTO".



CAPPERI AL SALE IN VASO

Capperi di medio calibro con aggiunta del 20% di sale marino. Sistema di raccolta a mano, ogni 8/10 giorni da maggio a settembre, l'agricoltore ritorna sulla stessa pianta per cogliere i bottoni fiorali non ancora sbocciati. Sapore aromatico, non sgarbato ed erbaceo come altri capperi raccolti e lavorati in terre lontane da Pantelleria. Colore verde scuro tendente al senape.

Art. 559

60 gr



CAPPERI SOTT'OLIO

Capperi di medio calibro, dissalati e confezionati in olio extra vergine d'oliva. A differenza dei capperi al sale è un prodotto pronto per l'uso. Prodotto semplice e naturale senza additivi, nè conservanti. Non contiene aromi di nessun genere.

Art. 344

90 gr



FRUTTI DEL CAPPERO IN OLIO

Frutti del capperi o cucunci privi di peduncolo coltivati, raccolti, dissalati e messi sott'olio extra vergine di oliva. E' un prodotto pronto per l'uso. Prodotto semplice e naturale senza additivi, nè conservanti. Non contiene aromi di nessun genere.

Art. 665

90 gr



NESOS - PASSITO DI PANTELLERIA

Fiore all'occhio della produzione vitivinicola isolana, il Passito di Pantelleria ha origini antichissime. Le uve Zibibbo provengono da vigneti accuratamente selezionati e catalogati come D.O.C. (Denominazione d'Origine Controllata). Il raccolto, nei suoi grappoli migliori, viene messo ad appassire al sole su appositi stenditoi per circa 15-20 giorni, al fine di ottenere un prodotto sano e omogeneo con una gradazione zuccherina variabile tra i 32% al 65%. L'uva passa, viene quindi aggiunta al mosto fiore dopo circa 20 giorni dall'inizio della fermentazione, vale a dire alla fine della fermentazione primaria. Dopo 30 o 40 giorni, il prodotto viene fatto riposare in botti di rovere per circa un mese e affinato in bottiglia per almeno 4 o 5 mesi.

Art. 245

50 cl



MARMELLATA DI ARANCE

Niente coloranti, niente conservanti, nient'altro che frutta e zucchero, ed una lavorazione veramente artigianale. Ecco il valore aggiunto di questa marmellata..

Art. 191

230 gr



MARMELLATA DI LIMONI

Gli agrumi utilizzati per le marmellate crescono nei giardini arabi fino alla piena maturazione, quando il giusto grado di aspro diventa il migliore alleato del gusto. Anche nella preparazione il dosaggio dello zucchero viene calibrato in funzione di questo equilibrio che ne esalta il sapore.

Art. 207

230 gr

AMOR CIBI



by



..... FACCHINI GROUP
ITALIAN FOOD EXCELLENCE



IASA®

IASA. I primi al mondo a produrre il tonno in vaso vetro.

L'azienda è stata fondata nel 1969 da una famiglia originaria di Cetara, piccolo borgo della Costiera Amalfitana, noto per la pesca e la lavorazione del tonno, delle acciughe e della tipica colatura di alici.

Grazie al forte legame col territorio, IASA, riesce a riportare su grande scala, prodotti di nicchia che conservano intatte antiche tradizioni come la le alici e la colatura, il tonno pescato lungo le coste del mediterraneo tipo la specie alalunga (tonno bianco), il tonnetto del mediterraneo (alletterato) e il pregiatissimo tonno rosso (blufin).

