

accordi

Älska mat & dryck

Fine Food

Selection





Ostarna



GORGONZOLA D.O.P. DOLCE CUCCHIAIO 1/2 FORMA IGR

Spoon DOP Gorgonzola är en traditionell men innovativ produkt. Ursprungligen är det en klassisk Sweet Gorgonzola som är extremt mjuk tack vare en viss produktionsteknik, vilket gör att produkten får en mycket påtaglig krämighet som gör den särskilt behaglig och söt.

Cod. A060855



FORMAGGIO BLUGINS AL GIN FORMA INTERA CARPENEDO

En spännande blå komjölkost som omfamnar en av världens mest älskade spritdryck - gin. Otrolig och fyllig krämighet av ostblandningen i en kryddig och balsamisk friskhet som dikterats av gin. Blugins ägnas åt de som inte gillar banalitet, de som älskar att våga vid bordet och i livet.

Cod. A084955



FORMAGGIO BLU 61 CARPENEDO

Blå mjukost åldrad i Raboso Wine Passito Veneto IGT och tranbär.

Cod. A084928



BASAJO AL PASSITO DI PANTELLERIA CARPENEDO

Blåost med krämig pasta av rå får mjölk, förfinad i fint vitt passitovin. Unik smak som smälter i munnen från den sockerliga eftersmaken av russinen från vinet.

Cod. A061005



UBRIACO RABOSO 6 KG CARPENEDO

Hårdost, åldrad i fat med handsuren fjällhö. Unik smak behagligt aromatisk med en eftersmak som påminner om dofter av hö och blommor.

Cod. A084941



UBRIACO (P) AL RECIOTO GAMBELLARA CARPENEDO dop/str

Cod. A084918

UBRIACO AL RECIOTO 1/4 KG 2

Cod. A084926

Hardost åldrad i vin från Recioto Bianco Passito. Stark smak, något kryddig, med en aromatisk eftersmak.



UBRIACO D'AMORE CARPENEDO

Cod. A084920

UBRIACO D'AMORE 1/4 KG 2 CARPENEDO

Cod. A084927

Halvhård ost med vinsmak, åldrad i vin från Amarone della Valpolicella DOC. Intensiv och omslutande smak.



UBRIACO (P) AL 'PROSECCO DOC' 1/4 c.ca 1,5 kg CARPENEDO

Halvhård ost åldrad i vitt vin. Delikat, mousserande och fruktig smak med lite nyanser.

Cod. A084916



UBRIACO ALLO ZIBIBBO MEZZO S/V CARPENEDO

Halvhård ost med pasta av sicilianskt ursprung, åldrad i Zibibbo IGT-förstärkt vin. Intensiv smak, något smakfullt med honung i eftersmak.

Cod. A084922



FORMAGGIO BARONE ROSSO DI CAPRA AL BARBERA D'ASTI KG. 6 CARPENEDO

Vit, halvhård, lätt spräcklig ost åldrad i vin från Barbera d'Asti. Full och omslutande smak. Vinös och varaktig eftersmak.

Cod. A084953



SOTTOCENERE AL TARTUFO KG.3 CARPENEDO

Kompakt mjukost med svart tryffel i pastan. Åldrad i en skorpa av en speciell blandning av kryddor och naturlig bokaska. Aromatisk smak, något kryddig med en tydlig antydning av tryffel.

Cod. A084937



SPEZIATO AL TARTUFO CARPENEDO 3 KG

Kompakt mjukost med svart tryffel i pastan. Åldrad i en skorpa av en speciell blandning av kryddor. Aromatisk och tydligt kryddig i smak.

Cod. A084943



FORMAGGIO CONCIATO AL PEPE NERO CARPENEDO INTERO

Hårdost, åldrad i fat med en fin blandning av svartpeppar. Full och doftande smak med en klar antydning till peppar. Andra plats i Caseus Veneti 2013-tävlingen i kategorin "Smaksatt ost".

Cod. A084908



FORMAGGIO BRISCOLA AL BARBERA NATURA KG.2.5 CARPENEDO

Briscola-osten är inget annat än pastöriserad mjölk fylld med rött fruktigt Cabernet-vin. Därefter sätts osten till i minst 4 månader.

Cod. A084914



FORMAGGIO VENTO D'ESTATE VACCINO CARPENEDO KG.2,5

Hårdost, åldrad i fat med handskuren fjällhö. Unik smak behagligt aromatisk med en eftersmak som påminner om doften av hö och blommor.

Cod. A084901

FORMAGGIO (P) VENTO D'ESTATE OVINO CARPENEDO KG.2,5

Cod. A084902



FORMAGGIO DON CARLO 1/4 CARPENEDO

Råmjölkost som görs med fårlopp. Pastan har en hård men smulig konsistens. Intensiv smak, behagligt smakfullt, med en lite kryddig ton.

Cod. A084954



DOLOMITICO CARPENEDO 1,2 KG

Dolomitiskt förfinad med dubbelmaltöl.

Cod. A084942



TOMA BLU ALLE ERBE KG 8 c.a CARPENEDO

Halvhård blåost, åldrad i fat med hö och aromatiska örter. Intensiv smak, behagligt aromatisk som påminner om parfymerna i träet.

Cod. A084921



CACIOCAVALLO BARRICATO CARPENEDO

Ost med snurrad deg, åldrad i fat med vin och röda druvor. Det var den medelstora intensiteten med en tydlig vinös antydning.

Cod. A084915



PECORINO MOLISSARDO STAG.4 MESI C.A.O. KG.5 c.a. CON SOTTO VUOTO

Cod. A060511



PASTORE SARDO KG 4,2 CAO

Pecorinoost med slät skorpa likt brunt läder, rå halmgul färg lätt glaserad och elastisk. Mjuk ost gjord av utvald mjölk, med en söt och delikat smak och en intensiv och karakteristisk doft. Kvalitetsprodukt av CAO-ostar med olika efterlikningar.

Cod. A063211



CUOR DI SARDEGNA KG 3,5 CAO

Pecorinoost med glatt skal, kompakt halvkokt pasta med små hål. Vit eller något halmfärgad i och med smaksättningen. Välsmakande och halvhård ost. Med tiden mognar smaken till stark, intensiv och kryddig.

Cod. A063212



GIUNCO DI AMATRICE 1,2 KG C.CA

Pecorinoost med kort mognad, utmärkt bordsost. Externt har den en randig, lätt gyllene skorpa. Halvhård pasta, lätt glaserad, halmgul färg och raffinerad parfym.

Cod. A063221



PECORINO DI AMATRICE KG 2

Halvkryddad pecorino, med ett skal som förblir slätt och tunt med en halmgul färg, det är en mjuk ost med vit pasta. Det krävs ett kort åldrande på cirka 30/60 dagar för att helt utveckla dess smak och färskhet. Utmärkt att skära, serveras med sylt eller honung, hackade tomater eller paprika.

Cod. A063222



LO SCURO DI AMATRICE KG 1,5

Ost tillverkad med italiensk pastöriserad färmjolk, löpe, salt, mjölkensymer, bearbetad inom 24 timmar efter mjölkning. Beslutsam smak, inte fullt så kryddig, med vit pasta.

Cod. A063224



PECORINO STAGIONATO MA-TRU AMATRICE 2 KG

Tillverkningen av denna ost sker fortfarande i träformarna som de gamla herdarna brukade använda. Ålder cirka 8 månader. Kryddat i en fuktig miljö som gör att den kan förfina sin omslutande smak. Halmgul färg som drar åt det kryddiga hållet erhålls med hjälp av en stark löpe som förbättrar dess smak.

Cod. A063223



ROSSO DI AMATRICE KG 1,5

Ost tillverkad med pastöriserad italiensk färmjolk, löpe, salt, mjölkferment, bearbetad inom 24 timmar efter mjölkning. Med en stark smak är den utmärkt på raket- och pachinoostsallad eller serveras med vår honung. Våra fulla och robusta röda viner rekommenderas. Kryddad 5 månader.

Cod. A063225



CACIOTTA DI AMATRICE KG 1,5

La Caciotta di Amatrice är en halvkryddad ost som trots sin korta mognad har en fräsch och subtil smak. Rund i form med en tunn skorpa, slät med en färg som sträcker sig från vit till halmgul. Degen har en mjuk konsistens, med spridda hål som nästan smälter i munnen.

Cod. A063226



FRAGOLONE 10 KG CARPENEDO

Ost med snurrad deg, åldrad i fat med vin och vita druvor. Intensiv och omslutande smak med en tydlig fruktig eftersmak.

Cod. A084911



PROVOLONE 25 KG CARPENEDO

Världsmästaren provolone 2017-2018. Vi kallar det också "mandarone" på grund av dess speciella mandarinform. Det är en ost som alltid erbjuder behagliga smöriga sensationer med söta toner och en fin kryddig avslutning. Fantastiskt att kombinera med päron och valnötter eller tärnad i en säsongssallad.

Cod. A084958



PIAVE SAPORITO STAG.90gg FORMA INTERA

Hårdost med en kompakt kokt pasta utan hål; smaken är fast och behaglig, inte mycket salt; doften påminner både mjölk och yoghurt; på gommen är det en mycket löslig ost.
Cod. A084505



PARMIGIANO REGGIANO 1/16 STAG 30 MESI MONTANARI

La Gigantina har fått sitt namn från den stora storleken på de formen vi valt för att ge konsumenten en extraordinär ost. Laktosfri.
Cod. A962185



FORMAGGIO DOP ASIAGO FRESCO QUARTI S/V

Det är en av de mest kända italienska PDO-ostarna i världen. Född för att konsumeras ung, och den är avsedd för de som föredrar en söt och mjuk smak. Kryddas i minst 20 dagar. Skorpan är tunn och elastisk och pastan är mjuk, elfenbenvit med markerade hål. Smaken är delikat, söt och behaglig med en doft som påminner om klart smör eller yoghurt.

