antiga.

Dalla natura alla tavola

CATALOGO 2018

pastificio **CIRIGLIANO**
PASTA ARTIGIANALE
ALL'UOVO E DI GRANO DURO
pagina 12

VALLOLMO
PASTA DI GRANO DURO
pagina 10

pastificio
MARILUNGO
PASTA ALL'UOVO
DI CAMPOFILONE **I.G.P.**
pagina 13

PASTAI GRAGNANESI
PASTA DI GRAGNANO **I.G.P.**
pagina 9

GRANORO
PASTA DI GRANO DURO
PASTA SENZA GLUTINE
PASTA INTEGRALE **BIO**
pagina 11

premiato pastificio **AFELTRA**
PASTA DI GRAGNANO **I.G.P.**
pagina 8

pagina 18 panetteria **DEMARTINI**
GRISSINI STIRATI A MANO

LA VALLETTA pagina 16
CEREALI
LEGUMI SECCHI
ZUPPE
GALLETTE

pagina 11 **GRANORO**
FARINA "00"
FARINA DI GRANO DURO

DE TACCHI
FARINE DI MAIS
pagina 18

LA PRIMAVERA pagina 32
LEGUMI LESSATI

pagina 14 **ACQUERELLO**
RISO INVECCHIATO

RISO MORGANTE pagina 15
RISO CLASSICO
RISO BASMATI
RISO NTEGRALI

ROI
OLII E.V.O. MILLESIMATI
pagina 38

SALVAGNO pagina 41
OLII E.V.O.
OLIO E.V.O. **BIO**

CORTESE
OLII E.V.O. **BIO**
pagina 46

QUATTROCIOCCHI
OLII E.V.O.
OLIO E.V.O. **BIO**
CONDIMENTI **BIO**
pagina 43

CONGEDI
OLII E.V.O.
OLIO D'OLIVA
OLIO E.V.O. **BIO**
pagina 42

BARTOLINI pagina 46
OLIO AROMATIZZATO

FATTORIE GIACOBAZZI
ACETO BALSAMICO DI MODENA
pagina 49

VALLE DELLE MELE
ACETO DI MELA
pagina 47

BIOTRENTINO
ACETO DI MELA BIO
pagina 47

pagina 48

ANTICHI SAPERI
ACETO BALSAMICO DI MODENA
CREMA DI ACETO BALSAMICO
ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA

VARVELLO
ACETO DI VINO
pagina 49

ACETI

OLIVE E CAPPERI

BONOMO E GIGLIO
CAPPERI DI PANTELLERIA IGP
FOGLIE DI CAPPERO IN OLIO DI OLIVA
POLVERE DI CAPPERI
pagina 34

CARAVAGLIO
CAPPERI
FRUTTI DEL CAPPERO
pagina 35

ROI
OLIVE TAGGIASCHE
OLIVE NERE LIGURI
pagina 39

pagina 37

LA BELLA DI CERIGNOLA
OLIVE VERDI DOP

SALVAGNO
OLIVE IN OLIO E.V.O.
POLPA DI OLIVE
pagina 41

pagina 27

ORTOLEDDA
OLIVE FARCITE
OLIVE SNOCCIOLATE

QUATTROCIOCCHI
OLIVE NERE IN SALAMOIA
pagina 44

pagina 36

ANOLIVE
OLIVE NERE SUPER MAMMOUTH

AGROMAR
TONNO YELLOWFIN
ACCIUGHE ASTURIA
pagina 50

ORO AZZURRO
SARDINE
ALICI
ALACCE
pagina 51

PESCE AZZURRO
ACCIUGHE
SGOMBRO
TONNO
BOTTARGA
VONGOLE
pagina 52

CONSERVE DI PESCE

SALSE E CONDIMENTI

SPINA
CONDIRISO
pagina 36

BIAGI
SUGHI BIO
PESTI BIO
BRUSCHETTE BIO
KETCHUP BIO
pagina 31

FONTEROSA
CONDIMENTI
BRUSCHETTE
pagina 25

ROI
CONDIMENTI
SALSE
PESTI
pagina 40

LA PRIMAVERA
CONSERVE DI POMODORO
pagina 32

SAPURI
CONSERVE DI POMODORO
SOTT'OLIO
pagina 33

pagina 30

BIAGI
CONSERVE
DI POMODORO
BIO

QUATTROCIOCCHI
SOTT'OLIO
pagina 44

I SAPORI
DI CORBARA
CONSERVE DI POMODORO
POMODORINI GIALLI
FRIARIELLI
pagina 28

FONTEROSA
CONSERVE IN AGRODOLCE
pagina 24

ORTOLEDDA
CONSERVE DI POMODORO
SOTT'OLIO
pagina 26

CONSERVE DI POMODORO & CONSERVE DI VERDURA SOTT'OLIO E AGRODOLCE

MOSTARDE, COMPOSTE E ...

SENGA
MOSTARDE
pagina 20

PUNTO VERDE
MOSTARDA BIO
pagina 21

FONTEROSA
CONFETTURE
COMPOSTE
pagina 24

pagina 28

I SAPORI DI CORBARA
POMODORINI CANDITI

MARMELLATE E SUCCHI

VALLE DELLE MELE
SUCCO DI MELA
pagina 47

PUNTO VERDE
FRULLATI BIO
CONFETTURA BIO
pagina 22

QUATTROCIOCCHI
CONFETTURE
pagina 45

SALINA DI CERVIA
SALE DOLCE DI CERVIA
SALI GOURMET
SALE & BENESSERE
pagina 54

pagina 17
LA VALLETTA
ZAFFERANO

IL MERCANTE DI SPEZIE
SPEZIE
VANIGLIA
pagina 58

BONOMO E GIGLIO
ORIGANO DI PANTELLERIA
pagina 34

SPEZIE, SALE E PRODOTTI DEL SALE

LIQUORI, BIBITE MIELE E DOLCEZZE

FONTEROSA
CREME ALLA NOCCIOLA
pagina 24

TOMARCHIO
BIBITE BIO
pagina 60

MERCANTE DI SPEZIE
CARAMELLE
pagina 59

NUCCI
MIELI BIO
BARRETTE BIO
PROPOLI BIO
pagina 19

IL CONVENTO
LIQUORI
pagina 61

antiga.

Dalla natura alla tavola

Da oltre 30 anni, ci dedichiamo alla ricerca di specialità culinarie per proporre ai nostri clienti un'attenta selezione di delizie alimentari. Un'offerta così qualificata è stata realizzata nel tempo da una continua e mirata ricerca sul territorio, andando personalmente a scoprire i prodotti più interessanti e a verificare la qualità delle materie prime e delle lavorazioni che rendono tali prelibatezze un punto cardine della cucina di qualità. Il lavoro artigianale e la peculiarità della zona che garantisce i frutti della terra, creano il giusto connubio che è il nostro punto di forza per assicurarvi sapori e ricette regionali così come vuole la cucina più genuina e tradizionale.

INDICE ALFABETICO

CATALOGO 2018

AZIENDA	TERRITORIO	PRODOTTI	PAG.
ACQUERELLO	Piemonte	RISO	14
AFELTRA	Campania	PASTA	8
AGROMAR	Spagna	CONSERVE DI PESCE	50
ANOLIVE	Grecia	OLIVE	36
ANTICHI SAPERI	Emilia Romagna	ACETO	48
BARTOLINI	Umbria	OLIO	46
BIAGI	Toscana	SALSE E CONDIMENTI BIO	30
BONOMO & GIGLIO	Sicilia	CAPPERI - CONDIMENTI	34
BIOTRENTINO	Trentino Alto Adige	ACETO BIO	47
CARAVAGLIO	Sicilia	CAPPERI	35
CIRIGLIANO	Basilicata	PASTA	12
CONGEDI	Puglia	OLIO BIO	42
CORTESE	Toscana	OLIO BIO	46
DEMARTINI	Piemonte	PRODOTTI DA FORNO	18
DE TACCHI	Veneto	FARINE	18
FATTORIE GIACOBAZZI	Emilia Romagna	ACETO	49
FONTEROSA	Piemonte	CONDIMENTI - SOTT'OLI - CONFETTURE	24
GRANORO	Puglia	PASTA BIO	11
IL CONVENTO	Campania	LIQUORI	61
I SAPORI DI CORBARA	Campania NEW	CONSERVE DI POMODORO - FRIARIELLI	28
LA BELLA DI CERIGNOLA	Puglia	OLIVE	37
LA PRIMAVERA	Campania	CONSERVE DI POMODORO - LEGUMI	32
LA VALLETTA	Umbria	LEGUMI - CEREALI - ZAFFERANO	16
MARILUNGO	Marche	PASTA	13
MERCANTE DI SPEZIE	Dal Mondo	SPEZIE - VANIGLIA - DOLCEZZE	58
MORGANTE	Piemonte	RISO	15
NUCCI	Emilia Romagna	MIELE - PROPOLI - BARRETTE BIO	19
ORO AZZURRO	Calabria	CONSERVE DI PESCE	51
ORTOLEDDA	Sicilia	SOTT'OLIO - SALSE	26
PASTAI GRAGNANESI	Campania	PASTA	9
PESCE AZZURRO	Sicilia	CONSERVE DI PESCE	52
PUNTO VERDE	Emilia Romagna	CONFETTURE - FRULLATI DI FRUTTA BIO	21
QUATTROCIOCCHI	Lazio NEW	OLIO - CONSERVE - CONFETTURE BIO	43
SALINA DI CERVIA	Emilia Romagna	SALE - SALE & BENESSERE	54
SALVAGNO	Veneto	OLIO - OLIVE BIO	41
SAPURI	Sicilia	CONSERVE DI POMODORO - SOTT'OLIO	33
SENGA	Lombardia	MOSTARDE	20
SPINA	Puglia	CONDIMENTI	36
ROI	Liguria	OLIO - OLIVE - PESTI - SOTT'OLI	38
TOMARCHIO	Sicilia	BIBITE BIO	60
VALLOLMO	Sicilia NEW	PASTA	10
VALLE DELLE MELE	Trentino Alto Adige	SUCCHI - ACETO	47
VARVELLO	Piemonte	ACETO	49

[CAMPANIA] Il Premiato Pastificio del Cavalier Olimpio Afeltra è tra i più antichi a Gragnano. Fu proprio questo pastificio, infatti, a lanciare, all'inizio dell'Ottocento, l'ancora oggi celebre formato dei maccheroni. Ferdinando II dei Borboni, amante della bella vita e sensibile ai peccati di gola, si recò in visita a Gragnano con la seconda moglie per assaggiare i famosi maccheroni del pastificio Afeltra. «Un maccherone vale cento spaghetti» sembra essere stato il suo commento dopo averli assaggiati. Il Premiato Pastificio Afeltra si trova proprio al centro di Gragnano Produce un massimo di 50 quintali di pasta al giorno.

PASTA MISTA

PACCHERO

VESUVIO

ZITO CORTO RIGATO

ELICA GIGANTE

AFELTRA **PASTA DI GRAGNANO I.G.P.**

Codice	Nome	Contenuto	Pz per cart.
AFCAL	CALAMARO	500 gr	12
AFCAS	CASERECCIA		
AFELG	ELICA GIGANTE		
AFFB	FUSILLO BUCATO		
AFLIN	LINGUINA		
AFPAC	PACCHERO		
AFMIS	PASTA MISTA		
AFPR	PENNA RIGATA		
AFRIG	RIGATONE		
AFSPA	SPAGHETTO		
AFSCHI	SPAGHETTO CHITARRA		
AFSPAGHETTONE	SPAGHETTONE		
AFTOR	TORTIGLIONE		
AFVES	VESUVIO		
AFZCR	ZITO CORTO RIGATO		

Tel. 0438 509046 - Fax 0438 912033 - info@antigasrl.com - www.antigasrl.com

[CAMPANIA] La nostra pasta artigianale è di Qualità Superiore. Perché? Perché adoperiamo le migliori miscele di semola: grani duri di primissima qualità a basso contenuto di ceneri e ad alta qualità proteica. Perché impieghiamo trafile di bronzo di piccole dimensioni per assicurare alla pasta una trafilatura lenta e a bassa pressione. Perché garantiamo un'essiccazione naturale, lenta e statica, salvaguardando al meglio le proteine della pasta e quindi il suo sapore e le sue capacità nutritive.

