



Conservas



Alcachofas a la brasa 314:

Corazón de alcachofas braseadas.



Envuelto tomate seco y atún 314:

Tomate seco envuelto con atún en el interior.



Pimiento picante relleno de atún 314:

Aperitivo típico del sur de Italia

pimiento picante relleno de queso de cabra
314:



Aperitivo típico del sur de Italia.

Tomate seco 314:



Secado al sol de la Puglia con orégano, ajo y hierbas aromáticas.

Pate de alcachofas 314:



Sabor suave y delicado.

Pate de espárragos 314:

Delicado y saludable:



Pate de olivas negras 314:

El verdadero sabor de las olivas negras italianas.



Pate de olivas verdes 314:

EL verdadero sabor de las olivas verdes italianas.



Pate de tomate seco 314:

Sabor intenso y agradable.



Pate de cebolla 314:

Sabor dulce con un toque picante



Pate de cannonata 314:

Pimiento rojo y guindilla, picante típico del sur de Italia.





Pate de calabacin seco 314:

Intenso y particular.



Pate de olivas negras 580:

El verdadero sabor de las olivas negras italianas.



Tomate seco 3100:

Secado al sol de sur de italia.



Alcachofas a la brasa 3100:

El sabor único de la alcachofa a la brasa mezclado con el toque de la brasa de carbón.



Alcachofas a la parrilla 3100:

Corazón de alcachofas a la parrilla.



Xofy 3100:

Corazones de alcachofa rustica.

Alcachofas en cuartos 3100:

Alcachofas troceadas en cuartos con especias.



Berenjenas a la parrilla 3100:

Berenjenas a la parrilla con toques de especias.



Calabacín a la parrilla 3100:

Calabacín a la parrilla con toques de especias.





Pimiento picante relleno de atún 3100:

Aperitivo típico del sur de Italia.



Pimiento en tiras 3100:

cortado en tiras con especias.



Pimiento a la brasa 1700:

Pimiento rojo y amarillo cortado en tiras a la brasa de carbón.



Envuelto de berenjena 3100:

Berenjenas envueltas con atún y tomate seco.



Envuelto de tomate seco y atun 3100:

Tomate seco envuelto con atún.



Cebollita a la parrilla 3100:

Cebollita con un toque dulce y picante.



Tomate semi seco 1700:

Tomate semi seco dulce y tierno.



Ajo aliñado 1700:

Ajo aliñado con especias.



Ajo picante 1700:

Ajo con especias y un toque picante.



Berenjenas en tiras:

Cortadas muy finas a la receta tradicional.



Calabacin a la Julien:

Con especias a la receta tradicional.



Alcaparras en sal 950:

Alcaparras italianas conservadas en sal.

Alcaparras de pantelleria 500:



Alcaparras en sal típicas de la cocina mediterránea.

Alcaparras de pantelleria 200:



Alcaparras en sal típicas de la cocina mediterránea.

Tris e setas 3100:



Mix de setas con especias.

Salsas



Pomodorini en salsa:

Tomatitos dulces en salsa de tomate artesanal.



Pomodori pelati con albahaca:

Tomates pelados con albahaca



Salsa de tomate y albahaca:

Salsa de tomate artesanal con albahaca.



Salsa de tomate y alcachofa:

Salsa de tomate artesanal con trocitos de tomate.



Pesto de rucula

Salsa artesanal de rucula.



Pesto cime di rape:

Salsa artesanal de cime di rape.



Pesto de pistacho de sicilia:

Salsa pesto de pistacho artesanal de sicila.



Pesto de pistacho de sicilia 1 kg

Pesto de pistacho artesanal de sicilia.

Trufas



Salsa de trufa 500:

Salsa de trufa artesana.



Trufa negra rallada 500:

Trufa rallada.



Trufa negra en laminas 500:

Laminas de trufa negra.



Trufa negra 80:

Trufa negra artesanal



Trufa blanca 80:

Trufa blanca artesana.



Salsa de trufa y setas 80:

Salsa de trufa con toques de seta.

Mantequilla con trufa 80 :



Mantequilla con toques de trufa negra.

Miel con trufa 80:



Miel de acaia con trufa negra rallada.

Carpacio de trufa 80:



Trufa negra cortadas en laminas pequeñas.

Vinagres y aceites

Vingre de modena vigna bordo:

vinagre de Módena envejecido por un periodo de 4 años en barrica de roble.



Vinagre Calamaio:

Vinagre de Módena envejecido por un periodo de 8 años en barrica de roble



Vinagre de modena vigna de oro:

Vinagre de Módena envejecido por un periodo de 10 años en barrica de roble.



Vinagre extra viejo:

Vinagre de Módena envejecido por un periodo de 25 años en barrica de roble



Perlas de Vinagre:

Vinagre de modena en presentación de pequeñas perlas negras.



Aceite de avellana del Piemonte:

Aceite artesano de avellana tradicional de una región del norte de italia.





Colatura de anchoa:

Es un concentrado de esencia mediterránea que tiene sus orígenes en la cocina del sur de Italia obtenida con la presión de las anchoas en barricas de madera.

Olivas



La bella di Cerignola:

Oliva verde gigante.



La Noccellara:

Oliva verde y redonda típica de Sicilia de sabor dulzón.



Oliva picantes paugliese:

Olivas verdes italianas en aceite y guindilla.

Oliva aplastada del Etna:



Olivas verdes sin hueso, aplastadas, con una marinada ligeramente picante.

La Bola:



Oliva gigante, muy carnosa.

Oliva Negra al Horno:



Oliva negra arrugada (echa al horno), carnosa.

Cóctel de olivas:



5 tipos de Olivas sin hueso, marinadas con especias y hierbas típicas italianas.

Frutos secos



Pistacho entero:

Pistacho Italiano entero sin cascara.



Granela de pistacho:

Pistacho italiano, picado para que quede en grano.



Harina de pistacho:

Pistacho italiano picado para que quede como una harina.

Pasta de pistacho:

Pasta de pistacho italiano 100% pura.



Pasta de Avellana del Piemonte:

Pasta de avellana tradicional de una región italiana 100% pura.



Higos al Ron:

Higos italianos rellenos de almendras peladas en sirope de ron.



Snacks

Taralli artesano:

Pan típico de la Puglia italiana, elaborado a mano.



Taralli artesano classico:

Pan típico de la Puglia italiana, elaborado a mano.