Cod. A061934



TALEGGIO D.O.P. ARNL

Taleggio med en mjuk och lätt halmfärgad pasta.

Cod. A084801



MONTASIO DOP A QUARTI S/V

Ost som produceras i två regioner, Friuli Venezia Giulia och Veneto på komjölk. Utmärkt som en "bergsprodukt" har den medium till hög aromatisk intensitet beroende på kryddningsperioden.

Cod. A062511



MONTE VERONESE DOP DOLCE A LATTE INTERO 1/4 ALBI S/V

Ost tillverkad av halvkokt komjölk, producerad i områdena i norra Verona. Det kallas "halmjök" eftersom den har en minimal kryddning på 25 dagar, sedan 1996 på europeisk nivå erkändes valören Monte Veronese D.O.P. Skallet är tunnt och elastiskt med en stråliknande färg mer eller mindre intensiv; den mjuka och elastiska degen är vit, halmgul eller ljusgul med ett mer eller mindre diffusa hål. Den har en delikat och behaglig smak, något syrlig yoghurtaktig.

Cod. A062504



GRANA PADANO DOP RISERVA (OLTRE 20 MESI) 1/8

Grana Padano D.O.P. är en hård, kokt och långsamt mognad ost, betraktad som en av symbolerna för "Made in Italy" inom mat och gastronomi över hela världen. Högkvalitativ bordsost och rivost. Framställd av rå komjölk, vars grunddiet består av grönt eller bevarat foder, kommer från två dagliga mjölkningar, vilade och delvis förfallna genom ytbehandling, med en doftande och delikat smak.

Cod. A061105



FORMAGGIO ASIAGO DOP VEZZENA IN QUARTI 2 KG

Denna halvfeta ost av granulerad pasta kommer från höglandet i Trentino. Det är en gammal ostprodukt och fram till första världskriget var den den enda osten som användes för att rivas och tillsätta i dumplings. Vezzena är söt och smörig och avger speciella aromer beroende på betesperioden. Experterna skiljer det från Asiago för en konstant anteckning av luktgräslök.

Cod. A080953



RICOTTA AFFUMICATA AL NATURALE GR.130/170

Erhållen från den bästa mjölken, är den naturligt rökt enligt en gammal tradition. Efter att ha bildats placeras ricottaen i speciella vedeldade ugnar i några timmar. På detta sätt får den en välsmakande och rund arom.

Cod. A060514



FORMAGGIO CIMBRO DA KG.2

Osten som kommer från områdena i de tretton distrikten i Lessinia kallas Cimbro för att hedra de folk som anlände dit från Niedersachsen och Tirol. Det är en ost som är särskilt god och med en fin blommig komponent och en kompakt pasta.

Cod. A080952



TRECCIONE DI BUFALA BUSTA KG.1 CONTADINA

Vävning av mozzarelladeg leder till framkomsten av buffelmjölkflätan. Framställningen av denna välsmakande produkt har kräver en osttillverkares yttersta konstnärlighet och skicklighet.

Cod. A081006



STRACCIATELLA MURGELLA DA KG.1.5c.a.

Stracciatella är den smakliga och krämiga fyllningen av burrata. En blandning av "trasig" snurrad deg för hand och grädde. Stracciatella kan användas för att berika kokta rätter läckra pizzor, bruschettas och aptitretare eller till Att ackompanjera pålägg och rostat bröd.

Cod. A081007



BURRATA IN FOGLIA TAKE AWAY GR.300 PALAZZO

Apuliansk burrata på 300 gram i blad, förpackat i en enda värmeförseglad förpackning.

Cod. A962067



BURRATA IN SECCHIELLO GR.200 PALAZZO

Murgella Apulian burrata bearbetas för hand och skapar en påse med snurrad deg som sedan fylls med en krämig fyllning gjord på mozzarelladeg och grädde, kallad stracciatella.

Cod. A962102



BURRATINA AFFUMICATA GR.100 MURGELLA

Till skillnad från traditionell burrata har den rökta Murgella-burratan en mer intensiv smak. Den naturliga rökningen ger produkten en beslutsam smak i kontrast till dess söta och krämiga hjärta och gör den till en produkt som är lämplig att smakas naturligt eller i mer komplexa beredningar.

Cod. A962150



STRACCHINO VENCHIAREDO GR.100

Friulano Venchiaredo stracchino är en delikatess som erhålls genom att den traditionella kunskapen ges från generation till generation. Delikat, söt, mjuk, krämig, Friulano stracchino är uttrycket för all naturlig goda, färska mjölk från det område där den produceras.

Cod. A060802



MOZZARELLA BUFALA DOP GR.250 CONTADINA

Dop buffelmozzarella med mjölkupplevelser från buffelbönderna i Kampanien.

Cod. A081004

Köttspecialiteter



CECINA DE VACA IBERICA INTERA KG 4

Cecina de León PGI är ett härdat kött erhållet från bearbetning av delar av den bakre delen av nötkreatur på minst fem år och en lägsta vikt på 400 kg, som tillhör de inhemska nötkreaturraserna Castilla och León. Det är ett kött med en karakteristisk smak, något salt och inte särskilt fibröst.

Cod. A010824



CECINA DE VACA IBERICA A META' 2KG

Cod. A010839



BLOCCO DI FOIE GRAS OCA 65 GR GROLIERE

Cod. A050732

BLOCCO DI FOIE GRAS ANATRA 65 GR GROLIERE

Cod. A050738

Tillagad på traditionellt sätt och med respekt för receptet som skapats av företagets grundare är denna foie gras nogga utvald och av ett franskt ursprung. De har valts noggrant ut för sin vackra gula färg, deras konsistens och deras flexibilitet och kvalitet.



CARNE SALADA AL NATURALE DA KG.2

Carne Salada of Trentino producerad av Casa Largher är föremål för strikta kontroller från tredje part organisationer och uppfyller strikt disciplinproduktion som garanterar tradition, hälsa och säkerhet. För dem som har etiska behov är Carne Salada från Casa Largher, liksom alla specialiteter av nötkreatur som produceras av oss, certifierad som Halal.

Cod. A050106



LA SELLA DI MASTRO DANTE PEPE ROSA E VERDE RENZINI

Sella di Mastro Dante är ett benfritt lägg av hög kvalitet, kryddat i 8 månader i Sibillini-bergen i Norcia, där ren luft bidrar till att ge den en speciell smak berikad även genom att marinera i ett badkar med balsamvinäger.

Cod. A800361



ROSA DI NORCIA RENZINI ART 87400

La Rosa di Norcia, kryddad fläskbog, benade och trimmade för att ha en enhetlig skiva redo att skära. Med ytbeläggning baserad på rosépeppar, skivad vitlök, rosmarin och persilja är det inte bara en välsmakande produkt utan också en visuell upplevelse.

Cod. A074641

Förträffligt torkat kött



SALAME SALCHICHON IBERICO BELLOTA

Skivor av rent nöje, mjukt och saftigt och smälter i munnen. Beredda med mycket noga utvalt iberiskt griskött, som matats på ekollon, och fyllda i naturliga höljen, smaksatta med naturliga kryddor, handbundna och torkade i "klocka" med ek.

Cod. A050735



SALAME AL BAROLO GR.200/250

Med en stark och delikat smak kombinerar Barolo del Salumificio Chiapella två specialiteter från Langhe salami och vin. Och det är inte vilket vin som helst, utan en dyrbar nektar som kräver minst tre års åldrande.

Cod. A800221



SALAME ALL'AGLIO GR 200/250 CHIAPPELLA

Med en stark och delikat smak kombineras den av två specialiteter från Langhe: salami och vitlök. Den produceras av Salumificio med ett grönt kött med medelstort korn som endast väljs ut genom fina stycken. Helt fri från mjöl från mjölk, de fylls i naturliga höljen och binds för hand i olika storlekar.

Cod. A810609



SALAME AL TARTUFO GR 200/250

Med en stark och delikat smak kombinerar Barolo del Salumificio Chiapella två specialiteter från Langhe: salami och vin. Och det är inte vilket vin som helst, utan en dyrbar nektar som kräver minst tre års åldrande.

Cod. A800222



SALAME DI LANGA GR.200/250 CHIAPPELLA

Tillverkad från salamifabriken med ett grovkornat griskött kött valt endast av fina stycken. Helt fri från mjöl från mjölk, de fylls i naturliga höljen och binds för hand i olika storlekar. Cod. A800261



SALAME CON PARMIGIANO REGGIANO DOP GR.200/250

Född ur föreningen mellan två ypperligheter av italiensk gastronomi: Piemonte-salami och Parmigiano Reggiano D.O.P.

Cod. A810620



SALAME CON PISTACCHIO GR.200/250 CHIAPPELLA

Den bästa krispiga sötma adderas till det bästa fläskköttet, skickligt bearbetat i våra laboratorier med fina pistascher från Bronte D.O.P., mogna i solen och i sydvinden.