**FILETTI
TONNO ROSA
V.V. IN OLIO
DI OLIVA**

200 gr

Art. 0TR19



**FILETTI
TONNO ROSA
GOURMET IN
OLIO DI OLIVA**

540 gr

Art. 0TR5G



**FILETTI
TONNO ROSA
CASSETTA IN
OLIO DI OLIVA**

1,2 kg

Art. 0TR100



**FILETTI
TONNO ROSA
IN OLIO DI
OLIVA LATTA**

1,7 kg

Art. 0TRL17



**FILETTI
TONNO ROSA
NATURALE V.V.**

200 gr

Art. 0TN125



**FILETTI
TONNO ROSA
NATURALE
SENZA SALE V.V.**

200 gr

Art. 0TN125SZ



**PEZZI TONNO
ROSA IN OLIO
DI OLIVA
SCATOLETTA
3X80**

80 gr

Art. OTR8X3P



**PEZZI TONNO
ROSA IN OLIO
DI OLIVA V.V.**

200 gr

Art. OTR1

**PEZZI TONNO
ROSA IN OLIO
DI OLIVA V.V.**

540 gr

Art. OTR54



**PEZZI TONNO
ROSA IN OLIO
DI OLIVA
LATTA**

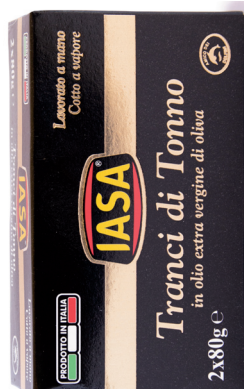
1,7 kg

Art. OTRLB17

**FILETTI TONNO
ROSA IN OLIO
EXTRAV. BIO
SCATOLETTA
2X80**

80 gr

Art. OTR8X2EX



**FILETTI TONNO
ROSA IN OLIO
EXTRAV. BIO
SCATOLETTA
3X80**

80 gr

Art. OTR8X3EX

**FILETTI TONNO
ROSA IN OLIO
EXTRAV. BIO
V.V.**

200 gr

Art. OTRBIO19



**FILETTI TONNO
ROSA IN OLIO
EXTRAV. BIO
GOURMET**

300 gr

Art. OTREX



**FILETTI
TONNO BIANCO
IN OLIO
DI OLIVA V.V.**

200 gr

Art. OTB19



**FILETTI
TONNO BIANCO
IN OLIO
DI OLIVA
AL NATURALE
V.V.**

200 gr

Art. OTBN19



**FILETTI
TONNO BIANCO
IN OLIO
EXTRAV. BIO
V.V.**

200 gr

Art. OTBBIO19



**FILETTI
TONNO DEL
MEDITERR.
IN OLIO DI
OLIVA V.V.**

200 gr

Art. OTT19



**FILETTI
TONNO ROSSO
DEL MEDITER.
IN OLIO V.V.**

200 gr

Art. 0TRR2



**BOTTARGA
PORZIONATA
IN BUSTA
DI PLASTICA**

1 pz

Art. 0B0

**BOTTARGA
MACINATA V.V.**

50 gr

Art. 0B05



**SPALMABILE DI
TONNO IN
VASO VETRO**

90 gr

Art. 0T009

**SPALMABILE
DI TONNO
IN VASO VETRO**

200 gr

Art. 0T018



**SPALMABILE DI
TONNO CON
PEPERONCINO
E ACCIUGHE
V.V.**

90 gr

Art. 0TA009

**SPALMABILE
DI TONNO CON
PEPERONCINO
E ACCIUGHE
V.V.**

200 gr

Art. 0TA018



**SPALMABILE
DI TONNO IN
OLIO EXTRAV.
BIO VASO
VETRO**

90 gr

Art. 0T090B



**FILETTI
DI SGOMBRO
IN OLIO
DI OLIVA V.V.**

200 gr

Art. 0SG19



**FILETTI
DI ACCIUGHE
IN OLIO
DI OLIVA V.V.**

80 gr

Art. 0080



**FILETTI
DI ACCIUGHE
IN OLIO
DI OLIVA V.V.**

95 gr

Art. 0095



**PASTA
DI ACCIUGHE
OLIO DI OLIVA
TUBETTO**

55 gr

Art. 0PA55



**ACCIUGHE
IN SALAMOIA
V.V.**

235 gr

Art. 0A018



**ACCIUGHE
IN SALAMOIA
ALBANELLA**

1,5 kg

Art. 0S01.5



**ACCIUGHE
IN SALAMOIA
LATTA**

4,5 kg

Art. 0S05



**COLATURA
DI ALICI
BOTTIGLIA
VETRO**

1 l

Art. 0BL



**COLATURA
DI ALICI
AMPOLLA
VETRO**

100 ml

Art. 0B6



**COLATURA
DI ALICI
BOTTIGLIA
SLOW FOOD**

100 ml

Art. 0B6T



**TONNO ROSA
IN SALSA PICC**

200 gr

Art. OTP19



**PEPERONCINO
TRITATO
PICCANTE
IN OLIO V.V.**

100 gr

Art. OKPP



**TONNO
GRIGLIATO
LATTA**

1,7 kg

OTGL17



**ACCIUGHE
PICCANTI**

200 gr

Art. 0A018P



**RAGÙ
DI MARE**

ORC18 classico 185 gr

ORP18 piccante 185 gr



**VENTRESCA DI
TONNO OLIO
VV 200**

200 gr

Art. 0TV19



**TRANCI
TONNO
GRIGLIATO
OLIO BIO**

170 gr

Art. 0TG17BIO



**BRANZINO
GRIGLIATO
OLIO**

170 gr

Art. 0FB14I



**SALMONE
GRIGLIATO
OLIO**

170 gr

Art. 0SAG17



**FILETTO
DI ORATA
OLIO**

170 gr

Art. 0FO14I



**FILETTO DI
TONNO ROSA
OLIO
+ OLIO MARE**

200 gr

Art. 0TR19OM



**FILETTO DI
TONNO
OLIO EVO BIO
+ OLIO MARE
LATTA**

3x80 gr

Art. 0TM8X3



**PEZZI DI
TONNO
OLIO DI OLIVA
+ OLIO MARE
LATTA**

3x80 gr

Art. 0TM8X3P



**SALMONE
OLIO DI OLIVA**

3x80 gr

Art. 0SAG8X3

**FILETTI
DI TONNO
OLIO MARE
100% VV**

200 gr

Art. OTR19OMA



**FILETTO
DI ALICI
CANTABRICO**

45 gr

Art. 0045C

**FILETTO DI
OLIO DI OLIVA**

45 gr

Art. 0050



AMOR CIBI



by



FACCHINI GROUP
ITALIAN FOOD EXCELLENCE



Buongustaio Piemonte è un'Azienda artigianale italiana, nata nel 1995, specializzata nella produzione di conserve alimentari e specialità piemontesi. Da oltre 20 anni, il fondatore Sergio De Domenico, insieme alla moglie Paola e al figlio Alessandro, realizzano con grande passione specialità della regione Piemonte in vasi a lunga conservazione, senza aggiungere alcun conservante, colorante o aroma artificiale: prodotti buoni e naturali, con un forte legame con il territorio piemontese. Buongustaio Piemonte ottiene nel 2005 i riconoscimenti dalla Regione Piemonte di Eccellenza Artigiana Alimentare sia per la Gastronomia che per i Prodotti Sottovetro. Le materie prime vengono accuratamente selezionate e controllate, con un'attenta verifica della qualità: le materie prime sono prevalentemente di origine italiana certificata e tracciabili. La produzione è conforme alle norme CEE, attestata dagli appositi riconoscimenti IT S 462 C CE e certificata HACCP. Buongustaio Piemonte si rivolge al mercato Nazionale ed Estero con grande flessibilità: offriamo la possibilità di collaborare con i nostri clienti con la continua messa a punto di nuove ricette e nuovi progetti in private label.