PASTAI GRAGNANESI **PASTA DI GRAGNANO I.G.P.**

Cod.	Nome	Cont.	Pz
BU	BUCATINI	500 gr	20
CAL	CALAMARI		12
CALOND	CALAMARI ONDULATI		
CL	CANDELE LUNGHE 50 CM		14
CAN	CANNERONI		20
CAS	CASERECCE		
CONC	CONCHIGLIONI		12
EL	ELICOIDALI		20
FARF	FARFALLE		
FETTU	FETTUCCE		12
FOT	FETTUCCIA		20
FET	FETTUCCINE		12
FB	FUSILLI LUNGHI BUCATI		20
FU	FUSILLONI		12
FFERR	FUSILLI AL FERRETTO		
GN	GNOCCO NAPOLETANO		20
GR	GRAN RICCIOLI		
LIN	LINGUINE CON CURVA		
LU	LUMACONI		12
MAC	MACCHERONCELLI		20
MAF	MAFALDINE		16
MM	MEZZE MILLERIGHE		12
MP	MEZZE PENNE RIGATE		20
MBON	MEZZI BOMBARDONI		12
MPAC	MEZZI PACCHERI		
MR	MEZZI RIGATONI		
MPACO	MEZZI PACCHERI ONDULATI		
MIL	MILLERIGHE		
MCO	MISTA CORTA		20
OREG	ORECCHIETTE		

Cod.	Nome	Cont.	Pz
PAC	PACCHERI	500 gr	
PACO	PACCHERI ONDULATI		
PAP	PAPPARDELLE		
PER	PENNE RIGATE		20
PZ	PENNE ZITE		
PEG	PENNETTE		
PEN	PENNONI		
RI	RIGATONI		12
SCIG	SCIALATIELLI		20
SCHI	SPAGHETTI ALLA CHITARRA		
SFO	LASAGNE A SFOGLIA		
SPAC	SPAGHETTI CON CURVA		
SPA	SPAGHETTI DRITTI		
SPAGH	SPAGHETTINI		
SPAGOB	SPAGHETTONI BUCATI CON CURVA		
SPAGO	SPAGHETTONI		
TAC	TACCOZZETTE		
TOR	TORTIGLIONI		
TRE	TRECCE		
TRI	TRIPOLINE		
TROF	TROFIE		20
TU	TUBETTI RIGATI		
VES	VESUVIO		
Z23	ZITI 23 CM		
ZIL	ZITI LUNGHI		14
ZI	ZITI TAGLIATI		20
ZIR	ZITI TAGLIATI RIGATI		
VF	BOX PASTA VARI FORMATI 5pz da 500gr	2500 gr	1

CASERECCE

MEZZI PACCHERI

MEZZI PACCHERI ONDULATI

MAFALDINE

VESUVIO

TACCOZZETTE

PENNE CASARECCE

TRECCE

GRAN RICCIOLI

L'INTEGRALE BIO PASTAI GRAGNANESI

"La scelta ideale di benessere e qualità"

NOVITÁ

La Pasta INTEGRALE BIO dei Pastai Gragnanesi è di qualità superiore perché:

- vengono impiegate esclusivamente SEMOLE INTEGRALI di altissima qualità, ottenute dalla MACINAZIONE INTERA dei più pregiati grani duri biologici Italiani, contenenti il "GERME DI GRANO" parte fondamentale del seme, ricco di fibre, vitamine e sali minerali;
- sono seguiti l'impasto lento e la trafilatura dolce a bassa pressione, con trafile rigorosamente in bronzo, per salvaguardare le proprietà organolettiche delle semole;
- è scrupolosamente realizzata l'essicazione STATICA e LENTA in cassoni a BASSA TEMPERATURA, nel rispetto dei più antichi disciplinari dei primi pastifici di Gragnano;
- la Qualità Superiore garantisce SAPORE, CONSISTENZA e COMPATEZZA, TENUTA di COTTURA.

PASTAI GRAGNANESI
PASTA INTEGRALE
100% GRANI BIOLOGICI ITALIANI

L'INTEGRALE BIO
PASTAI GRAGNANESI
I FORMATI

N°10
PACCHERI
cottura 12 minuti
— al dente —

N°30
PENNE RIGATE
cottura 10 minuti
— al dente —

N°50
VESUVIO
cottura 10 minuti
— al dente —

N° 40
SPAGHETTI
cottura 10 minuti
— al dente —

N°20
TORTIGLIONI
cottura 10 minuti
— al dente —

N°15
NIDI FETTUCCE
cottura 12 minuti
— al dente —

PASTAI GRAGNANESI
PASTA INTEGRALE
100% GRANI BIOLOGICI ITALIANI

PASTAI GRAGNANESI Società Cooperativa
Via Giovanni Della Rocca, 20 - 80054 **Gragnano** (Napoli) - Italy - Tel: +39 081 8012975 - Fax +39 081 8013062
info@pastaigragnanesi.it - **www.pastaigragnanesi.it**

[SICILIA] Pasta trafilata al bronzo, prodotta esclusivamente con il migliore grano siciliano e acqua del Parco delle Madonie. Una pasta ruvida e gustosa, lasciata essiccare a bassa temperatura, per mantenere intatte le proprietà nutritive del grano.

Il pastificio si trova a Valledolmo, un piccolo centro agricolo alle pendici delle Madonie dove, da tempo, si produce un grano duro rinomato per le sue eccellenti caratteristiche organolettiche. L'azienda è una struttura all'avanguardia, capace di lavorare la semola di grano duro lentamente ed a temperature moderate, lasciando inalterati gusto e proprietà nutrizionali della materia prima. Una filiera a chilometro zero, a garanzia di una pasta assolutamente genuina, dall'inconfondibile gusto del grano duro maturato al sole di Sicilia.

VALLOLMO **PASTA DI GRANO DURO TRAFILATA AL BRONZO**

Codice	Nome	Contenuto	Pz per cart.
VA1003	CASARECCE RIGATE	500 gr	20
VA1005	CHIFFERI		
VA1009	DITALINI RIGATI		
VA1001	FUSILLI		
VA1040	LINGUINE		
VA1021	LUMACONI		
VA1015	MEZZE PENNE RIGATE		
VA1006	PENNE RIGATE		
VA1014	RIGATONI		
VA1004	SEDANI RIGATI		
VA1022	SPAGHETTI		

Tel. 0438 509046 - Fax 0438 912033 - info@antigasrl.com - www.antigasrl.com

[PUGLIA] Produrre pasta di alta qualità è stato sempre il sogno di Attilio Mastromauro che inizia il suo cammino e la sua "missione" di industriale nel 1930. Si utilizzano esclusivamente semole di grano duro di prima qualità.

GRANORO **PASTA DI GRANO DURO**

Codice	Nome	Cont.	Pz
	PASTA FORMATO NORMALE	500 gr	24
	PASTA FORMATO SPECIALE		12
121G	LASAGNA DI SEMOLA DI GRANO DURO		

GRANORO **PASTA SENZA GLUTINE con farina di mais, riso e quinoa**

Codice	Nome	Cont.	Pz
SPAGLU	SPAGHETTI	400 gr	12
LASGLU	LASAGNE		
FUGLU	FUSILLI		
CASGLU	CASERECCE		
SEGLU	SEDANI		
PENGLU	PENNE RIGATE		

Per la pasta Glutenfree abbiamo scelto un mix a base di farina di mais (una miscela di mais bianco e giallo), farina di riso e farina di quinoa. Una miscela equilibrata per ottenere un prodotto dal colore, sapore e consistenza molto simili alla pasta convenzionale per il piacere di scegliere una pasta buona e gustosa come quella classica di grano duro.

GRANORO **PASTA INTEGRALE BIOLOGICA**

Offre un'ampia gamma di prodotti adatti a tutti, adulti e bambini ed è prodotta con materie prime coltivate secondo le metodiche dell'Agricoltura Biologica Italiana, che utilizza il metodo di produzione definito e disciplinato a livello comunitario. La certificazione ICEA, garantisce che tutte le materie prime impiegate siano coltivate con metodiche agricole che non prevedono l'uso né di prodotti chimici né di pesticidi e garantisce il controllo di tutta la filiera.

Codice	Nome	Cont.	Pz
ELINT	ELICOIDALI INTEGRALI BIO	500 gr	20
FUSINT	FUSILLI INTEGRALI BIO		
MPINT	MEZZE PENNE RIGATE INTEGRALI BIO		
PINT	PENNE RIGATE INTEGRALI BIO		
SPAINT	SPAGHETTI INTEGRALI BIO		

GRANORO **FARINE**

Codice	Nome	Cont.	Pz
30G	FARINA "00" Ideale per pane, pasta, dolci, torte e consigliata per impanature. Prodotta e appositamente studiata per l'uso domestico.	1 Kg	10
20G	SEMOLA DI GRANO DURO RIMACINATA Ottima per fritture dorate e croccanti. Si caratterizza per il suo colore giallo oro e per la grana fine. Ha un elevato contenuto di proteine e glutine.		

Pastificio **CIRIGLIANO**

[BASILICATA] L'azienda a conduzione familiare opera nel campo della produzione di pasta artigianale locale da oltre 20 anni. Lo scopo dell'azienda è quello di garantire ai suoi consumatori il massimo indice di qualità dei suoi prodotti. Per la produzione fa uso di sistemi tradizionali come l'utilizzo di trafile al bronzo, e l'essicazione naturale. Grazie all'utilizzo di materie prime, come la semola di grano duro, proveniente dal tavoliere di Puglia e le uova fresche la pasta ha quell'elasticità necessaria per renderla gradevole al palato.

CIRIGLIANO **PASTA ALL'UOVO ARTIGIANALE**

Codice	Nome	Cont.	Pz
GARG	GARGANELLI	500 gr	16
GARGB	GARGANELLI BICOLORE con spinaci		
GARGTR	GARGANELLI TRICOLORE con peperoncino		
PAG	PAGLIA E FIENO con spinaci		10
TAG	FETTUCCINE		
TALA	FETTUCCINE LARGHE		
TAGL	TAGLIOLINI		

GARGANELLI

GARGANELLI BICOLORE

GARGANELLI TRICOLORE

PAGLIA E FIENO

FETTUCCINE

FETTUCCINE LARGHE

TAGLIOLINI

CIRIGLIANO **PASTA DI GRANO DURO ARTIGIANALE**

ORECCHIETTE

TROFIE

STRASCINATI

Codice	Nome	Cont.	Pz
CAV	CAVATELLI DELLA NONNA	500 gr	16
ORE	ORECCHIETTE		
TR	TROFIE		16
STRA	STRASCINATI		

Tel. 0438 509046 - Fax 0438 912033 - info@antigasrl.com - www.antigasrl.com

Pastificio **MARILUNGO**, CAMPOFILONE

[MARCHE] L'azienda artigianale nasce più di cinquant'anni fa e si specializza nella preparazione di pasta all'uovo, facendosi portavoce della tradizione gastronomica plurisecolare di un piccolo borgo medievale divenuta poi una vera e propria eccellenza simbolo identitario di Campofilone e della sua valle. I prodotti Marilungo hanno tracciabilità certificata, le farine provengono esclusivamente dalle regioni Marche, Umbria e Toscana.
I Maccheroncini IGP di Campofilone sono la prima pasta all'uovo in Europa ad aver ottenuto la denominazione Indicazione Geografia Protetta nel 2013.

MACCHERONCINI **I.G.P.**

MARILUNGO **PASTA ALL'UOVO DI CAMPOFILONE**

Codice	Nome	Contenuto	Pz
CFET	FETTUCCINE ALL'UOVO	250 gr	16
CLA	LASAGNE ALL'UOVO		
MACCHIGP	MACCHERONCINI **I.G.P.**		
CMT	MALTAGLIATI ALL'UOVO		
CPF	PAGLIA E FIENO ALL'UOVO		
CPA	PAPPARDELLE ALL'UOVO		
CTAG	TAGLIATELLE ALL'UOVO		
CTAGL	TAGLIOLINI ALL'UOVO		

FETTUCCINE

MALTAGLIATI

PAGLIA E FIENO

PAPPARDELLE

TAGLIATELLE

TAGLIOLINI

FETTUCCINE AI FUNGHI

FETTUCCINE AL FARRO

TAGLIATELLE AL TARTUFO

TAGLIOLINI AL NERO DI SEPPIA

MARILUNGO **PASTE SPECIALI**

Codice	Nome	Contenuto	Pz
CFP	FETTUCCINE AI FUNGHI PORCINI	250 gr	8
CFF	FETTUCCINE AL FARRO		
CFCU	FETTUCCINE ALLA CURCUMA		
CTT	TAGLIATELLE AL TARTUFO		
CTN	TAGLIOLINI AL NERO DI SEPPIA		

[LOMBARDIA] Il riso Acquerello è coltivato, raffinato e confezionato in Italia nella Tenuta Colombara della famiglia Rondolino. La sua unicità è dovuta alla lavorazione: ancora grezzo viene invecchiato almeno un anno, poi raffinato lentamente con un metodo esclusivo, infine reintegrato con la sua preziosa gemma.

Acquerello unisce la semplicità in cottura del riso bianco con gli elementi nutrizionali più importanti contenuti solo nel riso integrale.

