

The background of the entire page is a top-down view of various spices and herbs on a light-colored, textured surface. In the top left, a white bowl contains bright yellow turmeric powder. In the top right, a white bowl is filled with a dark red, finely ground spice. In the center, a silver spoon holds a reddish-brown powder, with a spill of the same powder on the surface below it. To the right of the spoon are fresh green rosemary sprigs and several small red berries. In the bottom left, a white bowl contains a vibrant red powder. Next to it are several whole cardamom pods and a single large, fresh green basil leaf. In the bottom center, a glass jar is filled with a brown powder, with a cinnamon stick resting on top. To the right of the jar, another silver spoon holds a bright yellow powder. The overall composition is a rich and diverse collection of aromatic ingredients.

**ROMA**  
*the spice of life*

**CATALOGO PRODOTTI**  
PRODUCT CATALOGUE  
**2026**

# INDICE INDEX

CHI SIAMO / WHO WE ARE	02
I NOSTRI FORMATI / OUR PACKAGING RANGE	04
RFF PROFESSIONAL	05



## SPECIALITÀ / SPECIALTIES

VANIGLIA DI BALI / BALI VANILLA	06
FRUTTA LIOFILIZZATA / FREEZE DRIED FRUIT <sup>NEW</sup>	10
FRUTTA DISIDRATATA / DRIED FRUIT <sup>NEW</sup>	13
FIORI COMMESTIBILI / EDIBLE FLOWERS	14
ZAFFERANO / SAFFRON	18
PEPERONCINI TROPICALI / TROPICAL CHILIES	20
PEPE GOURMET / GOURMET PEPPERS	24
COLORI ALIMENTARI NATURALI / NATURAL FOOD COLORS	30
SALI GOURMET DAL MONDO / GOURMET SALTS	34
INSAPORITORI & MIX / SEASONING & MIXES	40
BBQ RUBS <sup>NEW</sup>	50

## CLASSICI PREMIUM / PREMIUM CLASSICS

SEMI DELLA SALUTE / HEALTHY SEEDS	54
SPEZIE & ERBE AROMATICHE / SPICES & AROMATIC HERBS	60
DECORAZIONI PER DOLCI / PASTRY DECORATIONS	74





# CHI SIAMO WHO WE ARE

ROMA FINE FOODS è specializzata in Spezie e Ingredienti dal mondo: ci prendiamo cura dei nostri Clienti offrendo loro **un connubio perfetto tra Qualità, Assortimento e Servizio.**

Seguiamo ogni processo della creazione delle nostre spezie, grazie alla profonda conoscenza che possediamo nel settore: dalle coltivazioni che crescono nelle nostre aziende agricole, alle selezioni di spezie esotiche che reperiamo in tutto il mondo, **selezioniamo solo i migliori prodotti** da mettere sul mercato.

ROMA FINE FOODS is the only italian company specialized in gourmet Spices and Ingredients from all over the world.

We take care of our customers offering them **the perfect mix of Quality, Range and Service.**

We survey every part of our products' manufacturing process, thanks to our in deep knowledge: from the spices that grow on our farms, to the exotic spices we select from all over the world, **we choose only the best.**

## MISSION & VISION

Siamo alla continua ricerca di **Spezie e Ingredienti di qualità** da tutto il mondo.

La nostra gamma è in continua espansione, contando ormai **oltre 500 referenze**, con l'obiettivo di soddisfare le esigenze dei **consumatori più raffinati, Chef Gourmet e Alta Ristorazione.**

La nostra mission è rendere alla portata del grande pubblico prodotti gourmet dai **sapori sorprendenti**, finora considerati introvabili.

We are constantly looking for **high-quality Spices & Ingredients** from all over the world.

Our range is constantly expanding, **with over 500 references**, and we have the aim of **satisfying the needs of the most refined customers, Gourmet Chefs and Haute Cuisine.**

Our mission is put whitin everyone's reach gourmet products with **surprising flavors.**

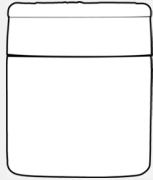
# I NOSTRI FORMATI

# OUR PACKAGING RANGE



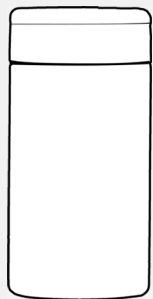
## VASO "S" SMALL

### SMALL "S" JAR



200 ml

- Canale Retail + Ho.Re.Ca (Specialità)
- P.e.t. alimentare 100% riciclabile
- Dimensioni 6cm x 7.5cm (h) x 7cm
- Doppio sigillo salva-freschezza
- Triplo tappo spargitore
- Retail channel + Ho.Re.Ca (Speciality)
- P.e.t. plastic 100% recyclable
- Dimensions 6cm x 7.5cm (h) x 7cm
- Double seal for freshness
- Triple cap spreader

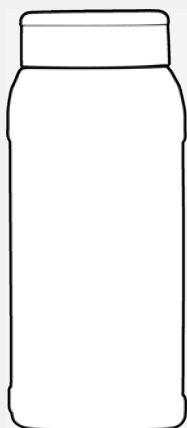


400 ml

## VASO "M" MEDIUM

### MEDIUM "M" JAR

- Uso professionale medio
- P.e.t. alimentare 100% riciclabile
- Dimensioni 6cm x 13.5cm (h) x 6cm
- Doppio sigillo salva-freschezza
- Triplo tappo spargitore
- Average professional use
- P.e.t. plastic 100% recyclable
- Dimensions 6cm x 13.5cm (h) x 6cm
- Double seal for freshness
- Triple cap spreader



800 ml

## VASO "L" LARGE

### LARGE "L" JAR

- Uso professionale
- Ristorazione qualificata
- P.e.t. alimentare 100% riciclabile
- Dimensioni 7,5cm x 18m (h) x 8cm
- Doppio sigillo salva-freschezza
- Triplo tappo spargitore
- Professional use
- Qualified catering
- P.e.t. plastic 100% recyclable
- Dimensions 7.5cm x 18m (h) x 8cm
- Double seal for freshness
- Triple cap spreader

## FOCUS ON

### TRIPLO TAPPO SPARGITORE

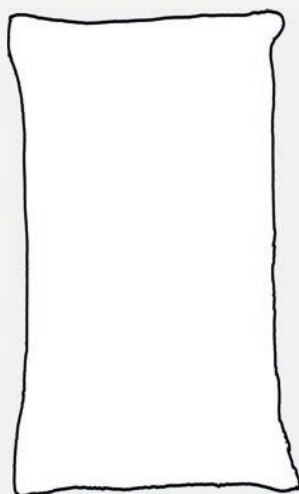


# RFF PROFESSIONAL

Le referenze più basic del nostro assortimento sono disponibili anche nel formato RB.  
Dedicato ai professionisti della ristorazione collettiva e a chi consuma grandi quantità.

The most basic references in our product range are also available in RB bag.  
Dedicated to professionals of collective catering and those who consume large quantities.

## BUSTA "RB" "RB" BAG



1000 ml

- Uso professionale
- Disponibilità: referenze "basic"
- Accoppiato plastico 100% riciclabile

- Professional use
- Availability: "basic" references
- Plastic 100% recyclable





# VANIGLIA DI BALI "GRADO A" BALI VANILLE "GRADE A"

Preziosa vaniglia originaria delle **foreste selvatiche** dell'isola di Bali, Indonesia: uno tra gli ultimi luoghi al mondo in cui l'impollinazione delle orchidee avviene ancora in modo **totalmente naturale**.

La produzione della vaniglia di Bali è pertanto limitata e le bacche sono particolarmente **lunghe**, ricche di semi, **vanillina** e olii essenziali.

La lenta essiccazione con metodi tradizionali sviluppa colore e aroma intensi.

**Provala in bacche o nel nostro mix "ready to use", 100% naturalmente premium.**

Precious vanilla originating from the wild forests of the island of Bali, Indonesia: one of the last places in the world where orchid pollination still happens in a totally natural way.

The production of Bali vanilla is therefore limited and the pods are particularly long, rich in seeds, vanillin and essential oils.

Slow drying using traditional methods develops intense color and aroma.

**Try it in pods or in our "ready to use" mix, 100% naturally premium.**

## SOLO BACCELLI MONORIGINE RACCOLTI A MANO

### 100% VANIGLIA "GRADO A"

Priva di imperfezioni, anche detta "gourmet" o "premium".

### BACCELLI LUNGHI 18 CM

La maggior parte del contenuto aromatico si trova nel terzo inferiore della bacca: una bacca più lunga contiene dunque più aroma.

### +60% DI OLII ESSENZIALI\* 3% VANILLINA

### AROMA EXTRA

\*Rispetto alla vaniglia commerciale "in fiala" la quale contiene mediamente l'1,2% di vanillina ed è lunga 11/12 cm.

# VANIGLIA DI BALI

## BALI VANILLA

### VANIGLIA DI BALI BACCHE GOURMET

#### BALI VANILLA GOURMET PODS



Pratico formato  
Ho.Re.Ca.  
**SIGILLA-FRESCHEZZA**  
**25/27 BACCHE**



Bacche di vaniglia premium cresciute nelle selvagge foreste dell'isola di Bali, **ricche di olio essenziale** (3%, contro l'1,2% della vaniglia "commerciale") e **di semi**, essiccate naturalmente al sole. Un pratico vaso **formato Ho.Re.Ca. da 25/27 bacche extra-lunghe (20 cm)**: dato che la maggior parte dell'aroma è contenuto nella parte inferiore della bacca, una **bacca lunga contiene più aroma**.

Perfette per aromatizzare **creme, biscotti, torte, dolci da forno e al cucchiaino**.  
Lasciare la bacca **in infusione** fino ad ebollizione del liquido/latte.  
In alternativa **incidere** ed estrarre i semi con un coltello.

Premium vanilla berries grown in the wild forests of Bali, essential oil rich (3%, against 1.2% of "commercial" vanilla) and of seeds, dried naturally in the sun. Extra-long berries (18 cm): since most of the aroma is contained in the lower part of the berry, a long berry contains more aroma.

### VANIGLIA DI BALI BACCHE GOURMET 2 tubi x 2 bacche

#### BALI VANILLA GOURMET PODS



2 TUBI IN VETRO  
X 2 BACCHE CADA UNO



Bacche di vaniglia premium cresciute nelle selvagge foreste dell'isola di Bali, **ricche di olio essenziale** (3%, contro l'1,2% della vaniglia "commerciale") e **di semi**, essiccate naturalmente al sole. Una pratica scatola da 2 tubi x 2 bacche cada uno **extra-lunghe (20 cm)**, molto **carose** (peso 2 bacche = 24g c.a.) e **ricche di vanillina**.

Perfette per aromatizzare **creme, biscotti, torte, dolci da forno e al cucchiaino**.  
Lasciare la bacca **in infusione** fino ad ebollizione del liquido/latte.  
In alternativa **incidere** ed estrarre i semi con un coltello.

Premium vanilla berries grown in the wild forests of Bali, essential oil rich (3%, against 1.2% of "commercial" vanilla) and of seeds, dried naturally in the sun. Extra-long berries (18 cm): since most of the aroma is contained in the lower part of the berry, a long berry contains more aroma.

	Codice	Peso Netto	Pezzi per Cartone	EAN unità
	Code	Net Weight	Units per case	EAN unit
VANIGLIA DI BALI BACCHEGRADO "A" vaso L	L49A	75g	6	8000727900005
VANIGLIA DI BALI BACCHEGRADO "A" 2 tubi x 2 bacche	T492	24g*	18 (x2)	8000727031747



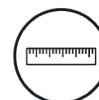
100%  
NATURALE



ALTO CONTENUTO  
DI SEMI



ALTO CONTENUTO  
DI OLEORESINE



LUNGHEZZA  
18 CM



AROMA  
EXTRA

## I BACCELLI PREFERITI DAGLI CHEF



✓ SEMI CHE SI ESTRAGGONO  
MOLTO FACILMENTE DAI BACCELLI

✓ SOLO BACCELLI LAVORATI  
SENZA SOSTANZE CHIMICHE

✓ LIVELLO DI UMIDITÀ PERFETTO  
PER INFONDERE VELOCEMENTE  
IL SAPORE

✓ DA PRATICHE AGRICOLE SOSTENIBILI

# VANIGLIA DI BALI

## BALI VANILLA

### VANIGLIA MIX - 100% VANIGLIA CON SEMI

### VANILLA MIX - 100% VANILLA WITH SEEDS

Vaniglia pura al 100%, ottenuta macinando bacche intere "vive" (alle quali non è stato estratto l'olio essenziale) di vaniglia gourmet di Bali con i propri semi.

I semi di vaniglia conferiscono **croccantezza** alle preparazioni e sottolineano l'uso della **vaniglia naturale**.

Pratica e veloce da utilizzare, dona un **aroma intenso e persistente**.

Incorporare **direttamente nelle farine** o **nelle creme** durante la preparazione, meglio ancora se sottoposte a fonte di calore, che sprigiona gli olii essenziali, **nelle dosi indicate** (1-2/kg per le creme / 4-8g per le farine).

100% pure vanilla obtained by grinding whole pods of Bali vanilla with its own seeds. Vanilla seeds give crunchiness to preparations and underline the use of natural vanilla. Practical and quick to use, it gives an intense aroma. Sprinkle directly into flours or creams during preparation, in the indicated doses (1-2/kg creams / 4-8g/kg flours).



100%  
NATURALE



PURA  
VANIGLIA 100%



PRATICA E  
VELOCE



AROMA  
EXTRA



UN TOCCO DI  
CROCCANTEZZA



	Codice	Peso Netto	Pezzi per Cartone	EAN unità
	Code	Net Weight	Units per case	EAN unit
VANIGLIA MIX	S49M	75g	12	8000727900012

## LA VANIGLIA PREMIUM

## READY TO USE

- ✓ 1VASO = 27 BACCHE MACINATE
- ✓ SAPORE EXTRA, TUTTO NATURALE
- ✓ PERFETTA PER GLI CHEF  
PER RIDURRE IL TEMPO IN CUCINA
- ✓ PRODOTTO NATURALE PREMIUM







# FRUTTA LIOFILIZZATA FREEZE DRIED FRUIT

Croccante, dal gusto intenso, sorprendente: **la liofilizzazione cattura tutta la bontà della frutta fresca** – profumo, sapore, colore – e la trasforma in un ingrediente **pronto all'uso, sempre perfetto, zero sprechi**.

Una manciata su yogurt, gelati, torte e pancake per un tocco gourmet, oppure in polvere per colorare e aromatizzare creme, impasti, smoothie.

Nei cocktail? Croccante come garnish, esplosiva quando reidratata.

Scegliere la frutta lio è anche un gesto rispettoso dell'ambiente:

ogni anno troppa frutta viene buttata per colpa della muffa e della deperibilità.

Con la liofilizzazione salviamo risorse, energia e permettiamo l'utilizzo di frutti altrimenti disponibili solo in alcuni periodi dell'anno. Sostenibile, pratica, geniale.

Crunchy, intense taste, surprising: **the freeze-drying captures all the goodness of fresh fruit** - perfume, taste, color - and turns it into an ingredient **ready to use, always perfect, zero waste**.

A handful of yogurt, ice cream, cakes and pancakes for a gourmet touch, or powder to color and flavor creams, doughs, smoothies.

In cocktails? Crunchy as garnish, explosive when rehydrated.

It is also a smart and environmentally friendly choice:

every year too much fruit is thrown away because of the mildew and perishable.

With freeze-drying **we save resources, energy and allow the use of fruits otherwise only available at certain times** of the year.

**GUSTO E SAPORE INTENSI**  
STRONG TASTE AND FLAVOR

**SOLO FRUTTA ORIGINE UE**  
FRUIT OF EU ORIGIN ONLY

**100g di FRUTTA FREEZE DRIED**  
**= 1 kg di FRUTTA FRESCA**  
100g OF FREEZE DRIED FRUIT = 1 kg OF FRESH FRUIT

**SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI**  
NO SUGAR ADDED

# FRUTTA LIOFILIZZATA

## FREEZE DRIED FRUIT

New

### FRAGOLE LIOFILIZZATE FETTE

### FREEZE DRIED STRAWBERRY SLICES



Deliziose fragole **selezionate a mano, liofilizzate** a freddo, tagliate a **fettine**, senza aggiunta di conservanti nè zuccheri. Goditi le fragole tutto l'anno!

Utilizzare al posto della frutta fresca in **piatti dolci, salati, tartare e cocktails**. Per trasformarle in succose fette di fragole, reidratarle in acqua per qualche minuto.

Delicious hand-picked strawberries, freeze-dried, sliced, no preservatives or sugars. Use instead of fresh fruit in sweet, savory, tartare and cocktails. To turn them into juicy slices of strawberries, rehydrate them in water for a few minutes.

	Code	Net Weight	Units per case	EAN unit
FRAGOLE LIOFILIZZATE FETTE	M200FR	30g	6	8000727006295

New

### LAMPONI LIOFILIZZATI INTERI

### FREEZE DRIED RASPBERRY WHOLE



Deliziosi lamponi interi **selezionati a mano, liofilizzati** a freddo, senza aggiunta di conservanti nè zuccheri. Goditi i lamponi tutto l'anno!

Da utilizzare al posto della frutta fresca in **piatti dolci, salati, tartare e cocktails**. Per trasformarli in succosi lamponi, reidratarli in acqua per qualche minuto.

Delicious hand-picked raspberries, freeze-dried, sliced, no preservatives or sugars. Use instead of fresh fruit in sweet, savory, tartare and cocktails. To turn them into juicy whole raspberries, rehydrate them in water for a few minutes.

	Code	Net Weight	Units per case	EAN unit
LAMPONI LIOFILIZZATI INTERI	M200LI	30g	6	8000727006264

New

### LAMPONI LIOFILIZZATI IN POLVERE

### FREEZE DRIED RASPBERRY POWDER



Deliziosi lamponi liofilizzati a freddo **macinati in polvere fine**, senza aggiunta di conservanti nè zuccheri.

Ideale per donare un gustoso **sapore di lampone naturale** a **piatti dolci, salati, tartare, gelati e bevande**.

Delicious cold dried raspberries ground in fine powder without preservatives or sugars. Ideal to give a tasty taste of natural raspberry to sweets, savoury, ice cream and drinks.

	Code	Net Weight	Units per case	EAN unit
LAMPONI LIOFILIZZATI IN POLVERE	M200LM	150g	6	8000727006271

New

### MIRTILLI LIOFILIZZATI INTERI

### FREEZE DRIED BLUEBERRY WHOLE



Deliziosi mirtilli interi **selezionati a mano, liofilizzati** a freddo, senza aggiunta di conservanti nè zuccheri. Goditi i mirtilli tutto l'anno!

Da utilizzare **al posto della frutta fresca** in **piatti dolci, salati, tartare e cocktails**. Per trasformarli in succosi mirtilli, reidratarli in acqua per qualche minuto.

Delicious hand-picked blueberries, freeze-dried, sliced, no preservatives or sugars. Use instead of fresh fruit in sweet, savory, tartare and cocktails. To turn them into juicy whole blueberries, rehydrate them in water for a few minutes.

	Code	Net Weight	Units per case	EAN unit
MIRTILLI LIOFILIZZATI INTERI	M200MI	50g	6	8000727006301

# FRUTTA LIOFILIZZATA

## FREEZE DRIED FRUIT

### New

## MORE LIOFILIZZATE INTERE

### FREEZE DRIED BLACKBERRY WHOLE



Deliziose more intere **selezionate a mano, liofilizzate** a freddo, senza aggiunta di conservanti nè zuccheri. Goditi le more tutto l'anno!

Da utilizzare al posto della frutta fresca in **piatti dolci, salati, tartare e cocktails**. Per trasformarle in succose more, reidratarle in acqua per qualche minuto.

