

LA GASTRONOMIA

Il sapere mangiar bene è l'arte degli italiani,
le ricette di famiglia sono il cuore della nostra cucina.

I nostri prodotti hanno il sapore dei ricordi, la praticità del futuro,
per cucinare a casa come quando c'era la nonna.





UNA QUALITÀ DISTINTIVA

- Le materie prime italiane di grande qualità, alta percentuale di uova (27/30%), ripieni fatti come a casa;
- La stesura della pasta con la tecnica a rullo che riprende quella del mattarello;
- I passatelli hanno il gusto e gli ingredienti di quelli fatti a casa;
- I tortellini Modena e Bologna rispecchiano le tradizioni delle due città che da sempre si contendono il primato: delicati i primi, saporiti e con un sentore di noce moscata i secondi.

Prodotto nella foto: Passatelli.

LA PASTA FRESCA EMILIANA



TORTELLINI MODENA

Secondo disciplinare di Modena.

580600 250 g
Tmc: 40 giorni



TORTELLINI AL PROSCIUTTO

Alta percentuale di prosciutto crudo.

580598 250 g
Tmc: 40 giorni



TORTELLINI BOLOGNA

Secondo tradizione bolognese.

580948 250 g
Tmc: 30 giorni



PASSATELLI

Antica pasta a base di pangrattato, uovo e formaggio.

580612 250 g
Tmc: 40 giorni



PASSATELLI AL TARTUFO

Incontro di due eccellenze.

580924 250 g
Tmc: 40 giorni



TORTELLONI RICOTTA E SPINACI

580867 300 g
Tmc: 40 giorni

DA GUSTARE CON:



BRODO DI CARNE

Preparato con tagli di gallina, manzo e verdure fresche. Senza glutammato.

580426 1 lt
Tmc: 60 giorni



UNA QUALITÀ DISTINTIVA

I più celebri piatti della cucina emiliana in un pratico vassoio da 1 kg, con Tmc di almeno un mese. Perfetti la ristorazione o per i banchi di gastronomia.

Prodotto nella foto: Tortellini Modena.

TRILOGY EMILIANO - I GRANDI FORMATI



TORTELLACCIO RICOTTA E SPINACI

Un tortellone dalle grandi dimensioni, ricco di ripieno.

580996 1 kg

Tmc: 30 giorni



TORTELLACCIO DI ZUCCA

Un tortellone dalle grandi dimensioni, ricco di ripieno.

580997 1 kg

Tmc: 30 giorni



TORTELLINI MODENA

Secondo disciplinare di Modena.

580599 1 kg

Tmc: 30 giorni



TORTELLINI DI BOLOGNA

Secondo tradizione bolognese.

580951 1 kg

Tmc: 30 giorni



PASSATELLI

Antica pasta a base di pangrattato, uovo e formaggio.

580713 1 kg

Tmc: 40 giorni



AUTUNNO



INVERNO



PRIMAVERA



LASAGNE VERDI ALLA BOLOGNESE

Sfoglia verde, ragù e tanta besciamella.

580010 1,6 kg c.a.

Tmc: 40 giorni



AUTUNNO



INVERNO



PRIMAVERA



COME QUELLE
DI CASA



UN RAVIOLO PER OGNI STAGIONE

La nostra pasta fresca è fatta come quella di casa, ricca di uova, tirata con un sistema che richiama il mattarello.

I ripieni hanno pochi ingredienti scelti e seguono le ricette tradizionali.



Prodotto nella foto: Ravioli al tartufo.