Codice	Nome	Contenuto	Pz
RON250	RISO INVECCHIATO 1 ANNO in lattina	250 gr	1-20
RON5		500 gr	6/12
RON		1 kg	6
R2	RISO INVECCHIATO 1 ANNO in sacchetto sottovuoto	2,5 kg	4
RON7A	LATTINA RISO NVECCHIATO 7 ANNI in lattina Un riso veramente unico al mondo che viene fatto invecchiare da grezzo per 7 anni e poi raffinato lentamente. Tale lavorazione esclusiva stabilizza al meglio l'amido, il quale non si disperde durante la cottura, evitando che i chicchi si attacchino tra loro. La sua lavorazione garantisce risultati impeccabili con sughi di qualsiasi genere, grazie alla capacità superiore di assorbimento dei sapori.	500 gr	6/12

Acquerello è più **BUONO** perché l'unico lavorato con l'elica, un delicato procedimento che conserva intatto ogni chicco.

È più **RICCO**, perché viene invecchiato per almeno un anno in silos refrigerati, rendendo l'amido contenuto nei chicchi più stabile.

È più **SANO**, perché grazie ad un procedimento brevettato, la gemma viene riassorbita nel chicco mantenendo i più preziosi valori nutrizionali del riso integrale.

Tel. 0438 509046 - Fax 0438 912033 - info@antigasrl.com - www.antigasrl.com

[PIEMONTE] Da oltre sessant'anni questa azienda è specializzata nella lavorazione dei risi classici della Baraggia dell'Alto Vercellese. La bontà particolare ed esclusiva della nostra terra, l'amore e la cura nella lavorazione tradizionale, abbinate alle più moderne tecnologie, ci permettono di offrire un riso sempre più buono e perfetto.

Cod.	Nome	Contenuto	Pz
RC	RISO SUPERFINO CARNAROLI	1 kg	20
RCS	RISO SUPERFINO CARNAROLI sottovuoto		10
RA	RISO SUPERFINO ARBORIO		20
RAS	RISO SUPERFINO ARBORIO sottovuoto		10
RV	RISO SEMIFINO VIALONE NANO		20
RPR	RISO FINO PARBOILED		20
RS1	RISO FINO S.ANDREA		20
BASM	RISO BASMATI ITALIANO PROFUMATO sottovuoto Si tratta di un riso dal chicco allungato. I chicchi di riso Basmati sono molto più lunghi che larghi e si allungano ulteriormente durante la cottura		12
RIL	RISO INTEGRALE sottovuoto		
RNV	RISO NERONE ITALIANO sottovuoto La sua "pelle" nera dipende dal fatto che si tratta di un riso integrale. È un riso profumato, caratteristica tipica dei risi orientali come il Basmati o il Siam Parna. Nasce dalla pianura padana, ma ha una doppia origine esotica, infatti è stato messo a punto da un ibridatore cinese, Wang Xue Ren, ottenuto da una razza sperimentale messa a disposizione dall'Irri che ha sede nelle Filippine.	500 gr	1-20
RRE	RISO INTEGRALE ROSSO COLORADO sottovuoto		1-20

Azienda Agricola **LA VALLETTA**

[UMBRIA] Azienda Agricola La Valletta nasce nel 1985 per iniziativa di Antonio e Adriana Cappelletti, a seguito della trasformazione della loro già avviata azienda agricola e provenienti da una lunga tradizione, alla quale collaborano i figli Alessandro e Rosalba. Dopo quasi venti anni è un'azienda apprezzata e rinomata nel settore della produzione e commercializzazione dei legumi e dei cereali stando attenti a saper scegliere quello che il mercato stesso richiedeva, e soprattutto nel saper proporre e far riscoprire alcuni sapori umbri ormai scomparsi, quali la cicerchia e il farro.

LA VALLETTA **LEGUMI**

Cod.	Nome	Cont.	Pz
101201	CECI DI COLFIORITO	500 gr	12
105001	CICERCHIA DI COLFIORITO		
302004	FAGIOLI BORLOTTI		
303001	FAGIOLI CANNELLINI		
301007	FAGIOLI DEL PURGATORIO		
304015	FAVE DECORTICATE SPEZZATE	400 gr	
101003	LENTICCHIE DI COLFIORITO	500 gr	
LENIGP250	LENTICCHIE DI CASTELLUCCIO **I.G.P.**	250 gr	
400007	LENTICCHIE ESTON - JUTA	400 gr	
PVS	PISELLI VERDI SPEZZATI	350 gr	

CECI DI COLFIORITO

CICERCHIA DI COLFIORITO

FAGIOLI BORLOTTI

FAGIOLI CANNELLINI

FAGIOLI DEL PURGATORIO

FAVE SECCHE DECORTICATE

LENTICCHIE DI CASTELLUCCIO I.G.P.

PISELLI VERDI SPEZZATI

LENTICCHIE DI COLFIORITO

LENTICCHIE ESTON

Tel. 0438 509046 - Fax 0438 912033 - info@antigasrl.com - www.antigasrl.com

LA VALLETTA **CEREALI**

Cod.	Nome	Cont.	Pz
200089	FARRO PERLATO DI COLFIORITO	500 gr	12
106008	ORZO PERLATO DI COLFIORITO		

ORZO PERLATO DI COLFIORITO

FARRO PERLATO DI COLFIORITO

Codice	Nome	Contenuto	Pz
700008	GALLETTE DI FARRO	50 gr	12

MINESTRA DEA CUPRA

LA VALLETTA **ZUPPE DI LEGUMI E CEREALI**

Cod.	Nome	Cont.	Pz
306002	MINESTRA DEA CUPRA Ingredienti: lenticchie decorticate, farro perlato, orzo perlato e piselli	500 gr	12
108002	ZUPPA CONTADINA Ingredienti: fagioli cannellini, fagioli borlotti, farro perlato		
107104	ZUPPA RUSTICA (senza amollo) Ingredienti: lenticchie, farro perlato, orzo perlato		
28ZE	ZUPPA ETRUSCA Ingredienti: fave spezzate, fagioli del purgatorio, piselli e lenticche rosse		
107005	ZUPPA FANTASIA Ingredienti: lenticchie, fave, piselli, ceci, fagioli borlotti, fagioli cannellini, orzo perlato, lenticche decorticate		

ZUPPA CONTADINA

ZUPPA RUSTICA (senza amollo)

ZUPPA ETRUSCA

ZUPPA FANTASIA

LA VALLETTA **ZAFFERANO DI COLFIORITO**

Cod.	Nome	Cont	Pz
001	ZAFFERANO IN FILI Lo zafferano purissimo in fili de La Valletta gode di un valore aggiunto unico, il microclima dell'altopiano di Colfiorito, che lo pone tra i migliori coltivati in Italia.	0,5 g	6/12

Azienda Agricola **DE TACCHI**

[VENETO] La tenuta dell'azienda è ancora oggi un territorio intatto, perché trattato con rispetto, nutrito con concimi organici e non invaso dall'urbanizzazione. Non è quindi un caso che due dei prodotti De Tacchi abbiano ottenuto il Presidio Slowfood. Così, quando si gusta un prodotto De Tacchi, è ancora possibile apprezzare la natura genuina e storica dei suoi sapori come con la farina di mais Biancoperla (Presidio Slowfood), tipico alimento veneziano settecentesco diventato oggi una rarità.

DE TACCHI **FARINE DI MAIS**

Codice	Nome	Contenuto	Pz
FBT5	FARINA DI MAIS BIANCOPERLA **PRESIDIO SLOW FOOD** Biancoperla: Una farina elegante, ottenuta da una selezione di dolce e pregevole mais bianco, coltivato con tecniche a basso impatto ambientale.La lavorazione a grana fine, eseguita in un antico mulino, secondo la tradizione vicentina, conferisce una morbidezza che si presta ad abbinamenti con molti piatti in umido, formaggi o pesce fritto. Ottima anche in fetta abbrustolita o fritta, accompagna arrosti e sughi.	500 gr	9/18
FBSLO		1 Kg	10
FMT5	FARINA DI MAIS MARANELLO Una farina dall'aroma intenso, ottenuta da una selezione di pregevole mais arancio caratteristico per la sua puntinatura, che viene coltivato con tecniche a basso impatto ambientale. Un gusto pieno di farina cotta, che preannuncia il deciso sapore di polenta. Da gustarsi morbida con molti piatti in umido, formaggi o pesce fritto. Eccellente anche in fetta abbrustolita o fritta, accompagnando arrosti e sughi, ma anche per preparare torte, frittelle, biscotti, pane, pasta, grissini e impanature.	500 gr	9/18

Panetteria **DE MARTINI**

[PIEMONTE] L'attività nasce nel 1999 a Forno Canavese. Col passare degli anni mi sono sempre dedicato con grande impegno alla produzione di pane, dolci e grissini scegliendo materie prime genuine e di qualità; dedizione e passione che sono state ampiamente riconosciute negli anni. I riconoscimenti più importanti e piu' graditi sono la consegna della Targa di Eccellenza Artigiana della Regione Piemonte ed il titolo di Maestro del Gusto.

DE MARTINI **GRISSINI STIRATI A MANO**

Codice	Nome	Cont.	Pz
GRIS2	GRISSINI STIRATI ALL'ACQUA La loro caratteristica principale è l'assenza di grassi, la friabilità e che si possono conservare per lunghi periodi senza che il gusto o la struttura cambi. Ingredienti: Farina "00", glutine, acqua, sale, lievito di birra, malto.	200 gr	15
GRIMS	GRISSINI CON SESAMO Sono conditi con olio extra-vergine di qualità, si accompagnano bene con formaggi sia freschi, che stagionati o molto più semplicemente come stuzzichini per aperitivi. Ingredienti: Farina "00",glutine, acqua, olio extravergine, sale, lievito di birra, sesamo al 14%.		

Tel. 0438 509046 - Fax 0438 912033 - info@antigasrl.com - www.antigasrl.com

[EMILIA ROMAGNA] L'Azienda si trova in posizione strategica nella campagna romagnola, vicina a Rimini ed a Montefeltro. L'apicoltura di Stefano Nucci offre mieli biologici di qualità certificata prodotti dalle api che bottinano sulle relative specie di piante e fiori. Gli alveari sono collocati in aree boschive, o nelle vicinanze di aziende agricole ad agricoltura biologica.

NUCCI **MIELE BIOLOGICO**

Cod.	Nome	Cont	Pz
NUAC250	MIELE ACACIA	250 g	6
NUAC400		400 g	
NUMI250	MIELE MILLEFIORI	250 g	
NUMI400		400 g	
NUCA250	MIELE CASTAGNO	250 g	
NUTI250	MIELE TIGLIO		
NUGI250	MIELE GIRASOLE		
NUME250	MIELE MELATA		

Cod.	Nome	Cont	Pz
NUAC40	MIELE ACACIA	40 g	12
NUMI40	MIELE MILLEFIORI		
NUCA40	MIELE CASTAGNO		
NUTI40	MIELE TIGLIO		

BIO

NUCCI **PROPOLI BIOLOGICA**

Cod.	Nome	Cont	Pz
NUPRO20	PROPOLI	20 ml	6

BIO

NUCCI **BARRETTE BIOLOGICHE AL MIELE E POLLINE**

Cod.	Nome	Cont	Pz
BAR	BARRETTE BIO Display in cartone: 20 confezioni da 30 gr	30 g	20

BIO

Una base di frutta secca (noci, nocciole, semi di girasole e semi di zucca) e frutta disidratata (albicocche e cranberries) alla quale abbiamo aggiunto il nostro Miele di Acacia Bio e il nostro Polline (ricco di proteine, amminoacidi, omega 3 e omega 6)

E' perfetta per uno spuntino di metà mattina, ma è anche molto ricercata dagli sportivi.

NO GLUTINE

NO LATTOSIO

Agricola **SENGA**

[LOMBARDIA] Per apprezzare la Mostarda Mantovana è necessario sapere che sin dal 1500 veniva cucinata nelle terre mantovane impiegando esclusivamente frutta fresca, non candita o essiccata, non troppo matura, scegliendola quando la polpa è ancora soda ma già saporita. L'azienda Senga volendo mantenere tutte le peculiarità secolari della mostarda nei 20 ettari di terreno un tempo coltivati a cereali, ha iniziato la coltivazione di alberi da frutto e ortaggi che annualmente dispensano saporiti frutti da trasformare artigianalmente in mostarde e confetture.