**COMPOSTA
DI
FRAGOLE**

240 gr

Art. DEFR



**COMPOSTA
DI
PERE**

240 gr

Art. DEPE



**COMPOSTA
DI
MELE E LIMONI**

240 gr

Art. DEMELI



**COMPOSTA
DI
FICHI**

240 gr

Art. DEFI



**COMPOSTA
DI
LIMONI**

240 gr

Art. DELI



**COMPOSTA
DI
CLEMENTINE**

240 gr

Art. DECL





**COMPOSTA
DI
MIRTILLI**

240 gr

Art. DEMI



**COMPOSTA
DI
LAMPONI**

240 gr

Art. DELA



**COMPOSTA
DI
MORE**

240 gr

Art. DEMO



**COMPOSTA
DI
KIWI**

240 gr

Art. DEKI



**COMPOSTA
DI
SAMBUCO**

240 gr

Art. DESA



**COMPOSTA
DI
VISCIOLE**

240 gr

Art. DEVI





**COMPOSTA
DI
MANGO**

240 gr

Art. DEMA



**COMPOSTA
DI
ANANAS**

240 gr

Art. DEAN



**COMPOSTA
DI
CILIEGIE**

240 gr

Art. DECI



**COMPOSTA
DI
ALBICOCCHIE**

240 gr

Art. DEAL



**COMPOSTA
DI
ARANCIA**

240 gr

Art. DEAR



**COMPOSTA
DI
FRUTTI DI
BOSCO**

240 gr

Art. DEFB





**COMPOSTA
DI
PESCHE**

240 gr

Art. DEPE



**SALSA
DI SENAPE
DELICATA**

135 gr

Art. SLSE18B



**SALSA
MAIONESE
CLASSICA**

125 gr

Art. SLNA18B



**SALSA
MAIONESE
AL PEPE VERDE**

125 gr

Art. SLMAP18B



**SALSA
TARTARA**

125 gr

Art. SLTA18B



**SALSA
COCKTAIL**

125 gr

Art. SLCK18B





**SALSA BBQ
BARBECUE**

200 gr

Art. SLBBQ18B



**SALSA
KETCHUP
PIEMONTESE**

135 gr

Art. KETCHUP18B



**SALSA
TONNATA**

125 gr

Art. SLTI18B



**SALSA
MAIONESE
AL CURRY**

125 gr

Art. SLCR18B



**SALSA
MAIONESE
TARTUFATA**

125 gr

Art. SLMATA18B



**SALSA
AIOLI**

125 gr

Art. SLAI18B





**SALSA
OLANDESE**

125 gr

Art. SLOL13B



**SALSA
ALL'ANETO**

125 gr

Art. SLAN13B



**FUNGHI
PORCINI
TAGLIATI
SOTT'OLIO**

190 gr

Art. ANPOT19B



**FONDUTA
TRADIZIONALE**

280 gr

Art. SUFON28B



**FONDUTA
AL TARTUFO**

180 gr

Art. FONDT18B



**SUGO
CACIO E PEPE**

180 gr

Art. SUCP18B





**NOCE
MOSCATA
IN POLVERE**

45 gr

Art. NOC



CURCUMA

50 gr

Art. CUC



CURRY

50 gr

Art. CUR



ZENZERO

40 gr

Art. ZEN



**ACETO
DI MIELE**

500 ml

Art. SPAM50B



**TORCETTI
AL BURRO
RICOPERTI**

200 gr

Art. 04CIOC





**TORCETTI
AL BURRO**

150 gr

Art. 04B



**POLENTA
BRAMATA**

400 gr

Art. 454B



**TAGLIOLINI
AL TARTUFO**

250 gr

Art. PU0094



AMOR CIBI



by



----- FACCHINI GROUP -----
ITALIAN FOOD EXCELLENCE



Gemignani[®]
1930 TARTUFI
TUSCANY

La storia inizia intorno al 1930 in un piccolo borgo del comune di San Miniato quando la famiglia Gemignani scoprì che, nei boschi del territorio in cui vivevano, veniva trovato il famoso TARTUFO BIANCO tanto ricercato dai commercianti del Nord Italia. Così avendo una piccola bottega alimentare cominciarono a comprare da tartufai locali i preziosi tartufi per poi rivenderli ai commercianti che passavano da San Miniato, già a conoscenza dei preziosi frutti che offriva il terreno. Con il passare degli anni l'antico mestiere di famiglia è stato tramandato di padre in figlio fino ad oggi dove Filippo, ormai di 4a generazione con l'aiuto prezioso dei propri familiari porta avanti con passione ed esperienza. Per esigenza di far gustare agli amanti della buona tavola il Tartufo tutto l'anno, oggi Gemignani crea nel suo laboratorio artigianale "pregiate Specialità al Tartufo" dando primaria importanza alla selezione scrupolosa delle materie prime, professionalità e rispetto delle ricette tradizionali con metodi artigianali ma con uno sguardo sempre attento all'innovazione dell'alta gastronomia moderna. I suoi prodotti sono apprezzati da tanti ristoranti e vengono distribuiti dalle migliori Gastronomie italiane e di tutto il mondo.

**SALSA BIANCA
LA TARTUFINA**

Art. TB080 80 gr

Art. TB180 180 gr



**SALSA BIANCA
LA TARTUFINA**

500 gr

Art. TB500

**SALSA FUNGO
E TARTUFO
4%**

Art. FT080 80 gr

Art. FT180 180 gr



**SALSA FUNGO
E TARTUFO
4%**

500 gr

Art. FT500

**SALSA
TARTUFATA
1% TARTUFO**

Art. STR02 80 gr

Art. STR04 500 gr



**CREMA
TARTUFATA
3% TARTUFO**

80 gr

Art. CRT01

**TARTUFO NERO
ESTIVO
INTERO
AL NATURALE**

40 gr

Art. EI40



**PATE' DI OLIVE
E TARTUFO
NERO**

80 gr

Art. POT80



**CARPACCIO DI
TARTUFO NERO
D'ESTATE**

80/40 gr

Art. EF40



**CARPACCIO DI
TARTUFO NERO
D'ESTATE**

500/250 gr

Art. EF500



**OLIO
A TARTUFO
NERO
(con testimone)**

55 ml

Art. M170



**OLIO
A TARTUFO
NERO**

250 ml

Art. M180



**BURRO
AL TARTUFO
BIANCO**

75 gr

Art. BC01



**BURRO
AL TARTUFO
BIANCO**

480 gr

Art. BC03



**MAIONESE
AL TARTUFO
BIANCHETTO
3%**

500 gr

Art. MT500



**CACIO E PEPE
CON TARTUFO
BIANCO**

75 gr

Art. CPT01



**PATATINE AL
TARTUFO
TRUFFLE CHIPS**

40 gr

Art. TCH40



**MIELE
DI ACACIA
CON TARTUFO**

125 gr

Art. H125



**ORO 23KT,
SALE
MINERALE
E TARTUFO**



100 gr

Art. SG100



**VASSOIO
REGALO MINI**

7 pz

Art. MINI4

AMOR CIBI



by



----- FACCHINI GROUP -----
ITALIAN FOOD EXCELLENCE



Per raccontare la storia della nostra azienda e della famiglia Bruna è necessario fare un salto indietro nel tempo di un paio di secoli. Fu il Capitano Filippo Bruna, che, lasciata la carriera militare, decise di integrare la coltivazione dei propri uliveti, con l'attivazione di un frantoio. Da allora il mestiere e la passione si sono tramandati da un Filippo ad un Vincenzo per cinque generazioni. Questo inestimabile patrimonio di conoscenze e l'amore per la nostra tradizione sono ancora oggi il segreto del nostro olio extra vergine. In Casa Bruna però in questi secoli non è stata tramandata solo l'arte di "fare olio", ma sono arrivate fino a noi anche le ricette delle nostre nonne. I sapori della nostra cucina ricordano il carattere della nostra gente, sono schietti, franchi, a volte ruvidi, ma sempre diretti, sono la testimonianza di una cucina povera, dove la fantasia da necessità si è trasformata in virtù. Si tratta di un autentico scrigno di bontà, una tradizione culinaria che affascina e stupisce per la capacità di coniugare gusto e leggerezza, per l'incredibile abilità nel conservare e nell'insaporire qualsiasi frutto dell'orto, del mare o dei boschi. Il nostro intento è quello di raccontarvi attraverso i piaceri della tavola un pezzo della storia e delle tradizioni, non solo e non tanto della nostra famiglia, ma di una civiltà da sempre aggrappata a quella striscia di terra stretta tra il mar ligure e le alpi marittime, baciata dal sole e spazzata dal vento.