Delicious hand-picked blackberries, freeze-dried, sliced, no preservatives or sugars. Use instead of fresh fruit in sweet, savory, tartare and cocktails. To turn them into juicy whole black berries, rehydrate them in water for a few minutes.

	Code	Net Weight	Units per case	EAN unit
MORE LIOFILIZZATI INTERE	M200MO	30g	6	8000727006288



# FRUTTA DISIDRATATA

## DRIED FRUIT

### New

## ARANCIA IN FETTE DISIDRATATA

### DRIED ORANGE SLICES



Succose arance italiane **disidratate a bassa temperatura** per preservare il loro **aroma intenso e agrumato, senza conservanti, nè altri ingredienti**.

Ideali per **torte, muffins, insalate, infusi e cocktails**, e come **decorazione** per piatti dolci e salati.

Juicy Italian oranges cold dehydrated to preserve their intense and citrusy aroma, without preservatives or other ingredients. Perfect for cakes, salads, teas, cocktails.

	Code	Net Weight	Units per case	EAN unit
ARANCIA IN FETTE DISIDRATATA	M200AF	50g	6	8000727006332



### New

## LIMONE IN FETTE DISIDRATATO

### DRIED LEMON SLICES

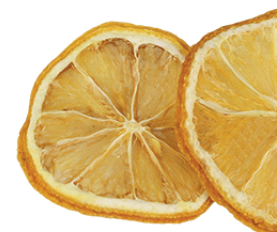


Succosi limoni italiani **disidratati a bassa temperatura** per preservare il loro **aroma intenso e fruttato, senza conservanti, nè altri ingredienti**.

Ideali per **torte, muffins, insalate, infusi e cocktails**, e come **decorazione** per piatti dolci, agrodolci e salati.

Juicy Italian lemons cold dehydrated to preserve their intense and citrusy aroma, without preservatives or other ingredients. Perfect for cakes, salads, teas, cocktails.

	Code	Net Weight	Units per case	EAN unit
LIMONE IN FETTE DISIDRATATO	M200LF	40g	6	8000727006349



### New

## LIME IN FETTE DISIDRATATO

### DRIED LIME SLICES



Succosi lime italiani **disidratati a bassa temperatura** per preservare il loro **aroma intenso e agrumato, senza conservanti, nè altri ingredienti**.

Ideali per **torte, muffins, insalate, infusi e cocktails**, e come **decorazione** per piatti dolci e salati.

Juicy Italian limes dehydrated at low temperature to preserve their intense and citrusy aroma, without preservatives or other ingredients. Perfect for cakes, salads, teas, cocktails.

	Code	Net Weight	Units per case	EAN unit
LIME IN FETTE DISIDRATATO	M200LD	30g	6	8000727006356







# FIORI COMMESTIBILI EDIBLE FLOWERS

Una selezione di coloratissimi fiori commestibili,  
**coltivati in serra in Italia, senza pesticidi e raccolti a mano.**  
La lenta **disidratazione a freddo** mantiene i loro **colori vividi** ed  
estende la loro **shelf-life** fino a **12 mesi**.  
Si reidratano naturalmente con il calore dei cibi e hanno un **sapore delicato**.  
Perfetti come decorazione e come ingrediente in piatti dolci e salati.

A selection of colorful edible flowers, **grown in greenhouses in Italy, without pesticides and pickled by hand.**  
The slow **cold dehydration** allows to keep the **colors vivid**, and to  
extend the **shelf-life** of the product to **12 months**.  
They soften naturally with the heat of the food and  
they have a very **delicate taste**.  
Perfect both as decoration and as ingredient on sweet and savoury dishes.

## CONSIGLI D'USO

DECORAZIONE E INGREDIENTE DI:



COCKTAILS



PIZZA



PIATTI A BASE DI PESCE / FISH



FORMAGGI / CHEESE



TORTE E DOLCI / CAKES

# FIORI COMMESTIBILI

## EDIBLE PETALS

### SELEZIONE DI FIORI COMMESTIBILI

#### SELECTION OF EDIBLE FLOWERS



Fiori commestibili selezionati, mantengono il loro **colore intenso** grazie ad un particolare processo di **disidratazione a freddo**, che permette una **lunga shelf life** (12 mesi).  
Coltivati in serra in **Italia, senza pesticidi, raccolti a mano**.

Dal delicato sapore di verdura, si abbinano bene a qualsiasi tipo di piatto.  
Si reidratano con il calore dei cibi. Consigliati per un **colorato impiattamento**.

Selected edible flowers maintain their intense color thanks to a special cold dehydration process.  
Cultivated in greenhouses in Italy without pesticides. Recommended for a colorful plating.

### MIX DI PETALI COMMESTIBILI

#### MIX OF EDIBLE PETALS



Mix di petali commestibili colorati (blu, gialli, rossi), disidratati a freddo.  
Coltivati in serra senza l'utilizzo di pesticidi, vengono **selezionati e privati del calice**.  
Sono sia **elemento decorativo** che **vero e proprio ingrediente** dal sapore delicato.

Morbidi e perfetti per impreziosire e decorare pietanze dolci e salate.  
Si reidratano con il calore dei cibi. Consigliati su **pizza, cocktails, dolci e formaggi**.

Mix of colorful edible petals (blue, yellow, red), cold dehydrated, grown in a greenhouse without pesticides. They are decorative and an ingredient with a delicate flavor.

### PETALI BLU COMMESTIBILI

#### BLUE EDIBLE PETALS



Coloratissimi petali commestibili di **fiordaliso blu**, coltivati **senza pesticidi** e disidratati a freddo.  
Privati del calice, sono morbidi e si reidratano con il calore dei cibi.

Perfetti come decorazione e come ingrediente dal sapore delicato per preparazioni dolci e salate, in particolare **pizza, donuts, risotti, dolci al cucchiaino, primi di mare**.

Colorful and soft edible blue cornflower petals, cultivated without pesticides and cold dehydrated. They have a natural taste, perfect for both savory and sweets like pizza, donuts, cream, fish.

### PETALI ROSSI COMMESTIBILI

#### RED EDIBLE PETALS



Coloratissimi petali commestibili di **fiordaliso rosso e di rosa rossa**, coltivati **senza pesticidi** e disidratati a freddo.  
Privati del calice, sono morbidi e si reidratano con il calore dei cibi.

Perfetti come decorazione e come ingrediente dal sapore delicato per preparazioni dolci e salate, in particolare **pizza, donuts, risotti, dolci al cucchiaino, arrostiti di carne**.

Colorful edible red cornflower and rose petals, cultivated without pesticides and cold dehydrated. They have a natural taste, perfect for both savory and sweets like pizza, donuts, cream, fish.

# FIORI COMMESTIBILI EDIBLE PETALS

## PETALI GIALLI COMMESTIBILI YELLOW EDIBLE PETALS

Morbidi e delicati petali gialli commestibili di **calendula**, disidratati a freddo. Coltivati in serra senza pesticidi, hanno un sapore molto delicato.

Da utilizzare come **decorazione e come ingrediente**. Per il loro sapore neutro sono perfetti per preparazioni dolci e salate, consigliati in particolare sulla **pizza**, su **creme e dolci al cucchiaino**, su **ciambelle e donuts**, sugli arrostiti di **carne bianca**, su **formaggi e primi di mare**.

Colorful and soft edible yellow marigold flowers, cultivated without pesticides and cold dried. They have a natural taste and they are perfect for any preparation, as pizza, creams, donuts, cheese & meat.



## PETALI DI ROSA ROSSA COMMESTIBILI RED ROSE EDIBLE PETALS

Coloratissimi **petali di rosa rossa commestibili**, disidratati a freddo. Dall'**inebriante sapore di rosa**, sono coltivati in serra senza pesticidi e possono essere utilizzati come decorazione e come ingrediente.

Con il loro sapore e odore di rosa, sono ottimi in abbinamento a **cocktails**, **preparazioni dolci**, **infusi**, **cioccolato** e sono **sorprendenti con il salato**.

Colorful edible red rose petals, cold dehydrated, grown in greenhouses without pesticides. They have a heady taste of rose and can be used as decoration and as ingredient for desserts, infusions, cocktails and chocolate. Surprising in savory dishes.



Il nostro **MIX DI PETALI COMMESTIBILI** ha conquistato **2 stelle ai Bellavita Awards London 2025**. Un riconoscimento internazionale che celebra **qualità, eleganza e creatività**. Perfetti per dare un tocco gourmet a piatti, dessert e cocktails.

FIORI COMMESTIBILI	Codice			Peso Netto			Pezzi per Cartone			EAN unità		
	Code			Net Weight			Units per case			EAN unit		
	S	M	L	S	M	L	S	M	L	S	M	L
SELEZIONE DI FIORI COMMESTIBILI	S96SEL	M96SEL	L96SEL	7g	15g	35g	12	6	6	8000727005830	8000727005847	8000727005854
MIX DI PETALI COMMESTIBILI	S96SP	M96SP	L96SP	7g	15g	35g	12	6	6	8000727005861	8000727005878	8000727005885
PETALI BLU COMMESTIBILI	S96FB	M96FB	L96FB	7g	14g	30g	12	6	6	8000727005892	8000727005908	8000727005915
PETALI ROSSI COMMESTIBILI	S96FR	M96FR	L96FR	7g	14g	30g	12	6	6	8000727005922	8000727005939	8000727005946
PETALI GIALLI COMMESTIBILI	S96CG	M96CG	L96CG	7g	14g	30g	12	6	6	8000727005953	8000727005960	8000727005977
PETALI DI ROSA ROSSA COMMESTIBILI	S96RR	M96RR	L96RR	10g	20g	45g	12	6	6	8000727006011	8000727006028	8000727006035



# ZAFFERANO SAFFRON

## ZAFFERANO POLVERE busta blu 80mg Saffron Powder blue pouch 80mg

Zafferano in **polvere qualità premium** in pratiche **bustine predosate da 80mg**.  
Solo il migliore zafferano, con alto contenuto di crocina e safranale.

Sciogliere in contenuto di una bustina in poca acqua calda con cui sfumare primi piatti.

Saffron ISO1 powder premium quality, in useful 80mg pouches.

	Codice		Peso Netto		Pezzi per Cartone		EAN unità	
	Code	Code	Net Weight	Net Weight	Units per case	Units per case	EAN unit	EAN unit
ZAFFERANO POLVERE busta blu	Z80B		80 mg		24x50		8000727010162	



## ZAFFERANO POLVERE busta viola 125mg Saffron Powder purple pouch 125mg

Zafferano in **polvere qualità premium** in pratiche **bustine predosate da 125mg**.  
Solo il migliore zafferano, con alto contenuto di crocina e safranale.

Sciogliere in contenuto di una bustina in poca acqua calda con cui sfumare primi piatti.

Saffron ISO1 powder premium quality, in useful 125mg pouches.

	Codice		Peso Netto		Pezzi per Cartone		EAN unità	
	Code	Code	Net Weight	Net Weight	Units per case	Units per case	EAN unit	EAN unit
ZAFFERANO POLVERE busta viola	Z125V		125mg		24x50		8000727199713	



## ZAFFERANO POLVERE busta quadrupla 320mg Saffron Powder quad. bag 320mg

Bustine quaduple (4x80mg) di **zafferano di prima qualità**, ideali per il **canale GDO**.

Sciogliere in contenuto di una bustina in poca acqua calda con cui sfumare primi piatti.

Premium quality saffron quad bags (4x80mg), perfect for G.D.O.

	Codice		Peso Netto		Pezzi per Cartone		EAN unità	
	Code	Code	Net Weight	Net Weight	Units per case	Units per case	EAN unit	EAN unit
ZAFFERANO POLVERE busta quadrupla	Z320V		320mg		6x50		8000727010089	



4x80mg

## ZAFFERANO POLVERE ISO1 vaso P.E.T. Saffron Powder ISO1 quality P.E.T. jar

Zafferano in **polvere qualità premium** in vaso (formato Small e Medium).  
Quantità e convenienza **per gli utilizzatori professionali**.

Dosare con precisione e sciogliere in acqua calda/brodo con cui sfumare le preparazioni.

Premium Quality ISO1 saffron in PET jar. Quantity and affordability for professional users.

	Codice		Peso Netto		Pezzi per Cartone		EAN unità	
	Code		Net Weight		Units per case		EAN unit	
	S	M	S	M	S	M	S	M
ZAFFERANO POLVERE ISO1 vaso P.E.T.	S100S01	M100M01S01	100g	200g	1	1	8000727003805	8000727001054



## ZAFFERANO FILI qualità ISO1 Saffron Threads ISO1 quality

Pistilli (fili) di zafferano della migliore qualità ISO1, selezionati e raccolti a mano.  
Con il loro sapore delicato, donano un sapore leggero alle preparazioni.

Il loro uso è principalmente decorativo a fine cottura e donano un delicato sapore.

Saffron pistils (threads) ISO1 best quality, they are usually used as decoration and they have delicate taste.

	Codice		Peso Netto		Pezzi per Cartone		EAN unità	
	Code	Code	Net Weight	Net Weight	Units per case	Units per case	EAN unit	EAN unit
ZAFFERANO FILI cofanetto 2g	ZF2ISO1		2g		12		8000727010391	





# PEPERONCINI TROPICALI TROPICAL CHILIES

Per gli amanti del piccante abbiamo selezionato un'ampia gamma di **peperoncini gourmet tra i più "hot" al mondo.**

Ricercati dagli Chef e dai gourmet più raffinati, offrono una panoramica di aromi e sapori **piccanti complessi.**

Dal delicato Peperoncino Fili Sottili, ideale per guarnire, al piccantissimo Habanero Red Savina, **ne abbiamo per tutti i gusti.**

For true pepper lovers, we selected the **hottest chili peppers from all over the world.**

Loved by Chefs and by most sophisticated customers, they offer a complete range of **complex hot tastes.**

From Thin Chili Threads, perfect to decorate elegant dishes, to the hottest Habanero Red Savina, **we have all chili types.**

## DA SAPERE

### LA SCALA DI SCOVILLE - SHU (SCOVILLE HEAT UNITS):

La Scala di Scoville è la **scala di misura della piccantezza dei peperoncini.**

L'unità di misura utilizzata è lo SHU (Scoville Heat Units), ed il valore dell'unità di Scoville indica

la **quantità di capsaicina** (composto chimico presente in piante del genere Capsicum che stimola i recettori del caldo VR1 situati sulla lingua e in altre parti dell'organismo) contenuto nel peperoncino.

Il range di misurazione varia da 0 a 16.000.000.



# PEPERONCINI TROPICALI

## TROPICAL CHILIES

### PEPERONCINO FILI SOTTILI

#### THIN CHILI THREADS



Ottenuti dalla parte esterna dei peperoncini lunghi, tagliati in sottilissimi fili dal gusto **delicato e fruttato**, leggermente piccante e affumicato.

Perfetti come decorazione e ingrediente da abbinare a **pesce, frutti di mare, insalate, pasta, antipasti e finger food**.

piccantezza 800 - 1.000 SHU



Chili Threads have a delicate and fruity taste, spicy and smoky. Perfect to combine with fish, seafoods, salads, pasta, appetizers and finger foods.

### PEPERONCINO AFRICAN BIRD'S EYE INTERO

#### AFRICAN BIRD'S EYE CHILI



Di origine africana, ha un gusto **fruttato dall'intensità medio forte**.

Per ottenere una piccantezza più elevata, toglierlo prima di fine cottura, o per una minore piccantezza, aggiungerlo a fine preparazione.

piccantezza 100.000 - 175.000 SHU



Of African origin, it has a fruity taste with medium strong intensity. To obtain a higher hotness, remove it before the end of cooking.

### PEPERONCINO AMAZONAS YELLOW TABASCO in PEZZI

#### AMAZONAS YELLOW TABASCO CHILI, CRUSHED



Peperoncino colombiano della famiglia del tabasco, **fruttato e mediamente piccante**.

Consigliato su **carne, pesce, crostacei, stufati, fagioli, patate e salse**. Se usato in cottura sprigiona il massimo della piccantezza; se la si desidera minore, aggiungerlo solo a fine cottura.

piccantezza 60.000 - 80.000 SHU



Colombian chili of the tabasco family, fruity and moderately spicy. Recommended on meat, fish, crustaceans, stews, beans, potatoes and sauces.

### PEPERONCINO JALAPEÑO GREEN in PEZZI

#### JALAPEÑO GREEN CHILI, CRUSHED



Originario della città messicana di Xalapa, viene considerato uno degli **ingredienti indispensabili della cucina messicana**. Il suo sapore è poco pungente e la piccantezza localizzata nei semi.

Adatto a **pesce, crostacei, frutti di mare, fagioli e carni bianche**.

piccantezza 5.000 - 25.000 SHU



Originally from the Mexican city of Xalapa, he is considered one of essential ingredients of Mexican cuisine. Ideal for fish, seafoods, beans and white meats.

# PEPERONCINI TROPICALI TROPICAL CHILIES

## PEPERONCINO HABANERO RED SAVINA IN PEZZI HABANERO RED SAVINA CHILI, CRUSHED

Di origine caraibica, l'Habanero è uno dei peperoncini più piccanti, intensi e speziati al mondo. La Red Savina è la varietà più piccante di Habanero. Consigliato con zuppe, stufati e per aromatizzare l'olio piccante.

piccantezza 200.000 - 300.000 SHU

Habanero is one of the most intense and spicy chillies in the world. Recommended with soups, stews and to flavor the spicy oil.



## PEPERONCINO CHIPOTLE SMOKED IN PEZZI CHIPOTLE SMOKED CHILI, CRUSHED

Peperoncino messicano ottenuto affumicando lentamente il Jalapeño maturo. Per ottenere 1 kg di Chipotle sono necessari 10 kg di Jalapeño fresco. Dal gusto tipicamente affumicato, è perfetto a fine cottura su carne, pesce, fagioli, patate.

piccantezza 15.000 - 20.000 SHU

Mexican chili obtained by slowly smoking the ripe Jalapeño. With its smoky taste, it is perfect at the end of cooking on meat, fish, beans, potatoes.



## New FIOCCHI DI PEPERONCINO DI ALEPPO ALEPPO CHILI FLAKES PUL BIBER

Detto anche "Pepe di Aleppo" o "Pul Biber" è prodotto secondo l'antica tradizione della città siriana di Aleppo con peperoncino leggero, marinato in olio e sale. Dal gusto morbido con sentore di affumicato e di peperone, è perfetto per insaporire carne, salse, verdure al gratin, patate e formaggi.

piccantezza 5.000 - 10.000 SHU

Also called "Aleppo pepper" or "Pul Biber" is produced according to the ancient tradition of the Syrian city of Aleppo with light chili, marinated in oil and salt. Soft taste with hints of smoked it is perfect for meat, sauces, vegetables, potatoes and cheese.



Per altri tipi di peperoncino vedi "SPEZIE ED ERBE"

PEPERONCINI TROPICALI	Codice			Peso Netto			Pezzi per Cartone			EAN unità		
	Code			Net Weight			Units per case			EAN unit		
	S	M	L	S	M	L	S	M	L	S	M	L
PEPERONCINO FILI SOTTILI	S23FP	M23FP	L23FP	10g	20g	50g	12	6	6	8000727005120	8000727005137	8000727005816
AFRICAN BIRD'S EYE INTERO	S23BE	M23BE	L23BE	25g	60g	150g	12	6	6	8000727005250	8000727005267	8000727005274
AMAZONAS YELLOW TABASCO IN PEZZI	S23AY	M23AY	L23AY	50g	100g	250g	12	6	6	8000727005168	8000727005175	8000727005182
JALAPEÑO GREEN IN PEZZI	S23G	M23G	L23G	50g	100g	250g	12	6	6	8000727005229	8000727005236	8000727005243
HABANERO RED SAVINA IN PEZZI	S23HR	M23HR	L23HR	45g	100g	280g	12	6	6	8000727005199	8000727005205	8000727005212
CHIPOTLE SMOKED IN PEZZI	S23CH	M23CH	L23CH	70g	140g	330g	12	6	6	8000727005151	8000727005144	8000727005113
FIOCCHI DI PEPERONCINO DI ALEPPO	S23BP	M23BP	L23PB	80g	160g	350g	12	6	6	8000727910356	8000727910349	8000727910332



# PEPE GOURMET GOURMET PEPPER

Tra le varietà di pepe raro, ti presentiamo una **selezione di pepi esotici** tra i più **raffinati** al mondo.