RAVIOLI DI ZUCCA

580690 300 g
Tmc: 30 giorni



RAVIOLI RICOTTA E SPINACI

580693 300 g
Tmc: 30 giorni



RAVIOLI BALANZONI DI MORTADELLA ALA BOLOGNESE

580959 300 g
Tmc: 30 giorni



RAVIOLI AL BRASATO

580910 300 g
Tmc: 30 giorni



RAVIOLI AL TARTUFO

580988 300 g
Tmc: 30 giorni



RAVIOLI AI CARCIOFI

580691 300 g
Tmc: 30 giorni



RAVIOLI DI PATATE

580716 300 g
Tmc: 30 giorni



RAVIOLI RADICCHIO E PANCETTA

580695 300 g
Tmc: 30 giorni



RAVIOLI AI FUNGHI

580692 300 g
Tmc: 30 giorni



RAVIOLI AGLI ASPARAGI E COTTO

580719 300 g
Tmc: 30 giorni



PRIMAVERA ESTATE



RAVIOLI SORRENTINA

580645 300 g
Tmc: 30 giorni



PRIMAVERA ESTATE AUTUNNO



TUTTE LE
STAGIONI



COME IL RAVIOLO
DIVENTA GOURMET



PRIMAVERA AUTUNNO INVERNO



PRIMAVERA ESTATE AUTUNNO



UNA QUALITÀ DISTINTIVA

- Pasta all'uovo di tradizione emiliana centenaria;
- Tagliatelle, tagliolini e pappardelle sode e gustosissime, prodotte con semola di prima estrazione, calibrata a grana grossa, di provenienza Marche, Umbria e Abruzzo;
- Pasta fresca al torchio con farine di grani pregiati, stesa con metodi artigianali.

Prodotti nella foto da sinistra verso destra:
Tagliolini freschi, Tagliatelle fresche, Pasta al
torchio fresca.

LA PASTA ALL'UOVO



PASTA SECCA MARCHIGIANA

Sfoglia ruvida con 33% di uova, grano 100% italiano, lenta lavorazione a freddo.



- 580014 250 g Tagliolini fini - Tmc: 2 anni
- 580013 250 g Tagliatelle strette - Tmc: 2 anni
- 580011 250 g Tagliatelle - Tmc: 2 anni
- 580012 250 g Pappardelle - Tmc: 2 anni



GARGANELLI
Pasta secca all' uovo,
formato tipicamente
emiliano.

- 580974 250 g
Tmc: 2 anni



PASTA FRESCA ALL'UOVO

Con farine di grani pregiati e dalla stesura artigianale. Si avvolge perfettamente al condimento.

- 580983 300 g Pasta al torchio - Tmc: 30 giorni
- 580984 300 g Tagliatelle - Tmc: 30 giorni
- 580985 300 g Tagliolini - Tmc: 30 giorni



UNA QUALITÀ DISTINTIVA

Gnocchi prodotti con patate
fresche cotte a vapore.
Rigati come a casa o piccoli
come nei ristoranti gourmet.
Anche da spadellare.

Prodotto nella foto: Gnocchi rigati di patate.

GLI GNOCCHI



CHICCHE DI PATATE

Da patate fresche
cotte al vapore.

580937 500 g
Tmc: 50 giorni



GNOCCHI RIGATI DI PATATE

Da patate fresche cotte al vapore.
Trattengono al meglio il condimento.

581034 400 g
Tmc: 50 giorni



GNOCCHI RIGATI ALLA ZUCCA

Da patate fresche cotte
al vapore. Trattengono
al meglio il condimento.

581035 400 g
Tmc: 50 giorni



GNOCCHI RIGATI AGLI SPINACI

Da patate fresche cotte
al vapore. Trattengono
al meglio il condimento.

581036 400 g
Tmc: 50 giorni



SPATZLE AGLI SPINACI

Senza
conservanti.

580641 400 g
Tmc: 50 giorni



UNA QUALITÀ DISTINTIVA

Ecco i nostri segreti:
materie prime italiane
di grande qualità, alta
percentuale di uova (27/30%)
e ripieni, stesi a mano,
fatti come a casa.

Prodotto nella foto: Lasagne di Bologna.

I PRONTI IN FORNO



LASAGNE DI BOLOGNA

Sfoglia gialla,
ragù e
besciamella.

581104 500 g
Tmc: 40 giorni



LASAGNE ALLA BOLOGNESE

Sfoglia verde,
ragù e tanta
besciamella.

580613 550 g c.a.
Tmc: 40 giorni



LASAGNE ALLE ZUCCHINE

Ricchissima
di zucchine
trifolate.

580738 500 g
Tmc: 25 giorni



TUTTE LE
STAGIONI



LASAGNE ALLA ZUCCA E ASIAGO

Zucca, asiago
e formaggio.

580966 500 g
Tmc: 40 giorni



INVERNO
AUTUNNO



LASAGNE AI FUNGHI PORCINI

Ricchissime di
funghi porcini.

580737 500 g
Tmc: 40 giorni



AUTUNNO
INVERNO



LASAGNE ALLE VERDURE

Zucchine, patate
carote e piselli.