**Art. CSB001
OLIVE TAGGIASCHE
IN SALAMOIA
gr 190**

**Art. CSB002
OLIVE TAGGIASCHE
DENOCCIOLATE IN OLIO
gr 190**



**Art. CSB003
PESTO GENOVESE DOP
gr 180**

**Art. CSB004
PESTO GENOVESE DOP
gr 90**

AMOR CIBI



by



----- FACCHINI GROUP -----
ITALIAN FOOD EXCELLENCE



ANTICA



La storia dell'Antica Acetaia Dodi ha radici lontane e da sempre viaggia di pari passo con le più nobili e antiche tradizioni culinarie italiane, basti pensare che inizialmente in famiglia erano presenti mastri Casari di Parmigiano Reggiano.

Per raccontare la storia dell'azienda dobbiamo andare indietro fino al 1891, anno di nascita di Carmelina.

Fu grazie al suo arrivo che venne avviata per lei la prima batteria di aceto balsamico. Come da tradizione infatti nella cultura delle famiglie agricole benestanti alla nascita della figlia femmina il padre "avviava" la batteria di barili in modo che l'aceto balsamico "crescesse" insieme alla giovane e venisse pronto da portare in dote in occasione del suo matrimonio.

E così fu nel 1915 con il matrimonio di Carmelina.

**IL BUON
CONDIMENTO**

ACETO BALSAMICO
DI MODENA IGP

250 ml DENSITÀ 1,25

Art. DOMBRE07108



**IL BUON
CONDIMENTO**

CONDIMENTO
DODI

250 ml DENSITÀ 1,25

Art. DOBRE07108



**CAPRICCIO
ANTICO**

CONDIMENTO
DODI

100 ml DENSITÀ 1,30

Art. DODRE03208



**CONDIMENTO
BIANCO
BARRICATO**

250 ml

Art. DOCBRE03120



**RISERVA
DI FAMIGLIA**

CONDIMENTO
DODI

100 ml DENSITÀ 1,33

Art. DORRE03208



**CREMA
BALSAMIC
GOURMET
BIANCA/NERA**
250 ml

Art. GRC207 Nera

Art. GRC107 Bianca





by



..... FACCHINI GROUP
ITALIAN FOOD EXCELLENCE



SCIROPPO DI ACERO

250 ml

Art. GRCAMDRE071



CONDIMENTO AL TARTUFO

250 ml

Art. GRCTMRRE071



BALSAMELA

250 ml

Art. GRBLRE071



BALSAMELOGRANO

250 ml

Art. GRBGRE071



CONDIMENTO ALLO ZENZERO

250 ml

Art. GRZRE071



BALSALAMPONE

250 ml

Art. GRCLRE071



**CONDIMENTO
BIANCO
BARRICATO
ALLO
ZAFFERANO**

250 ml

Art. GRCBZRE071



**CONDIMENTO
AL DATTERO**

250 ml

Art. GRDTRE071



**SUCCO
LIMONE
E ZENZERO**

150 ml

Art. GRLZP04



**CONDIMENTO
BIANCO BARRICATO
ALLA SENAPE**

250 ml

Art. GRCBSRE07123



BALSAFRAGOLA

250 ml

Art. GRFRRE07108



AMOR CIBI



by



----- FACCHINI GROUP -----
ITALIAN FOOD EXCELLENCE



Aledi, Pasticceria in Bronte • La sua personalità travolgente ha fatto breccia nel cuore di molti. I suoi gusti raffinati hanno influenzato le mode del tempo, persino quelle culinarie. Lady Emma era una donna affascinante e le storie su di lei hanno solleticato la curiosità di tutti, anche qui a Bronte, dove era conosciuta come Aledi. È a questa intrigante figura che ci siamo ispirati per la nostra Aledi, Pasticceria in Bronte. Una realtà artigianale, casa del Pistacchio Verde di Bronte DOP, in cui ogni prodotto viene creato a partire da ingredienti preziosi, esclusivamente locali, preparato secondo ricette tradizionali e confezionato con cura. Per regalare ad ogni morso tutta la squisitezza della pasticceria brontese.