Il pepe più conosciuto, il Piper Nigrum, è solo uno dei moltissimi tipi di pepe che possiamo trovare, solo uno dei **molteplici sapori sfaccettati** da provare. Una selezione di tipologie di pepe uniche, per condire e decorare i tuoi piatti con sapori **insoliti e inebrianti**.

Among the varieties of rare pepper, we present you a selection of the **finest exotic peppers in the world**.

The best known pepper, the Piper Nigrum, is just one of the many kinds of pepper that we can find, just one of the many different flavors to try.

A selection of **unique types of pepper**, to season and decorate with **unusual and inebriating flavors**.

## GRANI O BACCHE?

Possiamo suddividere i differenti tipi di pepe gourmet in due principali categorie:



Il pepe che comunemente troviamo in cucina, è derivato dalla pianta di **Piper nigrum**, un rampicante originario dell'Asia. I suoi **grani** vengono raccolti e, secondo il grado di maturazione, danno luogo a **pepe nero, pepe bianco, pepe verde e pepe rosa**. I suoi grani hanno un **gusto pungente e piccante**, grazie alla piperina, il composto chimico che gli conferisce il tipico sapore.

?



Altri pepi gourmet sono invece **bacche provenienti da altre piante** non collegate al Piper nigrum, che presentano caratteristiche di **sapore uniche e distintive**. Offrono una **gamma più ampia di sensazioni aromatiche e gustative**, con note che spaziano dal fresco e fruttato al piccante e pungente, con note calde, agrumate e mentolate. La loro funzione nel piatto va **oltre la piccantezza, ma di arricchimento aromatico e sensoriale**.

# PEPE GOURMET GOURMET PEPPER

## PEPE CUBEBE - CUBEB PEPPER



Il pepe Cubebe, originario della zona di Giava e Sumatra, è una pianta i cui frutti aromatici vengono utilizzati come spezia.

Ideale con **carni e salse, al naturale o candito**, con usi sorprendenti in **pasticceria**.

The Cubeb pepper is native to the area of Java and Sumatra.  
Ideal with meat and sauces, natural or candied, with surprising uses in pastry.

## PEPE LUNGO HINDI PIPPALI - LONG HINDI PEPPER



Ottenuto dalle inflorescenze della pianta di Piper Longum, è molto diffuso in Asia, per il suo **sapore caldo e aromatico**. Utilizzare **intero o pestato a mano**.

Si abbina molto bene a **pesce crudo, tartare di carne, risotti, uova**.

Obtained from the inflorescences of the plant Piper Longum, it is widespread in Asia, for its warm and aromatic taste. Use whole or crushed by hand with raw fish and meat.

## PEPE SICHUAN - SICHUAN PEPPER



Una piccola bacca di origine asiatica dal **gusto esperienziale**: a primo impatto **risulta piccante**, ma sviluppa rapidamente un **aroma di limone**, che **intorpidisce** leggermente le papille gustative.

Sapore agrumato che si sposa bene a **carni bianche, maionesi, salmone, creme**.

A small berry of Asian origin with an experiential taste: at first sight it is spicy, but quickly develops a lemon aroma, which numbs slightly the taste buds. It goes well with white meats, salmon, creams.

## PEPE DI JAMAICA PIMENTO - JAMAICA PEPPER "ALL-SPICE"



Chiamato anche "pepe garofanato", "pimento" e "all-spice" è caratterizzato da un **sapore sfaccettato**: un mix tra **pepe, chiodi di garofano, cannella e noce moscata**.

Ottimo con **pesce crudo, arrosti di carne, zuppe di verdure**.

Also called "garofanato pepper", "pimento" and "all-spice" is characterized by a multifaceted flavor: a mix of pepper, cloves, cinnamon and nutmeg.

## PEPE BANASURA - BANASURA PEPPER



Pregiata e rara varietà di pepe dalle **bacche particolarmente grandi e aromatiche**, raccolto nella regione indiana di Malabar, **affumicato lentamente al legno di faggio**.

Ideale con **carni, formaggio, salse, pesce**, per un sapore piccante affumicato.

Rare and valuable pepper variety with particularly large and aromatic berries, Harvested in the Indian region of Malabar, smoked slowly to beech wood.

# PEPE GOURMET

## GOURMET PEPPER

### PEPE MELEGUETA - MELEGUETA PEPPER

Un piccolo seme originario dell'Africa Occidentale dal **sapore caldo e piccante** a cui si uniscono **note aromatiche e fruttate** che ricordano quelle del cardamomo.

Si abbina a piatti di **pesce, agnello, zucca, patate, melanzane, dolci e marmellate**.

A small seed native to West Africa with a hot and spicy taste and aromatic and fruity notes reminiscent of cardamom. Ideal with fish, lamb, pumpkin, potatoes, aubergines, sweets and jams.



### PEPE SANSHO - SANSHO PEPPER

**Prezioso e raro pepe giapponese**, frutto selvatico del raccolto primaverile della pianta del Zanthoxylum, i cui grani vengono raccolti e selezionati a mano. Il suo sapore è **fortemente agrumato, dal piccante retrogusto inebriante**.

Stupisce nelle carni bianche come il **pollo, col pesce, nei risotti**.

Rare and precious Japanese pepper, wild fruit of the spring harvest of Zanthoxylum plant, the grains of which are harvested and selected by hand. Its taste is citrusy, with an inebriating aftertaste.



### PEPE SELIM - SELIM PEPPER

Piccoli baccelli scuri originari dell'Africa Centrale, ognuno contenente 5/8 semi. **Aromatico e penetrante, con sentori di affumicato e note di noce moscata**.

Particolarmente indicato per **zuppe e stufati, risotti e per aromatizzare caffè**.

Small dark pods from Central Africa, each containing 5/8 seeds. Aromatic and penetrating, with hints of smoked and notes of nutmeg.



### PEPE VOATSIPERIFERY - VOATSIPERIFERY PEPPER

**Raccolto a mano nella giungla tropicale** esclusivamente nelle foreste vergini del Madagascar, ha un gusto sorprendentemente **caldo, balsamico e agrumato**.

Si usa intero o frantumato al momento con **carne, pesce, salse, frutti di bosco**.

Hand-picked in the tropical jungle exclusively in the virgin forests of Madagascar, this pepper has a surprisingly warm, balsamic and citrus taste. Perfect with meat, fish, sauces.



### PEPE ASSAM - ASSAM PEPPER

Pregiata varietà di pepe selvatico raccolto a mano nelle pianure dell'omonimo stato indiano di Assam, dalle **note aromatiche lievemente mentolate e affumicate**.

Ottimo con **carni rosse, selvaggina, arrostiti e verdure**, ma anche **ananas e fragole**.

Valuable variety of hand-picked wild pepper in the plains of the homonymous Indian state of Assam, with slightly minty and smoky aromatic notes. Ideal with red meat, roasts, vegetables.



# PEPE GOURMET GOURMET PEPPER

## PEPE ROSA DISIDRATATO - PINK PEPPER DEHYDRATED



Frutto disidratato della pianta di pepe rosa detta "Schinus", originaria del Sud America, ha un **sapore piccante con note dolci e fruttate**.

Ottimo in abbinamento a **lime, cioccolato, salmone e per il filetto al pepe rosa**.

Dehydrated fruit of the pink pepper plant called "Schinus", native to the South America, has a spicy taste with sweet and fruity notes. Excellent with lime, chocolate, salmon and meat.

## PEPE VERDE LIOFILIZZATO - GREEN PEPPER LYOPHILIZED



Frutto acerbo (per questo verde) della pianta di Piper Nigrum, ha un sapore **aromatico, più delicato del corrispettivo nero**. Il processo di liofilizzazione permette di preservarne colore e aroma.

Ottimo in **salse, panne, sughi, con il pesce, crostacei e carni bianche**.

Unripe fruit of the plant Piper Nigrum, has an aromatic taste, more delicate than the black counterpart. The freeze-drying process allows to preserve color and aroma.

## PEPE RAINBOW MIX 4 COLORI - RAINBOW PEPPER MIX



Mix di grani di **pepe nero, bianco, verde disidratato e rosa disidratato**, dona un piacevole **sapore piccante e aromatico**. Può essere utilizzato intero a decorazione o macinato.

Ideale intero o da macinare a crudo o in cottura su **carne, pesce, verdure**.

Mix of black, white, green and pink dried pepper grains, gives a pleasant spicy and aromatic taste. Can be used whole to decoration or ground on meat, fish, vegetables.

## PEPE NERO TGEB GRANI - BLACK TGEB PEPPER GRAINS



Da sempre considerato "il re delle spezie", è il frutto maturo della pianta di Piper Nigrum. TGEB significa "Tellicherry Garbled Extra Bold", ovvero "**Tellicherry pulito extra grande**".

Ottimo con qualsiasi piatto, in particolare **brodi, carni, salsicce**.

Always considered "the king of spices", it is the ripe fruit of the Piper Nigrum plant. Excellent with any dish, especially broths, meats, sausages.

# PEPE GOURMET

## GOURMET PEPPER

### PEPE NERO TGEB MACINATO

#### BLACK TGEB PEPPER GROUND

Da sempre considerato "il re delle spezie", è il frutto maturo della pianta di Piper Nigrum. TGEB significa "Tellicherry Garbled Extra Bold", ovvero "Tellicherry pulito extra grande".

**Macinatura media**, perfetta per **carbonara, cacio e pepe, carne, salsicce**.

Always considered "the king of spices", it is the ripe fruit of the Piper Nigrum plant. Excellent with any dish, especially sauces, meats, sausages.



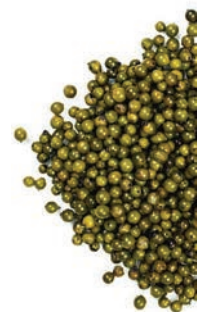
### PEPE VERDE IN SALAMOIA

#### GREEN PEPPERCORN IN BRINE

Ottenuto dalla bacca di Piper Nigrum non ancora matura, in una **delicata salamoia** di sale e aceto di vino che ne **conserva freschezza e caratteristiche intatte**.

Ottimo in **salse, panna, sughi, pesce e crostacei, pollame e carni (filetto)**.

Made from the unripe Piper Nigrum berry in a delicate brine of salt and wine vinegar that preserves its freshness and intact characteristics.



### PEPE ROSA IN SALAMOIA

#### PINK PEPPERCORN IN BRINE

Grani di **vero pepe rosa** conservati in una **delicata salamoia** di sale e aceto di vino. E' possibile trovare il Piper Nigrum maturo solo in salamoia, per evitare che cambi il suo colore in nero. Molto apprezzato per il suo **sapore delicato**.

Ideale in abbinamento a **salse, carne e pesce**.

Real pink pepper grains preserved in a delicate salt and wine vinegar brine. It is possible to find the Piper Nigrum mature only in brine, to prevent it from changing its color in black. Very appreciated for its delicate taste.



Per altri tipi di pepe vedi "SPEZIE ED ERBE"

PEPE GOURMET	Codice			Peso Netto			Pezzi per Cartone			EAN unità		
	Code			Net Weight			Units per case			EAN unit		
	S	M	L	S	M	L	S	M	L	S	M	L
PEPE CUBEBE DI JAVA	S41CJ	M41CJ	L41CJ	60g	120g	295g	12	6	6	8000727001399	8000727003669	8000727003614
PEPE LUNGO HINDI PIPPALI	S41L	M41L	L41L	105g	120g	295g	12	6	6	8000727000378	8000727003676	8000727003621
PEPE SIC HUAN	S41S	M41S	L41S	40g	80g	200g	12	6	6	8000727000514	8000727005779	8000727005809
PEPE JAMAICA PIMENTO	S39	M39	L39	80g	125g	285g	12	6	6	8000727000415	8000727001245	8000727001238
PEPE BANASURA AFFUMICATO	S41BA	M41BA	L41BA	80g	160g	380g	12	6	6	8000727005533	8000727005526	8000727005519
PEPE MELEGUETA	S41ME	M41ME	L41ME	105g	210g	520g	12	6	6	8000727005472	8000727005441	8000727005458
PEPE SANSHO	S41SJ	M41SJ	L41SJ	40g	80g	200g	12	6	6	8000727005410	8000727005403	8000727005397
PEPE SELIM LUNGO	S41SE	M41SE	L41SE	50g	100g	230g	12	6	6	8000727005502	8000727005502	8000727005489
PEPE VOATSIPERIFERY	S41VO	M41VO	L41VO	70g	160g	400g	12	6	6	8000727005564	8000727005557	8000727005540
PEPE ASSAM	S41AS	M41AS	L41AS	90g	180g	450g	12	6	6	8000727005465	8000727005434	8000727005427
PEPE ROSA DISIDRATATO	S24	M24	L24	45g	95g	220g	12	6	6	8000727000521	8000727002181	8000727002029
PEPE VERDE LIOFILIZZATO	S38	M38	L38	50g	120g	250g	12	6	6	8000727001351	8000727003133	8000727002026
PEPE RAINBOW 4 COLORI	S40	M40	L40	90g	170g	425g	12	6	6	8000727001153	8000727003126	8000727000971
PEPE NERO TGEB GRANI	-	-	L41	-	-	450g	12	6	6	-	-	8000727001186
PEPE NERO TGEB MACINATO	-	-	L41M	-	-	410g	12	6	6	-	-	8000727001193
PEPE VERDE IN SALAMOIA	S38190	M38400	L38900	190g	400g	900g	12	6	6	8000727001337	8000727001832	8000727001320
PEPE ROSA IN SALAMOIA	S24190	M24400	L24900	190g	400g	900g	12	6	6	8000727119650	8000727102027	8000727001917



# COLORI ALIMENTARI NATURALI

## NATURAL FOOD COLORS

I NATURAL FOOD COLORS sono concentrati estratti da **frutta e verdura** con l'esclusivo utilizzo di processi fisici, **senza alcun additivo sintetico** o solvente chimico.

Sono considerati **"ingredienti alimentari con proprietà coloranti"** e sono perciò totalmente **sicuri per tutti**.

Una serie completa di tonalità ne permette l'uso in creme, bevande, dolci, prodotti lattiero-caseari, pizza, pane, gelati e nell'intero settore gastronomico.

NATURAL FOOD COLORS are made from **fruits and vegetables** with the only use of physical processes, totally **free of preservatives** and chemical additives.

They are considered as **"food ingredients with coloring properties"** and they are **safe for everyone**.

A complete palette of colors permits to have naturally colored bread, pizza, drinks, sweets, creams, sauces and dairy products.

## CONSIGLI D'USO

### COLORA NATURALMENTE:



GELATI E CREME / CREAMS  
2/3g x litro di latte



IMPASTO DI PIZZA / DOUGHS  
20g x kg di farina



BEVANDE / DRINKS  
0,5g/1g x litro



PASTA FRESCA / FRESH PASTA  
15/20g x kg di farina



IMPASTO DI DOLCI / CAKES  
20g x kg di farina



# COLORI ALIMENTARI NATURALI

## NATURAL FOOD COLORS

### NATURAL DEEP BLUE con Spirulina Blu with Blue Spirulina



Estratto vegetale di spirulina blu, **100% naturale**, completamente **insapore e inodore**. **Liposolubile, idrosolubile**, adatto ad ogni tipo di preparazione.

Colora naturalmente di blu senza aggiungere sapore **risotti di mare, impasti di pane, pizza, prodotti caseari, creme, bevande**.

Plant extract of blue spirulina colors blue in a 100% natural way any type of preparation. Perfect for a red velvet cake without chemical dyes, or pasta, glaces, ice creams and doughs.

### NATURAL RUBY RED con Barbabietola Rossa with Beetroot



Estratto vegetale di barbabietola, **100% naturale**, completamente **insapore e inodore**. **Liposolubile, idrosolubile**, adatto ad ogni tipo di preparazione.

Provalo per colorare di rosso senza aggiungere sapore a **impasti, creme, bevande, glasse, gelati**. Perfetto per una **red velvet cake** senza coloranti chimici.

Plant extract of beetroot, colors red in a 100% natural way any type of preparation. Perfect for a red velvet cake without chemical dyes, or pasta, glaces, ice creams and doughs.

### NATURAL GREEN con Cartamo e Spirulina with Safflower and Spirulina



Estratto vegetale di cartamo e spirulina, **100% naturale**, completamente **insapore e inodore**. **Liposolubile, idrosolubile**, adatto ad ogni tipo di preparazione.

Con il suo colore **verde pistacchio**, è perfetto per colorare naturalmente ogni tipo di preparazione senza aggiungere sapore. Provalo per i **ripieni di pasta o nei gelati**.

Plant extract of safflower, and spirulina colors pistachio green in a 100% natural way, completely tasteless and odorless. Fat-soluble, water-soluble, suitable for any type of preparation.

### NATURAL SUN YELLOW con Cartamo with Safflower



Estratto vegetale di cartamo colora di giallo in modo **100% naturale**, completamente **insapore e inodore**. **Liposolubile, idrosolubile**, adatto ad ogni tipo di preparazione.

Provalo per colorare di giallo senza aggiungere sapore a **impasti, creme, bevande, glasse, gelati**. Perfetto per una **torta mimosa** senza coloranti chimici.

Plant extract of safflower, colors yellow in a 100% natural way, completely tasteless and odorless. Fat-soluble, water-soluble, suitable for any type of preparation.

# COLORI ALIMENTARI NATURALI NATURAL FOOD COLORS

## NATURAL ULTRAVIOLET con Carota Viola with Purple Carrot

Estratto vegetale di carota viola, **100% naturale**, completamente **insapore e inodore**.  
**Liposolubile, idrosolubile**, adatto ad ogni tipo di preparazione.

Colora naturalmente di viola senza aggiungere sapore **risotti di mare, impasti di pane, pizza, prodotti caseari, creme, bevande**.

Plant extract of purple carrot colors purple in a 100% natural way any type of preparation.  
Perfect for a red velvet cake without chemical dyes, or pasta, glaces, ice creams and doughs.



## NATURAL BLACK con Carbone Attivo Vegetale Active Charcoal

**Carbone attivo** di qualità **premium farmaceutica** per uso alimentare.  
Ideale per colorare naturalmente di nero qualsiasi preparazione con proprietà benefiche.

Usalo nell'**impasto di pane e pizza** per un effetto WOW in cottura.  
Aggiungilo a **frullati, creme e glasse** direttamente in preparazione.

Premium pharmaceutical grade active charcoal for food use.  
Ideal for naturally black coloring any preparation with beneficial properties



## NATURAL SHOCKING PINK con Barbabietola e Carota with Beetroot and Carrot

Estratto vegetale di barbabietola rossa e carota, **100% naturale**, completamente **insapore e inodore**. **Liposolubile, idrosolubile**, adatto ad ogni tipo di preparazione.

Stupisci tutti colorando di rosa shocking le tue preparazioni in modo 100% naturale.  
Provalo per colorate **glasse, gelati, creme, dolci, pasta fresca, risotti**.

Vegetable extract of beetroot and carrot, 100% natural, completely tasteless and odorless.  
Fat-soluble, water-soluble, suitable for all types of preparation like sweets, creams, icings and pasta.