Cod. A867521



BAROT DI LANGA GR.200 c.a. CHIAPPELLA

På Baròt, dialekt från Langhe, är det den pinne som både idag och igår brukades för att leta efter tryffel. Det betyder också jordbrukare. Ett ord som uttrycker ovillkorlig kärlek till jorden.

Cod. A800245



COPPA PARMA STAG. IGP AURORA

Coppa di Parma PGI Aurora är känd för sin sötma och är beredd noggrant genom att välja de bästa styckena av nationellt kött.

Cod. A050442



COPPA DI LANGA INTERA IN SPAGO CHIAPPELLA

Det är en av de bästa delarna av grisen. Endast de magraste kopparna väljs ut och trimmas med omsorg. En gång saltat och masserat kött (en nödvändig operation för att gynna både penetrering och likformig distribution av saltet) fylls i ett naturligt hölje och placeras för att torka i specialrum under en period av 10/15 dagar. Slutligen går det till mogningsstadiet, där de mognar i minst 60 dagar. När den skärs är skivan kompakt och homogen, med en ljus röd färg, blandad med delar av rosa vitt fett, doften är delikat och smaken är söt.

Cod. A800292



FILETTO AL BAROLO - CHIAPELLA

Typisk kryddad produkt härrörande från fläskkarré. Filéen i Barolo har erkänts av regionen Piemonte som PAT "Agri-food product Traditional", strikt producerad i vårt område.

Cod. A810633



PANCETTA COPPATA PAVONCELLI

Pancetta Coppata, avfettat, ingen GMO, utan allergener, utan mjölkderivat, glutenfri, inga tillsatta polyfosfater. Endast italiensk kött.

Cod. A050514



LONZINO AFFUMICATO KG 1,5 RASMO

Lonzino är en produkt av exceptionell tunnhet och sötma; förpackningen ger formkaraktäristik och konsistens, accentueras och förbättras genom bindning och mognad.

Cod. A050520



PANCETTA ARROTOLATA AL PEPE BEDESCHI MEZZA

Lonzino kommer från fläskkarrén som kunnigt bearbetas och saltats.

Cod. A050517



LARDO AL ROSMARINO GR.300 c.a. CHIAPELLA

Det är en typisk salami från Langhe. Späcket med rosmarin från Salumificio Chiapella framställs på bitar av karré av högsta kvalitet, som bearbetas och skivas efter köttets ven.

Cod. A800229



LARDO ALLE ERBE E FIORI DI MONTAGNA GR.250/400 CHIAPELLA

Späcket med örter och blommor tillverkas på bitar av karré av högsta kvalitet, som bearbetas och skivas efter köttets ven. Det är en produkt med omiskännlig färg, smak och doft, resultatet av en perfekt harmoni mellan det baconet och blommorna och örterna från våra berg.

Cod. A810618



**PANCETTA STECCATA SCOTENNATA KG.
3,7/4 c.a. RASMO**

Rasmo Salumi bacon är en klassisk produkt av Bergamos delikatesser; född från ett noggrant urval av de bästa färska bearbetade pancettas som erhållits från tungt italiensk fläsk. Efter noggrann tordsaltning med typiska aromer och kryddor är pannettarna bundna och inhägnad för att förbättra typiskheten och började sedan med långsam mognad.

Cod. A050527



GOCCIA BREMBANA 0,40 KG RASMO

En kryddad salam formad som en droppe, med Branzi-ost och mald på traditionellt sätt.

Cod. A050529



**MORTADELLA MEZZA KG 6,5
REGINELLA**

Mortadella Reginella produceras i Bologna enligt det traditionella receptet uteslutande på rent köttgris. Den innehåller inte: tillsatta polyfosfater, organismer som är genetiskt modifierade. Det är lämpligt att konsumeras av personer med glutenintolerans. Smak: stark smak, intensiv doft, mycket aptitretande.

Cod. A050901



**MORTADELLA MEZZA KG 6,5
C/PISTACCHI REGINELLA**

Mortadella Reginella produceras i Bologna enligt det traditionella receptet uteslutande på rent köttgris. Med tillägg av pistagenötter.

Cod. A800329



Kallskuret från Veronas kullar



GOCCIA (CULATTA) DI SOAVE INTERA C/COT S/V

Culatello med svål av högsta kvalitet med kryddning 12 - 16 månader. Tillverkad med nationella lägg och kännetecknas av ett sött och kryddat kött med en ljusröd färg. Kryddad vikt 5 - 6 kg.

Cod. A050305



LARDO KG.2,5 Ca. SOAVE S/V

Lardo Soave producerade med ister av nationella grisar enligt det ursprungliga receptet från hans farfar Pietro. Salt och torrsmaksatt, åldrat i över 4 månader, vit med magra vener, har en söt och inbjudande smak. Den produceras i bitar på cirka 3 kg.

Cod. A050344



SPECK DOPPIA FESA S/V SOAVE

Späck erhållet från färska benfria lår och härdades i cirka 6 månader. Den lätta rökningen som erhålls med bokträ och aromatiseringen med fjäll örter ökar den goda smaken av kryddat kött.

Cod. A050334



PROSCIUTTO CRUDO APERTO LESSINIA 7+

Italienska grisar uppfödda i Lessinia, aromatiska örter skördade av Officinal Lessinia-föreningen.

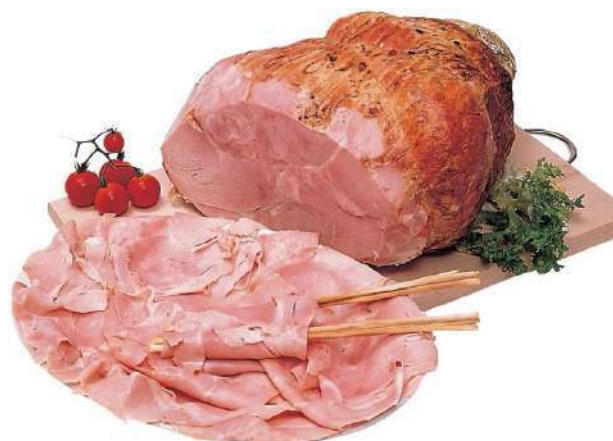
Cod. A050336



PROSC.CRUDO NAZIONALE CON OSSO SOAVE

Åldrad upp till 18 månaders, erhållna från lägg av tamgrisar födda och uppfödda i Italien. Handgjort, sött, doftande och balanserat fett / magert förhållande.

Cod. A050348



COSCIA COTTA DELLA LESSINIA

Lessinia kokt skinka är handgjord i varje fas av beredningen, tillagas uteslutande rostad och vid hög temperatur, bunden för hand och fint smaksatt med örter av Lessinia (Achillea, Ginepro, Carvi). Produkten erhålls från grisar uppfödda i Lessinia och bearbetas i Verona. Utan polyfosfater och utan tillsatta kaseinater.

Cod. A050347



SOPRESSA VENETA CON AGLIO INTERA

Drottningen av Salumi Veneti, har Sopressa Veneta sedan medeltiden noggrant utformats av experter. Knådad med kött av rent fläsk valt och malet till medelstort korn, är det smaksatt med salt, peppar och vitlök, fylld på tarm (Gentile Bovino) naturligt och masseras för att få ett enhetligt utseende. Handbunden kryddas den sedan och hängs i träbjälkar i tre långa månader. Med sin omisskännliga aroma går Sopressa Veneta bra med het focaccia eller med den klassiska polenta, lämplig för aptitretare eller snacks. Förvaras på en torr och sval plats eller i kylan.

Cod. A050621

Bakad skinka

Hög kvalitet



PROSCIUTTO COTTO ALLE ERBE CHIAPELLA

Utvalda nationella svin behandlas av Salumificio Chiapella. Färskt kött, utan tillsatta fosfater, den manuella avböjningen av skinkan garanterar överlägsen kvalitet. Köttet, berikat med naturliga kryddor, smälter in i en sublim smakssynthet tack vare en långsam vila och ett mildt ångande. Så här föds en helt äkta kokt skinka, mjuk med en rosig färg, doftande och med en delikat doft.

Cod. A800220



PROSC.COTTO SCELTO COTENNA BAULETTO IFT

Allroundkvalitet, nationella lår (förpackade i delvis genomskinlig förpackning för att se kvalitén). Fungerar utmärkt på en pizzerianivå. Utan laktos och glutenfri.

Cod. A076702

The Raw selection



PROSCIUTTO TOSCANO DOP C/OSSO

Ben av gris från djur födda, uppfödda och slaktade i Toscana, enligt specifikationerna i den toskanska DOP-skinkan.

Cod. A074622



PROSCIUTTO DI CINTA SENESE CON OSSO E ZAMPETTA

Ben av Cinta Senese gris.
Saltningsfasen görs genom manuell spridning.

Cod. A074679



PROSC. IBERICO PATANEGRA 8/9 KG 24-30mesi C/OSSO

Hög nivå av gräsbetande, spansk svartgris av Iberico-ursprung. Det enda svinet som slaktas vid 170 kg.

Cod. A050720



PROSCIUTTO SERRANO BODEGA 6/7 KG 12 MESI CON OSSO

Skinka certifierad etg serrano bodega 12 månader, vit spansk gris.

Cod. A050716



PROSCIUTTO CRUDO PARMA OPERA 18/20 MESI ADDOBBO S/OSSO

Smaken är söt men intensiv, doften är trevlig och beständig. Fläskkött från gårdar på italiensk territorium.