PANETTONE PISTACCHIO

Art. DOPPNPT900 - 6 pezzi

900 gr



PANETTONE ARANCIA E CIOCCOLATO

Art. PNAR1000 - 6 pezzi

1 kg



PANETTONE AI FRUTTI DI BOSCO



COLOMBA PISTACCHIO DI SICILIA

Art. CIPT900 - 6 pezzi

900 gr



COLOMBA CIOCCOLATO E ARANCIA

Art. CIAR1000 - 6 pezzi

1 kg



COLOMBA FRUTTI DI BOSCO

Art. CLFB1000 - 6 pezzi

1 kg



PANPISTAQ

Art. 0080 - 12 pezzi

400 gr



PANBOSQ

Art. 0081 - 12 pezzi

400 gr



TORRONE DI PISTACCHI BRONTE DOP

Art. DOPTRPT150 - 24 pezzi

150 gr

Art. DOPTRPT3000 - pane

3 kg



TORRONE DI PISTACCHI

Art. STRPT150 - 24 pezzi

150 gr

Art. STRPT3000 - pane

3 kg



TORRONE DI MANDORLE DI SICILIA

Art. STRMD150 - 24 pezzi

150 gr

Art. STRMD3000 - pane

3 kg



TORRONE DI NOCCIOLE DI SICILIA

Art. STRNC150 - 24 pezzi

150 gr

Art. STRNC3000 - pane

3 kg



CUBOTTI DI PISTACCHI DI BRONTE DOP

Art. DOPCBPT200 - 24 pezzi

200 gr



CUBOTTI DI PISTACCHI

Art. SCBPT200 - 24 pezzi

200 gr



CUBOTTI DI MANDORLE SICILIA

Art. SCBMD200 - 24 pezzi

200 gr



CUBOTTI DI NOCCIOLE DI SICILIA

Art. SCBNC200 - 24 pezzi

200 gr



PECCATUCCI PISTACCHIO BRONTE DOP

Art. DOPPCPT100 - 24 pezzi

100 gr

Art. DOPPCPT1000 - sfusi

3 kg



PECCATUCCI PISTACCHI DI SICILIA

Art. SPCCPT100 - 24 pezzi

100 gr

Art. SPCCPT1000 - sfusi

3 kg



PECCATUCCI MANDORLE DI SICILIA

Art. SPCCMD100 - 24 pezzi

100 gr

Art. SPCCMD1000 - sfusi

3 kg



PECCATUCCI NOCCIOLE DI SICILIA

Art. SPCCNC100 - 24 pezzi

100 gr

Art. SPCCNC1000 - sfusi

3 kg



PECCATUCCI 3 FRUTTI SICILIA

Art. SPCCPT100 - 24 pezzi

100 gr

Art. SPCCPT1000 - sfusi

3 kg



PASTICCINI PISTACCHI DI SICILIA

Art. SPACCPT250 - 12 pezzi

250 gr



PASTICCINI MANDORLE DI SICILIA

Art. SPACCMD250 - 12 pezzi

250 gr



PASTICCINI NOCCIOLE DI SICILIA

Art. SPACCNC250 - 12 pezzi

250 gr



PASTICCINI 3 FRUTTI SICILIA

Art. SPACC3F250 - 12 pezzi

250 gr



PASTA LATTANTE DI MANDORLE SICILIA

Art. SMZMD200 - 24 pezzi
Art. SMZMD1000

200 gr
1 kg



PASTA LATTANTE DI PISTACCHI SICILIA

Art. SMZPT200 - 24 pezzi
Art. SMZPT

200 gr
1 kg



FRUTTA MARTORANA

Art. FRM180 - 20 pezzi
Art. FRM3060 - media 30/60 gr

180 gr
6 kg



CREMA DI PISTACCHI DI BRONTE DOP

Art. DOPCRPT190 - 12 pezzi	190 gr
Art. DOPCRPT90 - 24 pezzi	90 gr
Art. DOPCRPT1000 - 6 pezzi	1 kg



CREMA DI PISTACCHI

Art. SCRPT190 - 12 pezzi	190 gr
Art. SCRPT90 - 24 pezzi	90 gr
Art. SCRPT1000 - 6 pezzi	1 kg



CREMA DI MANDORLE SICILIA

Art. SCRMD106 - 12 pezzi	190 gr
Art. SCRMD190 - 24 pezzi	90 gr



CREMA DI LIMONI SICILIA

Art. SCRLM190 - 12 pezzi	190 gr
Art. SCRLM90 - 24 pezzi	90 gr



PESTO DI PISTACCHIO DI BRONTE DOP

Art. DOPPSTSP190 - 12 pezzi	190 gr
Art. DOPPSTSP90 - 24 pezzi	90 gr
Art. DOPPSTSP1000 - 6 pezzi	1 kg