580939 500 g
Tmc: 25 giorni



PRIMAVERA
ESTATE

I PRONTI IN FORNO



ROSETTE AL PROSCIUTTO COTTO

Composte a mano.

580614 550 g c.a.
Tmc: 40 giorni



CANNELONI CLASSICI

Ripieni di ricotta e spinaci, spolverati di ragù.

580956 600 g c.a.
Tmc: 35 giorni



PRIMAVERA



AUTUNNO



INVERNO



Prodotto nella foto: Rosette al cotto.

I PRONTI IN FORNO



MELANZANE PARMIGIANA

Ricetta originale, cottura a bassa temperatura.

511137 500 g
Tmc: 60 giorni
511136 250 g
Tmc: 60 giorni



GNOCCHI ALLA ROMANA

Solo latte, semolino e Grana padano.

580734 400 g
Tmc: 25 giorni



CRESPILLE AI FORMAGGI AL POMODORO E MOZZARELLA

Omelette piegata a mano dal ripieno ricco.

580646 350 g - Tmc: 25 giorni
580733 350 g - Tmc: 25 giorni



UNA QUALITÀ DISTINTIVA

Piatti con verdure di stagione, realizzati secondo ricette famose. Fatti a regola d'arte, ingredienti freschi e cottura perfetta!
Da gustare anche freddi.

Prodotto nella foto: Paella alla valenciana e Cous cous.

I PRONTI IN TAVOLA - I RISI



INSALATA DI RISO

L'insalata come a casa, ricca e varia.

580862 300 g
Tmc: 20 giorni



INSALATA DI FARRO

Un piatto completo e pronto per essere gustato, con verdure (peperoni gialli e rossi, melanzane, zucchine, piselli, mais).

580020 300 g
Tmc: 40 giorni



COUS COUS

Fatto artigianalmente con pollo e verdure.

580940 300 g
Tmc: 40 giorni



PAELLA ALLA VALENCIANA

Con verdure, pesce e pollo.

580990 300 g
Tmc: 40 giorni





UNA QUALITÀ DISTINTIVA

Verdure cotte lentamente
sottovuoto a bassa temperatura.
Gusto e qualità inalterate.
Contorni gustosi e squisite
zuppe per ogni occasione.

Prodotto nella foto: Carciofi.

I PRONTI IN TAVOLA - LE VERDURE



CARCIOFI

Carciofi, olio evo
e sale.

580095 300 g

Tmc: 30 giorni



MIX FAGIOLINI, PATATE E CAROTE

Solo fagiolini, patate, carote, acqua e sale.

580094 320 g

Tmc: 30 giorni



MINISTRONE CLASSICO

Zucchine, carote, porro, sedano, zucca, fagiolini,
fagioli borlotti e pomodori Piccadilly.

580127 600 g

Tmc: 30 giorni





UNA QUALITÀ DISTINTIVA

Antiche ricette famigliari
e materie prime
selezionatissime. Conditì e
farciti a mano, cotti in forno
alla griglia come a casa.

Prodotto nella foto: Gran pollo ripieno.

GLI ARROSTI



GRAN POLO RIPIENO

Con verdure
e uovo.

610377 2 kg c.a.
Tmc: 90 giorni



TACCHINO E SPINACI

Grigliato in forno,
farcito a mano.

610325 1,2 kg c.a.
Tmc: 90 giorni



FESA DI TACCHINO ARROSTO

Rosticciato in forno.

610315 1,6 kg c.a.
Tmc: 90 giorni



FARCONA RIPIENA

Con funghi
e verdure.

610307 1,5 kg c.a.
Tmc: 90 giorni



ARROSTO DI TACCHINO PRUGNE E PANCETTA

Saporito e morbido.

610349 1,5 kg c.a.
Tmc: 90 giorni



TACCHINO PORCHETTATO

Gustoso come la porchetta,
delicato come il tacchino.

610346 3,5 kg c.a.
Tmc: 60 giorni



ARROSTINO PRIMAVERA

Con piselli
e carote.

610319 1,5 kg c.a.
Tmc: 90 giorni

I GOURMET DI TERRA - LE GARNI BIANCHE



PETTO DI TACCHINO NAZIONALE

Petto di tacchino maschio nazionale (intero e metà), non si sfalda ed è più costante nella forma poiché cotto in stampo a cuore.

610366 6 kg c.a. - Tmc: 120 giorni

610367 3 kg c.a. 2 metà - Tmc: 120 giorni



PETTO DI TACCHINO NAZIONALE AL MIELE

Morbido e delicato.