SENGA **MOSTARDA DI MANTOVA**

Cod.	Nome	Cont	Pz
MCR120	MOSTARDA CIPOLLE ROSSE	120 g	6
MCIP25		2,5 Kg	1
MFICHI120	MOSTARDA FICHI	120 g	6
MFICHI25		2,5 Kg	1
MELE120	MOSTARDA MELE	120 g	6
MMELE25		2,5 Kg	1
MPERE120	MOSTARDA PERE	120 g	6
MPERE25		2,5 Kg	1
MARA25	MOSTARDA ARANCE	2,5 Kg	1
MAR120		120 g	6

Cod.	Nome	Cont	Pz
MMC120	MOSTARDA MELE COTOGNE	120 g	6
MOT120	MOSTARDA OLIVE TAGGIASCHE	120 g	6
MPV120	MOSTARDA POMODORI VERDI	120 g	6
MA120	MOSTARDA ANGURIA BIANCA	120 g	6
MFRA120	MOSTARDA FRAGOLE	120 g	6
MZM120	ZUCCA E MELA	120 g	6

SENGA **MOSTARDA DI MANTOVA**

Cod.	Nome	Cont	Pz
MTRIS	TRIS MOSTARDE (FICHI, PERE, CIPOLLE, POMODORI, MELE)	126 g	4

SENGA **COMPOSTE**

Cod.	Nome	Cont	Pz
CCR120	COMPOSTA CIPOLLE ROSSE	120 g	6

Tel. 0438 509046 - Fax 0438 912033 - info@antigasrl.com - www.antigasrl.com

Azienda Agricola **PUNTO VERDE**

[EMILIA ROMAGNA] Situata in provincia di Modena, l'azienda agricola si estende su 10 ettari di superficie, coltivati unendo la tradizione alle più evolute tecniche dell'agricoltura biologica. Ciliegie, duroni, susine, albicocche, pere, mele e pesche sono alcune delle specialità prodotte, cui si aggiungono fragole, fichi, zucche, pomodori ed altri ortaggi. La scelta del biologico soddisfa infatti la nostra ricerca di sapori autentici, fragranze spesso dimenticate che rivivono dapprima nella nostra frutta fresca, poi nelle nostre salse, nei succhi di frutta, nelle marmellate e nei condimenti in genere. Non ci sono segreti particolari, l'unica ricetta che custodiamo gelosamente si trova negli anni di esperienza personale della nostra famiglia e dei nostri collaboratori.

PUNTO VERDE **COMPOSTE BIO GOURMET**

Cod.	Nome	Cont	Pz
FIC130AC	FICHI CARAMELLATI ALL' ACETO BALSAMICO	130 g	6
FIC140	FICHI INTERI CARAMELLATI		
MO130CIP	MOSTARDA DI CIPOLLE ROSSE		
PEP130SA	SALSA PICCANTE AL PEPERONCINO		
ZU130ZE	COMPOSTA DI ZUCCA E ZENZERO		

PUNTO VERDE **COMPOSTE BIO ALL' ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP**

Cod.	Nome	Cont	Pz
FI130AC	FICHI	130 g	6
FR130AC	FRAGOLE		
PR130AC	PERE		
CIP130AC	CIPOLLE		

Punto Verde

PUNTO VERDE **COMPOSTE DI FRUTTA CON SUCCO D'UVA CONCENTRATO BIO**

Cod.	Nome	Cont	Pz
C230AL	ALBICOCCHE	230 gr	8
C230AR	ARANCE		
C230AM	AMARENE		
C230CI	CILIEGIE		
C230FI	FICHI		
C230FR	FRAGOLE		
C230PS	PESCHE		
C230MI	MIRTILLI		
C230SU	SUSINE		

PUNTO VERDE **"SOLO FRUTTA" BIO 100% FRUTTA** SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI

Cod.	Nome	Cont	Pz
S230AL	ALBICOCCHE	230 gr	8
S230CI	CILIEGIE		
S230MI	MIRTILLI		
S230PR	PERE		
S230PS	PESCHE		
S230SU	SUSINE		

PUNTO VERDE **CONFETTURE EXTRA "GOLOSIAMO" BIO**

Cod.	Nome	Cont	Pz
PLI110	PERA E LIQUIRIZIA	110 g	9
PLA110	PESCA E LAVANDA		
PC110	PERA E CACAO		
AZ110	ARANCIA E ZENZERO		

Tel. 0438 509046 - Fax 0438 912033 - info@antigasrl.com - www.antigasrl.com

PUNTO VERDE **FRULLATI 80% DI FRUTTA** BIO

Cod.	Nome	Cont	Pz
F200AL	FrullaALBICOCCA	200 ml	12
F500AL		500 ml	6
F200ME	FrullaMELA	200 ml	12
F500ME		500 ml	6
F200PR	FrullaPERA	200 ml	12
F500PR		500 ml	6
F200PS	FrullaPESCA	200 ml	12
F500PS		500 ml	6
F200FR	FrullaFRAGOLA	200 ml	12
F200MI	FrullaMIRTILLO		
F200KW	FrullaKIWI		

PUNTO VERDE **FRULLATI 100% DI FRUTTA** BIO

Cod.	Nome	Cont	Pz
F200MO	FrullaMELOGRANO	200 ml	12
F200AR	FrullaARANCIA		
FP2AZ	FrullaPiù ARANCIA e ZENZERO		

Azienda Agricola

Punto Verde Bio

BIO NOVITA' 2018

FrullaBioPiù

PERA+ZENZERO

FrullaBioPiù

MELA+CANNELLA

#85% DI FRUTTA

#SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI

#SOLO FRUTTA ITALIANA

#GUSTO E BENESSERE

...DI BIO IN MEGLIO

Azienda Agricola **FONTEROSA**

[PIEMONTE] Nata ad Alba nel 1985, l'Azienda Fonterosa di Pira Giorgio e C. s.a.s., si è trasferita nel 1993 sulle colline di Serralunga d'Alba, nel cuore delle Langhe, in posizione panoramica, circondata da antichi castelli e rinomati vigneti. Giorgio e Daniela, fondatori dell'Azienda, si occupano rispettivamente della parte produttiva, commerciale e amministrativa, affiancati dal 2004 dal figlio Fabrizio. Da subito l'intento della Fonterosa è stato quello di offrire ai suoi clienti un prodotto che potesse racchiudere al proprio interno una parte della Langa.

FONTEROSA **CONFIT DI CIPOLLA**

Cod.	Nome	Cont	Pz
CCRF110	CONFIT DI CIPOLLA ROSSA	110 g	6/12
CCRF350		350 g	

FONTEROSA **CONFETTURE**

Cod.	Nome	Cont	Pz
CARF110	CONFETTURA DI ANANAS E ROSMARINO	110 g	6/12
CCPF110	CONFETTURA DI CILIEGE E PEPERONCINO	110 g	
CCPF350		350 g	
CFBF110	CONFETTURA DI FICHI E BAROLO	110 g	
CFBF350		350 g	
CPMF110	CONFETTURA DI PERE E MOSCATO	110 g	
CPMF350		350 g	
CFAF110	COMPOSTA DI FRAGOLE E ACETO BALSAMICO	110 g	
CFAF350		350 g	

FONTEROSA **CREME DI NOCCIOLE**

dal cuore delle langhe, il caratteristico ed intenso sapore delle nocciole con la delicatezza del latte rendono diversa e originale questa crema: ottima da spalmare, indicata per ripieni di croissant, brioches e torte fredde.

Cod.	Nome	Cont	Pz
FOLANO160	CREMA DI LATTE E NOCCIOLE	160 g	6/12
FOCRNO160	CREMA DI NOCCIOLE		

NO GLUTINE

NO OLIO DI PALMA

Tel. 0438 509046 - Fax 0438 912033 - info@antigasrl.com - www.antigasrl.com

FONTEROSA **SALSE**

Cod.	Nome	Cont	Pz
AOPF190	AGLIO OLIO E PEPERONCINO Per favolose spaghettate. (dose per 6 persone)	190 g	6/12
APF280	ANTIPASTO PIEMONTESE Un misto squisito di ben otto verdure amalgamate con il pomodoro. Da servire come antipasto tale e quale, o arricchito con tonno oppure uova sode. Ottimo per bruschetta.	280 g	6/12
APF1500		1,55 kg	1-6
CPF85	CREMA DI PEPERONCINO Un tocco piccante sulla dolcezza ed i profumi del peperone rosso per vivacizzare bruschette, primi piatti ed altre pietanze. Ottimo l'abbinamento con bolliti e carni lesse.	85 g	6/12

FONTEROSA **CONSERVE IN AGRODOLCE**

Cod.	Nome	Cont	Pz
GIAF310	GIARDINIERA IN AGRODOLCE	310 g	6/12
GIAF560		560 g	
GIAF1050		1,05 Kg	6
GIAF1650		1,65 Kg	1-6
GIAF3100		3,10 Kg	1-2
GIAF3100L	GIARDINIERA IN AGRODOLCE vaso lunic	3,10 Kg	1-2
PEPF310	PEPERONI IN AGRODOLCE	310 g	6/12
PEPF1750		1,75 Kg	1-6

[SICILIA] Ortoledda produttore di conserve sott'olio dal 1996 lega la produzione di prodotti agroalimentari alle più antiche ricette tramandate della tradizione siciliana. Grande rispetto per il passato ma attenta all'innovazione.
Lo stabilimento oggi consente l'utilizzo di impianti tecnologicamente all'avanguardia attraverso i quali è possibile ottenere un'accurata scelta delle materie prime garantendo un elevato e costante livello qualitativo ed esclusivo della produzione. Esclusivo perché gli ortaggi provengono dalla migliore selezione dell'agroalimentare siciliano.

ORTOLEDDA **VERDURE SOTT'OLIO**

Cod.	Nome	Cont	Pz
C280	CARCIOFINI	280 g	12
C700		700 g	6
CAR3		3 Kg	2
P280	POMODORI SECCHI	280 g	12
P700		700 g	6
PSE3		3 Kg	2
CIP280	CIPOLLEDDA (Cipolle Borrettane)	280 g	12

ORTOLEDDA **VERDURE MISTE**

Cod.	Nome	Cont	Pz
AS280	ANTIPASTO SAPORITO	280 g	12
RA280	RISO ALLEGRO		

Tel. 0438 509046 - Fax 0438 912033 - info@antigasrl.com - www.antigasrl.com

ORTOLEDDA **FUNGHI SOTT'OLIO**

Cod.	Nome	Cont	Pz
FC280	FUNGHETTI ALLA CONTADINA INTERI (champignons)	280 g	12
FP280	FUNGHI PORCINI		
FS280	FUNGHI SHIITAKE		

ORTOLEDDA **OLIVE SOTT'OLIO**

Cod.	Nome	Cont	Pz
OC280	OLIVE CAMPAGNOLE SNOCCIOLATE	280 g	12
OF290	OLIVE FARCITE	290 g	

ORTOLEDDA **PEPERONCINI RIPIENI**

Cod.	Nome	Cont	Pz
PT280	PEPERONCINI SFIZIOSI RIPIENI AL TONNO	280 g	12
PT3		3 Kg	2
PM	PEPERONCINI ALLA MOSCHETTIERA Peperone fino e lungo leggermente piccante ripieno di acciughe	700 g	6

ORTOLEDDA **SALSA DI CILIEGINO**

Cod.	Nome	Cont	Pz
SC330	SALSA DI POMODORO CILIEGINO	330 g	12

I SAPORI DI CORBARA

[CAMPANIA] I Sapori di Corbara, una piccola realtà che si è fatta largo in questi anni; siamo nati nel 2006 nel mercato delle conserve di pomodoro di alta qualità solo ed esclusivamente per le splendide e particolari proprietà del nostro Pomodorino di Corbara o Corbarino, che ci ha permesso di farci conoscere in tutto il mondo. Il POMODORINO DI CORBARA il miglior interprete della "pummarola" l'ospite per eccellenza di pasta e pizza. Oltre a produrre il prelibato Corbarino, produciamo fuori dalla DOP un SAN MARZANO che chiamiamo Sua Eccellenza il Pomodoro.