PESTO DI PISTACCHI

Art. SPSTPT190 - 12 pezzi

190 gr

Art. SPSTPT90 - 24 pezzi

90 gr

Art. SPSTPT1000 - 6 pezzi

1 kg



PESTO DI MANDORLE DI SICILIA

Art. SPSTMD190 - 12 pezzi

190 gr

Art. SPSTMD90 - 24 pezzi

90 gr



MARMELLATA DI ARANCE ROSSE

Art. CFAR260 - 12 pezzi

360 gr



MARMELLATA DI MANDARINO TARDIVO

Art. CFMT260 - 12 pezzi

360 gr



CONFETTURA EXTRA DI FICHI NERI

Art. CFFN260 - 12 pezzi

360 gr



CONFETTURA EXTRA DI FICHIDINDIA

Art. CFFD260 - 12 pezzi

360 gr



PASTA DI PISTACCHI PURA 100%

Art. PRASPT1000 - 6 pezzi

1 kg

Art. 0082 - 12 pezzi

200 gr



PASTA DI PIST. BRONTE DOP PURA 100%

Art. DOPPASPT1000 - 6 pezzi

1 kg

Art. 0069 - 23 pezzi

200 gr

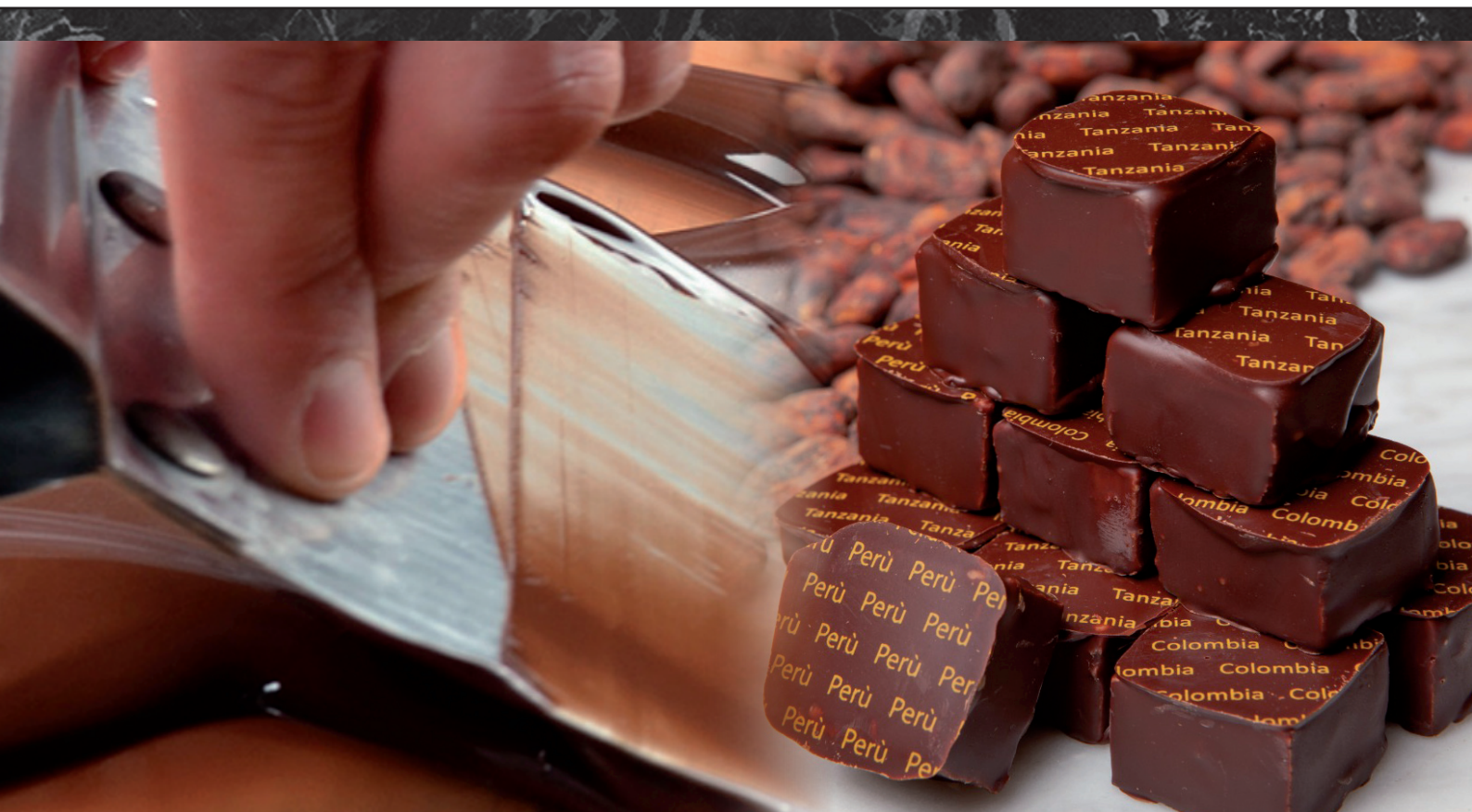
AMOR CIBI



by



----- FACCHINI GROUP -----
ITALIAN FOOD EXCELLENCE



Il laboratorio artigianale di Luciano Bodrato nasce a Genova nel 1943. È una piccola bottega dalle grandi ambizioni, aperta nel retro della caffetteria di quartiere.

Negli anni '70 l'attività si evolve trasferendosi in Piemonte, a Capriata d'Orba, il paese natale di Luciano nonché principale polo dolciario del nord ovest Italia.

Il cioccolato Bodrato è magia che si ripete fin dalla sua nascita, nel lontano 1943.

Boeri e Bodratino



Art. A26 CUBO FONDENTE S/NOCCIOLI 100 GR
Art. A27 CUBO FONDENTE S/NOCCIOLI 200 GR
Art. A39 BOERI SENZA NOCC. INCARTATO SFUSI KG 1



Art. A01SNU CUBONE BOERI SENZA NOCC. FOND. UVA 64
Art. A52 "CUBINO 1 BOERO FOND. SENZA NOCC. 36 (RICARICA)



Art. 43 BOERI EXTRA FOND LATTA 150



Art. EBD-01 BODRATINO FONDENTE SFUSO
Art. L24N AL LATTE - MILK
Art. L25N FONDENTE - DARK

Espositori e Tavolette



Napolitains fondente 78%
Origine: Tanzania
Sfusi in sacchi da 1kg

Dark chocolate Napolitains 78% cocoa
from Tanzania. Loose 1kg bag.

BTB13 | 1 kg



Napolitains fondente 80%
Origine: Colombia
Sfusi in sacchi da 1kg

Dark chocolate Napolitains 80% cocoa
from Colombia. Loose 1kg bag.

BTB14 | 1 kg

Art. BTB 13 NAPOLITAINS FONDENTE 78% KG 1
Art. BTB 14 NAPOLITAINS FONDENTE 78% KG 1



Art. C03 TAV. FONDENTE CONF. TRASPARENTE GR. 50
Art. C04 TAV. AL LATTE CONF. TRASPARENTE GR. 50



Art. C71 - FRUIT E SPEZIE
ESPOSITORE 30 TAVOLETTE ASSORTITE
GR 50



Art. B35
ESPOSITORE MINI NOCCIOLATI 40 PZ. ASSORTITI
GR 50

Cremini al Sale e Cremone



Art. P15
ASTUCCIO CREMINI ASSORTITI TRASPARENTE



Art. P11
CREMINO AL SALE MALDON SFUSO
IN SACCHETTI DA KG 1



Art. P05
ASTUCCIO 9 CREMINI AL SALE



Art. L14
CREMONE 3 STRATI DA KG. 1,5

Gli Assortiti



Art. C92 ESPOSITORE DA 30 TAVOLETTE ASSORTITE
FIOCCHI DI SALE GIANDUIA /FONDENTE /PISTACCHIO



ART. N01 GIANDUIOTTO FONDENTE SACC. DA150 GR
ART. N02 GIANDUIOTTO CLASSICO SACC. DA150 GR
ART. N03 GIANDUIOTTI MISTI SACC. DA150 GR
ART. N13 GIANDUIOTTO AL CAFFÈ SACC. DA150 GR