Cod. A050494



PROSCIUTTO DI NORCIA IGP "LUI" CON OSSO 18 MESI AL PEPE ROSA

LUI Prosciutto di Norcia PGI är ett rått kött erhållet från ben av tungt nationellt fläsk, i åldern 18 månader, 1000 meter över havet, på topparna i Sibillini-bergen i Norcia.

Cod. A074649

Pasta Gragnano i Corsica

Gragnano Pasta är född i det förtrollande landskapet i "Valle dei Mulini" i Kampanien, där vattnet i mycket rena källor i kombination med utmärkta råvaror och vindens lätta bris har alla tillåtit att producera en unik pasta i över fem århundraden.

Gragnano i corsa föreslår denna forntida tradition i en modern nyckel som producerar en pasta av durumvete semulina av överlägsen kvalitet.

Denna pasta är inte bara en hälsosam och välsmakande produkt "Made in Italy". Det har tre dygder som gör skillnaden: en visdom om sekulärt hantverk, det kristallina vattnet i Lattari bergen och det bästa durumvetet semulina.



**SPAGHETTI PIEGATI A MANO
GRAGNANO IN CORSA GR. 500**

Cod. A054166



**SPAGHETTI ALLA CHITARRA
GRAGNANO IN CORSA GR. 500**

Cod. A054167



**PENNE RIGATE GRAGNANO IN CORSA
GR. 500**

Cod. A054168



**ELICOIDALI GRAGNANO IN CORSA GR.
500**

Cod. A054169



LUMACONI GRAGNANO IN CORSA GR. 500

Cod. A054171



PACCHERI LISCI GRAGNANO IN CORSA GR. 500

Cod. A054172



SCIALATELLI GRAGNANO CORSA GR. 500

Cod. A054173



LINGUINE GRAGNANO CORSA GR. 500

Cod. A054174



CASERECCE GRAGNANO CORSA GR. 500

Cod. A054175



CALAMARATA LISCIA GRAGNANO CORSA GR. 500

Cod. A054176



PRINCIPATO DI LUCEDIO®

Det första italienska riset

Klostret i Lucedio grundades 1123 av de cisterciensiska munkarna som återvände territoriet genom att introducera konsten av risodling i början av 1500-talet - först i Italien.



RISO CARNAROLI DI LUCEDIO 500 GR TELA

Carnaroli är den mest prestigefyllda sorten italienska ris som används utan regionala distinktioner. Stora böndimensioner med en hög andel amylos som säkerställer låg klubbighet och utmärkt motståndskraft i tillagning, egenskaper som gör det till den perfekta ingrediensen för risotto och sallader.

Cod. A090502



RISO ARBORIO DI LUCEDIO 500 GR TELA

Det är ett ris av japonica-typen, grupp "längs A", känd som en sorts konkurrent till Carnaroli: särskilt utomlands är det starkt associerat med risotto. Den har ett stort korn med en bra andel amylos, medelhårdighet och god motståndskraft mot matlagning. Det lämpar sig mycket bra för beredningen av risotto, soppor, sallader och timbales.

Cod. A090503



RISOTTO AGLI ASPARAGI DI LUCEDIO 250 GR SACCO

Ingredienser: Baldoris 96%, 3% sparris, purjolök, lök.

Cod. A090509



RISOTTO FUNGHI PORCINI DI LUCEDIO 250 GR SACCO

Ingredienser: Baldoris 96%, porcini svamp 1,5%, auberginer 1,5%, mejram, vitlök.

Cod. A090533



RISOTTO LIMONE DI LUCEDIO 250 GR SACCO

Ingredienser: Baldoris 96%, citron 2,5%, purjolök.

Cod. A090511



RISOTTO AL TARTUFO DEL PRINCIPATO DI LUCEDIO 250 GR SACCO

Ingredienser: Carnaroli ris 99%, sommartryffel (Tuber aestivum) torkad 0,5%, arom.

Cod. A090535



RISO APOLLO PROFUMATO DI LUCEDIO 500 GR

Doftande ris av asiatiskt ursprung som odlas i Italien. Den har ett långt och avsmalnande korn med en delikat doft av jasmín. Idealisk för sidorätter eller kokt med grönsaker.

Cod. A090506



RISO SELENIO PER SUSHI DI LUCEDIO 500 GR SACCO

Det är ett ris av japonica-typen, med små och runda korn, lämpliga för alla typer av sushi.

Cod. A090507



RISO VENERE INTEGRALE DI LUCEDIO 500 GR

Ris med ett naturligt svartkorn och en intensiv doft av hasselnötter och kryddor. Det rekommenderas för alla beredningar med grönsaker, fisk, skaldjur och skaldjur eller för sidorätter och sallader.

Cod. A090504



RISO INTEGRALE ROSSO HERMES DI LUCEDIO 500 GR

Chicco med en naturligt röd färg och en intensiv doft av vete. Det är indicerat för beredningar med grönsaker, för sidorätter, för sallader och fyllningar.

Cod. A090505

Riseria di
MORANO

Ris från Morano

Grundades 1966 och är baserat i Morano Po, på gränsen mellan Monferrato och Vercellese, i ett område med gammal tradition av ris. Den nuvarande anläggningen, byggd under efterkrigstiden, har tagit platsen för en gammal "Pista", som är den första typen av industri för produktion av kolvriss.



RISO CARNAROLI CF DA 1 KG. IN ATM MORANO

Kungen av ris, grovkornig, mycket hög tillagningsresistens, är lämplig för risrisotto och sallader.

Cod. A090520



RISO NERO VENERE CF DA 1 KG. S/V MORANO

Intensiv svart halvfyllig, rik på järn och fiber, används speciellt som sidorätt för fiskrätter.

Cod. A090521



RISO VIALONE NANO CF DA 1 KG. ATM MORANO

Rundkornigt, god tillagningsresistens, lämplig för risotto.

Cod. A090522

The selection of Red



PASSATA POMODORO LA RUSSOLILLO GR.680

Genuiniteten av tomater beredda enligt den forntida traditionen med endast tomater som är strikt utvalda och pastöriserade i en bain-marie (vattenbad) för att inte förändra smaken. Tomater av kontrollerat ursprung, kommer från Salerno eller Foggia.

Cod. A140308



POMODORI SECCHI IN OLIO DI OLIVA 180 GR LA FAVORITA

Torkade tomater i olivolja. Välsmakande garnering för apptretare, varma och kalla rätter, kokt kött. Utmärkt på smörgåsar.

Cod. A962664



POMODORO SAN MARZANO DOP 1 KG SOLANIA

Solania San Marzano-tomaterna väljs med traditionella metoder från fälten i den bördiga slätten San Marzano, vid foten av berget Vesuv och kullarna i Lattari bergen. Tomaterna mognar och plockas när de är fylliga, saftiga och doftande. Samlade "När solen går ner" besitter de denna läckra och överlägsna smak. En söt smak, väldigt få frön, en ljusröd färg och lätt att skala. (D.O.P.)

Cod. A140101



POMODORO GIALLO LATTA 500 GR SOLANIA

Den gula tomaten, med en delikat och speciell smak, är särskilt indicerad för såser baserade på fisk och framför allt blötdjur eller kräftdjur. Prova med räkor!

Den gula tomatens fräschör passar perfekt med de mest delikata grönsakerna. Prova med auberginer och paprika! Konsistensen av den gula tomaten och dess sublimes smak harmoniserar perfekt med pastan, särskilt spaghetti a la chitarra och tagliatelle.

Cod. A140102

Specialiteterna



CREMA TARTUFFON 80GR LA FAVORITA

Tryffelkrämen ackompanjerar perfekt med de första varmrätterna.

Cod. A962657



SUGO ALLE OLIVE TAGGIASCHE 180GR LA FAVORITA

Fruktkött från tomat, olivolja, 12% Taggiasca-oliver, havssalt.

Cod. A962662



SUGO AI FUNGHI PORCINI GR180 LA FAVORITA

Typisk sås från det italienska köket, utmärkt för smaksättning till äggpasta som "tjarin", tagliatelle, pappardelle, penne eller sedanini.

Cod. A962501



SUGO AI PEPERONI GR180 LA FAVORITA

Originell och typisk medelhavssås. Färdig att användas, en välsmakande kryddig pasta och grönsaksoppor. Utmärkt bas för beredning av en stor variation av såser och såser med tillägg av enkla ingredienser och en nypa fantasi.

Cod. A962505



SUGO ALL'ARRABBIATA GR180 LA FAVORITA

Typisk sås från det italienska köket, utmärkt för smaksättning till äggpasta som "tjarin", tagliatelle, pappardelle, penne eller sedanini.

Cod. A962507



SUGO ANTICO GR180 LA FAVORITA

Utmärkt sås för att smaksätta torr pasta, som spaghetti och penne, eller färsk pasta som ravioli, tortellini och tagliatelle.

Cod. A962515



CREMA CARCIOFI E AGLIO-GR.130 LA FAVORITA

Välsmakande sås för smörgåsar, pasta och fyllda toast. Vinnare av utmärkelsen "Oscar D'oro" vid "Fancy Food Show" i New York år 2000.

Cod. A962529



MIELE AL TARTUFO GR.100 LA FAVORITA

Acacia honung berikad med flingor av svart tryffel. Utmärkt tillsammans med mogna ostar.

Cod. A962532



SUGO ALLA BOLOGNESE GR.180 LA FAVORITA

Läckra typiskt italienska toppings. Utmärkt för smaksättning av fylld pasta (ravioli, pansotti), tagliatelle och pappardelle med ägg.