I SAPORI DI CORBARA **POMODORINO DI CORBARA**

Cod.	Nome	Cont	Pz
COCOS520	POMODORINO DI CORBARA CLASSICO IN SUCCO DI POMODORINO CORBARINO	520 g	12
COCOS1		1000 g	6
COCOAS520	POMODORINO DI CORBARA ACQUA E SALE	520 g	12
COCOPA520	CORBARÌ PASSATA DI POMODORINO CORBARINO		

I SAPORI DI CORBARA **CORBARÌ CANDITO**

Cod.	Nome	Cont	Pz
COCOCAPI380	POMODORINO DI CORBARA CANDITO AL PEPERONCINO	380 g	6

I SAPORI DI CORBARA **SAN MARZANO D.O.P.**

Cod.	Nome	Cont	Pz
COSM1	POMODORO S. MARZANO DELL'AGRO SARNESE NOCERINO **D.O.P.**	1000 g	6

Tel. 0438 509046 - Fax 0438 912033 - info@antigasrl.com - www.antigasrl.com

I SAPORI DI CORBARA **SUA ECCELLENZA IL POMODORO**

Cod.	Nome	Cont	Pz
COSEINT520	SUA ECCELLENZA IL POMODORO INTERO CON BUCCIA CON SUCCO DI POMODORO	520 g	12
COSEFIL520	SUA ECCELLENZA IL POMODORO A FILETTI CON SUCCO DI POMODORO		
COSEPEL520	SUA ECCELLENZA IL POMODORO PELATO A MANO CON SUCCO DI POMODORO		
COSEPELAS520	SUA ECCELLENZA IL POMODORO ACQUA E SALE PELATO A MANO		

I SAPORI DI CORBARA **POMODORINO CON IL PIZZO**

Cod.	Nome	Cont	Pz
COPOCA1	POMODORINO CAMPANO CON IL PIZZO A FILETTI "A PACCHETELLE"	1000 g	6
COPOGI500	POMODORINO GIALLO CON IL PIZZO A FILETTI "A PACCHETELLE"	500 g	12

I SAPORI DI CORBARA **POMODORINO PIENNOLO DEL VESUVIO D.O.P.**

Cod.	Nome	Cont	Pz
COPOVES500	POMODORINO DEL PIENNOLO DEL VESUVIO **D.O.P.** TAGLIATO A FILETTI	500 g	12

I SAPORI DI CORBARA **FRIARIELLI**

Cod.	Nome	Cont	Pz
COBRAS1	BROCCOLI "FRIARIELLI" AL NATURALE	1000 g	6
COBRAS520		520 g	12

Ricette della famiglia **BIAGI**

[LOMBARDIA] È dal 1956 che la Famiglia Biagi si dedica alla creazione di ricette per la trasformazione di pomodori e ortaggi freschi. Un azienda ECO-FRIENDLY: dal 1993 produciamo alimenti biologici, e coerentemente con i nostri valori abbiamo intrapreso il progetto ambizioso per cambiare il modo di operare dell'azienda: togliere dalla rete elettrica lo stabilimento e sostituire totalmente l'utilizzo di energia elettrica con quello di energia solare.

BIAGI **CONSERVE DI POMODORO DAL FRESCO BIO**

Cod.	Nome	Cont	Pz
PAB350	PASSATA DI POMODORO Per la preparazione di sughi di carne o altre salse, è particolarmente densa.	350 g	6
PABIO		690 g	
PPBIO350	POLPA DI POMODORO Più delicata della Passata, si adatta ad una cucina leggera in cui il pomodoro esalti il sapore degli ingredienti principali senza nasconderli.	350 g	
POLBIO		690 g	
PPEBIO	POMODORI PELATI	550 g	
POMP	POMODORINI PELATI Il modo migliore per capire e gustare il pomodoro provando il vero, autentico sapore nella semplicità e schiettezza di un prodotto della terra	300 g	
PPEZBIO	CUBETTATO DI POMODORO Pomodoro a pezzi e semplice polpa di pomodoro a piccoli pezzetti.	350 g	

BIAGI **SALSE PRONTE DI POMODORO DAL FRESCO BIO**

Articoli prodotti solamente durante la campagna del pomodoro fresco con l'utilizzo di materie prime fresche.

Cod.	Nome	Cont	Pz
PBBIO	POMODORO & BASILICO Semplice polpa di pomodoro con l'aggiunta di qualche foglia di basilico	350 g	6
SPOMA	SALSA POMAROLA (SALSA POMODORO FRESCO) Dopo il pomodoro pelato il nostro principale prodotto per vicinanza al gusto naturale del prodotto agricolo.		
SARRBIO	SALSA PICCANTE Fatta a crudo e senza olio con solo pomodoro fresco, carote, cipolle, peperoni e peperoncino, basilico, sedano e sale.		
SMAR	SALSA RUSTICA Al pomodoro fresco si aggiunge un battuto di zucchini, carote, cipolle, sale marino, basilico e aglio.		

BIAGI **SALSE PRONTE BIO**

Cod.	Nome	Cont	Pz
POMAROLA	SALSA DI POMODORO	190 g	6
SARR18	SALSA ARRABBIATA Il peperoncino con cui è prodotta la rende particolarmente adatta come base di condimento a cui aggiungere tocchetti di pancetta o gota rosolati leggermente.		
SPOBIO	SALSA AI FUNGHI PORCINI Ideale condimento per tagliolini o tagliatelle all'uovo aggiungendo un filo di olio a crudo e, infine, leggere scaglie di parmigiano.		
SOLIVE	SALSA ALLE OLIVE Ideale come base per una salsa con tonno, spicchio d'aglio e olio extra vergine di oliva.		
SOBIO	SALSA ORTOLANA Col 50% di un battuto di zucchini, cipolle, melanzane, carote e il 50% di pomodoro in olio E.V.O, aglio e sale è il condimento ideale per un piacevole risotto vegetariano.		

Tel. 0438 509046 - Fax 0438 912033 - info@antigasrl.com - www.antigasrl.com

BIAGI **SUGHI PRONTI BIO**

Cod.	Nome	Cont	Pz
SUBV	SUGO BOLOGNESE VEGETARIANO	350 g	6
SALTON	SUGO AL TONNO		

BIAGI **BRUSCHETTE BIO**

Cod.	Nome	Cont	Pz
BRBIO	BRUSCHETTA DI POMODORO	150 g	6
BRBIOCA	BRUSCHETTA AI CARCIOFI	135 g	
BRBIOFU	BRUSCHETTA AI FUNGHI PORCINI		
BRBIOOL	BRUSCHETTA OLIVE NERE		
BRBIOPE	BRUSCHETTA AI PEPERONI	140 g	

BIAGI **PESTI BIO**

Cod.	Nome	Cont	Pz
PEBIOBA	PESTO DI BASILICO È composto da basilico italiano ricco di aroma, che viene sapientemente unito ad ingredienti di prima scelta tutti biologici.	130 g	6
PEBIOGIA	PESTO GIALLO Questo condimento a base di zucca e peperoni, vivacizzato dal Curry e dalla senape ha un gusto deciso ed irresistibile. Il Pesto Giallo Biagi è ideale sui crostini, ottimo per dare un tocco personale a vellutate e minestroni e per accompagnare secondi piatti di carni rosse e bianche	140 g	

BIAGI **KETCHUP BIO**

Cod.	Nome	Cont	Pz
KET	KETCHUP DI POMODORO	350 g	6
KETPIC	KETCHUP DI POMODORO PICCANTE		

LA PRIMAVERA

[CAMPANIA] Ubicata nel nucleo industriale della città di Napoli, continua, a passo con i tempi, la tradizione conserviera meridionale che proprio qui ha avuto le sue origini. La conoscenza e il rispetto del valore dei frutti della terra la spinge ad una ricerca selezionata di prodotti freschi, i migliori, maturati secondo le regole e i tempi della Natura, onde assicurare al consumatore finale, in qualsiasi momento dell'anno, un prodotto "fresco di stagione", fragrante, genuino, ricco di sapore ed igienicamente sicuro come le moderne tecnologie possono assicurare.

LA PRIMAVERA **PASSATA DI POMODORO**

Cod.	Nome	Cont	Pz
PAS3	PASSATA DI POMODORO	350 g	12
PAS		680 g	
PB3	PASSATA DI POMODORO CON BASILICO	350 g	
PB		680 g	
POMC	POMORUSTICA	680 g	

LA PRIMAVERA **POMODORI PELATI**

Cod.	Nome	Cont	Pz
P5	POMODORI PELATI	400 g	24
P03		2550 g	6
POL	POMODORI A PEZZI	400 g	24
POL3		2550 g	6
PCOL	POMODORI DI COLLINA	400 g	24

LA PRIMAVERA **LEGUMI**

Cod.	Nome	Cont.	Pz
BV	FAGIOLI BORLOTTI - vaso in vetro	350 gr	12
CV	FAGIOLI CANNELLINI - vaso in vetro		
PV	PISELLI FINISSIMI - vaso in vetro	330 gr	

Tel. 0438 509046 - Fax 0438 912033 - info@antigasrl.com - www.antigasrl.com

SAPURI il ciliegino

[SICILIA] Marchio della Soc. Agr. Monterosso sita a Chiaramente Gulfi, provincia di Ragusa, con il suo marchio SAPURI risulta essere leader per la produzione di Pomodoro tipo Ciliegino e Pomodoro semisecchi, prodotti del tutto innovativi nel panorama delle specialità del pomodoro.

SAPURI **POMODORI CILIEGINO**

Cod.	Nome	Cont	Pz
SCM	SALSA DI CILIEGINO La sua freschezza è garantita dalla lavorazione entro 8 ore dalla raccolta secondo procedimenti naturali. L'utilizzo di soli ingredienti di prima scelta, la bassa acidità e la gradevole dolcezza fanno di questo sugo un prodotto apprezzato anche dai bambini.	330 g	12
SCM2		2000 g	2
PPC	POMODORINI CILIEGINI PASSATI Ingredienti: pomodoro ciliegino (98%), sale, basilico, un prodotto unico per prelibatezza e genuinità, perchè nasce solo da ciliegini siciliani freschi, selezionati, lavorati con procedimenti semplici e tradizionali e imbottigliati entro 8 ore dalla raccolta.	360 g	12

SAPURI **POMODORINI SOTT'OLIO**

Cod.	Nome	Cont	Pz
CR2	POMODORO CILIEGINO SEMISECCO in olio semi di girasole	290 g	12
CR1		1600 g	2

Capperificio **BONOMO & GIGLIO** "ETIMO"

[SICILIA] Antico capperificio in Pantelleria dal 1949 raccoglie, lavora e confeziona i capperi secondo la tradizione e la cultura pantesca. Da sempre azienda artigianale con lavorazioni manuali e scarsamente meccanizzate. Costituita da Battista, Gabriele e Giovanni, ognuno con i suoi compiti per offrirvi non solo la qualità dei prodotti ma anche servizio ed affidabilità. Seguendo antiche ricette isolane, creiamo lavorazioni con capperi ed altri alimenti mediterranei.

ETIMO **CAPPERI DI PANTELLERIA**

Cod.	Nome	Cont	Pz
IGP90	CAPPERI DI PANTELLERIA **I.G.P.** AL SALE	90 g	6
CO100	CAPPERI DI PANTELLERIA IN OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	100 g	6
CO1		950 g	1-4

ETIMO **FRUTTI E FOGLIE DI CAPPERI DI PANTELLERIA**

Cod.	Nome	Cont	Pz
FCO100	CUCUNCI IN OLIO EXTRA VERGINE D' OLIVA Frutti del cappero senza gambo in olio E.V.O.	100 g	6
FOCA100	FOGLIE DI CAPPERO IN OLIO EXTRA VERGINE D' OLIVA	100 g	6
FOCA1		950 g	1-4

ETIMO **SPECIALITÀ CON CAPPERI DI PANTELLERIA**

Cod.	Nome	Cont	Pz
BPC	POLVERE DI CAPPERI In busta	100 g	1

ETIMO **ORIGANO DI PANTELLERIA**

Cod.	Nome	Cont	Pz
OSP	ORIGANO SGRANATO DI PANTELLERIA Profumatissimo e ricco di sapore, questo origano, coltivato, raccolto, essiccato e sgranato a Pantelleria, racchiude tutta l'essenza della terra, del sole, dell'aria e del mare che rendono quest'isola così particolare ed unica. Proprio come quest'origano	10 gr	6
ORI100		100 gr	1

Tel. 0438 509046 - Fax 0438 912033 - info@antigasrl.com - www.antigasrl.com

Azienda Agricola **CARAVAGLIO**

[SICILIA] I nostri capperi provengono da piante disseminate in vari appezzamenti nell'isola. Il cappero è una pianta che nelle Eolie cresce spontaneamente. Noi, ereditando la sapienza dei nostri padri, realizziamo anche talee per sostenere al meglio la produzione. Tuttavia anche le piante da noi messe a dimora rispettano sempre il paesaggio agricolo tradizionale: sono impiantate ai bordi dei vigneti, oppure sui terreni più scoscesi. il paesaggio è un valore importante e va preservato.
La raccolta avviene esclusivamente a mano, nelle ore più fresche della giornata: dalle 4.30 fino a 10 30 del mattino e dopo le 17.30.