Art. C93
I SOTTILISSIMI - FONDENTE E GRANELLA DI CACAO
Art. C94
I SOTTILISSIMI - FONDENTE GRANELLA E CARAMELLO



Art. CUP200L CUORE PETALI AL LATTE GR 200
Art. CUP200F CUORE PETALI FONDENTE GR 200

Gli Assortiti



Art. BTB22
SACCHETTO FAVE DI CACAO TOSTATE
GR 100



Art. LM10
CIOCCOLATO FONDENTE 78% TANZANIA
GR 500



Art. T01
SCATOLA TRASPARENTE TARTUFI MISTI
GR 100 - 13 PZ



Art. U01
SACCHETTO GELATINE ASSORTITE
GR 300 - 25 PZ

Panettoni



Art. S-04 • KG. 1
PANETTONE AL MOSCATO

Art. S-03 • KG. 1
PANETTONE CIOCCOLATO E RUM

Art. S-02 • KG. 1
PANETTONE AL CIOCCOLATO BODRATO

Art. S-01 • KG. 1
PANETTONE CLASSICO

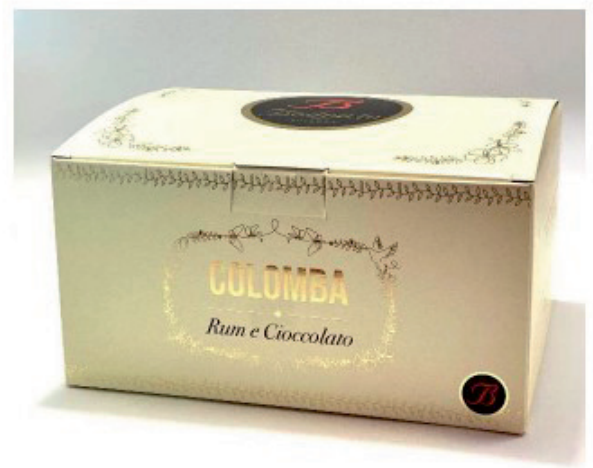
Colombe

Cod. 1-CCLA COLOMBA CLASSICA 1KG

Cod. 1-CMOS COLOMBA MOSCATO 1KG

Cod. 1-CCIO COLOMBA CIOCCOLATO 1KG

Cod. 1-CRUM COLOMBA RUM E CIOCCOLATO 1KG



AMOR[®]
CIBI 

by



----- FACCHINI GROUP -----
ITALIAN FOOD EXCELLENCE



b.lan&he

Lo spirito di una terra che conosce il senso per le cose buone e per le cose fatte bene.

Al centro del nostro mondo c'è Alba, capitale golosa italiana.

Intorno ci sono le Langhe, scrigno prezioso di armonia e di saperi, riconosciute come patrimonio dell'umanità.

il matrimonio perfetto tra il rigore della pasticceria piemontese e la verve creativa di casa B.Langhe. Assaggiate e concedetevi un piacere intimo

Taroocco



- TR1 • TAROCCO cioccolato FONDENTE** 200g
imballo 12 pz
- TR2 • TAROCCO cioccolato BIANCO** 200g
imballo 12 pz
- TR3 • TAROCCO cioccolato FONDENTE AL CAFFÈ** 200g
imballo 12 pz
- TR4 • TAROCCO TRILOGY** 200g
imballo 12 pz
- TR5 • TAROCCO cioccolato FONDENTE in PANI** 1,2kg
imballo 2 pz
- TR6 • TAROCCO cioccolato BIANCO in PANI** 1,2kg
imballo 2 pz
- TR7 • TAROCCO cioccolato fondente al CAFFÈ in PANI** 1,2kg
imballo 2 pz

Cuneesi

Art. C100L CUNEESI ASSORTITI LATTA 260 GR
Art. C1L CUNEESI RHUM LATTA 260 GR



Art. C568B CUNEESI NOCCIOLA,CAFFE',
MARRON GLACES SCATOLA GR 400
Art. C1C CUNEESI RHUM CUBO 160 GR
Art. C100C CUNEESI ASSORTITI CUBO 160 GR
Art. C568C CUNEESI NOCCIOLA,CAFFE',
MARRON GLACES CUBO GR160
Art. C7C CUNEESI LIMONCELLO CUBO 160GR
Art. TNC TORTA DI NOCCIOLE
CIOCCOLATO 350 GR



Art. C1S CUNEESI RHUM SACCHETTO 200 GR
Art. C2S CUNEESI GRAPPA DI BAROLO SACCHETTO 200 GR
Art. C3S CUNEESI BAROLO CHINATO SACCHETTO 200 GR
Art. C4S CUNEESI PASSITO DI MOSCATO SACCHETTO 200 GR
Art. C5S CUNEESI NOCCIOLA SACCHETTO 200 GR
Art. C6S CUNEESI CAFFE' SACCHETTO 200 GR
Art. C7S CUNEESI LIMONCELLO SACCHETTO 200 GR
Art. C8S CUNEESI MARRON GLACES SACCHETTO 200 GR
Art. C100S CUNEESI ASSORTITI SACCHETTO 200GR
Art. CA4B CAPRICCI ASSORTITI SCATOLA 300 GR
Art. CA4S CAPRICCI ASSORTITI SACCHETTO 200 GR