Cod. A962541



SALSA VERDE GR.130 LA FAVORITA

Utmärkt sås med antika smaker baserade på persilja. Leker perfekt ihop med kött, fisk, ägg och grönsaker.

Cod. A962542



MOSTARDA D'UVA E MELE GR.100 LA FAVORITA

Utmärkt i kombination med åldrade ostar och stekt eller kokt kött.

Cod. A962549



MIELE D'ACACIA GR.400 LA FAVORITA

Akaciahonung, perfekt tillsammans med ost till frukost, för att avnjutas på rostat bröd eller för att söta mjölk, te och örtte.

Cod. A962562



CREMA DI OLIVE NERE GR.180 LA FAVORITA

Bred med smör på välsmakande kanapéer som en aperitif. Läger till risotto och pasta med olivgrädde.

Cod. A962570



PESTO GENOVESE BASILICO DOP 130 LA MALVA ROSA

Typisk, berömd liguriansk sås, ideal för smaksättning av pasta, berikar grönsaksoppor och kokt kött.

Cod. A962650



SALE AL TARTUFO GR.90 LA FAVORITA

Typisk och berömd liguriansk sås, välsmakande som krydda på pasta, det berikar grönsaksoppor och kokt kött.

Cod. A962518



PESTO AL POMODORO GR.180 LA FAVORITA

Originell och typiska medelhavssäsar. En välsmakande smaktillsats för pasta- och grönsaksoppor.

Cod. A962655



PESTO AL CAVOLO NERO GR. 170 LA FAVORITA

Svartkålpesto i olivolja.

Cod. A962656



SALSA BRUSCHETTA RIVIERA 180 GR LA FAVORITA

Typisk smaktillsats till enklare matlagning, den produceras med enkla ingredienser, men rik på smak och aromer, ideal för att serveras med rostat bröd, kött eller fisk.

Cod. A962663



PESTO ALLA GENOVESE 180 GR VASO LIGURIA

Basilikapesto enligt den liguriska traditionen.

Cod. A962585



SPAGHETTISSIMA AGLIO OLIO E PEPERONCINO 180 GR LIGURIA

Klassisk sås med vitlök och chili för smaksättning av pasta.

Cod.



SALSA DI NOCI 130 GR VASO

Det är en typisk ligurisk sås. Med tillsats av flytande grädde erhålls en delikat smaktillsats för degen. Utmärkt på pasta fylld med grönsaker som ravioli, tortellini, panzerotti, etc.

Cod. A962582



PEPERONCINO PICCANTE LIGURIA VASO 130 GR

Hackad färsk chilipeppar som ska användas på olika sätt och vid alla tillfällen.

Cod. A962569



SALSA DI BASILICO 180 GR VASO

Liguriansk specialitet redo att användas främst till förrätter som spaghetti, trenette, gnocchi, lasagne eller consommé.

Cod. A962583



PATE DI CAPPERI 180 GR VASO LIGURIA

Läcker pasta producerad med kapis. Tillägnad för kanapéer, smörgåsar, aptitretare, som spread på bröd samt många andra användningsområden.

Cod. A962584



SALSA PICCANTE HARISSA 130 GR VASO LIGURIA

Typisk kryddig sås med röd paprika för att ackompanjera vissa rätter. Utmärkt i spaghetti med chili eller med en karaktäristisk "COUSCOUS". För kött, fisk och alla tillfällen för gourmeter med kryddig såser.

Cod. A962586



PATE' DI FUNGHI PORCINI GR.80

En naturlig produkt, färdig att användas, för att kryddheta förrätter som risotto, tagliatelle, spaghetti, etc. Tillagas i slutet av tillagningen med alla typer av kött. För att fylla toasts och smörgåsar.

Cod. A962591



PESTO AL FINOCCHIETTO SELVATICO 180 GR VASO LIGURIA

Den vilda fänkålen som utsökt smaktillsats i denna pesto vet exakt hur man tar essensen av Sicilien till bordet.

Cod. A962588



PASTA DI AGLIO FRESCO 130 GR VASO LIGURIA

Färsk vitlökspasta.

Cod. A962587



OLIVE RIVIERA SNOCCIOLATE OLIO VASO GR.950 ANFOSSO

Kärnfria oliver "Riviera del Liguria" i extra jungfruolja från Anfosso. Oliver med en mörkgrön / svart färg, med en typisk olivluk och en delikat smak, GMO-fri.

Cod. A150214

De ädla oljorna från södra Italien



CONDIMENTO DI OLIO E.V.O. E ARANCE DI SORRENTO 250 ML VETRO GARGIULO

Denna smaksatta apelsin-olja kommer från mötet mellan fina oliver och de doftande apelsinerna på Sorrento-halvön, en typisk produkt från området med århundraden av historia.

Cod. A120917



CONDIMENTO DI OLIO E.V.O. E LIMONE DI SORRENTO IGP 250 ML VETRO GARGIULO

Från den skickliga kombinationen av fina oliver och den omisskännlig citronen från Sorrento I.G.P., ger denna oemotståndliga citronoljesmagsättning liv till, och bevarar arom och smaker typiska för Amalfikusten.



ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP ANFORA ML.250 GORRIERI

En praktisk amfora som med sin elegans kommer att berika ditt bord med en balsamvinäger av hög kvalitet i Modena, både för att dressa salladen och för att höja smakerna på dina huvudrätter. Det glasformade locket pryder flaskan ytterligare.

Cod. A121114



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA GARGIULO 250 ML VETRO PRODOTTO ITALIANO

Extra jungfru olivolja, lätt och mångsidig, den passar perfekt till alla smaker och förbättrar även de mest delikata livsmedel utan att tynga dem.

Cod. A120921



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA 100% ITA SYRRENYUM LT .1 VETRO GARGIULO

Från mötet mellan landets naturliga rikedom och århundraden av erfarenhet från jordbrukarna och mjölnarna, föds Syrrenum extra virgin olivolja, som med sin lätthet och mångsidighet kan harmonisera perfekt med varje smak och förbättra även de mest delikata livsmedel utan att tynga dem, vilket blir den perfekta färdigställandet av varje maträtt.

Cod. A120911



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DOP PENISOLA SORRENTINA SYRENUM 750 ML VETRO GARGIULO

Denna extra jungfru olivoljan Syrenum D.O.P. (Skyddad ursprungsbezeichnung) produceras uteslutande av de bästa oliverna, "Minucciola", på Sorrento-halvön

Cod. A120919



OLIO EXTRAVERG. DI OLIVA SYRRENIUM LATTINA ML.250 TAPPO ANTI RABBOCCO GARGIULO

Cod. A120923



OLIO EXTRAV.OLIVA ESTRATTO A FREDDO MONOCULTIVAR NOCELLARA DELL'ETNA- ZAMMARA ML.500 RUSSO

En dyrbar smaktillsats erhållet från den första kallpressningen av utvalda valnötter med låg syrahalt. Idealisk för välsmakande rätter, smaksatt med speciella och intensiva aromer.

Cod. A161615

OLIO EXTRAV.OLIVA ESTRATTO A FREDDO MONOCULTIVAR NOCELLARA DELL'ETNA- ZAMMARA ML.250 RUSSO

Cod. A161616

OLIO EXTRAV.OLIVA ESTRATTO A FREDDO LATTI LT.5 RUSSO

Cod. A161617



CONDIMENTO AL TARTUFO NERO A BASE DI OLIO EXTRA V. DI OLIVA 250 ML

Gargiulo från Sorrento kvarn producerar biologisk kryddig olivolja med svart tryffel för att göra en förrätt eller en krispig bruschetta välsmakande.

Cod. A120931



OLIO EXTRAV.OLIVA TARTUFO BIANCO LATTINA ML.100 GARGIULO

Gargiulo från Sorrento kvarn producerar biologisk kryddig olivolja med vit tryffel för att göra en förrätt eller en krispig bruschetta välsmakande.

Cod. A120927

Mjöl

Från Veronas kullar



FARINA BRAMATA 1 KG SRT

Mjöl av gul kvalitet med medelgranometri.

Cod. A100347



FARINA DI MAIS MARANO 1KG SRT

Mjöl av röd kvalitet med medelgranometri.

Tillagningstid 35/40 min.

Cod. A100349



FARINA LESSINIA 100% ITALIANA 1KG SRT

Mjukt vetemjöl av italienskt ursprung.

Cod. A100348



FARINA LESSINIA 00 GRANO TENERO RINFORZATA W210 1 KG SRT

Cod. A100351



FARINA LESSINIA RUSTICANA SILVER W230 1KG SRT

Tack vare den intensiva aromen och berikelsen av naturliga fibrer rekommenderas detta mjöl för ett utmärkt traditionellt bröd, för en god pizza eller en focaccia, för färsk fullkornspasta och för välsmakande croissanter - brioches.

Cod. A100352



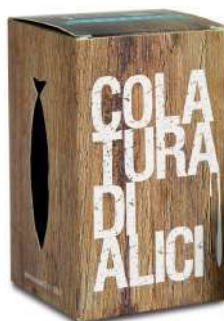
Havets delikatesser



TONNO ROSSO A PEZZETTONI IN OLIO DI GIRASOLE VASO GR.600 BLU LAB

Hackad tonfisk (Thunnus thynnus, fiskad i Medelhavet med krokor och långlinjer), solrosolja, salt.