COLORI NATURALI	Codice			Peso Netto			Pezzi per Cartone			EAN unità		
	Code			Net Weight			Units per case			EAN unit		
	S	M	L	S	M	L	S	M	L	S	M	L
NATURAL DEEP BLUE	S300DB	M300DB	L300DB	65g	140g	350g	12	6	6	8000727005632	8000727005649	8000727005656
NATURAL GREEN	S300G	M300G	L300G	80g	170g	400g	12	6	6	8000727003881	8000727002228	8000727003560
NATURAL RUBY RED	S300RR	M300RR	L300RR	90g	200g	450g	12	6	6	8000727005755	8000727005762	8000727005786
NATURAL SUN YELLOW	S300SY	M300SY	L300SY	65g	140g	350g	12	6	6	8000727005670	8000727005687	8000727005694
NATURAL ULTRA VIOLET	S300UV	M300UV	L300UV	80g	160g	350g	12	6	6	8000727005717	8000727005724	8000727005731
NATURAL SHOCKING PINK	S300SP	M300SP	L300SP	75g	170g	400g	12	6	6	8000727010056	8000727010063	8000727010070
NATURAL BLACK (Carbone Attivo)	S300B	M300B	L300B	75g	140g	350g	12	6	6	8000727003836	8000727002198	8000727002280





# SALI GOURMET GOURMET SALTS

Il sale insaporisce da sempre i nostri cibi, ma oggi non si parla più di semplice sale, perchè nel mondo esistono moltissimi sali gourmet, ognuno con le proprie caratteristiche di sapore, odore e colore.

Da Cipro all'Himalaya, dalle isole Hawaii all'Iran, **vi faremo fare un viaggio saporito attraverso i sali esotici**, alla scoperta di un ingrediente apparentemente semplice che rivela **suggerzioni inaspettate e usi sorprendenti**.

Since forever, salt makes our foods tasty, but nowadays we can't speak about simple salt anymore. There are many different gourmet salts, each one with its own characteristics on taste, smell and color.

From Cyprus to Himalaya, from Hawaii islands to Iran, **we will make you travel with exotic salts, discovering secret tastes**.

## SALE MARINO O SALGEMMA?

Possiamo suddividere i sali gourmet in due principali categorie:



I **sali marini integrali**, estratti dal **mare** attraverso processi di **evaporazione** che possono essere tradizionali e privi di raffinazione come il **sale grigio Guerande** e il **sale rosso Hawaii** oppure innovativi, come nel caso del **sale fiocchi piramidali di Cipro**, dove la raccolta del sale avviene dalla superficie delle onde con un particolare metodo che crea fiocchi leggerissimi e croccanti.



I **salgemma** sono invece estratti da **catene montuose**, nelle miniere di sale. Si tratta di **sali antichissimi**, sedimentati sotto le principali catene montuose da cui vengono estratti, come nel caso del sale rosa dell'Himalaya, del sale indiano viola Kala Namak e del sale Blu di Persia.

# SALI GOURMET

## GOURMET SALTS

### SALE ROSA HIMALAYA grani - HIMALAYAN PINK SALT coarse



Conosciuto come "oro rosa", il sale rosa è un salgemma integrale estratto dai depositi lasciati da antichi oceani cristallizzati sotto la spinta dei massicci montuosi del subcontinente indiano. E' un sale puro, molto antico e **ricchissimo di minerali**.

Da sostituire al normale sale da cucina per il suo contenuto in oligoelementi. Nella sua versione grani è ottimo sulla **brace a fine cottura e sulle verdure**.

Himalayan pink salt extracted by ancient oceans crystallized under the pressure of the mountains of the Indian subcontinent. Rich in minerals, replace table salt.

### SALE ROSA HIMALAYA fino - HIMALAYAN PINK SALT fine



Conosciuto come "oro rosa", il sale rosa è un salgemma integrale estratto dai depositi lasciati da antichi oceani cristallizzati sotto la spinta dei massicci montuosi del subcontinente indiano. E' un sale puro, molto antico e **ricchissimo di minerali**.

Da sostituire al normale sale da cucina per il suo contenuto in oligoelementi. Macinato finemente, è **ideale per ogni tipo di preparazione**.

Himalayan pink salt extracted by ancient oceans crystallized under the pressure of the mountains of the Indian subcontinent. Rich in minerals, replace table salt.

### SALE GRIGIO HIMALAYA - HIMALAYAN GREY SALT



Il sale grigio dell'Himalaya è una **rara e pregiata variante del sale rosa**, ottenuta da una **salina di colore grigio** del massiccio Himalayano. Raro e ricco di preziosi oligoelementi, esalta la qualità dei cibi con un gusto delicato.

E' un sale molto versatile che si presta bene ad accompagnare **carni, pesce, formaggi, insalate, grigliate e zuppe**.

Obtained by a rare and precious vein of Himalayan salt, with a grey typical color. It is very versatile and makes every preparation unique.

### SALE VIOLA KALA NAMAK - PURPLE KALA NAMAK SALT



Antichissimo e denominato "il sale nero degli indiani", il Kala Namak viene ottenuto dalle miniere vulcaniche naturali dell'India del Nord.

Il suo caratteristico **odore sulfureo**, in cottura svanisce e diventa **sapore dolciastro**. Possiede **alti livelli di ferro e magnesio** ed è caposaldo della medicina Ayurvedica.

Ideale per la preparazione di **piatti veggie** (anche grazie al suo prezioso apporto di ferro), in **particolare uova, burger vegetali e verdure alla piastra**.

Very appreciated in India, it is extracted by volcanic mines which give it its characteristic sulphurous smell. Perfect for veggie dishes like eggs, burgers and grilled vegetables.

# SALI GOURMET

## GOURMET SALTS

### SALE BRUNO AFFUMICATO - SMOKED BEECHWOOD SALT



Un pregiato **sale marino italiano affumicato naturalmente al legno di faggio**, seguendo un'antica tradizione vichinga. Grazie a questo processo i cristalli di sale color miele assumono un sapore intenso.

Conferisce a qualsiasi piatto un piacevole sapore di affumicato naturale. Ideale con **carne, pesce, verdure e formaggi**.

Precious italian sea salt, naturally cold smoked with italian beech wood. Ideal to give all dishes a smoked flavor.



New

### SALE DI CIPRO AFFUMICATO focchi - CYPRUS BEECHWOOD SMOKED FLAKES



Delicatissimi e friabili focchi di sale di Cipro dalla **forma piramidale affumicati naturalmente al legno di faggio italiano**. Dona sapore affumicato in modo delicato e naturale e una piacevole croccantezza. Ideale sia come ingrediente che come preziosa decorazione.

Conferisce a qualsiasi piatto un piacevole sapore di affumicato naturale. Ideale con **carne, pesce, verdure e formaggi**.

Delicate and crumbly flakes of Cyprus salt smoked with Italian beech wood. Ideal for giving a natural smoky flavor to raw dishes such as salads, tartare, eggs and meat.



### SALE DI CIPRO focchi - CYPRUS SALT FLAKES



Raccolti a mano dalla superficie delle onde del mare dell'isola di Cipro, i focchi di sale sono tra i più **grandi, corposi e croccanti al palato**. Il loro aspetto piramidale è **brillante alla vista e il loro sapore delicato**.

Perfetti da utilizzare a crudo o a fine cottura per presentazioni d'effetto. Ideali su **finger food, insalate** e per dare un tocco brioso a **carni, verdure e formaggi**.

Collected by the surface of the sea in Cyprus, this salt is made by white flakes, similar to pyramids. Very light and fresh, it's perfect to be used raw on salads, vegetables and meat.



### SALE BLACK LAVA focchi neri di Cipro - BLACK LAVA FLAKES



Raccolti a mano dalla superficie delle onde del mare dell'isola di Cipro, i focchi di sale sono tra i più **grandi, corposi e croccanti al palato**. Il loro aspetto piramidale è brillante e viene arricchito dal **carbone vegetale**.

Il Black Lava è un sale prettamente decorativo, dal sapore salato e dal retrogusto tipico persistente. Croccante al palato **conferisce un tocco raffinato ai piatti**.

Cyprus pyramidal flakes, enriched with active charcoal. Perfect to decorate and to impress.



# SALI GOURMET

## GOURMET SALTS

### SALE GRIGIO GUERANDE BRETONE - GUERANDE GREY SALT

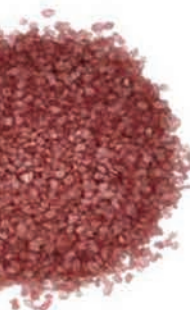


Meno salato del sale ordinario e con **aromi floreali e di mare**, il sale grigio di Guerande è ottenuto in Bretagna tramite antichissimi procedimenti risalenti all'**epoca dei Celti**. Il suo colore è dato dalle **argille speciali** contenute nelle saline in cui viene raccolto.

Ricco di magnesio, ferro e potassio, grazie al suo sapore floreale e delicato, è ideale per insaporire **crudi di carne e di pesce**.

Obtained in Britain with ancient procedures, it is less strong than normal one, with floreal aromas. Its color depends on clay, and it's perfect with raw meat and fish.

### SALE ROSSO ALAEA HAWAII - ALAEA RED HAWAIIAN SALT

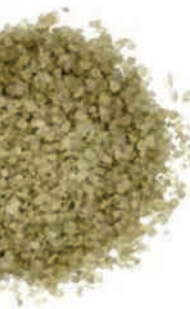


Estratto dagli **splendidi mari dell'isola hawaiana di Molokai**, questo sale integrale presenta un colore rosso acceso donato dalle argille rosse "Alaea", ricche di ferro e minerali preziosi.

Il suo sapore è intenso e si mantiene anche in cottura. Consigliato sulle bistecche di **carni rosse, sulle patate, sul pesce e per ottime capresi**.

Alaea Red salt is extracted by the sea of hawaiian island of Molokai, and takes color from the alaea red clay. It is very aromatic, perfect with red meat, tomatoes, potatoes, fish and salads.

### SALE VERDE BAMBOO HAWAII - BAMBOO GREEN HAWAIIAN SALT



Dal sapore **fortemente aromatico e inebriante**, con tonalità quasi dolci, il sale verde è ottenuto da un antico **processo tradizionale delle Hawaii** che prevede l'**aggiunta di bamboo** durante il processo di essiccazione al sole.

Ideale per pietanze dal gusto leggero a cui donare il sapore inebriante del bamboo, come **zuppe, pesce, crostacei e risotti**.

Hawaiian salt with the addition of bamboo extract during the drying process. Strong aromatic and almost sweet, it's perfect for light foods like fish, soups and rice.

### SALE ALGARVE FLOR DE SAL - ALGARVE FLOR DE SAL SALT



Tipico dell'omonima regione del Portogallo, famosa per il suo clima caldo e ventilato. Il sale di Algarve viene chiamato "Flor de Sal" o "Fleur de Sel" per il suo metodo di produzione che lo rende un "**fiorfiore di sale**": la **lenta evaporazione** porta questo sale ad essere **puro e delicato, color bianco avorio, al tatto quasi bagnato**.

Per il suo sapore delicato, privo di retrogusto amaro, è ideale in abbinamento a **insalate, ortaggi e verdure, cotte o crude, carpacci e carne alla griglia**. Come finitura, è un sale che dona un **tocco raffinato** alle pietanze.

Algarve Flor De Sal is hand picked on the oceanic region of Algarve in Portugal. Appreciated for its crunchy texture and its fresh taste, it's perfect with salads, vegetables and tartares.

# SALI GOURMET

## GOURMET SALTS

### SALE HALITE DIAMANTE - HALITE DIAMOND SALT



Estratto dalla catena montuosa più alta del mondo, il sale Halite è un sale himalayano, accuratamente **selezionato e tagliato** a forma di **pregiati diamanti interi, simili al quarzo**. Differisce dal normale sale da cucina per la struttura e per il contenuto in oligoelementi.

Da **grattugiare al momento** o da utilizzare **intero** per una scenica decorazione.

Whole diamond salt extracted by Himalaya, transparent and similar to quartz.  
Rich in trace elements, can be grated at the moment to decorate.



### SALE BLU DI PERSIA - BLUE PERSIAN SALT



Estratto da antichissime miniere iraniane della provincia di Semnan in **quantità molto limitate**, questo sale blu è un pregiato salgemma fossile dal **sapore delicato e piacevolmente speziato**.

Si sposa bene con **frutti di mare, piatti al vapore, tartufo e cioccolato**.  
Tocco di classe per decorare piatti raffinati.

Blue salt extracted in ancient Iranian mines in very limited quantities.  
Rich in valuable trace elements, it's perfect with seafoods, steamed foods, truffle and chocolate.



SALI GOURMET	Codice			Peso Netto			Pezzi per Cartone			EAN unità		
	Code			Net Weight			Units per case			EAN unit		
	S	M	L	S	M	L	S	M	L	S	M	L
SALE ALGARVE FLOR DE SAL	S99FS	M99FS	L99FS	150g	300g	800g	12	6	6	8000727004130	8000727004123	8000727009678
SALE BLU DI PERSIA GRANI	S99BP	M99BP	L99BP	170g	380g	920g	12	6	6	8000727004000	8000727000590	8000727009708
SALE BRUNO AFFUMICATO	S99SM	M99FSM	L99SM	170g	380g	920g	12	6	6	8000727003980	8000727000583	8000727009913
SALE GRIGIO BREZONE GUERANDE	S99GU	M99GU	L99GU	130g	280g	650g	12	6	6	8000727003973	8000727000576	8000727009906
SALE GRIGIO HIMALAYA GRANI	S99HG	M99HG	L99HG	185g	380g	920g	12	6	6	8000727010254	8000727010247	8000727010278
SALE NERO BLACK LAVA FIOCCHI	S99FCN	M99FCN	L99FCN	85g	190g	400g	12	6	6	8000727000613	8000727003966	8000727009746
SALE NERO VIOLA KALA NAMAK	S99KN	M99KN	L99KN	170g	380g	920g	12	6	6	8000727003911	8000727001757	8000727001764
SALE PIRAMIDALE FIOCCHI AFFUMICATO	S99FCSM	M99FCM	L99FCSM	100g	200g	500g	12	6	6	8000727910387	8000727910370	8000727910363
SALE PIRAMIDALE FIOCCHI DI CIPRO	S99FC	M99FC	L99FC	85g	190g	400g	12	6	6	8000727003997	8000727000620	8000727009647
SALE ROSA HIMALAYA FINO	S99HF	M99HF	L99HF	185g	380g	920g	12	6	6	8000727003942	8000727000637	8000727009920
SALE ROSA HIMALAYA GRANI	S99HI	M99HI	L99HI	185g	380g	920g	12	6	6	8000727003935	8000727000606	8000727009692
SALE ROSSO ALAEA HAWAII GRANI	S99HR	M99HR	L99HR	180g	400g	920g	12	6	6	8000727003959	8000727000651	8000727009685
SALE VERDE BAMBOO HAWAII GRANI	S99HB	M99HB	L99HB	170g	380g	850g	12	6	6	8000727003928	8000727003744	8000727003751
SALE HALITE DIAMANTE IN PEZZI	S99HA	M99HA	L99HA	110g	250g	700g	12	6	6	8000727004192	8000727003690	8000727003706



# INSAPORITORI E MIX SEASONINGS & MIXES

Siamo alla continua ricerca di nuove **miscele di spezie provenienti da tutto il mondo** e **insaporitori che rendano unici i tuoi piatti**. Abbiamo un'ampia conoscenza delle spezie in tutte le loro sfumature e declinazioni, sappiamo mixarle perfettamente per creare sapori che possano **sorprendervi e trasportarvi in luoghi esotici e lontani**.

We are constantly looking for **new spice blends from all over the world and seasonings that make your dishes unique**. We have a wide knowledge of spices in all their nuances and declinations, we know how to mix them perfectly to create flavors that can **surprise you and carry your mind to exotic and far away places**.

MISCELE SELEZIONATE  
**DA TUTTO IL MONDO**

SOLO INGREDIENTI  
**100% NATURALI DI PRIMA QUALITÀ**

Utilizziamo solo ingredienti di qualità premium naturali, senza additivi chimici.



# INSAPORITORI & MIX ETNICI

## ETHNICAL SEASONINGS & MIXES

### CHILI HOT MEXICAN STYLE



Disponibile  
anche:



Miscela di **spezie messicana** a base di **peperoncino e altre spezie**.  
Ingrediente chiave del "chili con carne". Very spicy!

Ideale per piatti della cucina messicana, in particolare **carni, sughi, spezzatini**.

Mixture of Mexican spices based on chili and other spices.  
Ideal for Mexican dishes, especially meats, sauces, stews.

### CAJUN SEASONING



Disponibile  
anche:



Mix di spezie tipico della cucina creola della Louisiana, diffusa in tutti gli USA.  
Piccante e aromatica, è la miscela alla base del famoso pollo cajun.

Si abbina molto bene a **carni bianche, gamberoni, riso e pesce alla griglia**.

Mix of spices typical of the Louisiana Creole cuisine, widespread throughout the USA.  
Spicy and aromatic, it is the blend that makes the famous Cajun chicken.

### CINQUE SPEZIE CINESI



Disponibile  
anche:



Un mix di cinque spezie tipico della **cucina cinese**, aromatico, orientale, profumato.  
Il suo sapore è complesso: **dolce di cannella, piccante di pepe, aromatico di spezie**.

Perfetto per **carni di maiale e di pollo cotto al wok o alla griglia e per le salse**.

A mixture of five spices typical of Chinese cuisine, aromatic, oriental, fragrant.  
Its taste is complex: sweet cinnamon, spicy pepper, aromatic spices.

### FAJITA SEASONING



Disponibile  
anche:



Il vero sapore della cucina Tex-Mex in un **mix di spezie perfetto per insaporire le tue fajitas**: morbide tortillas con un gustoso ripieno di carne, peperoni, formaggio.

Aggiungere il mix **durante la preparazione del ripieno** delle fajitas.

The true flavor of Tex-Mex cuisine in a perfect spice mix to flavor  
your fajitas: soft tortillas with a tasty filling of meat, peppers, cheese.

### GARAM MASALA



Disponibile  
anche:



Mix di spezie tipico della **cucina indiana e pakistana**, a base di pepe, cannella, cumino.  
"Garam Masala" in hindi è "spezia calda", per il suo **sapore piccante e pungente**.

Dona un piccante sapore orientale, perfetto per **pastelle, sughi, condimenti**.

Spice mix typical of Indian and Pakistani cuisine, based on pepper, cinnamon, cumin.  
"Garam Masala" in Hindi is "hot spice", for its spicy and pungent taste.

# INSAPORITORI & MIX ETNICI

## ETHNICAL SEASONINGS & MIXES

### TACO SEASONING

Crea dei fantastici tacos con questa miscela di spezie messicana, piccante e aromatica dalle note di sottofondo agrodolci.

Ideale per insaporire il condimento dei tuoi tacos a base di carne o verdure.

Create amazing tacos with this Mexican spice blend, spicy and aromatic.

Mexico



Disponibile anche:



### GOMASIO NERO

Il condimento più amato in Giappone, utilizzato al posto del sale. Un mix di sesamo bianco, sesamo nero e sale davvero gustoso!

Condimento ideale di zuppe, verdure, carni, da tostare in padella prima dell'uso.

The most loved seasoning in Japan, a really tasty mix of white sesame, black sesame and salt!

Japan



Disponibile anche:



### KEBAB SPICE

Un autentico sorprendente viaggio nella cucina Mediorientale alla ricerca del kebab perfetto: impossibile da riprodurre senza il giusto mix di spezie.

Aggiungere alla carne prima della cottura e massaggiare. Cuocere allo spiedo.

A mixture of five spices typical of Chinese cuisine, aromatic, oriental, fragrant.

Turkey



Disponibile anche:



### BURRITO SEASONING

Una ricetta che nasce al confine tra Stati Uniti e Messico dal gusto piccante e aromatico, per insaporire il ripieno dei tuoi burritos.

Aggiungere il mix al ripieno dei burritos, in particolare a manzo e carni rosse.

A recipe that was born on the US-Mexico border, to flavor your burritos.