610347 2,5 kg c.a.

Tmc: 60 giorni



Prodotto nella foto: Carpaccio di Bresaola.

I GOURMET DI TERRA - LE GARNI ROSSE



CARNE SALADA

Prodotto secondo l'antico procedimento.

610375 2 kg c.a. SV

Tmc: 80 giorni



ROASTBEEF PUNTA D'ANCA

Il più pregiato, con cottura sottovuoto a bassa temperatura.

610586 3 kg c.a.

Tmc: 60 giorni

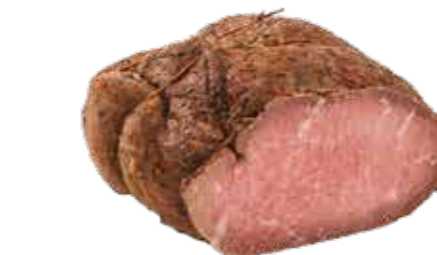


ROASTBEEF DI SCOTTONA

Il più tenero e marezato.

610582 1,8 kg c.a.

Tmc: 90 giorni



CARPACCIO DI BRESAOLA

Punta d'anca salata con spezie naturali.

610379 2 kg c.a. SV

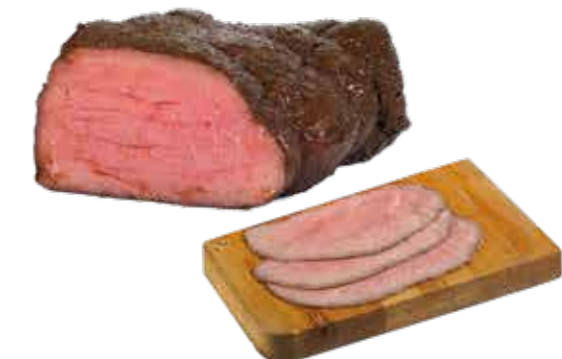
Tmc: 90 giorni

ROASTBEEF ALL'INGLESE

Morbido e delicato, sotto fesa.

610588 2,5 kg c.a.

Tmc: 60 giorni



MAGATELO DI VITELLO

Con sugo di verdure. Il taglio classico per il vitello tonnato in cottura sottovuoto.

511133 1,5 kg c.a.

Tmc: 60 giorni





DI "SENAPA PROVVIDENZA"

Un' autentica eccellenza del mare nostro, da tonni pescati nella zona fao 37 (con pesca detta "al palangaro") nei soli mesi di maggio e giugno. I tonni vengono selezionati, numerati e lavorati immediatamente, per poi essere inscatolati in tranci, o in vetro a filetti. Occorre una stagionatura di almeno sei mesi affinché raggiunga il sapore meraviglioso per cui è famoso.

Prodotto nella foto: Tonno rosso siciliano in latta da 330gr.

TONNO ROSSO DI SICILIA



TONNO ROSSO SICILIANO IN VETRO

Tonno rosso pinna blu in olio extravergine di oliva.

580432 Peso netto: 300 g
 Peso sgocciolato: 210 g
 Tmc: 1080 giorni



TONNO ROSSO SICILIANO IN LATTA

Tonno rosso pinna blu in olio di oliva.

580430 Peso netto: 160 g
 Peso sgocciolato: 112 g
 Tmc: 1080 giorni
 580431 Peso netto: 330 g
 Peso sgocciolato: 215 g
 Tmc: 1080 giorni

I GOURMET DEL MARE



SALMONE ANTICA TRADIZIONE NORVEGESE

Affumicato con tecnica norvegese "a la ficelle".

580834 2 kg c.a.
Tmc: 35 giorni



SALMONE AFFUMICATO RED KING

Su prenotazione.

580812 2 kg c.a.
Tmc: 60 giorni



SALMONE AFFUMICATO COHO

Tra le speci più pregiate di salmone selvaggio.

580810 100 g
Tmc: 60 giorni



Prodotto nella foto: Baccalà mantecato.

I PRONTI IN TAVOLA - IL MARE



INSALATA DI MARE

Tenera e senza aceto.

580823 200 g
Tmc: 25 giorni
580826 1 kg
Tmc: 25 giorni



BACCALÀ MANTECATO

Emulsione cremosa.
Con latte.