Cod. A030927



COLATURA DI ALICI IN AMPOLLA 100cc

Det är en bärnstensfärgad vätska erhållen från mognad av ansjovis i salt, enligt ett gammalt förfarande som respekterar det enkla men strikta.

Cod. A070111



FILETTI DI ACCIUGHE CON TARTUFO 130 GR LA FAVORITA

Utvalda ansjovisfiléer med tryffel.

Cod. A962658



BOTTARGA DI TONNO ROSSO GR250/350 BLU LAB ETICH.ROSSA

Fin bottarga erhållen från ägg från blåfenad tonfisk som fiskats i Medelhavet.

Cod. A030961



BOTTARGA DI MUGGINE INTERA 70/100 GR NEF

En gastronomisk spetskompetens bestående av saltad och torkad multerom.

Cod. A070328



~ Skinka från Soave ~

Kultur och hantverkstradition



Ett historiskt företag som ägnar sig åt kvalitetssalami och för smaken och glädjen till våra bord. De som passerar genom Soave förblir förtrollade av platsernas skönhet och det torra, ventilerade klimatet, den perfekta vaggan för att krydda våra skinkor. Våra härdade kött produceras enligt den stora traditionen för denna geofysiska faktor.



Kod
050309

**JAMBON CRU MEC 6+
LAGRAD 12 MÅN
NON UTILISE'/PRESSE'
VALTRAMIGNA**

Pcs for pack: 4



Kod
050301

**JAMBON CRU SOAVE
NATIONAL RØKT
7+ NON UTILISE'/PRESSE'
14/16 MÅNADER**

Pcs for pack: 4



Kod
050302

**JAMBON CRU NATIONAL
7+ DÉMONTAGE / SUCRÉ
PRESSÉ 14/16 MÅNADER**

Pcs for pack: 4



Kod
050337

**JAMBON CRU NATIONAL 7+
ADDOBBO RESERVE'
SOAVE 18+ MÅNADER**

Pcs for pack: 4



Kod
050338

**JAMBON CRU NATIONAL 7+
ADDOBBO SOAVE
14/16 MÅNADER**

Pcs for pack: 4



Kod
050305

**GOCCIA (CULATTA)
DI SOAVE INTERA C/COT S/V**

Pcs for pack: 4



Kod
050334

**SPÄCK DUBBEL
FESA S/V SOAVE**

Pcs for pack: 4



Kod
050342

**HALV SVÅL
C/COTENNA S/V**

Pcs for pack: 4

~ Salami från Toscana ~



Kod
74608

**FINOCCHIONA TOSCAN
KG.1,5 CURVA SAN SAVINO**



Kod
074611

**PANCETTA TESA
NATIONALE 1/2**



Kod
074606

**JAMBON TOSCAN DOP
DESOSSE**



Kod
050707

**JAMBON.(P) SANGLIER
DESOSSE.S/V LES BONS
SAVEURS**



Kod
074601

**SALAMI TOSCAN
ENTIER
SAN SAVINO**

~ Salumi Toscani Salsis ~



Kod
800342

**SALAMETTO AL VINO
CHIANTI COLLI SENESI DOCG
GR 200 FP**



Kod
050713

**PETIT SALAMI DE SANGLIER
DE GR.500 SALSIS**



Kod
800285

**SAUCISSE FRAICHE
SIENA S/V KG 1 SALSIS**



Kod
800308

**SAUCISSE FRAICHE
C/ROMARIN GR. 300X4
BUSTA SALSIS**



Kod
800311

**SAUCISSE FRAICHE
AU FENOUIL GR. 300X4
BUSTA SALSIS**



Kod
800312

**SAUCISSE FRAICHE
AU TRUFFE GR. 300X4
BUSTA SALSIS**



Kod
800313

**SAUCISSE FRAICHE
AU CHILI GR. 300X4 BUSTA
SALSIS**

~ Salumi Toscani Gombitelli ~



Kod
050476

**SALAMI DE VIANDE DE
JAMBON 0,9 KG GMB**



Kod
050477

**PANCETTA STESA
ASSAISONNE' AVEC POIVRE
1,5 KG GMB**



Kod
050478

**GUANCIALE AU POIVRE
AVEC COTENNA 1,2 KG
GMB**



Kod
050482

PEPATELLO 6,0 KG GMB

~ Les Salumi du Piémont ~



Kod
800292

**COUPE DE LANGA ENTIERE
EN SPAGO
CHIAPELLA**



Kod
800295

**SPIANATA AU TRUFFE 2,2
KG C.CA CHIAPELLA**



Kod
800245

**BAROT DE LANGA CA.
GR.200 CHIAPELLA**



Kod
810620

**SALAME AVEC DU
PARMIGIANO REGGIANO
DOP GR.200/250**



Kod
867521

**SALAME AUX PISTACHES GR
200/250 CHIAPELLA**



Kod
810607

**SALAME AU FENOUIL
GR.200/250 CHIAPELLA**



Kod
810610

**SALAME AUX NOISETTES
DU PIEMONTE IGP
GR.200/250 CHIAPELLA**



Kod
800221

**SALAME AU VIN BAROLO DE
GR.200/250**



Kod
800222

**SALAME AU TRUFFE DE
GR.200/250**

~ *Le Jambon Cru* ~



Kod
961033

**JAMBON CRU
MATTONELLA S/V**



Kod
050453

**JAMBON CRU
PARMA 24 MOIS GHIRARDI
GOURMET PRESS. S/OS**



Kod
050411

**CRU PARMA DIS.PRES.
14/16 MOIS ET.GIAL.**



Kod
050450

**JAMBON CRU PARMA
DISOS. PRESS. 30 MOIS
"GOURMET GHR"**



Kod
050454

**JAMBON CRU PARMA
DISOSS. ADDOBBO ANTICA
PRELLA 16/18 MOIS GHIRARDI**

~ *San Daniele, Bonté d'Or* ~



Kod
050332

**JAMBON CRU SAN DANIELE
PRESS.S/O 16 MOIS**



Kod
050325

**JAMBON CRU
SAN DANIELE PRESSE'**

Pcs for pack: 4

~ Skivad Salumi ~



Skivade produkter 500gr

- med mellanlager

Kod
961025

**JAMBON CRU
TRANCHE' .AVEC
INTERFOG.GR.500 12 ME**

Kod
961023

**BRESAOLA SOTTOFESA
TRANCHEE GR.500 INTERFOG**

Kod
961031

**JAMBON CRU AVEC
INTERFOGLIO
TRANCHE'GR.500**

Skivade produkter 100gr

Kod
961024

**JAMBON CRU TRANCHE'
GR.100**

Kod
961202

**MORTADELLA TRANCHEE
GR.100**

Kod
961204

**SALAMI MILANO TRANCHE'
GR.100**

Skivade produkter

Kod
961026

**SAUSISSE EPICEE SANS
INTERF.AFF.VASC.GR.500**

Kod
961104

**JAMBON CRU PARMA
TRANCHE' GR.500
VASCHETTA S. MICHELE**



~ Salami ~



Kod
050622

**SAUSICCE EPICEE
DRITTO S/V X 2 IFT**



Kod

**JAMBON CUIT BLEUE IFT
KG8 C.A**



Kod
050901

**MORTADELLA MOITIE'
KG.6,5 c.a. REGINELLA**



Kod
050908

**MORTADELLA PAESANELLA
C/PISTACHES KG.3**



Kod
800321

**SPALLA CUIE SANS GRAS
S/M-EX**



Kod
052111

**MORTADELLA PAESANELLA
KG.3/LANZARINI**



Kod
074926

**JAMBON CUIT MOITIE' AQ
SCOTENNATO SGRASSATO
KG 4 C.CA IFT**



Kod
050104

**BRESAOLA SOTTOFESA
1/2 RISTORO**



Kod
050106

**VIANDE SALADE
NATUREL DA KG.2**



Kod
050120

**BRESAOLA POINTE D'ANCA
1/2 S/V BLACK ANGUS RGM**



Kod
961063

**FIOCCO DE LA VALTELLINA
KG 3 C.CA RGM**



Kod
050202

SPECK MOITIE' S/V I.F.T.