CARAVAGLIO **CAPPERI AL SALE**

Cod.	Nome	Cont	Pz
BUS	CAPPERI DI SALINA MM.7/8	1 Kg	1-6
CS106	CAPPERI AL SALE MM.9/10	106 ml	12
CAP1		1 Kg	1-6

CARAVAGLIO **CAPPERI IN ACETO**

Cod.	Nome	Cont	Pz
CA106	CAPPERI IN ACETO DI VINO	106 ml	12

CARAVAGLIO **FRUTTI DI CAPPERO**

Cod.	Nome	Cont	Pz
FC370	CUCUNCI IN ACETO DI VINO Frutti del cappero in aceto di vino	370 ml	6

SPINA **SAPORI DI PUGLIA**

[PUGLIA] Siamo un'azienda artigianale a conduzione famigliare, specializzata dal 1966 a trasformare i prodotti della terra in conserve sott'olio con antiche ricette sempre più innovative nel rispetto della tradizione locale, proponendo sempre novità sul mercato. Le materie prime trasformate sono oltre 50 e i prodotti più di 100, conservati sott'olio, in agrodolce, al naturale o in salamoia.

SPINA **CONDIRISO**

Cod.	Nome	Cont	Pz
CRN	CONDIRISO LEGGERO AL NATURALE Verdure prelibate, funghi profumati, ortaggi saporiti… Ideale per le insalate, per i primi piatti a base di riso, per le insalate di pasta. Una vera prelibatezza per il palato… il condiriso genuino e gustoso.	314 g	12

ANOLIVE Grecia

[GRECIA] Dal 1983 nel tradizionale uliveto di Amfissa - la più antica e più grande uliveto in Grecia - e un 25.000 metri quadrati. Il "carattere familiare" della società, ci permette di controllare personalmente e responsabilmente tutte le fasi della produzione. Nelle nostre strutture (6.000 mq coperto), l'applicazione delle moderne tecnologie nel campo della trasformazione e con la nostra lunga esperienza nel settore olivicolo, riusciamo a mantenere il carattere tradizionale del prodotto. Le esportazioni si estendono in tutta Europa, America e Australia. La nostra azienda è stata certificata in base al regime EN ISO 22000: 2005

ANOLIVE **OLIVE NERE IN SALAMOIA**

Cod.	Nome	Cont	Pz
ONSM	OLIVE NERE SUPER MAMMOUTH GRECIA in salamoia	9 kg / 5 kg	1 - 2

Tel. 0438 509046 - Fax 0438 912033 - info@antigasrl.com - www.antigasrl.com

LA BELLA DI CERIGNOLA **OLIVE VERDI IN SALAMOIA**

[PUGLIA] La Bella di Cerignola Società Cooperativa nasce nel 1993 grazie alla determinazione ed all'impegno finanziario di 9 olivicoltori, tra i maggiori produttori di olive della varietà Bella di Cerignola, la più grande oliva da tavola esistente al momento sul mercato. Oggi, alla Cooperativa, hanno ormai aderito quasi tutti i maggiori produttori, rendendola di fatto punto di riferimento per l'intero comparto italiano dell'oliva da mensa.

TIPO DI OLIVA	NUMERO di olive/kg
GGG	71 - 80
GG	81 - 90
G	91 - 120
GM	121 - 180
GP	181 - 280

LA BELLA DI CERIGNOLA **OLIVE VERDI IN SALAMOIA**

Cod.	Nome	Cont	Confezione	Pz
3G3	OLIVE VERDI **D.O.P.** "LA BELLA DELLA DAUNIA" **GGG**	3,1/1,9 kg	ORCIO	2
1G3		1,06 kg		8
LV3G2		3,1/1,2 kg	LATTA	2
LV3G		4,7/2,5 kg		2
1G5	OLIVE VERDI **D.O.P.** "LA BELLA DELLA DAUNIA" **G**	580 g	ORCIO	12
VG7		720 g	VASO	6
GM3	OLIVE VERDI **D.O.P.** "LA BELLA DELLA DAUNIA" **GM**	314 g	VASO	6

LA BELLA DI CERIGNOLA **OLIVE NERE IN SALAMOIA**

Cod.	Nome	Cont	Confezione	Pz
LN3G	OLIVE NERE D.O.P. "LA BELLA DELLA DAUNIA" **GGG**	4,7/2,5 kg	LATTA	2

ROI

[LIGURIA] "Roi" è il soprannome storico di un ramo della famiglia Boeri, che si occupa di olio da quattro generazioni.
Gli uliveti Roi sono tutti in valle Argentina, entroterra di Sanremo, Liguria, dove si coltivano solo olive di cultivar Taggiasca. Spremitura e lavorazione sono realizzate a freddo, per garantire le migliori proprietà organolettiche, nutritive e di conservazione. L'attività della famiglia Roi inizia nel 1900 è l'inizio di un lungo cammino che arriva ai giorni nostri; oggi Franco ha scelto "Roi" come marchio dell'azienda, simbolo di un legame molto forte con il passato.

ROI **OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA**

Cod.	Nome	Cont.	Pz
OCNDOP	OLIO E.V.O. "CARTE NOIRE" D.O.P. (MARE) E' un olio di bassa acidità ottenuto per sgocciolamento, senza nessuna pressione, da olive scelte di cultivar Taggiasca. Per ricavare otto chili di questo eccezionale olio servono ben 400 chili di olive. E' quindi prodotto in quantità limitata, dalle 8.000-10.000 bottiglie.	500 ml	6
ORL2	OLIO E.V.O. "MONOCULTIVAR TAGGIASCA" E' un olio ottenuto dalla prima spremitura a freddo, con macine di pietra, di olive scelte di cultivar Taggiasca. Il colore giallo intenso, l'aroma delicato e il sapore dolce lievemente mandorlato lo caratterizzano. Ottimo su tutte le pietanze.	250 ml	12
ORL		500 ml	12
OL1		1000 ml	6
3RL		3000 ml	1-3
ORO7	OLIO E.V.O. "FOTO" 100% ITALIANO Ottenuto dalla spremitura a freddo con macine di pietra.	750 ml	6
3LAT	OLIO E.V.O. 100% ITALIANO Ottenuto dalla spremitura a freddo con macine di pietra. LATTINA	3000 ml	1-3

Tel. 0438 509046 - Fax 0438 912033 - info@antigasrl.com - www.antigasrl.com

ROI **OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA D.O.P. CRU** (SU PRENOTAZIONE)

Cod.	Nome	Cont.	Pz
CRUGIANCA	OLIO E.V.O. "CRU RIVA GIANCA" D.O.P. (MARE) Una selezione speciale di olive raccolte nell'uliveto Ricca località Colombiera Poggi di Imperia 60 mt. s.l.m. Con 30% di Olive Verdi, 50% Invaiate, 20% Nere. Un olio dove primeggia il tono dolce e il pinolo, pasta delicata di fitta trama con profumo di frutta bianca. Se ne producono circa 2000 bottiglie all'anno. (SU PRENOTAZIONE)	250 ml	4
CRU GIANCA500		500 ml	3/6
CRU	OLIO E.V.O. "CRU RIVA GAACI" D.O.P. Una selezione speciale di olive raccolte nell'uliveto Roi a Badalucco a 500 mt. slm. con 40% di Olive Verdi 50% Invaiate e 10% Nere. Un olio dolce arricchito da note di frutta secca, con un profumo di buccia di mela verde. Se ne producono circa 2000 bottiglie all'anno	250 ml	4
CRU500		500 ml	3/6

ROI **OLIVE TAGGIASCHE**

Cod.	Nome	Cont	Pz
OND	OLIVE TAGGIASCHE DENOCCIOLATE IN OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	2,7 kg	1-3
OND1		900 g	4
OND18		180 g	12
ONDA	OLIVE TAGGIASCHE DENOCCIOLATE ASCIUTTE senza olio	1,8 kg	1-3
ONDA18		120 g	12
OT2	OLIVE TAGGIASCHE CON OSSO IN SALAMOIA	2,8 kg	1-3
OSAL190		290 g	6/12

ROI **OLIVE NERE LIGURI**

Cod.	Nome	Cont	Pz
OND3	OLIVE RIVIERA DENOCCIOLATE IN OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	2,7 kg	1-3
ORIV900		900 g	4

»ROI«

ROI **PESTI**

Cod.	Nome	Cont	Pz
PL	PESTO LIGURE Antica salsa ligure a base di basilico, aglio e pinoli. Ottimo per condire la pasta e insaporire le zuppe.	90 g	12
PLSA	PESTO LIGURE SENZA AGLIO		6/12
PRR	PESTO ROSSO Salsa a base di basilico, pomodori secchi tritati, aglio, noci e grana padano. Ottimo per condire la pasta.		

ROI **SALSE E CREME**

Cod.	Nome	Cont	Pz
SVR	SALSA VERDE A base di prezzemolo con capperi, aglio, acciughe. noci, olio e.v.o. ROI e aceto. Ottima come salsa per i bolliti.	90 g	6/12
SNR	SALSA ALLE NOCI A base di noci, nocciole, formaggio grana e olio e.v.o. ROI. Ottima come condimento per ravioli e gnocchi.		
PCR	CREMA DI CARCIOFI Ottenuta con carciofi tritati, amalgamati con olio, aceto e aromi naturali.		
CRROI	CREMA DI RUCOLA Salsa a base di rucola, olio extra vergine di oliva ROI e sale. Ottima su pesce e insalate.		
PSTR	POMODORI SECCHI TRITATI Pomodori secchi tritati conservati in olio extra vergine d'oliva. Ideale per tartine e come salsa per i bolliti.		
PONR	POLPOLIVA NERA TAGGIASCA Salsa a base di olive nere in salamoia taggiasche frullate.		
POVR	POLPOLIVA VERDE Salsa a base di olive verdi, olio e.v.o., sale, origano, aceto.		

ROI **PEPERONI FARCITI**

Cod.	Nome	Cont	Pz
PEPFARTO200	PEPERONI FARCITI AL TONNO	180 g	6

Tel. 0438 509046 - Fax 0438 912033 - info@antigasrl.com - www.antigasrl.com

TAGGIASCO extravirGin

Cosa succede se un proprietario di locali, un maestro elementare esperto botanico e un produttore di olio EVO si incontrano? NASCE IL TAGGIASCO!

Italian Gin Distilled con profumi prevalenti di ginepro e oliva Taggiasca. Partendo da una base London Dry classica, si arriva alla ricetta finale che lo arricchisce di altre sfumature dando una nota principale di oliva Taggiasca prodotta dall'azienda Roi di Badalucco, in Valle Argentina, provincia di Imperia. Questo Gin viene distillato a bassa temperatura (circa 60°C) per evitare variazioni dei sapori degli ingredienti. Per arrivare alla ricetta finale c'è voluto più di un anno di prove ed assaggi, con consigli di esperti di settore, bartender e appassionati.

Il prodotto si presta bene sia liscio che nella miscelazione. La gradazione alcolica di 44 gradi gli permette di mantenere una buona struttura in tutti i cocktail, il sapore di oliva Taggiasca è delicato ma presente, elegante e mai invasivo.

SPECIFICHE

bottiglie da 500ml
Volume Alcolico - 44%
Misure cartone - 21,8x14x31,3
Contenuto - 6 bottiglie da 500ml
Peso Cartone - 6,3kg
Cartoni per piano - 20
Piani per Pallet - 4
Cartoni per Pallet - 80

TAGGIASCO SOUR

L'abbinamento perfetto per il Gin alle Olive Taggiasche, fresco e profumato.
Taggiasco Extravirgin 2oz, Limone 1oz, Sciroppo di zucchero 3/4oz, bianco d'uovo 1/2oz, 3 foglie di basilico fresco.

ALDO (MARTINI COCKTAIL)

Si ricollega alla storia della nascita del Martini Cocktail e gli abbina un gin la cui oliva è nata nella stessa città dell'inventore, Taggia.
6cl Taggiasco Extravirgin versati in ghiaccio cristallino, precedentemente nebulizzato con vermouth dry. Aggiungere 2 gocce di soluzione salina al sale nero di Cipro. Filtrare in coppetta cocktail, sprizzare una scorza di limone sopra il drink e aromatizzare con olii essenziali. Guarnire con 3 olive Taggiasche asciutte Roi.

T'N'T' (TAGGIASCO & TONIC)

Classico, semplice, piacevole. Il G&T non sbaglia mai.
5cl di Taggiasco Extravirgin e 12cl di acqua tonica (pref. Indian).
Guarnire con una scorza di limone, basilico fresco e oliva Taggiasca asciutta Roi.

WWW.TAGGIASCOEXTRAVIRGIN.IT

Potrete trovare Taggiasco ExtravirGin su Facebook e Instagram
@taggiascoextravirgin

Per info
info@taggiascoextravirgin.it

da un'idea di:

AFFINI »ROI« Extravergini Millesimati TORINO 1857

Frantoio **SALVAGNO**

[VENETO] Famiglia di antica origine Veneziana, dopo la caduta della Repubblica di Venezia ai primi dell'ottocento abbandonò i commerci ed i viaggi e si trasferì nelle colline Venete vicino al lago di Garda dedicandosi all'agricoltura ed in particolare alla coltivazione dell'olivo che a quei tempi era appena agli inizi. Col passare dei decenni la produzione aumentò e nei primi anni di questo secolo dal frantoio ad uso familiare si passò ad un impianto più grande fino ad arrivare all'attuale frantoio con due linee di produzione che arrivano ad una capacità lavorativa di 30 ql ora.