I Capricci



Art. CA4L
LATTA CAPRICCI ASSORTITI
270 GR

gusti LIMONE, ARANCIA
PESCA, ALBICOCCA, FRUTTI
DI BOSCO



Art. CA4S
SACCHETTO CAPRICCI ASSORTITI
200 GR

gusti LIMONE, ARANCIA, PESCA

Torte Pan di Langhe

Art. TNC
TORTA DI NOCCIOLA 350 GR

Art. TN
TORTA DI NOCCIOLE
E CIOCCOLATO 350 GR



Zabaione



Art. ZA
ZABAIONE VASO 200 GR



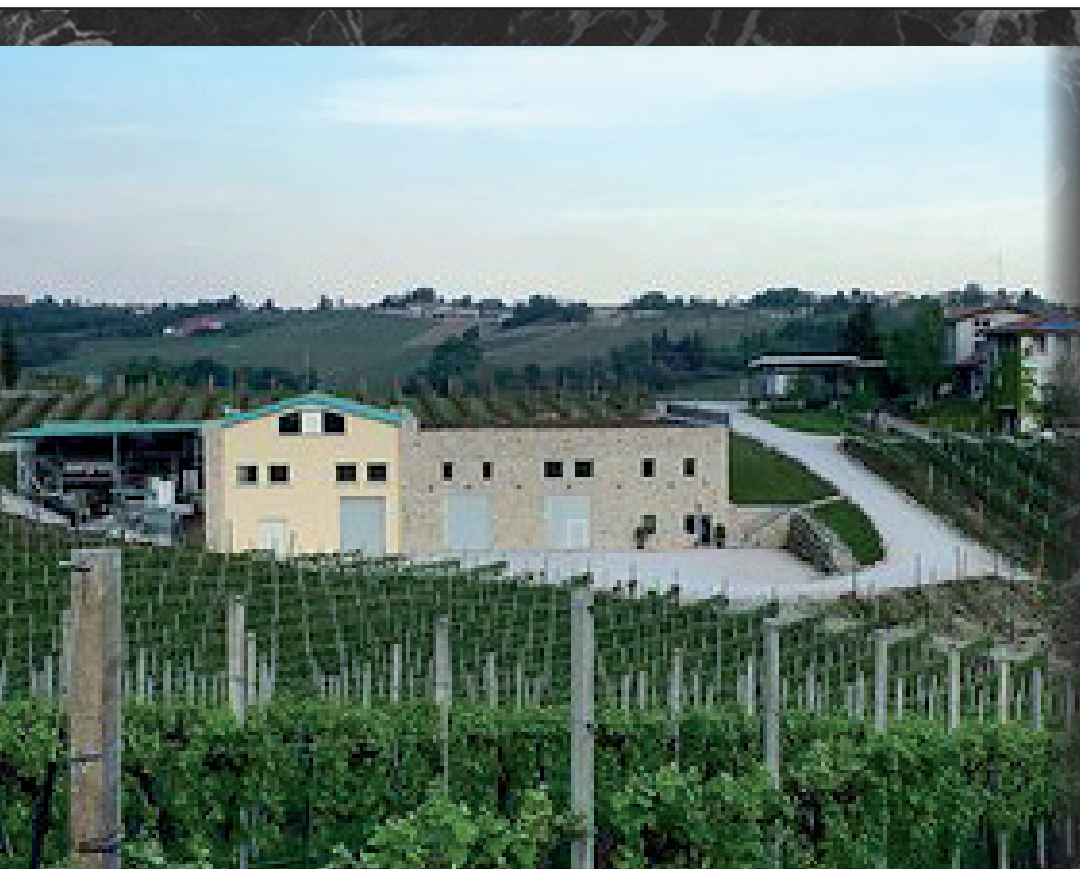
AMOR[®]
CIBI



by



----- FACCHINI GROUP -----
ITALIAN FOOD EXCELLENCE




TOFFOLI
Vincenzo
www.proseccotoffoli.it

“Il vino – come diceva papà Vincenzo – si fa nel vigneto”, e proprio qui inizia ogni anno un percorso, che con tanto lavoro e passione, porterà a racchiudere in bottiglia il meglio che la natura ci può offrire.

Vincenzo, di origini contadine, si avvicina al mondo della viticoltura in giovane età. Oltre all'attività agricola presta la sua opera innestando barbatelle e con grande trasporto già allora comincia ad appassionarsi a portainnesti e cloni. Dopo il matrimonio negli anni '50, a causa della crisi economica, si vede costretto ad emigrare in Gran Bretagna. Quando rientra in Italia acquista un piccolo podere di 5 ettari a Refrontolo, il suggestivo paese nativo della moglie Maria nel cuore dell'area storica di produzione del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.

**PROSECCO
DOCG
SPUMANTE
BRUT
BIOLOGICO**

750 ml

Art. TFL01



**PROSECCO
DOCG
SPUMANTE
BRUT**

750 ml

Art. TFL02



**PROSECCO
DOCG
SPUMANTE
EXTRA DRY**

750 ml

Art. TFL03



**PROSECCO
DOCG
SPUMANTE DRY
“semplicemente
Vincenzo”**

750 ml

Art. TFL04



**PROSECCO DOC
FRIZZANTE
TAPPO SPAGO**

750 ml

Art. TFL05



**PROSECCO DOC
TREVISO
SPUMANTE
EXTRA DRY**

750 ml

Art. TFL06



**SPUMANTE
EXTRA BRU
7 MILLESIMI
MAGNUM**

1,5 l

Art. TFL09



**SPUMANTE
EXTRA BRUT
7 MILLESIMI**

750 ml

Art. TFL08



**SPUMANTE
EXTRA DRY
MARIA
MAGNUM**

1,5 l

Art. TFL11



**SPUMANTE
EXTRA DRY
MARIA**

750 ml

Art. TFL10



**SPUMANTE
BRUT NATURE
ZERO**

750 ml

Art . TFL07



**VINO BIANCO
FRIZZANTE
VINCENZO
TAPPO CORONA**

750 ml

Art. TFL12



**VINO BIANCO
FRIZZANTE
VINCENZO
TAPPO SPAGO**

0,75 L

Art . TFL13



**VERDISO
COLLI
TREVIGIANI
IGT**

0,75 L

Art. TFL14



**SPUMANTE
ROSÈ BRUT
MARIA**

0,75 L

Art. TFL15





Una storia di condivisione e di passione, di contadini tenaci, che hanno dedicato al territorio fatica e impegno.

**NERO DI
MONSIGNORE
ROSSO**

0,75 cl

Art. 001UA



**TERRE SANTE
ROSATO**

0,75 cl

Art. 002UA



**LIBECCIO
BIANCO FERMO**

0,75 cl

Art. 003UA



**MATISSE
BIANCO VIVACE**

0,75 cl

Art. 004UA



**GIOCOLIERE
ROSATO
DI PRIMITIVO**

0,75 cl

Art. 009UA



**PRIMITIVO
IGP SALENTO**

0,75 cl

Art. 008UA



**ROSSO 31
PRIMITIVO
ROSSO**

0,75 cl

Art. 011UA



**NOSTRALE
NEGROAMARO
ROSSO**

0,75 cl

Art. 010UA



**CONCA D'ORO
IGP
SALENTO
SPUMANTE
BRUT**

0,75 cl

Art. 013UA



**CORTE
DELLE CICALI
VINO BIANCO**

0,75 cl

Art. 012UA



AMOR[®]
CIBI



by



----- FACCHINI GROUP -----
ITALIAN FOOD EXCELLENCE



La Champagne
fier ce fit

Fier Ce Fit è una Collezione di Champagnes d'eccellenza e di terroir.

Una Collezione proposta da Reims in Francia, Europa USA e Australia.

Nell'esclusivo mondo dello Champagne, elaborato dai Vignerons Indépendant, le Cuvées della Collezione sono emblematiche di un terroir, del lavoro appassionato di un artista e di un invecchiamento di minimo 36 mesi. Ogni Cuvée è il risultato di un'attenta e lunga ricerca e di un controllo qualità meticoloso e continuo.



**JEAN-LUC GIMONNET GRANDE RÉSERVE ROSÉ
EXTRA BRUT PREMIER CRU
CHARDONNAY 90% - PINOT NOIR 10%**

750 ml

Art. CHCHROBOU



**JEAN-LUC GIMONNET GRANDE RÉSERVE
EXTRA BRUT
CHARDONNAY 90% - PINOT NOIR 5% - MEUNIER 5%**

750 ml

Art. CHCHBTBOU



AMOR[®]
CIBI 

by



----- FACCHINI GROUP -----
ITALIAN FOOD EXCELLENCE

Via Armando Diaz, 75/g
Tel. 080.3340592
70038 TERLIZZI (Bari) Italy
www.amorcibi.it • info@facchinigroup.net