Mexico



Disponibile anche:



### PEPPER STEAK MIX

Miscela di spezie che nasce per insaporire la "Pepper Steak": una bistecca di manzo con peperoni, germogli di bambù e spezie. Dal sapore piccante e aromatico.

Si abbina bene a tutti i piatti di carne, in modo particolare a manzo e carni rosse.

Mixture of spices created to flavor the "Pepper Steak": a steak with peppers, bamboo roots and spices.

U.S.A.



Disponibile anche:



# INSAPORITORI & MIX ETNICI

## ETHNICAL SEASONINGS & MIXES

### QUATRE EPICES MELANGE



France



Disponibile  
anche:



Un mix di **quattro spezie tipico della cucina francese**, la cui ricetta risale al Medioevo. **Piccante e aromatico**, grazie alla presenza di zenzero e pimento.

Ideale per **insaporire le carni prima della cottura al forno o al bbq**.

A mixture of four spices typical of French cuisine, whose recipe dates back to the Middle Ages. Spicy and aromatic, thanks to the presence of ginger and pepper.

### JAMAICAN JERK SEASONING



Jamaica



Disponibile  
anche:



Miscela di spezie **caraibica** di spezie per insaporire carne e pesce. Dona un **sapore dolce, piccante, aromatico, intenso** e contiene sia **sale che zucchero**.

Ottimo con **pollo, maiale, pesce e frutti di mare** per un sapore agrodolce.

Caribbean spice blend of spices to flavor meat and fish. It gives a sweet, spicy, aromatic, intense taste and contains both salt and sugar.

### PAELLA SPICE MIX



Spain



Disponibile  
anche:



Dona alla **paella il vero gusto della Spagna!** Tutte le spezie necessarie per un'ottima paella, in un unico mix.

Aggiungere durante la **cottura della paella**, nel sugo di carne/pesce. Mantecare.

A mixture of five spices typical of Chinese cuisine, aromatic, oriental, fragrant. Its taste is complex: sweet cinnamon, spicy pepper, aromatic spices.

### PAIN D'EPICES MIX



France



Disponibile  
anche:



Originaria della città di **Dijon in Francia**, questa **miscela di spezie dolci e profumate** è ottima per aromatizzare dolci, pani speziati e biscotti.

Aggiungere all'impasto di **biscotti e dolci**, o in alternativa a **budini e panna cotta**.

Born in the city of Dijon in France, this blend of sweet and scented is great for flavoring cakes, spicy breads and biscuits.

### PICKLING SPICE MIX



U.K.



Disponibile  
anche:



Mix di spezie utilizzato in particolare in U.K. e India per **insaporire le verdure sottaceto**, per una versione speziata della nostra giardiniera, con un tocco di piccantezza in più.

Posizionare il **mix di spezie sul fondo del vaso**, poi aggiungere verdure e aceto.

Spice mix used in particular in the U.K. and India to flavor pickled vegetables, for a spicy version of our gardener, with a touch of spice.

# INSAPORITORI & MIX SALATI

## SALTY SEASONINGS & MIXES

### INSAPORITORE PER ARROSTI - ROAST SEASONING

Un vero **must-have** in cucina! Mix di spezie sottoposto a **fermentazione** per insaporire carne e pesce donando un sapore tradizionale e gustoso.

Utilizzalo **al posto del sale**, tale e quale o sciolto in olio evo.

Mixture of spices fermented to flavor meat and fish roast or grilled for a traditional and tasty flavor.



### INSAPORITORE PER BARBECUE - BBQ SEASONING

Vuoi un **insaporitore a basso contenuto di sale**? L'Insaporitore per BBQ fa al caso tuo. Tradizionale e aromatico, si sposa bene con qualsiasi tipo di carne, pesce, verdure.

Utilizzalo **al posto del sale**, tale e quale o sciolto in olio evo.

With less salt content, traditional and aromatic, it goes well with any type of meat, fish, vegetables.



### New MIX MEDITERRANEO - ITALIAN SEASONING

Sapore aromatico per questo insaporitore a base di **spezie mediterranee, senza aglio nè cipolla, nè sale**. Molto apprezzato all'estero per insaporire piatti della tradizione italiana.

Ideale come **jolly per insaporire carne, pesce, sughi** e nell'olio.

A mixture of five spices typical of Chinese cuisine, aromatic, oriental, fragrant.



### ERBE DI PROVENZA - HERBES DE PROVENCE

Fai un salto in Provenza, con questo mix di **profumate erbe aromatiche**. Molto apprezzate nella cucina francese, hanno un **gusto aromatico e delicato**.

Si sposano bene con carne e pesce **grigliati e al forno** e sulle uova.

Take a trip to Provence, with this mix of fragrant herbs, very popular in French cuisine.



### INSAPORITORE PER PATATE - POTATO SEASONING

Questo mix di spezie rende **gustose le patate cotte in qualsiasi modo**: al forno, in padella e al cartoccio! Da utilizzare come sostituto del sale.

Aggiungerlo alle **patate ancora crude**, mescolare, cuocere e assaporare!

This spice mix makes cooked potatoes tasty in any way: baked, fried and en papillote!



# INSAPORITORI & MIX SALATI

## SALTY SEASONINGS & MIXES

### INSAPORITORE PER PESCE - FISH SEASONING



Aromatico e dal forte sentore di coriandolo, è l'insaporitore fondamentale per aromatizzare piatti a base di pesce in modo originale.

Aggiungere al pesce durante la cottura, ai sughi a base di pesce e ai crostacei.

Aromatic and with a strong scent of coriander, it is the fundamental flavor fish in an original way.

### INSAPORITORE PER COUSCOUS - COUSCOUS SEASONING



Mix di spezie orientali per insaporire il tuo couscous vegetariano o a base di carne rendendolo gustoso e saporito.

Aggiungilo nell'olio durante la cottura del condimento del tuo couscous.

Mix of oriental spices to flavor your vegetarian couscous or meat making it tasty and flavorful.

### INSAPORITORE PER PASTA & SPAGHETTI - PASTA SEASONING



Condire la pasta non è mai stato così semplice! Basta aggiungere questo insaporitore all'olio bollente, soffriggere e mantecare.

Ottimo per i sughi bianchi e di pesce e per condire la pasta in modo semplice.

Dressing pasta has never been so easy! Simply add this seasoning to the oil, sauté and stir-fry.

### INSAPORITORE PER POLLO - POULTRY SEASONING



Questo mix di spezie rende gustoso il pollo cotto al forno e in padella! Da utilizzare come sostituto del sale.

Aggiungere al pollo prima della cottura, per un gusto più intenso.

This spice mix makes baked and frying chicken tasty! To be used as a salt substitute.

### TAMARO MIX - TAMARO SEASONING



Miscela di spezie tipica delle zone di Vicenza e diffusa in tutto in nord Italia, utilizzata per insaporire carni e caccagione. Sapore dolce e aromatico: sorprendente!

Ideale per insaporire arrosti di carne, patate e verdure cotte al tegame o al forno.

Spice mix used in particular in the U.K. and India to flavor pickled vegetables, for a spicy version of our gardener, with a touch of spice.

# INSAPORITORI & MIX DOLCI

## SWEET SEASONINGS & MIXES

### APPLE PIE SPICE

Inonda la tua cucina di un **odore travolgente** che ti riporterà indietro nel tempo. Prepara la **torta di mele perfetta**, con il giusto mix di spezie.

Spolverizzare nell'impasto di qualsiasi **torta a base di mele, pere o frutta**.

It floods your kitchen with a sweeping smell that will take you back in time. Make the perfect apple pie, with the right mix of spices.



### PISTO NAPOLETANO PER DOLCI - NEAPOLITAN PISTO

Mix di spezie tipico della cucina napoletana, secondo la tradizionale ricetta del pisto, per la **preparazione di mostaccioli, quaresimali e roccocò**. **Inbriante e profumato**.

Aggiungilo all'**impasto dei dolci** per un aroma dolce con note di noce moscata.

Mix of spices typical of the Neapolitan cuisine, according to the traditional pisto recipe, for the preparation of mostaccioli, quaresimali and roccocò. Inbriante and fragrant.



### VIN BRULÈ MIX - MULLED WINE SPICE MIX

Prepara un **perfetto vin brulè in pochi semplici passi**, da sorseggiare passeggiando, con gli amici o a casa davanti al caminetto.

**Aggiungere al vino rosso**, scaldare, togliere dal fuoco e servire.

Prepare a perfect mulled wine in a few simple steps. Add to the red wine, warm, remove from heat and serve.



### STRUDEL SPICE MIX

Aggiungi questo **mix di spezie al tuo dolce a base di pasta sfoglia** per renderlo invitante e delizioso e con inebrianti note di cannella.

Aggiungilo all'**impasto** della sfoglia o sullo strudel **miscolato allo zucchero a velo**.

Add this spice mix to your puff pastry dessert for make it inviting and with strong notes of cinnamon.



### SPEZIE PER PASTICCERIA - PASTRY SPICE MIX

Il perfetto mix di spezie da aggiungere all'**impasto dei tuoi dolci** per renderli aromatici e deliziosi.

Ideale per la preparazione di tutti i tipi di **dolci, creme e preparati per pasticceria**.

The perfect mix of spices to add to your cakes to make them aromatic and delicious.



# INSAPORITORI & MIX

## SEASONINGS & MIXES

INSAPORITORI ETNICI	Codice			Peso Netto			Pezzi per Cartone			EAN unità		
	Code			Net Weight			Units per case			EAN unit		
	S	M	L	S	M	L	S	M	L	S	M	L
CHILI HOT MEXICAN STYLE	S87	M87	L87	85g	180g	395g	12	6	6	8000727004420	8000727003331	800072700629
CAJUN SEASONING	S79	M79	L79	70g	160g	550g	12	6	6	8000727004437	8000727003270	800072700582
CINQUE SPEZIE CINESI	SI14	M114	L114	75g	150g	300g	12	6	6	8000727004413	8000727002242	8000727009616
FAJITA SEASONING	S66	M66	L66	120g	230g	550g	12	6	6	8000727001849	8000727003447	8000727000835
GARAM MASALA	S97	M97	L97	80g	160g	325g	12	6	6	800072700742	8000727002730	800072700742
TACO SEASONING	S66T	M66T	L66T	120g	230g	550g	12	6	6	8000727001870	8000727002655	8000727005373
GOMASIO NERO	SI01	M101	L101	105g	210g	525g	12	6	6	8000727009555	8000727009463	8000727009548
KEBAB SEASONING	S65	M65	L65	55g	120g	275g	12	6	6	8000727001863	8000727002754	8000727435002
BURRITO SEASONING	S66B	M66B	L66B	120g	230g	550g	12	6	6	800072701336	8000727003263	8000727002174
PEPPER STEAK MIX	SI11	M111	L111	110g	210g	495g	12	6	6	800072701329	8000727002488	8000727440006
QUATRE EPICES MELANGE	SI22	M122	L122	90g	205g	480g	12	6	6	8000727004710	8000727002556	8000727009586
JAMAICAN JERK SEASONING	SI10	M110	L110	110g	210g	495g	12	6	6	8000727001856	8000727002969	8000727444462
PAELLA SPICE MIX	S95	M95	L95	105g	210g	510g	12	6	6	8000727009876	8000727003072	8000727000187
PAIN D'EPICES SPICE MIX	SI22P	M122P	L122P	60g	130g	310g	12	6	6	8000727000842	8000727006080	8000727002723
PICKLING SPICE MIX	S80	M80	L80	70g	140g	310g	12	6	6	8000727001016	8000727002495	8000727000859

INSAPORITORI SALATI	Codice				Peso Netto				Pezzi per Cartone				EAN unità			
	Code				Net Weight				Units per case				EAN unit			
	S	M	L	XL	S	M	L	XL	S	M	L	XL	S	M	L	XL
INSAPORITORE PER ARROSTI	S81	M81	L81	XL81	150g	325g	750g	2,5 kg	12	6	6	1	8000727010179	8000727002792	800072700407	8000727001795
INSAPORITORE PER BARBECUE	S81X	M81X	L81X	-	110g	250g	600g	-	12	6	6	-	8000727001818	8000727103468	800072700773	-
MIX MEDITERRANEO	S76	M76	L76	-	35g	65g	125g	-	12	6	6	-	8000727001283	8000727002952	800072700889	-
ERBE DI PROVENZA	S91	M91	L91	-	30g	50g	120g	-	12	6	6	-	8000727004765	8000727003430	800072700704	-
INSAPORITORE PER PATATE	S81P	M81P	L81P	XL81P	150g	325g	750g	2,5 kg	12	6	6	1	8000727788009	8000727002877	8000727008596	8000727001085
INSAPORITORE PER PESCE	S82	M82	L82	-	40g	80g	185g	-	12	6	6	-	8000727004727	8000727002884	800072700827	-
INSAPORITORE PER COUSCOUS	S72	M72	L72	-	75g	150g	420g	-	12	6	6	-	8000727004352	8000727002822	800072700797	-
INSAPORITORE PER PASTA & SPAGHETTI	S88	M88	L88	-	50g	105g	270g	-	12	6	6	-	8000727004727	8000727002884	800072700827	-
INSAPORITORE PER POLLO	S83	M83	L83	XL83	150g	325g	750g	2,5 kg	12	6	6	1	8000727001382	8000727002907	8000727000841	8000727001030
TAMARO MIX	S92	M92	L92	-	65g	150g	330g	-	12	6	6	-	8000727001887	8000727002662	8000727005366	-

INSAPORITORI DOLCI	Codice			Peso Netto			Pezzi per Cartone			EAN unità		
	Code			Net Weight			Units per case			EAN unit		
	S	M	L	S	M	L	S	M	L	S	M	L
APPLE PIE SPICE	SI04	M104	L104	85g	160g	320g	12	6	6	8000727004802	8000727003232	8000727009388
PISTO NAPOLETANO PER DOLCI	S73N	M73N	L73N	80g	160g	320g	12	6	6	8000727001047	8000727002501	800072701213
VIN BRULE' MIX	SI21	M121	L121	65g	150g	330g	12	6	6	8000727004406	8000727002686	8000727009524
STRUDEL SPICE MIX	SI04S	M104S	L104S	85g	130g	320g	12	6	6	8000727005823	8000727002648	8000727001312
SPEZIE PER PASTICCERIA	S73	M73	L73	80g	160g	340g	12	6	6	8000727119698	8000727002631	8000727701091

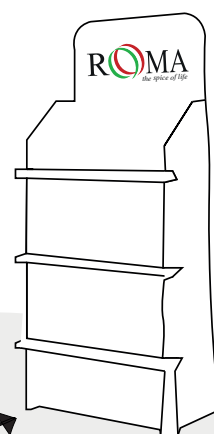


# BARBECUE RUBS

## BBQ RUBS

Nati negli USA, i BBQ RUBS (dall'inglese "to rub"= strofinare) sono **miscele a base di spezie** per insaporire ed esaltare il gusto di carne, pesce e verdure preparate sul grill e al barbecue. I RUBs si differenziano dai seasonings principalmente per il loro contenuto in **zucchero di canna**, che ha la funzione di **caramellare** delicatamente i cibi durante la cottura al BBQ. Ogni rub si caratterizza per un sapore e un risultato.

Born in the USA, the BBQ RUBS **are spice blends** to flavor and enhance the taste meat, fish and vegetables prepared on the grill and barbecue. RUBs differ from seasonings mainly for their content in **cane sugar**, which has the function of gently **caramelize** the food during BBQ cooking. Each rub is characterized by taste and result.



ESPOSITORE  
DISPLAY  
DISPONIBILE

## CONSIGLI D'USO

- 1** SPOLVERIZZA / SPRINKLE  
Un'abbondante quantità del tuo bbq rub preferito
- 2** MASSAGGIA / RUB  
Lascia riposare alcuni minuti per far assorbire la miscela
- 3** CUOCI / COOK  
Al bbq fino alla formazione del "bark", la crosticina
- 4** ASSAPORA / TASTE  
La differenza

# BARBECUE RUBS

## BBQ RUBS

### AMERICAN BBQ RUB

Un grande classico all-round per un bbq stile americano dal gusto succulento e speziato.

All-round. Ideale in particolare per **bistecche e tomahawk**.

A great all-round classic for a BBQ American style with a succulent and spicy taste.



GRILL

### CAJUN BBQ RUB

Un rub nato in Louisiana (USA) dal sapore piccante e aromatico con retrogusto dolce.

Perfetto per insaporire **pesce e crostacei**.

A rub born in Louisiana (USA) with a spicy flavor and aromatic with a sweet aftertaste.



SHRIMP

### COFFEE BBQ RUB

Un rub dalle forti note di caffè che lascia in cottura note forti e aromatiche. Contiene caffè tostato.

Ideale per **ribs e bistecche**.

A rub with strong coffee notes that it leaves to cook strong and aromatic notes.



RIBS

### COUNTRY BBQ RUB

Il rub della classica grigliata della domenica: saporito all'olfatto tanto quanto al gusto.

Ideale per **pollo e tacchino**.

The rub of the classic Sunday barbecue: tasty to smell as much as to taste.



CHICKEN

### ITALIAN BBQ RUB

Sapore mediterraneo, dedicato a chi non vuole rinunciare a gusto e tradizione. Con sale marino italiano ed erbe aromatiche.

Un rub universale, ideale per **carni bianche, spiedini, verdure**.

Mediterranean flavor, dedicated to those who don't want it give up taste and tradition. With Italian sea salt and aromatic herbs.



GRILL

# BARBECUE RUBS

## BBQ RUBS

### DALLAS GOLD BBQ RUB

FISH



Dorato come l'oro, questo rub a base di senape, presenta solleticanti note aromatiche.

Ideale per **pesce e crostacei**.

Golden as gold, this mustard-based rub, features tickling aromatic notes.

### KANSAS BBQ RUB

BEEF



Un rub che nasce nel cuore del Midwest americano, consigliato per chi ama i sapori intensi.

Ideale per **bistecche e manzo**.

A rub born in the heart of the American Midwest, recommended for those who love intense flavors.

New

### LEMON TWIST BBQ RUB

CHICKEN



Avvolgente sapore agrumato con intense note pepate, esotiche e di zenzero.

Ideale per **pollo e tacchino**.

Enveloping citrus flavor with intense peppery, exotic and ginger notes.

### MAGIC DUST BBQ RUB

GRILL



Dalla ricetta del guru americano del BBQ Mike Mills detto "The Legend", un rub universale da utilizzare anche come condimento.

Ideale per **le marinature**.

From the recipe of American BBQ guru Mike Mills a universal rub to be also used as a condiment.

New

### RASPBERRY HOT BBQ RUB

RIBS



Le note di lampone e mora incontrano il piccante in questo rub dal gusto sorprendente.

Ideale per **ribs e bistecche**.

The raspberry and blackberry notes meet the spiciness in this surprisingly flavorful rub.

# BARBECUE RUBS

## BBQ RUBS

### SMOKED BBQ RUB

Un rub dalle note naturalmente smoked, esaltate dal sale bruno italiano affumicato al faggio.

Ideale per **maiale**.

A rub with naturally smoky notes, enhanced by the beechwood smoked brown Italian salt.



PORK

### SALT PEPPER & GARLIC BBQ RUB

Dedicato a chi apprezza il sapore più autentico della semplicità. Ideale come base del tuo rub home-made.

Rub universale, indicato per **brisket**.

Dedicated to those who appreciate the most authentic flavour of the simplicity. Ideal as the basis of your home-made rub.



BRISKET

### TEX-MEX BBQ RUB

Nato al confine tra USA e Messico, è un vero must per gli amanti dei sapori piccanti succulenti.

Perfetto per insaporire **ali di pollo**.

Born on the US-Mexico border, he is a real must-have for lovers of succulent spicy flavors.



CHICKEN WINGS

### TEXAS BBQ RUB

Un rub dal sapore intenso, un autentico richiamo al Texas che nasce per grigliare durante i rodei.