SALVAGNO **OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA**

Cod.	Nome	Cont.	Pz
OLS5	OLIO E.V.O. SPREMUTO A FREDDO È un'olio dalle particolari caratteristiche di aroma, sapore e colore dovute alla favorevole posizione microclimatica, ai metodi di raccolta, lavorazione e all'esperienza di un secolo di arte frantoiana.	500 ml	12
OLS1		1000 ml	6

SALVAGNO **OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA BIOLOGICO**

Cod.	Nome	Cont.	Pz
OLS6	OLIO E.V.O. SPREMUTO A FREDDO Insieme ai tecnici che controllano la corretta coltivazione è stato realizzato un calendario per la coltivazione biologica. I nostri prodotti biologici certificati BIOS sono l'olio extra vergine di oliva e la polpa di olive.	750 ml	6

SALVAGNO **OLIVE**

Cod.	Nome	Cont	Pz
OSNO	OLIVE DENOCCIOLATE IN OLIO E.V.O. completamente immerse nell'olio extravergine di oliva. Composizione: Olive 61%, olio extra vergine di oliva 36%, aromi naturali.	180 g	12
POO	POLPA DI OLIVE Polpa di olive nere in olio extravergine di oliva.	160 g	12

CONGEDI OLEARIA DAL 1917

[PUGLIA] Dal 1917 e per quattro generazioni, la famiglia Congedi produce olio extra vergine di oliva. Attraverso studi dettagliati sui nostri alberi e terreni, e grazie all'utilizzo del procedimento di molitura delle olive spremute a freddo, siamo riusciti ad ottenere negli anni un prodotto di alta qualità. Qualità è simbolo di garanzia ed esperienza che la nostra famiglia ha tramandato di generazione in generazione fino ad oggi.

CONGEDI **OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA**

Cod.	Nome	Cont.	Pz
OG1	BOTTIGLIA OLIO E.V.O. DELICATO 100% ITALIANO Composto dalla migliore selezione delle varietà Ogliarola Salentina e Cellina di Nardò. Olio dall'intenso verde di oliva con gusto dolce, profumi di legumi e ottima fluidità; buona fragranza aromatica di erba.	1000 ml	12
OG075	BOTTIGLIA QUADRA OLIO E.V.O. DELICATO 100% ITALIANO Un olio d'autore, dal profumo gentile ed aggraziato, dal sapore dolce, fragrante e tendente a delicati mandorlati. Proviene da olive mature della qualità "Ogliarola salentina e Cellina di Nardò" ed è prodotto nel rigoroso rispetto degli antichi metodi tramandati da secoli.	750 ml	
OG05		500 ml	
OG025		250 ml	
OC5	LATTA OLIO E.V.O. DELICATO 100% ITALIANO Olio dall'intenso verde di oliva con gusto dolce, profumi di legumi e ottima fluidità; buona fragranza aromatica di erba.	5000 ml	4
OC3		3000 ml	4

CONGEDI **OLIO VERGINE D'OLIVA**

Cod.	Nome	Cont.	Pz
OGV5	PET OLIO OLIVA VERGINE 100% ITALIANO Nasce dalla selezione delle migliori olive che hanno raggiunto un grado di maturazione più elevato, quest'olio è prodotto dalla seconda spremitura che si ha nel periodo di gennaio; si ha così un ottimo prodotto adatto al canale horeca dal profumo mandorlato e dal gusto dolce con un packaging pratico e comodo per gli usi in cucina.	5000 ml	4

Tel. 0438 509046 - Fax 0438 912033 - info@antigasrl.com - www.antigasrl.com

Frantoio oleario **QUATTROCIOCCHI** AMERICO

[LAZIO] È dal 1888 che la famiglia Quattrociocchi si dedica alla coltivazione dell'ulivo, tramandandosi negli anni questa passione e mantenendosi nel tempo e nel pieno rispetto della tradizione. Sempre nel solco della migliore tradizione, Americo Quattrociocchi, nipote del fondatore, produce il suo olio promuovendolo sui migliori mercati internazionali. I risultati sono arrivati e l'olio Quattrociocchi ha ricevuto prestigiosi riconoscimenti. Nel tempo, l'azienda ha aperto i suoi orizzonti, producendo anche altri prodotti come marmellate, creme e dolci, utilizzando ingredienti di ottima qualità e permettendo a chiunque li assapori, di gustare un po' della nostra terra.

QUATTROCIOCCHI
AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA

QUATTROCIOCCHI **OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA**

Cod.	Nome	Cont.	Pz
QUCL3	CLASSICO Alta selezione, 100% italiano, della varietà Moraiolo, Leccino, Frantoio e Itrana. Alla vita appare di un bel colore giallo dorato intenso con delicate nuance verdi, limpido. Al naso è deciso e avvolgente, dotato di note di amaro e piccante equilibrati.	3000 ml	4
QUCL075		750 ml	6
QUCL05		500 ml	
QUDE05	DELICATO Monocultivar: Leccino 100% Alla vista è di colore giallo dorato intenso con leggere sfumature verdi, limpido. Al naso è ampio ed elegante, con spiccati sentori vegetali. Al gusto è fine e avvolgente. Amaro e piccante armonici.	500 ml	

QUATTROCIOCCHI **OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA BIO**

Cod.	Nome	Cont.	Pz
QUOL05	OLIVASTRO Cultivar: Itrana 100% Colore giallo dorato con riflessi verdi. All'olfatto presenta un fruttato verde intenso e lievi sentori di oliva verde. Il fruttato è esaltato da complesse note vegetali. Al gusto l'amaro ed il piccante appaiono decisi ma gradevoli ed equilibrati.	500 ml	6
QUSU05	SUPERBO Monocultivar: Moraiolo 100% Alla vista è di un bel verde limpido con caldi riflessi dorati. Al naso è deciso e avvolgente, con un fruttato di oliva verde di media intensità. Deciso e ricco nelle note vegetali e piccante prepotenti e ben dosati		

BIO

QUATTROCIOCCHI **CONDIMENTI BIO**

GLI OLII AROMATIZZATI son lavorati con l'olio extravergine d'oliva quattrociocchi. La caratteristica fondamentale di quest'olio è che l'aroma si ottiene dalla molitura contemporanea delle olive con gli agrumi o le spezie

Cod.	Nome	Cont.	Pz
QUCOPE025	CONDIMENTO AL PEPERONCINO	250 ml	6
QUCOLI025	CONDIMENTO AL LIMONE		
QUCOAR025	CONDIMENTO ALLE ARANCE		
QUCOTA025	CONDIMENTO AL TARTUFO		

BIO

QUATTROCIOCCHI
AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA

QUATTROCIOCCHI **OLIVE NERE DI GAETA**

Cod.	Nome	Cont	Pz
QUONS350	OLIVE NERE IN SALAMOIA	350 g	6
QUONS1		1000 g	1-6

QUATTROCIOCCHI **SOTT'OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA**

Cod.	Nome	Cont	Pz
QUBR320	BROCCOLETTI IN OLIO E.V.O.	320 g	6
QUAS320	ASPARAGI IN OLIO E.V.O.		
QUPOS320	POMODORI SECCHI IN OLIO E.V.O.		

QUATTROCIOCCHI **CARCIOFI SOTT'OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA**

Cod.	Nome	Cont	Pz
QUCACG520	CARCIOFI INTERI CON GAMBO IN OLIO E.V.O.	520 g	6
QUCACG2900		2900 g	1-2
QUCABR320	CARCIOFI ALLA BRACE IN OLIO E.V.O.	320 g	6
QUCABR2900		2900 g	1-2

QUATTROCIOCCHI **INVOLTINI IN OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA**

Cod.	Nome	Cont	Pz
QUINME320	INVOLTINI DI MELANZANE CON POMODORI SECCHI, TONNO E CAPPERI	320 g	6
QUINPS320	INVOLTINI DI POMODORI SECCHI CON TONNO E CAPPERI		

Tel. 0438 509046 - Fax 0438 912033 - info@antigasrl.com - www.antigasrl.com

QUATTROCIOCCHI **CONFETTURE EXTRA**

Cod.	Nome	Cont	Pz
QUAR350	MARMELLATA EXTRA DI ARANCE	350 g	6
QUAL350	CONFETTURA EXTRA DI ALBICOCCA		
QUCI350	CONFETTURA EXTRA DI CILIEGE		
QUFI350	CONFETTURA EXTRA DI FICHI		
QUFR350	CONFETTURA EXTRA DI FRAGOLE		
QUME350	CONFETTURA EXTRA DI MELE ANNURCHE		
QUPE350	CONFETTURA EXTRA DI PERE KAISER		
QUPS350	CONFETTURA EXTRA DI PESCHE		
QUPR350	CONFETTURA DI PRUGNE		

frutta utilizzata
130 gr su 100

frutta utilizzata
130 gr su 100

frutta utilizzata
200 gr su 100

frutta utilizzata
100 gr su 100

frutta utilizzata
140 gr su 100

frutta utilizzata
100 gr su 100

frutta utilizzata
110 gr su 100

frutta utilizzata
130 gr su 100

frutta utilizzata
130 gr su 100

Frantoio Oleario **BARTOLINI** Emilio s.r.l.

[UMBRIA] Frantoio Bartolini produttore di olio extra vergine di oliva dal 1850. È inserita nel contesto scenografico del Parco Naturale del Fiume Nera, in una cornice di monti e boschi secolari.

BARTOLINI **OLIO AROMATIZZATO**

Codice	Nome	Cont.	Pz
OBPEP	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA AROMATIZZATO AL PEPERONCINO bottiglia dorica **Poche gocce sono sufficienti per conferire alle pietanze il gusto, senza alterarne i sapori.**	250 ml	6

Az. Agr **CORTESE**

[SICILIA] Specializzata in produzione di olio extravergine di oliva da agricoltura biologica, in particolare la cultivar "Biancolilla di Caltabellotta". L'Azienda pratica un'agricoltura bio-sostenibile che mira a mantenere un equilibrio ecologico-economico per garantire al cliente la massima soddisfazione. L'olio è sinonimo di leggerezza e qualità. Il suo sapore intenso e il suo gusto gradevole rendono prelibato qualsiasi piatto, proprio per questo viene apprezzato dalla clientela, ma anche per il suo gusto leggero e mai acre con un aroma intenso.

CORTESE **OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA BIOLOGICO**

Cod.	Nome	Cont.	Pz
COR500	OLIO E.V.O. **BIO** Blend: 75% biancolilla di Caltabellotta, 25% nocellare del Belice	500 ml	6
COR750		750 ml	
COR5		5 litri	2

Tel. 0438 509046 - Fax 0438 912033 - info@antigasrl.com - www.antigasrl.com

VALLE DELLE MELE **ACETO DI MELA**

[TRENTINO ALTO ADIGE] Valle delle Mele nasce in Val di Non, nel cuore di una zona che produce mele pregiate e gustosissime. Lucia Maria così inventa nel 1994 L.M. un'azienda artigiana che come scopo si propone di lavorare le Mele per ottenere prodotti altrettanto gustosi, saporiti ma soprattutto salutari, senza aggiunta di additivi né conservanti, all'insegna del benessere. In breve tempo nasce l'Aceto di Mele che, grazie al suo sapore delicato e aromatico ma anche alla sua pacata acidità, conquista il palato dei più esigenti. Visto il successo dell'aceto di mele, decide di affiancare all'aceto un altro derivato della mela: il Succo di Mele.

VALLE DELLE MELE **ACETO DI MELA**

Cod.	Nome	Cont	Pz
AM5	ACETO DI MELA NON PASTORIZZATO Ottenuto dalla fermentazione della spremuta di mela del Trentino Alto Adige - coltivate a lotta integrata -, mediante attente lavorazioni artigianali, acetificazione naturale ed assoluta assenza di coloranti. Un prodotto sano, genuino e dalle tradizionalmente conosciute proprietà gastronomiche e cosmetiche. Si sposa perfettamente con ogni tipo di insalate.	500 ml	12
AM		750 ml	12

VALLE DELLE MELE **SPREMUTA DI MELA**

Cod.	Nome	Cont	Pz
SM	SPREMUTA DI MELA È ottenuta dalla spremitura delle mele della Val di Non Trentino Alto Adige, coltivate a lotta integrata. Per la sua preparazione vengono usate esclusivamente mele raccolte dalla pianta, e non mele di scarto raccolte da terra. Il prodotto finale è un puro succo di mele al 100%, pastorizzato e imbottigliato a caldo senza alcuna aggiunta di acqua, di zucchero o di altri ingredienti.	750 ml	12

BIOTRENTINO

[TRENTINO ALTO ADIGE] L'Azienda, situata in Val di Non in Trentino Alto Adige, ha affiancato ai prodotti tradizionale anche i prodotti biologici. Le mele stesse sono coltivate biologicamente o a lotta integrata, accorgimento che permette di ottenere un vero aceto naturale.