580833 200 g
Tmc: 35 giorni



BACCALÀ ALLA VINCENTINA

Ricetta tipica vicentina. Con cipolla.

580830 200 g
Tmc: 35 giorni

I PRONTI IN TAVOLA - LA TERRA



VITELLO TONNATO

Fette morbide e sottili con salsa tonnata.

511131 250 g - Tmc: 45 giorni

511135 1 kg - Tmc: 45 giorni



INSALATA RUSSA

Con verdure lavorate dal fresco, cotte sottovuoto.

581010 150 g - Tmc: 45 giorni

581017 1 kg c.a. - Tmc: 45 giorni



POLENTA FRIULANA

Solo mais rosso friulano, con granturco unico.

520126 450 g - Tmc: 40 giorni



PRIMAVERA ESTATE AUTUNNO



Prodotto nella foto: Insalata russa..



POLPETTONE DI CARNE E VERDURE

Cotto a bassa temperatura.

610300 450 g

Tmc: 18 mesi



ARROSTO DI TACCHINO CON SPECK

Filetto di tacchino rosolato e cotto lentamente.

610301 450 g

Tmc: 18 mesi



BOCCONCINI DI TACCHINO AL CURRY

Scottati e conditi con salsa al curry delicata.

520121 450 g

Tmc: 18 mesi



SPEZZATINO DI VITELLO

Cotto lentamente, con sugo al pomodoro.

520128 450 g

Tmc: 18 mesi



GULASH DI MANZO

Cotto lentamente, ricetta trentina con sugo al pomodoro.

520127 450 g

Tmc: 18 mesi



POLPETTE POMODORO E PISELLI

Carne di suino, cucinate a lungo a bassa temperatura.

511144 250 g

Tmc: 60 giorni





UNA QUALITÀ DISTINTIVA

Pesto alla genovese prodotto solo con ingredienti italiani e DOP: olio extravergine di oliva, basilico genovese DOP, parmigiano reggiano DOP, pinoli, aglio.

Crema a base di burro 100% italiano e formaggi italiani selezionati, amalgamati con tartufo italiano. Perfetta per condire la pasta, ma anche eccellente sulle tartine.

Il nostro ragù fresco è di carni miste, vitellone, suino e bovino (nati e macellati in Italia) come da ricetta antica bolognese. Soffritto di odori freschi, cottura lenta e lunga con vino, passata e concentrato di pomodoro.

SUGHI FRESCHI



PESTO SENZ'AGLIO

Ricetta originale.

580714 90 g
Tmc: 60 giorni



PESTO CON AGLIO

Ricetta originale.

580722 1,9 kg
Tmc: 60 giorni



CREMA AL TARTUFO

A base di burro, formaggi selezionati e tartufo.

580991 80 g
Tmc: 60 giorni



PESTO CON AGLIO

Ricetta originale.

580700 130 g
Tmc: 60 giorni



ragù' DI BOLOGNA FRESCO

Carni miste (suino e bovino), soffritto di odori freschi.

580425 200 g
Tmc: 35 giorni



UNA QUALITÀ DISTINTIVA

Ragù con verdure fresche,
oltre il 60% di carne. La lunga
cottura mantiene tutte le
caratteristiche di un prodotto
casalingo.

I RAGU' E I SUGHI



BOLOGNESE

Ricetta di casa Maletti risalente al 1950.
62% carne suina.

580662 180 g

Tmc: 2 anni



SALSICCIA E PORCINI

Salsiccia di suino e funghi porcini.

580987 180 g

Tmc: 2 anni



RAGU' DI CHIANINA

60% carne bovina
di razza chianina.

580672 180 g

Tmc: 2 anni



SUGO ALL'ARRABBIATA

Passata di pomodoro in olio extravergine
di oliva, aglio, prezzemolo e peperoncino.

588000 180 g

Tmc: 2 anni



UNA QUALITÀ DISTINTIVA

Una linea di ragù per
valorizzare i tagli pregiati
di carne di cacciagione
rispecchiando le antiche
tradizioni culinarie italiane.

I RAGU' DI CACCIAGIONE



CINGHIALE

60% carne di cinghiale.

580665 180 g

Tmc: 2 anni



CAPRIOLO

60% carne di capriolo.

580666 180 g

Tmc: 2 anni



ANATRA

44% carne di anatra italiana.

580420 180 g

Tmc: 18 mesi



LEPRE

45% carne di lepre.