Ideale per **carne di manzo**.

A rub with an intense flavor, an authentic call to Texas which was born to grill during rodeos.



BEEF

BBQ RUBS	Codice		Peso Netto	Pz per Cartone	EAN unità	
	Code	Code	Net Weight	Units per case	EAN unit	
AMERICAN STYLE BBQ RUB	M87ABR	L87ABR	230g 450g	6	8000727005007	8000727009937
CAJUN STYLE BBQ RUB	M87CSR	L87CSR	190g 400g	6	8000727005052	8000727009838
COFFEE BBQ RUB	M87COR	L87COR	190g 450g	6	8000727005069	8000727009944
COUNTRY BBQ RUB	M87CBR	L87CBR	250g 650g	6	8000727005618	8000727005625
DALLAS GOLD BBQ RUB	M87DGR	L87DGR	200g 510g	6	8000727005083	8000727009951
ITALIAN STYLE BBQ RUB	M87IBR	L87IBR	225g 600g	6	8000727005090	8000727009975
KANSAS STYLE BBQ RUB	M87KBR	L87KBR	225g 600g	6	8000727005021	8000727009982
LEMON TWIST BBQ RUB	M87LTR	L87LTR	200g 450g	6	8000727910400	8000727910417
MAGIC DUST BBQ RUB	M87MDR	L87MDR	185g 450g	6	8000727005588	8000727005595
RASPBERRY HOT BBQ RUB	M87RBR	L87RBR	200g 450g	6	8000727910424	8000727910431
SMOKED BBQ RUB	M87SBR	L87SBR	190g 425g	6	8000727005038	8000727010001
SALT PEPPER & GARLIC BBQ RUB	M87SPR	L87SPR	225g 510g	6	8000727005076	8000727010032
TEXAS STYLE BBQ RUB	M87TBR	L87TBR	200g 450g	6	8000727005014	8000727010018
TEX-MEX STYLE BBQ RUB	M87TMR	L87TMR	190g 400g	6	8000727005045	8000727010025





# SEMI DELLA SALUTE HEALTHY SEEDS

Piccolissimi, ma **estremamente ricchi di proteine, fibre vegetali, Omega3 e acidi grassi** essenziali, che li rendono in grado di aiutare il nostro organismo nella prevenzione delle malattie. Si tratta dei semi della salute, da integrare nella propria dieta, nel muesli a colazione, nelle insalate e nelle pietanze di ogni giorno. Ogni seme ha le sue **caratteristiche e proprietà**.  
Vieni a scoprirli.

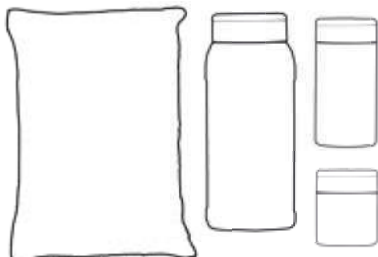
Very small, but **extremely rich in protein, plant fibres, Omega3 and essential fatty acids**, which make them able to help our body in the prevention of diseases. These are the seeds of health, to be integrated into one's diet, in breakfast muesli, salads and daily dishes. Each seed has **its own characteristics and properties**.  
Come and discover them.

# SEMI DELLA SALUTE

## HEALTHY SEEDS

### AMARANTO SEMI - AMARANTH SEEDS

Disponibile in:



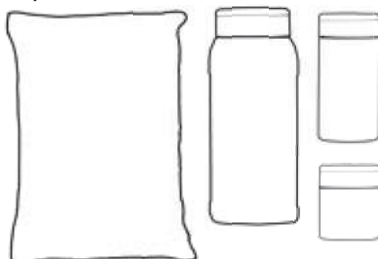
Definito dagli Aztechi "l'oro degli dei", è uno **pseudo-cereale** dalle molteplici proprietà benefiche. E' infatti una **fonte vegetale di proteine**, adatta ai celiaci.

**Cuocere in acqua bollente** e lasciare che i semi si **gonfino** post-cottura. Condire.

Defined by the Aztecs as "the gold of the gods", it is a pseudo-cereal with many beneficial properties. It is a vegetable source of protein, suitable for celiac patients.

### FIENO GRECO SEMI - FENUGREEK SEEDS

Disponibile in:



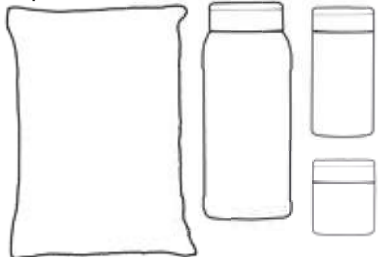
Dal **sapore neutro e leggermente piccante**, viene utilizzato come spezia e come integratore per le proprietà antiossidanti e di massa muscolare.

Utilizzare previa **tostatura in padella**, **cotto in minestre** o infuso in **tisane e decotti**.

With a neutral and slightly spicy flavor, it is used as, and as a supplement for antioxidant and muscle mass properties.

### GIRASOLE SEMI - SUNFLOWER SEEDS

Disponibile in:



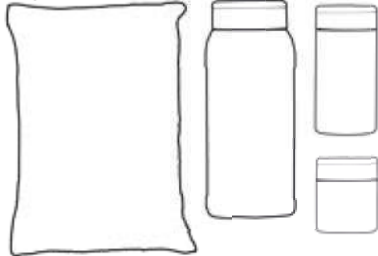
Delicati semi di girasole **privi di buccia, pronti da mangiare**. Ricchissimi di vitamine, hanno molteplici proprietà benefiche.

Ottimi **crudi** come snack, da aggiungere ad **insalate, colazioni, impasti**.

Delicate sunflower seeds without skin, ready to eat. Rich in vitamins, they have multiple beneficial properties.

### LINO SEMI BRUNI - BROWN LINSEEDS

Disponibile in:



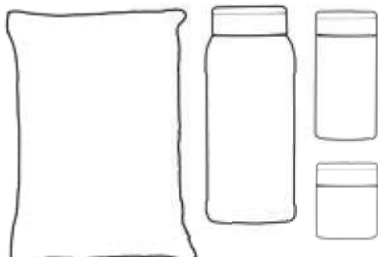
Piccoli semi bruni dell'omonima pianta, sono molto benefici per il loro contenuto di **Omega3**. Il loro **sapore delicato** li rende molto apprezzabili.

Da aggiungere ai **muesli, nei dolci, nelle insalate e alle colazioni**.

Small brown seeds of the homonymous plant, are very beneficial for their Omega3 content. Their delicate taste makes them very appreciable.

### LINO SEMI GIALLI - YELLOW LINSEEDS

Disponibile in:



Piccoli semi dorati dell'omonima pianta, sono molto benefici per il loro contenuto di **Omega3**. Il loro **sapore delicato** li rende molto apprezzabili.

Da aggiungere ai **muesli, nei dolci, nelle insalate e alle colazioni**.

Small brown seeds of the homonymous plant, are very beneficial for their Omega3 content. Their delicate taste makes them very appreciable.

# SEMI DELLA SALUTE HEALTHY SEEDS

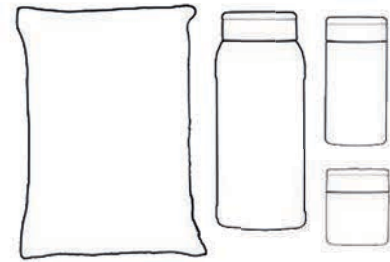
## MIGLIO SEMI - MILLET SEEDS

Dal **gusto delicato**, questi piccoli semi sono naturalmente privi di glutine. Ricchi di antiossidanti, hanno un **elevato potere saziante**.

Cuocere 20 minuti in **acqua bollente**, poi condire a piacere.

With a delicate taste, these small seeds are naturally gluten-free. Rich in antioxidants, they have a high satiating power.

Disponibile in:



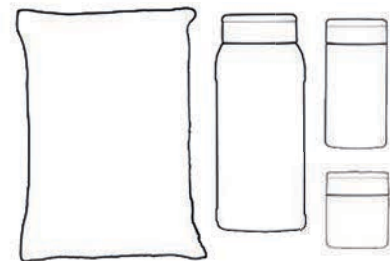
## QUINOA REAL SEMI - QUINOA WHITE SEEDS

Pseudo-cereale dall'alto contenuto di **proteine, zinco e fosforo**. Totalmente priva di glutine, la quinoa è adatta anche ai celiaci.

Sciappare per eliminare le saponine, poi **cuocere in acqua bollente** e condire.

Cereal with high content of protein, zinc and phosphorus. Totally gluten-free, quinoa is also suitable for coeliacs.

Disponibile in:



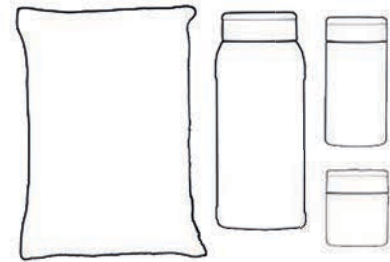
## PAPAVERO SEMI BLU - BLUE POPPY SEEDS

Derivati dalla pianta dell'oppio, ma senza alcun potere stupefacente, i semi di papavero hanno un **delicato sapore simile alla nocciola**.

Ottimi per la preparazione di **torte, ciambelle**, sparsi su **pane, biscotti e pretzel**.

Derived from the opium plant, but without any narcotic power, Poppy seeds have a delicate taste similar to hazelnut.

Disponibile in:



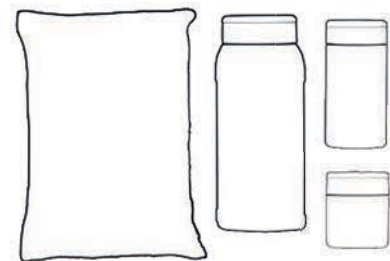
## SEMI PER INSALATA - SALAD SEEDS

Mix di semi oleosi perfetto per **arricchire le tue insalate**, dona croccantezza e permette di godere dei benefici dei semi della salute.

Aggiungere una manciata di semi a **fresche insalate estive**, poi condire.

Oil seed mix perfect to enrich your salads, it gives crunchiness and allows you to enjoy the benefits of health seeds.

Disponibile in:



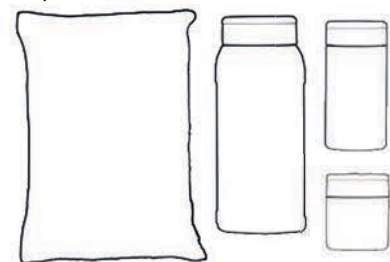
## SEMI PER PANATURA VEG - BREADING SEEDS

Mix di semi oleosi perfetto per rendere **croccanti e saporite le tue panature**. Senza l'aggiunta di pangrattato nè di sale.

Aggiungere il mix **al pangrattato o alla farina**, poi friggere o cuocere al forno.

Oil seed mix perfect to make your breads crispy and tasty. Without the addition of bread crumbs or salt.

Disponibile in:

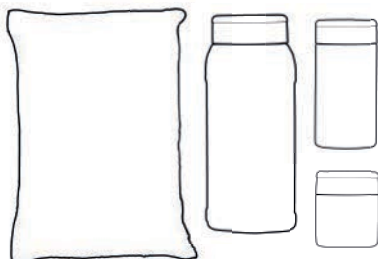


# SEMI DELLA SALUTE

## HEALTHY SEEDS

### SEMI PER PANIFICAZIONE - BAKERY SEEDS

Disponibile in:



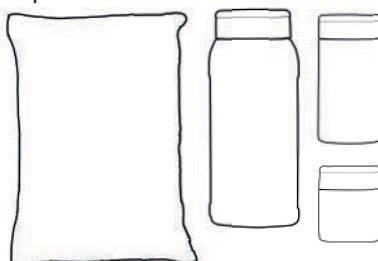
Mix di d semi oleosi per **arricchire i tuoi impasti** di pane, pizza, grissini. Dona croccantezza, mantenendo il gusto delicato.

Incorporare i semi **all'impasto** di prodotti da forno e **sulla superficie**.

Mix of oil seeds to enrich your dough with bread, pizza, breadsticks. Gives crunchiness, maintaining the delicate taste.

### CHIA SEMI - CHIA SEEDS

Disponibile in:



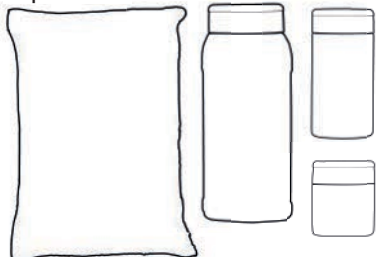
Piccoli semi commestibili dalle **molteplici proprietà benefiche** per l'organismo. Molto apprezzati dalla cucina vegana per l'assunzione di nutrienti fondamentali.

Utilizzare a crudo su **insalate, colazioni, yogurt** e per preparare **acque detox**.

Small edible seeds with multiple beneficial properties for the body. Highly valued by vegan cuisine for the intake of essential nutrients.

### SESAMO SEMI - SESAME SEEDS

Disponibile in:



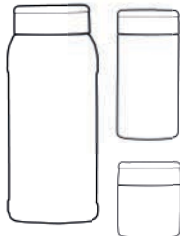
Molto apprezzati per il loro **sapore delicato, simile alla nocciola**, i semi di sesamo sono tra i più **versatili** tra tutti i semi della salute.

Ottimi **crudi** su **insalate e muesli, impasti**. Ideali per **croccanti panature**.

Very popular for their delicate taste, similar to hazelnut, sesame seeds are among the most versatile of all healthy seeds.

### SESAMO NERO SEMI - BLACK SESAME SEEDS

Disponibile in:



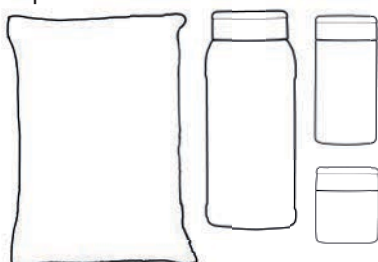
Dal **sapore più intenso** rispetto alla variante chiara, il loro colore scuro è dovuto alla presenza di **antiossidanti** e maggior quantità di minerali.

Uso scenico per **croccanti panature, negli impasti, crackers e polpette**.

With a more intense taste than the light variant, their dark color is due to the presence of antioxidants and greater amount of minerals.

### ZUCCA SEMI SGUSCIATI - PUMPKIN SEEDS

Disponibile in:



Privi di buccia e **pronti da mangiare, senza sale**. Sono ricchissimi di vitamine e vengono considerati il "seme della salute".

Ideali da mangiare **crudi** o **previa tostatura**. Per condire **insalate e colazioni**.

Without skin and ready to eat, without salt. They are rich in vitamins and are considered the "seed of health".

# SEMI DELLA SALUTE

## HEALTHY SEEDS

SEMI DELLA SALUTE	Codice				Peso Netto				Pezzi per Cartone			
	Code				Net Weight				Units per case			
	S	M	L	RB	S	M	L	RB	S	M	L	RB
AMARANTO SEMI	S70	M70	L70	RB70	120g	280g	650g	1 kg	12	6	6	16
FIENO GRECO SEMI	S43	M43	L43	RB43	125g	270g	625g	1 kg	12	6	6	14
GIRASOLE SEMI	S69	M69	L69	RB69	90g	200g	495g	1 kg	12	6	6	10
LINO SEMI GIALLI	S57	M57	L57	RB57	120g	250g	540g	1 kg	12	6	6	12
LINO SEMI BRUNI	S57S	M57S	L57S	RB57S	120g	250g	540g	1 kg	12	6	6	12
MIGLIO SEMI	S44	M44	L44	RB44	140g	290g	630g	1 kg	12	6	6	15
QUINOA REAL SEMI	S54	M54	L54	RB54	130g	260g	600g	1 kg	12	6	6	12
PAPAVERO SEMI BLU	S45	M45	L45	RB45	110g	220g	490g	1 kg	12	6	6	10
SEMI PER INSALATA	S90S	M90S	L90S	RB90S	100g	220g	540g	1 kg	12	6	6	10
SEMI PER PANATURA VEG	S90P	M90P	L90P	RB90P	100g	220g	500g	1 kg	12	6	6	10
SEMI PER PANIFICAZIONE	S90	M90	L90	RB90	100g	200g	500g	1 kg	12	6	6	10
CHIA SEMI	S53	M53	L53	RB53	125g	250g	550g	1 kg	12	6	6	12
SESAMO SEMI	SO3N	MO3N	LO3N	RBO3N	110g	220g	510g	1 kg	12	6	6	12
SESAMO NERO SEMI	SO3BS	MO3BS	LO3BS	-	80g	195g	480g	-	12	6	6	-
ZUCCA SEMI SGUSCIATI	S59	M59	L59	RB59	100g	200g	440g	1 kg	12	6	6	10

SEMI DELLA SALUTE	EAN unità			
	EAN unit			
	S	M	L	RB
AMARANTO SEMI	8000727000491	8000727003188	8000727005359	8000727119667
FIENO GRECO SEMI	8000727004819	8000727003430	8000727700711	8000727000644
GIRASOLE SEMI	8000727000422	8000727002747	8000727701022	8000727199775
LINO SEMI GIALLI	8000727004604	8000727002983	8000727001305	8000727009845
LINO SEMI BRUNI	8000727009173	8000727004284	8000727004277	8000727001740
MIGLIO SEMI	8000727004826	8000727003010	8000727009569	8000727009883
QUINOA REAL SEMI	8000727004598	8000727002525	8000727910059	8000727910035
PAPAVERO SEMI BLU	8000727000507	8000727002419	8000727700940	8000727031075
SEMI PER INSALATA	8000727001535	8000727009654	8000727000972	8000727002372
SEMI PER PANATURA VEG	8000727000989	8000727002389	8000727000996	8000727000569
SEMI PER PANIFICAZIONE	8000727009784	8000727002396	8000727000682	8000727000675
CHIA SEMI	8000727004628	8000727003324	8000727910066	8000727910042
SESAMO SEMI	8000727009821	8000727002341	8000727701084	8000727001771
SESAMO NERO SEMI	8000727009463	8000727701190	8000727000088	-
ZUCCA SEMI SGUSCIATI	8000727004611	8000727002693	8000727701299	8000727240033



# SPEZIE ED ERBE SPICES & HERBS

Naturalmente, le spezie sono il nostro core-business.

**Importiamo** da tutto il mondo le **spezie migliori**, scegliendole accuratamente.

Provvediamo poi a **selezionarle e trattarle** con **metodi esclusivamente naturali**, per esaltarne le migliori caratteristiche.

Le **confezioniamo** infine in una vasta gamma di **imballi sicuri, riciclabili, pratici e attraenti**.

Of course, spices are our core-business.

We import the **best spices from all over the world**, choosing them carefully.

We then select and process them using **exclusively natural methods**, to enhance its best features.

We finally **pack** them in a wide range **safe, recyclable, practical and attractive packagings**.



# SPEZIE ED ERBE SPICES & HERBS

## AGLIO GRANULARE - GRANULATED GARLIC



Aglio disidratato in granuli, perfetto da utilizzare nelle preparazioni a cui si desidera incorporare il sapore dell'aglio in modo pratico e veloce.

Ideale per carni, arrostiti e alimenti preparati, senza l'utilizzo di olio o burro.

Dehydrated garlic in granules, perfect to give to your preparations a garlic flavor in a fast and easy way. Ideal with meat, roast and prepared foods.

## AGLIO MACINATO - GROUND GARLIC



L'aglio disidratato in polvere è perfetto da utilizzare quando si voglia incorporare l'aglio nel cibo, senza alcuna traccia visibile. Teme l'umidità.

Perfetto per insaporire sughi, salse, arrostiti e primi piatti di pesce.

Dehydrated garlic in powder, perfect to give to your preparations a strong garlic flavor, without any visible trace. Perfect to flavor sauces, roasts and fish.