Kod
050206

**SPECK MENDEL COUPE' 1/2
ASSAISONNE' 5 MOIS**



Kod
050621

**SOPRESSA VENETA AVEC
DU AIL ENTIERE**



Kod
050614

**SALAMI NOSTRAN
C/AIL**



Kod
050509

**LARDON AROMATIQUE
DU TRENTIN 2 KG c.a.**



Kod
050109

**PASTRAMI
RED PEPPER 4KG**

~ Grönsaker ~



Kod
150520

**OIGNONS BORR.VINAIGRE
BALSAMIQUE 1/1-RIZZI**



Kod
150503

**OIGNONS BORRETANE
32/38 VINAIGRE
BALSAM.RIZZI 3/1**



Kod
150501

**OIGNONS BORRETANE
32/38 DOUCE-AMERE RIZZI
3/1**



Kod
160503

**ARTICHAUTS ALLA ROMANA
KG.2 ISTA'**



Kod
203105

**ARTICHAUTS GRILLES 2/1
ISTA'**



Kod
160502

**ARTICHAUTS ENTIERS
NAT.30/40 CANNONE 3/1**



Kod
194205

**AUBERGINES GRILLEES
RIZZI 2/1**



Kod
194206

**POIVRONS GRILLEES
RIZZI 2/1**



Kod
194203

**ZUCCHINI GRILLEES
RIZZI 2/1**



Kod
150209

**OLIVES NOIRES
DENOCC.28/32 ANC 5/1**



Kod
150104

**OLIVES VERTES B&C
GR.1700 9/11**



Kod
194407

**TOMATES-SEMI DRY HUILE
GIR.1,6 POG.FEL**



Kod
150717

**FRIARIELLI DANS LE VERRE
GR.900 POGGIO FELICE**



Kod
194208

**ZUCCHINE GRILLES HUILE
VERRE KG.3 POGGIO**



Kod
194210

**AUBERGINES GRILLEES
HUILE VS KG.3
POGGIO FELICE**



Kod
194211

**TOMATES SECS
AU HUILE VS KG.3
POGGIO FELICE**



Kod
194215

**TOMATES FILETS VERRE 3kg
POGGIO FELICE**



Kod
840627

**ARTICHAUTS ROMANA
HUILE TOURNESOL 3/1 P.F**



Kod
150213

**OLIVES DENOCC.
TAGGIASCHE GR.950 -
ANFOSSO**



Kod
150216

**OLIVES VERTES DOUCES
SICILIA calibre 12/14 -- 2 KG**



~ Fiskkonserver ~



Kod
070419

**THON NOSTROMO
EN ANC DE GR.620**

Pcs for pack: 6



Kod
070407

**THON NOSTROMO
EN ANC DE KG. 1**

Pcs for pack: 6



Kod
070413

**THON NOSTROMO
O.O.GR.80 X 3 PZ**



Kod
070401

**THON HUILE D'OLIVES GR.80
MARYSOL**



Kod
070410

**THON HUILE D'OLIVES
GR.1730 MARYSOL**



Kod
070417

**THON HUILE D'OLIVES
BUSTA EQUADOR KG.1
AMATI**



Kod
070103

ANCHOIS GR.720 O.V. IFT



Kod
070114

**PIECES D'ANCHOIS HUILE DE
TOURNESOL GR.1700**



Kod
070113

**PIECES D'ANCHOIS HUILE
DE TOURNESOL .GR.700
ANC**



Kod
070111

**ANCHOIS FUYANT
EN AMPOULE 100 C.C.**



Kod
070304

**ESPADON FUME'
TRANCHE 1000/1800 ST**



Kod
070321

**THON FUME'
TRANCHE 1000/2500**

~ Tomatsäser ~



Kod
140109

**TOMATES PELEES SAN
MARZANO ANC 3 KG
(3 PZ X CT) SOLANIA**

Pcs for pack: 3



Kod
140105

**TOMATES PELEES 3/1
MARCHIO I.F.T.**

Pcs for pack: 6



Kod
140216

**SAUCE DE TOMATES EN SAC
KG.10 SOLANA**



Kod
194401

**TOMATES SECS HUILE VERRE
GR.1700 IFT**

Pcs for pack: 6



Kod
140206

**PULPE DE TOMATES B/BOX
KG.10**



Kod
140212

**PULPE DE TOMATES FINE
3/1 MANZELLA**



Kod
140209

**PULPE DE TOMATES
SELEZIONATA 5/1 IFT**

Pcs for pack: 6



Kod
140213

**PULPE DE TOMATES FINE
5/1 MANZELLA**

Pcs for pack: 6



Kod
140203

**PULPE PRETE
DE TOMATES 3/1**

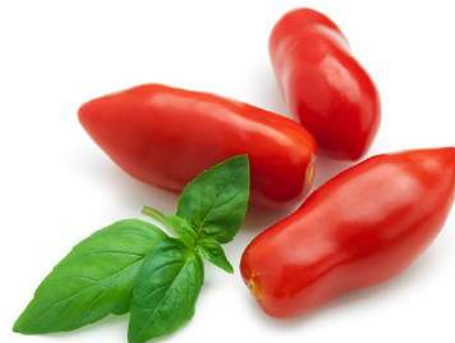
Pcs for pack: 6



Kod
140205

**PULPE PRETE
DE TOMATES 5/1**

Pcs for pack: 3



~ Sàser och kràmer ~



Kod
173317

**RAGOUT' A' LA BOLOGNESE
GR 950 NORD SALSE**



Kod
173316

**SAUCE ALL'ARRABBIATA GR
950 NORD SALSE**



Kod
173318

**SAUCE AUX CHAMPIGNONS
GR 950 NORD SALSE**



Kod
173319

**SAUCE A' LA PUTTANESCA
GR 950 NORD SALSE**



Kod
173320

**SAUCE AUX OLIVES NOIRES
GR 950 NORD SALSE**



Kod
160403

**SAUCE AUX TRUFFE
GR.500**

~ Jes Pesto ~



Kod
962504

**PESTO A' LA GENOVESE
GR.130 LA FAVORITA**



Kod
962512

**PESTO A' LA GENOVESE
GR.180 LA FAVORITA**



Kod
121425

**PESTO A' LA GENOVESE
VERRE ISTA' GR.500**



Kod
173301

**PESTO A' LA GENOVESE
FRAIS (S/AIL) KG.1
ET.BLANC**



Kod
173302

**PESTO A' LA GENOVESE
FRAIS KG.1 ET.VERT**



~ Oļor, kryddor & smaksättare ~



Kod
120950

**HUILE EX.V.OL.LE COLLINE
ML.750 SPREM.FR.**



Kod
120955

**HUILE EXTRAV.D'OLIVES
MONIGA DEL GARDA
LT.5 LATTA**



Kod
840221

**HUILE E/V LA MASSERIA
LT.5 ANC**



Kod
120812

**HUILE E/V D'OLIVES
M.D.G.LT.1-IL RUSTICO**



Kod
161607

**HUILE
EXTRAV.VALPOLICELLA DOP
ML.750 BONAMINI**



Kod
120811

**HUILE DE SANSA E OLIVES
PET LT.5**



Kod
161615

**HUILE SELECTIONE'
DE L'ETNA ML.500**



Kod
121012

**HUILE SANSA ET D'OLIVES
LT.5 MONIGA D/GARDA**



Kod
160411
160407

**ASAISONNEMENT AU
TRUFFE BLANC ML.250
NOIR ML.250**



Kod
121907

**VINAIGRE BALSMIQUE
CLASSIQUE ML.380**

Kod
121908

**ASSAISONNEMENT
DESSERT ML.380**

Kod
121909

**ASSAISONNEMENT
BARBECUE ML.380**

Kod
121117

**ASSAISONNEMENT
BALSMIQUE CLASSIQUE
ML.800**



Kod
121934

**VINAIGRE BALSMIQUE
MODENA IGP 3 FEUILLES
LAURA
ML 250**



Kod
121107

**VINAIGRE BALSMIQUE
MODENA TANICA LT.2
GORRI**



Kod
121108

**VINAIGRE DE VIN BLANC 6%
ACIDITE' PET LT.1 ACETUM**



Kod
121109

**VINAIGRE BALSMIQUE
ML.500 IFT**



Kod
162303

**VINAIGRE BALSMIQUE
BLANC LT.5**

~ Pasta ~



För de ojämförliga organoleptiska egenskaperna fick Gragnano-pastaen 2010 det skyddade geografiska markeringsmärket (PGI), den första gemenskapen för kvalitetsigenkänning som tilldelades i Italien. Gragnano pasta kännetecknas av ett grovt utseende, typiskt för designen, och när den tillagas har den en stabil och elastisk konsistens, med en utmärkt och lång tätning.

14% protein, producerat med endast italiensk vete.