580419 180 g

Tmc: 18 mesi



CROSTINO TOSCANO

Il tradizionale patè toscano,
cuori e fegatini di pollo 67%.

580424 180 g

Tmc: 18 mesi



I VINI



PIGNOLETTO MODENA DOC

641024 750 ml - Tmc: N.A.



LAMBRUSCO GRASPAROSSA DOP

640999 750 ml - Tmc: N.A.



LAMBRUSCO SORBARA DOP

641003 750 ml - Tmc: N.A.



UNA QUALITÀ DISTINTIVA

La ricerca dei migliori
companatici per l'asporto
e per arricchire i taglieri di
salumi e formaggi.

La pinsa è un eccezionale
impasto per basi pizze,
focacce e panini.

Un effetto morbido,
croccante ed estremamente
digeribile.

DAL FORNO



PINSA LA TERRA Culatta, Bianco di bufala, acciuga, pomodoro costoluto e fiore di zucca



PINSA L'ORTO Orange di bufala, cubetti di melanzana, pomodorini Pachino, pesto alla genovese



PINSA LA BOLOGNA Mortadella, cipollotto al balsamico, Provolone del Monaco, crema di piselli

PINSA

Ricetta originale romana,
digeribile e fragrante,

581001 200 g x 2 pz
Tmc: 90 giorni



PINSA LA GOLOSA Pancetta al pepe nero, Marzolino di Amatrice, salsa ai peperoni e carciofi

PIADINA SOTTILE

Sapore originale. Leggere e sottili,
impasto di farina, strutto, acqua e sale.

580615 360 g
Tmc: 90 giorni



CONDIMENTI



SALSINE PER FORMAGGI

Pere e carote, peperoni, fichi.

580704 110 g pere e carote - Tmc: 3 anni

550160 110 g peperoni - Tmc: 3 anni

550162 110 g fichi - Tmc: 3 anni



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Estratto a freddo.

660940 500 ml
Tmc: 18 mesi



ACETO BALSAMICO DI MODENA INVECCHIATO IGP

Senza coloranti.

640931 250 ml
Tmc: N.A.



Prodotto nella foto: Amaretti modenesi.

DOLCI



AMARETTI MODENESI

Croccanti all'esterno, morbidi dentro.

660986 130 g - Tmc: 3 mesi



TORTA TENERINA

Cuore morbido al cioccolato.

580954 300 g
Tmc: 6 mesi



CROSTATA ALLE NOCCIOLE E ALLE PRUGNE E AMARENE

Crostate di pasticceria con pasta di nocciole (66%) o con marmellata di frutti bruschi tipica di Modena.

581020 450 g nocciole - Tmc: 3 mesi

581021 450 g prugne e amarene - Tmc: 3 mesi





UNA QUALITÀ DISTINTIVA

Selezione di lievitati di
eccellenza, scelti per la loro
storia, il rispetto delle ricette
antiche e l'uso di lievito
madre.

Prodotto nella foto: Panettone tradizionale e
panettone albicocca e caramello salato.

I DOLCI PER LE FESTE



PANETTONE ARTIGIANALE



INVERNO

Lievitazione naturale, senza aromi,
ricco di canditi e uvetta bagnata
nello Zibibbo.

660947 1 kg - Tmc: 6 mesi



PANETTONE TRADIZIONALE



INVERNO

Il panettone della tradizione con uvetta
sultanina e tanta vaniglia Bourbon
dal gusto elegante.

660964 900 g - Tmc: 6 mesi



PANDORO ARTIGIANALE

Artigianale e sofficissimo,
prodotto a Verona dal 1869.

650006 750 g

Tmc: 9 mesi



INVERNO



PANETTONE AL CIOCCOLATO



INVERNO

Impasto classico del panettone senza
uvetta e canditi, ma con abbondanti
gocce di cioccolato.

660955 1 kg - Tmc: 6 mesi



PANETTONE ALBICOCCA E CARAMELLO



INVERNO

Gourmet farcito con morbide
albicocche succose e caramello salato,
morbido e soffice come una brioche.

660962 750 g - Tmc: 6 mesi



COLOMBA CLASSICA O AL CIOCCOLATO

Lavorazione artigianale
e lunga lievitazione.

660948 1 kg classica

Tmc: 5 mesi

660963 1 kg cioccolato

Tmc: 5 mesi



PRIMAVERA