## AGLIO IN SCAGLIE - GARLIC FLAKES



Comode scagliette di aglio disidratato per avere i benefici e il sapore dell'aglio fresco tutto l'anno, con la praticità di averlo sempre in dispensa.

Si reidrata in cottura, insaporendo arrostiti, brodi e sughi.

Dehydrated garlic flakes perfect to have fresh garlic's benefits all the year round. They rehydrate while cooking and can be used as fresh garlic.

## ANETO FOGLIETTE & SEMI - DILL LEAVES & SEEDS



Le foglie di aneto hanno un sapore delicato che ricorda quello dell'anice, mentre i semi hanno un sapore molto più intenso e aromatico.

Ottimo con il pesce, nelle salse a base di yogurt, carni bianche e sulle verdure.

Dill leaves have a delicate flavor reminiscent of anise, while seeds have a more aromatic flavour. They are both perfect with fish, on yoghurt based sauces, white meats and vegetables.

## ANICE SEMI - ANISE SEEDS



L'anice è una spezia dai piccoli semi con un sapore simile a quello della liquirizia. Semi più piccoli nelle dimensioni sono considerati più pregiati.

Si sposa in modo ottimo con il pesce, il pollo e i dolci da forno.

Anise is a spice from small seeds with a liquorice-like taste. Seeds smaller in size are considered more valuable.

# SPEZIE ED ERBE

## SPICES & HERBS

### ANICE STELLATO - STAR ANISE

Frutto a forma di stella di un piccolo albero sempreverde, una volta essiccato diviene una spezia dai **molteplici usi e dal sapore intenso e aromatico**.

Dona un gusto speziato e dolce a **piatti dolci e salati**. Ottimo con gli **agrumi**.

Star-shaped fruit of a small evergreen tree, once dried it becomes a spice with multiple uses and intense and aromatic flavor. Gives a spicy and sweet taste to sweet and savory dishes.



### BASILICO FOGLIETTE - BASIL LEAVES

Un grande classico dal **gusto intenso e aromatico**. Disidratato mantiene intatte le sue caratteristiche organolettiche, pronto all'uso.

Ottimo con **pomodori, formaggi, verdure, sughi e pesce**. Un classico sulla **pizza**.

A great classic with an intense and aromatic taste. Dehydrated keeps its organoleptic characteristics intact, ready for use.



### CANNELLA MACINATA - GROUND CINNAMON

Ottenuta dalla corteccia di un albero tropicale sempreverde, viene poi **essicata e macinata finemente**. Ha un **aroma dolce e penetrante**: impossibile non amarla.

Ideale per insaporire **creme, budini e dessert, prodotti da forno, frittelle e toast**.

Obtained from the bark of an evergreen tropical tree, it is then dried and finely ground. It has a sweet and penetrating aroma: impossible not to love it.



### CANNELLA STECCHE CEYLON - CINNAMON CEYLON STICKS

Tanti **strati sottili di corteccia dell'albero di cannella arrotolati** e lasciati ad essiccare al sole dell'omonima isola di Ceylon, dal **sapore dolce e intrigante**.

Utilizzare tramite infusione in un liquido, per insaporire **creme, budini e dessert**.

Many barks of the cinnamon tree rolled up and left to dry the sun of the homonymous island of Ceylon, with a sweet and intriguing taste.



### CANNELLA STECCHE INDONESIA - INDONESIA CINNAMON STICKS

La cannella Indonesia è composta da un **unico strato di corteccia** avvolto su se stesso. Ha un **aroma dolce e penetrante**: impossibile non amarla.

Insaporisce tramite infusione in un liquido **creme, budini e dessert**.

Indonesian cinnamon is composed by a single layer of bark wrapped around itself. It has a sweet and penetrating aroma: impossible not to love it.



# SPEZIE ED ERBE SPICES & HERBS

## CARDAMOMO JUMBO VERDE - CARDAMOM JUMBO GREEN



Spezia esotica dal **sapore balsamico, caldo e intenso** con note di miele ed eucalipto. Il cardamomo più pregiato è quello verde, e la qualità Jumbo ha baccelli particolarmente **grandi, selezionati e aromatici**.

Si utilizza estraendo i **semi** dal baccello, interi o pestati, in **dolci, zuppe e stufati**.

Exotic spice with balsamic flavor, with notes of honey and eucalyptus. The most valuable cardamom is green and the Jumbo quality has pods large, selected and aromatic.

## CHIODI DI GAROFANO INTERI - WHOLE CLOVES



Il loro profumo colpiva i viaggiatori che approdavano all'Africa tropicale e alle Indie orientali, dove cresce questa spezia dal **sapore inebriante, caldo e aromatico**.

Si sposano bene sia con il dolce che con il salato: **sughi, carni, frutta cotta, vini**.

Their scent struck travelers who landed in tropical Africa and East Indies, where this spice grows with its heady, hot and aromatic taste.

## CIPOLLA DISIDRATATA PEZZI - ONION FLAKES (KIBBLED)



**Molto pratica** in cucina, **si conserva bene** e permette di avere sempre in dispensa questo prezioso ingrediente. **Si reidrata** in acqua o con il calore.

Da utilizzare tale e quale da unire ai **soffritti, agli arrosti e alle preparazioni**.

Very practical in the kitchen, it keeps well and allows you to always have this precious ingredient. It rehydrates in water or with heat.

## CIPOLLA GRANULARE - GRANULATED ONION



La cipolla disidratata con **taglio granulare** è molto pratica in cucina, si conserva bene e permette di **incorporare la cipolla direttamente nelle preparazioni, senza grassi**.

Da utilizzare tale e quale da unire ai **soffritti, agli arrosti e alle preparazioni**.

Dried onion granulated cut is very practical in the kitchen, it keeps well and allows to incorporate the onion directly in preparations, without oil.

## CIPOLLE ARROSTITE TRITATE - BAKED CRISPY ONION

**GLUTEN FREE**



Cipolle dal sapore delicato tritate in piccoli pezzi, **cotte al forno in pregiato olio di girasole, senza utilizzo di frumento** e per questo leggere e adatte anche a celiaci.

Da utilizzare tali e quali, su **hamburger, hot dog, pizza, torte salate, panature**.

Crunchy onions with a delicate taste, cooked in valuable sunflower oil, without using wheat, and for this reason light and suitable for celiacs. Chopped into small pieces.

# SPEZIE ED ERBE SPICES & HERBS

## CIPOLLA FRITTA CROCCANTE - CRISPY FRIED ONION

**Croccanti** cipolle dolci, **fritte in olio dal sapore delicato** e senza retrogusto, **pronte all'uso** da aggiungere direttamente alle tue preparazioni.

Da utilizzare tali e quali, su **hamburger, hot dog, pizza, sushi, pokè**.

Crunchy sweet onions, fried in oil with a delicate taste and without any aftertaste. Ready to use to add directly to your preparations.



## CORIANDOLO SEMI & MACINATO - CORIANDER SEEDS & GROUND

Ingrediente base del curry, il coriandolo ha un **sapore intenso e dolce, simile a quello dell'arancia**. Molto versatile in cucina, è disponibile **intero e macinato**.

Ottimo per aromatizzare **carne** (in particolare agnello), **pesce, salsicce, verdure**.

The basic ingredient of curry, coriander has an intense and sweet taste, similar to that of the orange. Very versatile in the kitchen, it is available whole and ground.



## CUMINO SEMI & MACINATO - CUMIN SEEDS & GROUND

Con il suo **aroma inebriante dalle note finali piccanti**, il cumino è molto utilizzato nella cucina orientale, in particolare nel curry. Disponibile **intero e macinato**.

Intero, si sposa bene a **carni** e per la **panetteria**. Macinato, a **verdure e pesce**.

With its inebriating aroma with hot final notes, cumin is widely used in oriental cuisines, especially curry. Available whole and ground.



## CURCUMA MACINATA PREMIUM - PREMIUM GROUND TURMERIC

Curcuma premium di **qualità superiore**, ottenuta da **radici selezionate di "Curcuma Longa"**, elemento fondamentale della medicina ayurvedica.

Ideale con **pollo, carni bianche, pesce azzurro e riso**. Ottima anche negli **impasti**.

Premium quality turmeric, obtained from selected roots of "Turmeric Longa", a fundamental element of Ayurvedic medicine. Ideal with chicken, fish and rice. Excellent also in doughs.



## CURRY ENGLISH MILD

La parola curry non indica una spezia, ma una **miscela di spezie** nata in India. La miscela "mild" è **delicata**, senza l'aggiunta di pepe e quindi **non piccante**.

Ottimo con **carni bianche, pesce, riso, pollo e verdure** in generale.

The word curry does not indicate a spice, but a mixture of spices born in India. The mixture "mild" is delicate, without the addition of pepper and therefore not spicy.



# SPEZIE ED ERBE SPICES & HERBS

## CURRY MADRAS HOT



La parola curry non indica una spezia, ma una **miscela di spezie** nata in India. La miscela "hot" è **piccante e aromatica**, tipica della città indiana di Madras.

Ottima con **carni bianche, pesce, riso, pollo e verdure** in generale.

The word curry does not indicate a spice, but a mixture of spices born in India. The "hot" blend is spicy and aromatic, typical of the Indian city of Madras.

## DRAGONCELLO FOGLIETTE - TARRAGON LEAVES



Pianta aromatica dal **sapore dolce con un retrogusto aspro**. Il suo nome deriva dalla forma simile ad un drago del cespuglio da cui proviene.

Si abbina bene a **pesce e uova, salse e sughi, ripieni di pasta fresca e arrosti**.

Aromatic plant with a sweet taste and a bitter aftertaste. Its name derives from the dragon-like shape of the bush it comes from.

## ERBA CIPOLLINA LIOFILIZZATA - LYOPHILIZED CHIVES



**Molto pratica** in cucina, **si conserva bene** e permette di avere sempre in dispensa questo prezioso ingrediente. **Si reidrata** in acqua o con il calore.

Da utilizzare tale e quale da unire ai **soffritti, agli arrosti e alle preparazioni**.

Very practical in the kitchen, it keeps well and allows you to always have this precious ingredient. It rehydrates in water or with heat.

## FINOCCHIO MEDITERRANEO SEMI - FENNEL SEEDS



Utilizzato fin dai tempi dei Romani, è un **grande classico** in cucina, e i suoi semi sono molto apprezzati anche come **fitoterapico naturale**.

Ideale con **carni bianche e rosse, brodi di pesce e salse**.

Used since Roman times, it is a great classic in the kitchen, and its seeds are also very popular as a natural phytotherapeutic.

## FINOCCHIETTO SEMI PICCOLI - WILD FENNEL SEEDS



Pianta erbacea che cresce spontaneamente nelle regioni meridionali e nelle isole. Rispetto al finocchio, i suoi semi sono **più piccoli, più rari e più aromatici**.

Perfetto per insaporire **carni bianche e rosse**, in particolare con il **maiale**.

Herbaceous plant growing spontaneously in the southern regions and islands. Compared to fennel, its seeds are smaller, rarer and more aromatic.

# SPEZIE ED ERBE SPICES & HERBS

## GINEPRO BACCHE - JUNIPER BERRIES

Le **bacche blu intere** sono le più pregiate in commercio. Con il loro **sapore aromatico e intenso**, sono perfette per insaporire i secondi.

Ideale con **cacciagione, castagne, frutta e verdure** della famiglia del cavolo.

The whole blue berries are the most valuable on the market. With their aromatic and intense flavor, they are perfect for seasoning the seconds.



## KUMMEL SEMI & MACINATO - CARAWAY SEEDS & GROUND

Il kummel è il seme di una pianta selvatica, dal **sapore pungente e aromatico**, simile all'anice. Disponibile **intero e macinato**.

Aromatizza **pane, carni in umido, gulash, formaggi, torte, biscotti e verdure**.

Caraway is the seed of a wild plant, with a pungent and aromatic taste, similar to anise. Available whole and ground.



## New LAURO FOGLIE INTERE & TAGLIATE - BAY LEAVES, WHOLE & CUT

Foglie di alloro, **selezionate a mano**, intere o tagliate. Apprezzato in tutto il mondo per il suo caratteristico **sapore aromatico intenso**

Ottimo in abbinamento a **carni e selvaggina**, per **marinate e negli stufati**.

Symbol of peace and victory, it is appreciated all over the world for its characteristic aromatic flavor with a bitter aftertaste.



## New LIQUIRIZIA IN POLVERE - LICORICE POWDER

100% **radici di liquirizia** selezionate, **macinate finemente**. Sapore intenso e fortemente aromatico di liquirizia pura.

Perfetta in abbinamento al salato, come **formaggi e pasta fresca**, e a **tutti i dolci**.

100% selected licorice roots, finely ground. Intense and strongly aromatic taste of pure licorice. Perfect in combination with salty, as cheeses and fresh pasta, and all desserts.



## MAGGIORANA FOGLIETTE - MARJORAM LEAVES

La maggiorana è una **pianta aromatica** originaria del Medio Oriente, le cui foglie essiccate e tagliate vengono utilizzate per insaporire diversi tipi di piatti.

Ottima per condire **verdure, arrostiti, sughi, patate** e piatti a base di **carne**.

Marjoram is an aromatic plant native to the Middle East, whose dried and cut leaves are used to flavor different types of dishes.



# SPEZIE ED ERBE SPICES & HERBS

## MENTA FOGLIETTE - MINT LEAVES



Fresca e balsamica, la menta è una pianta utilizzata apprezzata fin dall'antichità per le sue proprietà antisettiche, medicinali e digestive.

Si sposa bene con le **carni, insalate, decotti e tisane e salse** a base di yogurt.

Fresh and balsamic, mint is a plant used since from antiquity for its antiseptic, medicinal and digestive properties.

## NIGELLA SEMI - NIGELLA SEEDS



Chiamata anche "cumino nero" e "kalonji", è una spezia essenziale della cucina indiana, dal **sapore piccante e pepato**.

Si sposa molto bene a **carne, salamoie, verdure e pastelle** per frittiture.

Also called "black cumin" and "kalonji", it is an essential spice of the Indian cuisine, spicy and peppery.

## NOCE MOSCATA INTERA & MACINATA - NUTMEG WH. & GROUND



Spezia dal **gusto dolce e raffinato**, deriva dal frutto essiccato dell'albero della noce moscata, che può essere utilizzato intero o macinato.

Ideale con piatti **dolci e salati**, nei **purè, nei ripieni**, con **carni** e con i **formaggi**.

Spice with a sweet and refined taste, comes from the dried fruit of the tree of the nutmeg, which can be used whole or ground.

New

## POLVERE DI OLIVE NERE - POWDER OF BLACK OLIVES



100% OLIVE NERE  
LECCINO



Pregiati **granuli** ottenuti da **olive nere varietà Leccino accuratamente selezionate** e lavorate mediante lenta essiccazione, per preservarne caratteristiche naturali.

Ideali per esaltare piatti gourmet, **pasta, risotti, pizza, carni, pesce**.

Fine granules obtained from carefully selected Leccino variety black olives and processed by slow drying. Ideal for enhancing gourmet dishes, pasta, risottos, pizza, meats, fish.

## ORIGANO FOGLIETTE PREMIUM - PREMIUM OREGANO LEAVES



Profumato origano con **più del 2,5% di oleoresine**, originario del bacino del Mediterraneo, essiccato e tagliato in pratiche fogliette.

Ideale su **pesce e verdure, pizza, pomodori, mozzarella e formaggi**.

Fragrant oregano with more than 2.5% oleoresins, native to the basin from the Mediterranean, dried and cut into practical leaves.

# SPEZIE ED ERBE SPICES & HERBS

## PAPRIKA DOLCE - SWEET PAPRIKA

La paprika è la polvere di un particolare peperone, essiccato e macinato finemente. La sua versione **non piccante**, permette una grande versatilità in cucina.

Si abbina bene con **carni bianche, uova, crostacei, formaggi, salse e maionese**.

Paprika is the powder of a particular pepper, dried and finely ground. Its non-spicy version, allows a great versatility in the kitchen.



## PAPRIKA FORTE - HOT PAPRIKA

La paprika è la polvere di un particolare peperone, essiccato e macinato finemente. La sua versione **piccante**, è ideale per chi ama i **sapori forti e decisi**.

Si abbina bene con **carni bianche, uova, crostacei, formaggi, salse e maionese**.

Paprika is the powder of a particular pepper, dried and finely ground. Its spicy version, is ideal for those who love strong flavors.



## PAPRIKA AFFUMICATA SPAGNOLA - SMOKED SPANISH PAPRIKA PIMENTON DE LA VERA

Rinomata varietà di paprika spagnola, prodotta con i **migliori peperoni** della regione dell'Extremadura, **affumicati tradizionalmente al legno di faggio e macinati a pietra**.

Dal sapore affumicato delicato, è perfetta con **pollo, verdure, patate, pesce**.

Renowned variety of Spanish paprika, made with the best peppers in the region from Extremadura, smoked traditionally with beech wood and ground in stone.



## PEPE BIANCO IN GRANI - WHITE PEPPERCORN

Frutto maturo della pianta di Piper Nigrum, la cui buccia viene asportata tramite fermentazione. Il suo sapore è **aromatico e più delicato** del corrispettivo nero.

Fortemente aromatico, è ideale con **carni e salse** e ha un **uso decorativo**.

Ripe fruit of the plant Piper Nigrum, the peel of which is removed by fermentation. Its flavor is aromatic and more delicate than the black counterpart.



## PEPE BIANCO MACINATO - WHITE PEPPER GROUND

Frutto maturo della pianta di Piper Nigrum, la cui buccia viene asportata tramite fermentazione. Il suo sapore è **aromatico e più delicato** del corrispettivo nero.

Ideale per insaporire **carni bianche, salse, sughi bianchi e ripieni**.

Ripe fruit of the plant Piper Nigrum, the peel of which is removed by fermentation. Its flavor is aromatic and more delicate than the black counterpart.



# SPEZIE ED ERBE SPICES & HERBS

## PEPE NERO IN GRANI - BLACK PEPPERCORN



Frutto maturo della pianta di Piper Nigrum, originaria dell'Asia Tropicale. Il pepe nero di qualità ha un **aroma forte e pungente** e un **chicco grande**.

Ideali per **brodi** e condire **carni e salsicce**. In alternativa macinare sul momento.

Mature fruit of the plant Piper Nigrum, native to Tropical Asia. Quality black pepper has a strong and pungent aroma and a large grain.

## PEPE NERO MACINATO - BLACK PEPPER GROUND



Frutto maturo della pianta di Piper Nigrum, originaria dell'Asia Tropicale. La **macinatura media** evidenzia la qualità del pepe e lo rende versatile.

Pronto per l'uso in qualsiasi tipo di preparazione.

Mature fruit of the plant Piper Nigrum, native to Tropical Asia. The medium grind highlights the quality of the pepper and makes it versatile.

## PEPE RAINBOW MIX 4 COLORI - RAINBOW PEPPER MIX 4 COLORS



Mix di grani di pepe nero, pepe bianco, pepe verde liofilizzato e pepe rosa disidratato, dona un piacevole **sapore piccante e aromatico**.

Mix **decorativo**, ma ideale anche da macinare su **carni, pesce e verdure**.

Mix of black pepper, white pepper, lyophilized green pepper and dried pink pepper, it gives a pleasant spicy and aromatic taste.

## PEPE ROSA DISIDRATATO - PINK PEPPER DEHYDRATED



Il pepe rosa disidratato è il frutto della pianta di pepe rosa detta Schinus, originaria del Sud America. Ha un **sapore piccante, con note dolci e fruttate**.

Si abbina bene con **pesce, carne, lime, cioccolato e salmone**.

The dehydrated pink pepper is the fruit of the pink pepper plant called Schinus, native to South America. It has a spicy flavor, with sweet and fruity notes.

## PEPE VERDE LIOFILIZZATO - GREEN PEPPER LYOPHILIZED



Il pepe verde è il frutto acerbo (e per questo verde) della pianta di Piper Nigrum, e ha un **sapore aromatico, più delicato del corrispettivo nero**.