Kod
054084

**CALAMARATA 124
DI MARTINO IGP
GRAGNANO 500 GR**



Kod
054077

**LINGUINE 14
DI MARTINO IGP
GRAGNANO 500 GR**



Kod
054082

**FARFALLE 199
DI MARTINO IGP
GRAGNANO 500 GR**



Kod
054078

**PENNE A ZITO RIGATE 140
DI MARTINO IGP
GRAGNANO 500 GR**



Kod
054083

**PACCHERI 123
DI MARTINO IGP
GRAGNANO 500 GR**



Kod
054076

**VERMICELLI 5 DI MARTINO
IGP GRAGNANO 500 GR**



Kod
054081

**RIGATONI 121
DI MARTINO IGP
GRAGNANO 500 GR**



Kod
054074

**SPAGHETTINI 2
DI MARTINO IGP
GRAGNANO 500 GR**



Kod
054103

**CONCHIGLIONI 182 IGP DI
MARTINO GRAGNANO
500 GR**

~ Pasta ~



Kod
054095

SPAGHETTI 4 AMATO 1 KG



Kod
054096

VERMICELLI 7 AMATO 1 KG



Kod
054097

LINGUINE 18 AMATO 1 KG



Kod
054098

**PENNE A ZITO RIGATE 97
AMATO 1 KG**



Kod
054101

**FARFALLE 120
AMATO 1 KG**



Kod
054109

**MEZZA PENNA 81
AMATO 3 KG**



Kod
054107

**SEDANI RIGATI 78
AMATO 3 KG**



Kod
054111

**PENNE MEZZANO
RIGATE 95 (PENNETTE)
AMATO 3 KG**



Kod
054104

**SPAGHETTI 5
AMATO 3 KG**

~ Ris ~



Kod
124501

**RIZ VIALONE NANO
CLASSICO KG.1 MELOTTI**



Kod
124507

**RIZ CARNAROLI
KG.1 MELOTTI**



Kod
123603

**RIZ FINE RIBE PARBOILED
CATERING/SCOTTI**



Kod
123601

**RIZ SUPERFIN
CARNAROLI CATERING/
SCOTTI**



Kod
123602

**RIZ SEM.VIALONE NANO
CATERING/SCOTTI**



Kod
123604

**RIZ SUPERFIN ARBORIO L/
CATERING SCOTTI**

~ Farine pour Polenta ~



Kod
110301

**FARINE JAUNE DE MAIS
BRAMATA FINE KG.1**



~ Ostar från La Casearia Carpenedos ~



Kod
084908

**FROMAGE (P) AU
POIVRE NOIR
CARPENEDO ENTIER**



Kod
084916

**UBRIACOSECCO (P) 1/4 c.ca
1,5 kg CARPENEDO**



Kod
084901

**FROMAGE (P) VENT
D'ETE VACCIN
CARPENEDO KG.2,5**

~ Sardisostar ~



Kod
063210

**PECORINO ROMAN DOP
CROUTE BLANCHE 1/16 CAO**



Kod
060512

**RICOTTA SALATA 1/8 CAO
C.CA 500 GR S/V**



Kod
063212

**COEUR SARDE
KG 3,5 CAO**

~ Ostar från Valtaleggio ~



Kod
084801

**TALEGGIO D.O.P. HAUTE
MONTAGNE**



Kod
084803

**GATEAUX CATARINA/
GATEAUX AMBROS**



Kod
084818

**ROBIOLA ASSAISONNEE
SAVEUR DU BOIS**



Kod
084802

TRONCHETTO DEI GUELFI



Kod
084806

**TELLINO
(PIATTONE BAITELLA)**



Kod
084805

ROSA CAMUNA



Kod
084849

FLEUR DE CHEVRE OROBICA



Kod
084821

TOMA BERGAMASCA



Kod
084856

**FROMAGE GIOTTO
KG 1,8 ARNOLDI**



Kod
084804

**LATTERIA UBRIACO
DEL VAJONT 1/4 S/V**



Kod
084853

**FROMAGE BARBABLU 1/2
FORME ARNL**



Kod
084813

**FROMAGE STRACAPRA
VALTALEGGIO KG 2**



Kod
084855

**FORMAGGELLA
VALTALEGGIO BAGATEL
KG 1,8 ARNL**



Kod
084827

**FORMAGELLA GR.500
FRAIS DE CHEVRE VALT.**



Kod
060409

**BEURRE HAUTE QUALITE'
VALTALEGGIO GR.250**

~ *Ostar från Piémont* ~



Kod
084836

**FROMAGE BOSINA
(MALGAIOLA) GR.300**



Kod
084817

**FROMAGE ROCCHETTA
ALTALANGA (ROBIOLA 3
FAGGI) GR.300 PZ 6XCT**



Kod
084820

**FROMAGE LA TUR
ALTALANGA GR.300
PZ6xCT**



Kod
084816

**CAPRINO FRAIS
ALTALANGA**



Kod
084831

**MORCEAUX DE CHEVRE
(BOTTON D'ORO)
ALTALANGA**

~ Pecorini från Toscana ~



Kod
061707

**PECORINO DE GROTTES VAL
D'ORCIA ENTIER**



Kod
061714

**PECORINO TOSCAN DOP
ASSAISONNE'**



Kod
800301

**PECORINO MONNA LISA
PISTACHES 500 GR SV**



Kod
800275

**PECORINO TOSCAN
KG.2,2 c.a. SALCIS**



Kod
800293

**MONNA LISA AU POIVRE KG
1,5 c.a. SALCIS**



Kod
800294

**MONNA LISA AU POIVRON
KG 1,5 c.a. SALCIS**



Kod
800299

**PECORINO MONNA LISA
HUILE EXTRA 1 KG**



Kod
800303

**PECORINO MONNA LISA AU
TRUFFE KG.1 c.a. SALCIS**



Kod
800331

**MONNA LISA TINTO
ROSSO SALCIS**



Kod
800332

**RUSTICO MONNA LISA
ASSAISONNE' SALCIS**



Kod
800333

**PECORINO TOSCANO DOP
FRAIS SALCIS**



Kod
800334

**MONNA LISA ASSAISONNE'
EN FEUILLES DE NOIX
SALCIS**

~ Grana Padano & Parmigiano Reggiano ~



Kod
962014

**FROMAGE MIX
râpé
GRAN FORME KG.1**



Kod
962170

GRANA PADANO KG.4 DOP



Kod
061101

**GRANA PARMIGIANO
REGGIANO 1/8 S/V**



Kod
061108

**GRANA PADANO GRAT.KG.1
PAQUET AGRIFORM**



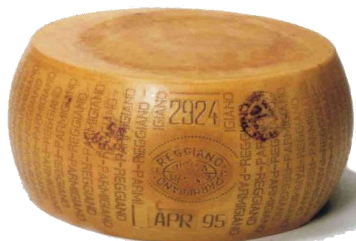
Kod
061119

**GRANA PADANO FORME
ENTIERE 14/16 MOIS**



Kod
061106

**GRANA PADANO S/V KG.2
14/16 MOIS**



Kod
061117

**PARMIGIANO REGGIANO
36 MOIS FORME ENTIERE**



Kod
060817

**GORGONZOLA A' LA CREME
GOLD 1/8**



Kod
060867

**TORTA PLUS BON
TRONCHETTO GORGONZOLA
DOP MASCARPONE
1 KG. C.CA**



Kod
060811

**GORGONZOLA
AUX HERBES EFFEBI 1/8**



Kod
060843

**GORGONZOLA ARGENT
D.O.P. 1/8 IGR**



Kod
060853

**GORGONZOLA AUX CUBES
500 GR IGR**



Kod
060855

**GORGONZOLA CUILLERE
D.O.P. 1/2 FORMA IGR**



Kod
061934

**ASIAGO PRESSE' DOP
QUARTI S/V**



Kod
060915

**SCAMORZA FUMEE KG.2
GHIDETTI**



Kod
060911

**PROVOLA/CACIOCAVALLO
BLANCHE A' BOCCIA**



Kod
060923

**CACIOCAVALLO
FUME' A' BOCCIA**



Kod
062504

**MONT VERONESE FRAIS
60gg 1/4 S/V**



Kod
062505

**MONT VERONESE
MEZZANO QUARTS
(3-6 MOIS) S/V**



Kod
062511

**MONTASIO DOP
A' QUARTS S/V**



Kod
084501

**MONTASIO FRAIS 60gg
FORMAIS ENTIER**



Kod
084861

FROMAGE ROSSINI

~ Mozzarella ~



Kod
060385

**MOZZARELLA FILON
FIORDILATTE 1 KG
GARDENA ITA**



Kod
060388

**MOZZARELLA FILON
FIORDILATTE 1 KG
GARDENA UE**



Kod
060389

**MOZZARELLA JULIENNE
KG.2,5
GARDENA ITA**



Kod
060304

**MOZZARELLA FILON
BRIMI KG.1**



Kod
060326

**MOZZARELLA BRIMI A
FIAMMIFERO BS.GR.2500**



Kod
060306

**MOZZARELLA FILON KG.1
CHEMIN D'OR**



Kod
060384

**MOZZARELLA JULIENNE
KG.2,5 BARQUETTE
GARDENA UE**



Kod
060383

**MOZZARELLA 6 FILON X 1
PAQUET GARDENA UE**



Kod
060391

**MOZZARELLA ELITE PALLA
100 GR FIORDILATTE
GARDENA ITALIA**



Kod
081003

**MOZZARELLA BUFALA DOP
GR.125x12pz IFT**



Kod
081004

**MOZZARELLA BUFALA DOP
GR.250 CONTADINA**



Kod
080911

**MOZZARELLA CILIEGINE
GR.10 KG.1 VALCOLATTE**



Kod
060327

**MOZZARELLINE BRIMI
GR.7,5XGR.1000**



Kod
081051

**BURRATA DE BUFALA
CONTADINA GR. 200**



Kod
081052

**BUFALA AU TRUFFE DANS
LE VERRE GR.125
CONTADINA**



Kod
060505

**RICOTTA BRIMI
GR.250**



Kod
061608

**MASCARPONE MILA
GR.250**



Kod
962005

**MASCARPONE SOLIGO
GR.500**



Kod
962022

RICOTTA VACCINA KG.10



Kod
060506

RICOTTA GHIDETTI GR.1500



Kod
962003

RICOTTA GHIDETTI GR.250



Kod 081023

**RICOTTA DE BUFALA
LA CONTADINA GR.300**



Kod
081071

**RICOTTA PASTORISEE DE
BUFALA GR.100x2
LA CONTADINA**



Kod
962101

**962102
BURRATA DANS LE PAQUET
GR.120 PALAZZO
BURRATA DANS LE PAQUET
GR.200 PALAZZO**



Kod
962150

**BURRATINA FUMEE GR.100
MURGELLA**



Kod
081007

**STRACCIATELLA MURGELLA
DA KG.1.5c.a.**



Kod
962067

**BURRATA EN FEUILLES TAKE
AWAY GR.300 PALAZZO**



TRANSPORTSVILLKOR

Fraktaggift 450 kr

Fri frakt inom Norrköping för ordrar över 4000 kr

Fri frakt utanför Norrköping för ordrar över 10 000 kr

ADRESS

Risängsgatan 15C, 602 28 Norrköping

TELEFONNUMMER SUPPORT

Morad: 076-294 41 63

Fadi: 070-554 32 39

MAIL

morad.accordi@gmail.com

fadi.accordi@gmail.com