Ideale in **salse, sughi** e con **pesce e crostacei, anatra, pollame e carni**.

Green pepper is the unripe (and therefore green) fruit of the Piper Nigrum plant, and has an aromatic taste, more delicate than the black counterpart.

# SPEZIE ED ERBE SPICES & HERBS

## PEPERONCINO MACINATO PREMIUM - GROUND PREMIUM CHILI

Peperoncino in polvere, piccante e dal colore naturalmente rosso brillante, ottenuto da peperoncini di Cayenna essiccati e polverizzati medio-finemente.

Molto versatile, è ideale da aggiungere ad ogni piatto a cui donare piccantezza.

Chilli powder, spicy and naturally bright red color, obtained from dried and powdered medium-fine Cayenne peppers.



## PEPERONCINO IN PEZZI PREMIUM - PREMIUM CRUSHED CHILI

Peperoncino frantumato in pezzi, con molti semi. Poichè i semi contengono capsicina, maggiore è la quantità dei semi, maggiore è la piccantezza.

Aggiungere a pesce, carne e verdure e sughi. Ottimo anche per soffritti.

Pepper crushed into pieces, with many seeds. As the seeds contain capsaicin, the greater the quantity of seeds, the more spicy it is.



## PREZZEMOLO LIOFILIZZATO FOGLIETTE - LYOPHILIZED PARSLEY

Erba aromatica che insaporisce e profuma molti tipi di piatti. Il colore verde brillante è indice della sua qualità superiore.

Ottimo con uova, brodi e verdure, come peperoni, melanzane e sul pesce.

Aromatic herb that enhances and smells many types of dishes. The bright green colour is an indication of its superior quality.



## ROSMARINO AGHI & MACINATO - ROSEMARY LEAVES & GROUND

Utilizzato fin dall'antichità per il suo aroma, che si sposa molto bene con carne e pesce. Macinato è indicato per chi desidera non avere aghi nelle preparazioni.

Ideale per arrosti e stufati, patate e verdure al forno, alla griglia e in padella.

Used since ancient times for its aroma, which goes very well with meat and fish. Ground is suitable for those who want to have no needles in the preparations.



## SALVIA FOGLIETTE TAGLIATE - SAGE LEAVES CUT

Dal sapore leggermente amaro e penetrante, è molto apprezzata per la sua capacità di rendere più leggeri e digeribili carni e pesci grassi.

Insaporisce tutti i tipi di carne e pesce, ripieni, sughi e salse a base di latticini.

With a slightly bitter and penetrating taste, it is very popular for its ability to make lighter and digestible meat and fatty fish.



# SPEZIE ED ERBE

## SPICES & HERBS

### SENAPE MACINATA - GROUND MUSTARD



Saporita, dalle **note leggermente piccanti e dal retrogusto dolce**, la senape è la base della famosa mostarda.

Indicata per la preparazione di **salse e maionesi**, e per insaporire **pesce e pollo**.

Tasty, slightly spicy notes and sweet aftertaste.  
Suitable for the preparation of sauces and mayonnaise, and to flavor fish and chicken.

### SENAPE GIALLA SEMI - MUSTARD YELLOW SEEDS



La senape in semi viene usata sia come **condimento** che per **conservare i cibi**. Mescolata al mosto d'uva e al succo di limone, crea la mostarda.

Accompagna carni di **manzo, bistecche, arrostiti, salsicce, pollo, salse e maionesi**.

Mustard in seeds is used both as a condiment and for preserving food.  
Mixed with grape must and lemon juice, creates the mustard sauce.

### SENAPE NERA SEMI - MUSTARD BLACK SEEDS



La senape nera è una varietà di senape (Brassica Nigra) **dal sapore intenso e aromatico**, che si sposa particolarmente bene con le carni.

Ideale per insaporire **manzo, bistecche, arrostiti, salsicce, pollo, salse e maionesi**.

Black mustard is a variety of mustard (Brassica Nigra) with an intense flavor and aromatic, which goes particularly well with meat.

### TIMO FOGLIETTE - THYME LEAVES



Il timo è un'erba aromatica ampiamente impiegata nella cucina occidentale, dal **sapore fortemente aromatico con note agrumate**.

Si sposa molto bene con **pesce, arrostiti, marinate, verdure e patate**.

Thyme is an aromatic herb widely used in Western cuisine, strongly aromatic with citrus notes.

### ZENZERO MACINATO - GROUND GINGER



Radice di una pianta del Sud-Est Asiatico, essiccata e macinata finemente. Mentre fresca è aspra e piccante, essiccata è più **amabile, con aroma di limone**.

Aggiungere a preparazioni **dolci** come **biscotti e tisane**, e **salate**, come il **pesce**.

Root of a plant from Southeast Asia, dried and finely ground.  
While fresh is tart and spicy, dried is more tender, with lemon aroma.

# SPEZIE ED ERBE

## SPICES & HERBS

SPEZIE ED ERBE	Codice			Peso Netto			Pezzi per Cartone			EAN unità			
	Code			Net Weight			Units per case			EAN unit			
	S	M	L	S	M	L	S	M	L	S	M	L	RB
AGLIO GRANULARE	S33G	M33G	L33G	110g	230g	510g	12	6	6	8000727004468	8000727003140	8000727700001	8000727009029
AGLIO MACINATO	S33M	M33M	L33M	80g	160g	400g	12	6	6	8000727004482	8000727003157	8000727000712	8000727000905
AGLIO IN SCAGLIE	S33S	M33S	L33S	65g	140g	290g	12	6	6	8000727004475	8000727003164	8000727700018	8000727009012
ANETO FOGLIETTE	S46	M46	L46	30g	65g	165g	12	6	6	8000727004499	8000727003195	8000727700537	-
ANETO SEMI	S46S	M46S	L46S	80g	160g	340g	12	6	6	8000727004741	8000727004260	8000727700520	-
ANICE SEMI	S01	M01	L01	60g	160g	370g	12	6	6	8000727004505	8000727003218	8000727700544	8000727009036
ANICE STELLATO	S16	M16	L16	30g	70g	155g	12	6	6	8000727000750	8000727003225	8000727700551	-
BASILICO FOGLIETTE	S02	M02	L02	30g	60g	140g	12	6	6	8000727004642	8000727003249	8000727700586	8000727009043
CANNELLA MACINATA	S04ML	M04ML	L04ML	65g	150g	300g	12	6	6	8000727001078	8000727003287	8000727000132	8000727000477
CANNELLA STECCHE CEYLON	S04	M04	L04	16g	60g	140g	12	6	6	8000727008428	8000727003294	8000727000040	-
CANNELLA STECCHE INDONESIA	-	M04S	L04S	-	100g	200g	12	6	6	-	8000727003300	8000727700605	-
CARDAMOMO JUMBO VERDE	S20	M20	L20	50g	110g	260g	12	6	6	8000727000361	8000727003317	8000727700612	-
CHIODI DI GAROFANO INTERI	S09	M09	L09	55g	120g	300g	12	6	6	8000727000460	8000727003355	8000727700070	8000727009081
CIPOLLA DISIDRATATA IN PEZZI	S22P	M22P	L22P	40g	65g	155g	12	6	6	8000727004574	8000727003379	8000727627490	8000727232335
CIPOLLA GRANULARE	S22G	M22G	L22G	50g	100g	230g	12	6	6	8000727006103	8000727006110	8000727031211	8000727031037
CIPOLLE ARROSTITE TRITATE	S22A	M22A	L22A	65g	130g	320g	12	6	6	8000727031204	8000727031198	8000727031174	8000727031181
CIPOLLA FRITTA CROCCANTE	S22F	M22F	L22F	65g	130g	320g	12	6	6	8000727006226	8000727006219	80007277006202	8000727006158
CORIANDOLO MACINATO	S06M	M06M	L06M	60g	120g	300g	12	6	6	8000727004321	8000727002457	8000727700650	8000727009104
CORIANDOLO SEMI	S06	M06	L06	50g	120g	270g	12	6	6	8000727004314	8000727003386	8000727700087	8000727009098
CUMINO MACINATO	S05M	M05M	L05M	80g	160g	340g	12	6	6	8000727004451	8000727003393	8000727700667	-
CUMINO SEMI	S05	M05	L05	55g	160g	310g	12	6	6	8000727004444	8000727003409	8000727700674	-
CURCUMA MACINATA PREMIUM	S42M	M42M	L42M	80g	180g	435g	12	6	6	8000727001184	8000727002327	8000727700681	8000727031051
CURRY ENGLISH MILD	S07	M07	L07	95g	200g	450g	12	6	6	8000727004345	8000727002287	8000727700094	800072700911
CURRY MADRAS HOT	S07F	M07F	L07F	90g	200g	450g	12	6	6	8000727009890	8000727002303	8000727501509	8000727009050
DRAGONCELLO FOGLIETTE	S36	M36	L36	35g	70g	160g	12	6	6	8000727004673	8000727310255	8000727700698	-
ERBA CIPOLLINA LIOFILIZZATA	S37	M37	L37	12g	30g	50g	12	6	6	8000727004512	8000727003423	8000727701138	8000727001979
FINOCCHIO MEDITERRANEO SEMI	S08	M08	L08	65g	130g	310g	12	6	6	8000727004758	8000727002709	8000727701114	8000727010094
FINOCCHIETTO SEMI	S08S	M08S	L08S	70g	145g	350g	12	6	6	800072700453	8000727702722	8000727700735	8000727232366
GINEPRO BACCHE	S10	M10	L10	55g	115g	270g	12	6	6	8000727004369	8000727002433	8000727700759	-
KUMMEL SEMI	S25	M25	L25	85g	170g	410g	12	6	6	8000727004789	8000727002761	8000727701190	-
KUMMEL MACINATO	S25M	M25M	L25M	80g	160g	410g	12	6	6	8000727004796	8000727002778	8000727701183	-
LAURO FOGLIETTE TAGLIATE	S11TV	M11TV	L11TV	45g	60g	160g	12	6	6	8000727701343	8000727002673	8000727010155	-
LAURO FOGLIE INTERE	-	-	L11	-	-	30g	-	-	6	-	-	8000727910394	-
LICORIZIA IN POLVERE	-	M71M	L71M	-	140g	350g	-	6	6	-	8000727006325	8000727006318	-
MAGGIORANA FOGLIETTE	S12	M12	L12	15g	30g	90g	12	6	6	8000727004703	8000727002990	8000727700506	8000727031365
MENTA FOGLIETTE	S13	M13	L13	30g	50g	150g	12	6	6	8000727004680	8000727003003	8000727700919	800727031372
NIGELLA SEMI	S03NS	M03NS	L03NS	90g	190g	450g	12	6	6	8000727004833	8000727003027	8000727701176	-
NOCE MOSCATA INTERA	S15	M15	L15	80g	160g	450g	12	6	6	8000727004376	8000727003034	8000727700926	-
NOCE MOSCATA MACINATA	S15M	M15M	L15M	80g	140g	350g	12	6	6	8000727001702	8000727003041	8000727703812	8000727009159
ORIGANO MEDITERRANEO	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	8000727009166
ORIGANO FOGLIETTE PREMIUM	S17X	M17X	L17X	22g	45g	100g	12	6	6	8000727008350	8000727003065	8000727005342	8000727005304
PAPRIKA DOLCE	S18D	M18D	L18D	85g	160g	400g	12	6	6	8000727009968	8000727003089	8000727700162	8000727009197
PAPRIKA FORTE	S18F	M18F	L18F	85g	170g	450g	12	6	6	8000727004338	8000727002310	8000727700957	8000727009180
PAPRIKA AFFUMICATA SPAGNOLA	S18SM	M18SM	L18SM	85g	150g	400g	12	6	6	8000727000200	8000727000347	8000727000767	-
PEPE BIANCO IN GRANI	S19	M19	L19	90g	230g	520g	12	6	6	8000727004383	8000727003096	8000727700964	8000727009319
PEPE BIANCO MACINATO	S19M	M19M	L19M	90g	180g	410g	12	6	6	8000727004390	8000727002358	8000727700179	8000727009326
PEPE RAINBOW 4 COLORI	S40	M40	L40	90g	170g	425g	12	6	6	8000727001153	8000727003126	8000727700971	-
PEPE ROSA DISIDRATATO	S24	M24	L24	45g	95g	220g	12	6	6	8000727000521	8000727002181	8000727700209	-
PEPE VERDE LIOFILIZZATO	S38	M38	L38	50g	120g	250g	12	6	6	80007270013511	8000727003133	8000727700216	-
PEPE NERO IN GRANI	S41B	M41B	L41B	90g	180g	390g	12	6	6	8000727004666	8000727003102	8000727003713	8000727001689
PEPE NERO MACINATO	S41MB	M41MB	L41MB	90g	180g	390g	12	6	6	8000727000743	8000727000705	8000727003768	8000727009272
PEPE NERO TGBE IN GRANI	-	-	L41	-	-	450g	-	-	6	-	-	8000727700186	-
PEPE NERO TGBE MACINATO	-	-	L41M	-	-	410g	-	-	6	-	-	8000727700193	-
PEPERONCINO MACINATO PREMIUM	S23M	M23M	L23M	80g	190g	345g	12	6	6	8000727004659	8000727002671	8000727700261	8000727009234
PEPERONCINO IN PEZZI PREMIUM	S23P	M23P	L23P	50g	115g	275g	12	6	6	8000727000941	8000727002334	8000727700247	8000727248589
PREZZEMOLO FOGLIETTE	S27H	M27H	L27H	20g	40g	85g	12	6	6	8000727004581	8000727003119	8000727700346	8000727501257
ROSMARINO AGHI TAGLIATI	S29TV	M29TV	L29TV	55g	110g	245g	12	6	6	-	-	-	8000727009258
ROSMARINO AGHI INTERI	-	-	-	-	-	-	12	6	6	8000727002129	8000727002570	8000727701015	8000727501301
ROSMARINO MACINATO	S29M	M29M	L29M	45g	100g	230g	12	6	6	800072704697	8000727002587	8000727700353	8000727009265
SALVIA FOGLIETTE TAGLIATE	S30TV	M30TV	L30TV	25g	55g	135g	12	6	6	800072704697	8000727002587	8000727700353	8000727009265
SENAPE MACINATA	S32M	M32M	L32M	80g	160g	360g	12	6	6	8000727004536	8000727002600	8000727001290	-
SENAPE GIALLA SEMI	S32	M32	L32	120g	250g	600g	12	6	6	8000727004550	8000727005335	8000727701053	-
SENAPE NERA SEMI	S32N	M32N	L32N	120g	250g	600g	12	6	6	8000727004543	8000727002617	8000727701060	-
TIMO FOGLIETTE	S31L	M31L	L31L	35g	75g	160g	12	6	6	8000727004529	8000727002679	8000727700118	8000727000385
ZENZERO MACINATO	S21M	M21M	L21M	70g	135g	350g	12	6	6	8000727000439	8000727002426	80007270000767	8000727031105



# DECORAZIONI PER DOLCI PASTRY DECORATIONS

## ARANCIA CANDITA CUBETTI - CANDIED ORANGE CUBES

Morbide scorzette di arance selezionate, coltivate senza pesticidi e tagliate in **pratici cubetti 6x6**. Privi di colatura e dal colore arancio brillante.

Ideale da aggiungere ai dolci della tradizione, come **panettone, pastiera, dolci al cucchiaio, cannoli, cassata** e nell'**impasto** di pane, muffin e pane rustico.

Soft peels of selected oranges, grown without pesticides and cut into practical 6x6 cubes.



## CILIEGIE ROSSE CANDITE - CANDIED RED CHERRIES

Morbide e gustose **ciliegie intere, grandi (calibro 20/22)** e denocciolate. Prive di eccesso di colatura e dal colore rosso brillante.

Per **decorare dolci e torte, frullati, cannoli, cioccolato, panna e cocktails**.

Soft and tasty whole, large (20/22 gauge) and pitted cherries.



New

## CILIEGIE VERDI CANDITE - CANDIED GREEN CHERRIES

Morbide e gustose **ciliegie intere, grandi (calibro 20/22)** e denocciolate. Prive di eccesso di colatura e dal colore green brillante.

Per **decorare dolci e torte, frullati, cannoli, cioccolato, panna e cocktails**.

Soft and tasty whole, large (20/22 gauge) and pitted cherries.



## CEDRO CANDITO CUBETTI - CANDIED CITRON CUBES

Morbidi e colorati **cubetti 6x6 di cedro candito** selezionato. Ottenuti da frutta coltivata senza pesticidi e dal sapore delicato.

Aggiungere ai **dolci della tradizione** e nell'**impasto di torte, muffin e pane rustico**.

Soft and colorful 6x6 cubes of selected candied citron cubes. Obtained from fruit grown without pesticides and with a delicate flavour.



## CODETTA MULTICOLOR - MULTICOLOR CODETTA SPRINKLES

Coloratissime codette (diavolini) di **zucchero multicolore**, perfette per decorare ogni tipo di dolce.

Perfette per **decorare torte, cookies americani e dessert**.

Colorful multicolored sugar sprinkles, perfect for decorating every type of dessert.



# DECORAZIONI PER DOLCI

## PASTRY DECORATIONS

### MACEDONIA CANDITA CUBETTI - CANDIED FRUIT MIX CUBES



Morbidi e colorati **cubetti 6x6** di **macedonia candita** selezionata. Ottenuti da frutta coltivata senza pesticidi e dal sapore delicato.

Aggiungere ai **dolci della tradizione** e nell'**impasto di torte, muffin e pane rustico**.

Soft and colorful 6x6 cubes of selected candied fruit salad. Obtained from fruit grown without pesticides and with a delicate flavour.

### MINI SWEETIES



Piccole lenti di **cioccolato** ricoperte di una confettura multicolore brillante, da utilizzare come **ingrediente, decorazione e goloso snack**.

Perfette per **decorare torte, cookies americani e dessert**.

Tiny chocolate lenses in a brilliant multicolored confectionery, to be used as an ingredient, decoration and snacks. Perfect for decorating cakes, american cookies and desserts.

### MOMPARIGLIA MULTICOLOR - MULTICOLOR MOMPARIGLIA



Coloratissime palline di (momparglia) **zucchero multicolor**, perfette per **decorare** ogni tipo di dolce.

Per decorare e dare un tocco croccante e colorato a **torte, muffin, pasticcini, biscotti, piccoli tartufi e cioccolatini**.

Colorful balls of (momparglia) multicolor sugar, perfect for decorating every type of dessert. Perfect for decorating and giving a crunchy and colorful touch to cakes, muffins, pastries, biscuits, small truffles and chocolates.

### SCAGLIETTE CACAO FONDENTI - CHOCOLATE CHIPS



Deliziose scagliette al **cacao fondenti**. Ideali sia a scopo decorativo che come vero e proprio **ingrediente**.

Per **decorare dolci e torte, frullati, cannoli, cioccolato, panna e cocktails**.

Delicious dark cocoa flakes. Ideal both for decorative purposes and as a real ingredient.

DECORAZIONI PER DOLCI	Codice	Net	Pz per Cartone	EAN unità
	Code	et Weig	Units per case	EAN unit
ARANCIA CANDITA CUBETTI	L63	600g	6	8000727701121
CILIEGIE ROSSE CANDITE	L60	600g	6	8000727660381
CILIEGIE VERDI CANDITE	L60G	600g	6	8000727002013
CEDRO CANDITO CUBETTI	L62	600g	6	8000727701114
CODETTA MULTICOLOR	L50	600g	6	8000727701145
MACEDONIA CANDITA CUBETTI	L64	600g	6	8000727000125
MINI SWEETIES MULTICOLOR	L55	700g	6	8000727910103
MOMPARIGLIA MULTICOLOR	L52	650g	6	8000727788160
SCAGLIETTE CACAO FONDENTI	L56	600g	6	8000727701169