BIOTRENTINO **ACETO DI MELA BIO**

Cod.	Nome	Cont	Pz
ABIO5	ACETO DI MELA BIO Le numerose virtù di questo prodotto dipendono dall'elevata qualità della materia prima. Le mele di montagna e una accurata lavorazione artigianale di fatto lo rendono un prodotto naturale di "qualità superiore" Le mele di montagna coltivate con il metodo biologico garantiscono un prodotto sano e genuino. Ricco di sali minerali, zuccheri, vitamine e acidi organici.	500 ml	12

ANTICHI SAPERI

[EMILIA ROMAGNA] Quando le tradizioni di produzione dell'aceto balsamico di Modena, tramandate da generazioni di operosi artigiani e contadini, si intrecciano con nuove e dinamiche idee, nascono realtà in continuo espansione come Antichi Saperi, azienda giovane e dinamica nel panorama dei produttori di aceto balsamico di Modena IGP e DOP che si presenta sul mercato, coniugando le conoscenze e le antiche tecniche di lavorazione dei maestri acetai, con la modernità degli strumenti produttivi e la ricerca di innovazione nella continua ricerca di prodotti di altissima qualità. Antichi Saperi e Nuove Idee.

ANTICHI SAPERI **ACETO BALSAMICO DI MODENA**

Cod.	Nome	Cont	Pz
AS0211	2 NASTRI - ACETO BALSAMICO DI MODENA **I.G.P.** Dripping art. Che trasforma le carni bianche, le verdure bollite, le carni da marinare, le carni da arrostire in opere di pura action coocking. Una leggera pioggia di gocce nere che esaltano il piatto e soddisfano il palato.	250 ml	6
AS0212	3 NASTRI - ACETO BALSAMICO DI MODENA **I.G.P.** Spirito gourmand. Che si spande su carni rosse grigliate, carni di maiale arrostite, verdure alla piastra, tranci di pesce. Ogni goccia un guizzo. Un sussulto di energia. Un tocco che scuote e seduce, rendendo tutto più conviviale.	250 ml	6
AS0213	4 NASTRI - ACETO BALSAMICO DI MODENA **I.G.P.** Piacere puro. Poche gocce bastano a far risplendere di gioia i formaggi stagionati, sorridere le macedonie di frutti rossi o esotici, brillare i gelati di crema e le torte al cioccolato. E illuminare il sorriso di ogni commensale.	250 ml	6
AS022B	1 NASTRO - ACETO BALSAMICO DI MODENA **I.G.P.** E' la natura che risplende con i suoi riflessi ambrati. Una nota acida che esalta tutto ciò che è nudo e crudo, come le verdure e le insalate. Un'eco di piacere che risuona nel palato. E rende tutto fresco, spontaneo, vivace, colorato. Come fosse sempre primavera. TAPPO VITE	500 ml	12
AS0214	ACETO BALSAMICO DI MODENA **I.G.P.** Intenso, tipicamente pungente, fruttato e aromatico Composizione: aceto di vino, mosto d'uva cotto, colorante: caramello TAPPO VITE	500 ml	12

ANTICHI SAPERI **CONDIMENTI ALL'ACETO**

Cod.	Nome	Cont	Pz
AS0280	CREMA ALL'ACETO BALSAMICO Ideale per valorizzare e decorare piatti di cucina creativa. Assolutamente priva di coloranti.	250 ml	6
AS0261	CONDIMENTO BIANCO Mosto cotto di uve bianche e aceto di vino bianco: questi gli ingredienti di un condimento nato per mantenere la saporosità del balsamico senza alterare il colore dei cibi. Ideale per vinaigrette e salse in accompagnamento a verdure crude e cotte, carni bianche e di pesce.	250 ml	6

Tel. 0438 509046 - Fax 0438 912033 - info@antigasrl.com - www.antigasrl.com

ANTICHI SAPERI **ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA DOP**

Cod.	Nome	Cont	Pz
AS0202	AFFINATO PRODUTTORI **D.O.P** Un lungo cammino. Nobile e lento. In **12 anni** le uve Trebbiano e Lambrusco raccolte nei nostri vigneti e depositate in botti di differenti legni acquisiscono un tratto che sa di pennellata istantanea, di segno netto e distintivo.	100 ml	1
AS0201	EXTRAVECCHIO PRODUTTORI **D.O.P** Direttamente dai nostri vigneti. Uve Trebbiano e Lambrusco. Che fermentano e maturano in botti di differenti legni. Non c'è altro. Solo tempi lunghi. Un'attesa che sa di prodigio. **Almeno 25 anni** passati a riposare in silenzio, a meditare su un'unica virtù: quella del piacere più puro. Assoluto.		

FATTORIE GIACOBAZZI **ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P.**

[EMIGLIA ROMAGNA] Fattorie Giacobazzi, associata al Consorzio Aceto Balsamico di Modena (CABM),e adottando il Disciplinare di produzione CABM, utilizza uve locali nonché lunga maturazione e invecchiamento del prodotto in botte, sotto il controllo dell'Ente di Certificazione CERMET.

Cod.	Nome	Cont	Pz
AB2	ACETO BALSAMICO DI MODENA **I.G.P.** MATURATO bottiglia LUCIA 4 foglie - 5 annate - Marchio NONNA CARLOTTA	250 ml	6

VARVELLO l'aceto Reale

[PIEMONTE] Entrare nelle cantine Varvello, azienda nel cuore del Piemonte, significa entrare in una "foresta" di sapori, dove il legno racchiude ed esalta preziose armonie di gusti e di aromi,che il tempo unisce e affina, creando aceti che del vino conservano la complessità delle suggestioni gustative. Gli aceti Varvello nascono solo da vini italiani, e come i grandi vini maturano nelle botti di Rovere di Slavonia: quattro mesi gli aceti da vini bianchi, oltre un anno (a volte due anni) quelli da vini rossi.

VARVELLO **ACETO DI VINO INVECCHIATO**

Cod.	Nome	Cont	Pz
AVRV	ACETO DI VINO ROSSO INVECCHIATO acid. 6,5% - res. aie. 1,4% Il top della gamma Varvello e, secondo gli intenditori, anche del mercato. Un aceto di qualità invecchiato, dal gusto rotondo, morbido e particolarmente "vinoso", ottenuto dalla fermentazione di vini da tavola selezionati a elevata gradazione.	500 ml	12
AVBV	ACETO DI VINO BIANCO INVECCHIATO acid. 7, 1 % - res. aie. 0,7% Lt.0,5 12 E' l'aceto di vino di qualità per eccellenza, ottenuto dalla fermentazione biologica e naturale di vini da tavola italiani selezionati: vini bianchi per l'aceto bianco.	500 ml	12

conservas artesanas **AGROMAR S.A.**

[SPAGNA] Agromar è un'azienda ittica sita in Spagna nella regione dell'Asturia nel porto di Gijon 50 anni d'esperienza avvallano Agromar nel settore delle conserve. Agromar si specializza in prodotti di alta qualità, "gourmet" dai cui sapori rappresentano un riferimento nel mercato. Noi importiamo tonno a filetti o tranci pinna gialla in olio di oliva lavorato a mano, ventresca di tonno e acciughe dell'Asturia.

AGROMAR **TONNO YELLOWFIN**

Cod.	Nome	Cont	Pz
AG	TONNO YELLOWFIN IN OLIO DI OLIVA	250 g (netto 160)	12
AGT280	TRANCI TONNO YELLOWFIN IN OLIO DI OLIVA	280 g (netto 190)	12/24
AGF	FILETTI TONNO YELLOWFIN IN OLIO DI OLIVA	1800 g (netto 1300)	1/8
AGT	TRANCI TONNO YELLOWFIN IN OLIO DI OLIVA	1800 g (netto 1300)	1/8

AGROMAR **VENTRESCA DI TONNO**

Cod.	Nome	Cont	Pz
AGV	VENTRESCA DI TONNO	120 g (netto 85)	12/24

AGROMAR **ACCIUGHE ASTURIA**

Cod.	Nome	Cont	Pz
AST550	ACCIUGHE ASTURIA IN OLIO D'OLIVA	550 g (netto 375)	1-24

Tel. 0438 509046 - Fax 0438 912033 - info@antigasrl.com - www.antigasrl.com

INDUSTRIA CALABRAITTICA **ORO AZZURRO**

[CALABRIA] È un industria artigiana situata a metà strada tra i mari Jonio e Tirreno. Nasce negli anni 90 con l'obiettivo di conservare il pesce dei nostri mari, in latte sotto sale usando i segreti degli antichi salatori di pesce. Negli anni più recenti l'azienda si dedica maggiormente alla conservazione di Acciughe, Sardine e Bianchetti in vetro sott'olio, lavorando solo il pescato nazionale con componenti di prima qualità, quali olio, peperoncino ed altri aromi esclusivamente di origine italiana, logica del benessere e della tutela dell'ambiente.

ORO AZZURRO **SARDINE AL SALE**

Cod.	Nome	Cont	Pz
SS80	SARDINE AL SALE	450 g	6

ORO AZZURRO **FILETTI DI ALICI**

Cod.	Nome	Cont	Pz
FR94	FILETTO REALE DI ALICI IN OLIO E.V.O. In cartone-espositore	100 g	1.8
FP95	FILETTO REALE DI ALICI PICCANTI IN OLIO E.V.O. E PEPERONCINO In cartone-espositore		
GFC01	GRANFILETTO CALABRESE RUSTICO DI ALICI CON CIPOLLA DI TROPEA IGP	150 g	8

Cod.	Nome	Cont	Pz
AP	ALICI PICCANTI IN OLIO DI GIRASOLE	300 g	6
OAM	ALICI ALLA MEDITERRANEA IN OLIO D'OLIVA	300 g	6

ORO AZZURRO **FILETTI DI ALACCE SALATE DI LAMPEDUSA (Presidio Slow Food)**

Presidio Slow Food

Cod.	Nome	Cont	Pz
FA103	FILETTI DI ALACCE SALATE DI LAMPEDUSA IN OLIO E.V.O.	150 g	8
FA104	FILETTI DI ALACCE SALATE DI LAMPEDUSA IN OLIO E.V.O. E PEPERONCINO		

PESCE AZZURRO CEFALÙ

[SICILIA] È leader nel mercato italiano nel settore della lavorazione e conservazione delle conserve ittiche come filetti di acciughe sott'olio in vari formati, tonno in olio d'oliva e al naturale, L'azienda si trova vicino al porto peschereccio di Cefalù. La lavorazione e conservazione di tutti i prodotti vengono eseguite esclusivamente a mano da persone abili ed esperte.

PESCE AZZURRO CEFALÙ **ACCIUGHE**

<table>
<tr><th>Cod.</th><th>Nome</th><th>Cont</th><th>Pz</th></tr>
<tr><td>ACC78</td><td rowspan="4">FILETTI DI ACCIUGHE IN OLIO D'OLIVA</td><td>78 g</td><td>12</td></tr>
<tr><td>ACC140</td><td>140 g</td><td>12</td></tr>
<tr><td>ACC380</td><td>380 g</td><td>6</td></tr>
<tr><td>LACC720</td><td>720 g</td><td>1-12</td></tr>
<tr><td>ACC770</td><td>ACCIUGHE IN PEZZI IN OLIO DI SEMI</td><td>770 g</td><td>1-6</td></tr>
<tr><td>ACC78C</td><td>FILETTI DI ACCIUGHE CON CAPPERO</td><td>78 g</td><td>12</td></tr>
</table>

PESCE AZZURRO CEFALÙ **BOTTARGA**

Cod.	Nome	Cont	Pz
BOTT50	BOTTARGA DI TONNO	50 g	6

PESCE AZZURRO CEFALÙ **VONGOLE**

Cod.	Nome	Cont	Pz
VO	VONGOLE AL NATURALE	130 g	12

Tel. 0438 509046 - Fax 0438 912033 - info@antigasrl.com - www.antigasrl.com

PESCE AZZURRO CEFALÙ **SGOMBRO**

Cod.	Nome	Cont	Pz
SGO125	SGOMBRO IN OLIO D'OLIVA	125 g	10
SGO300		300 g	12
SGO2		2,5 Kg	1-6

PESCE AZZURRO CEFALÙ **TONNO**

Cod.	Nome		Cont	Pz
TON80	TONNO IN OLIO D'OLIVA	conf da 3 lattine	80 g	96
TON160		conf da 2 lattine	160 g	48
TON540	TONNO IN PEZZI IN OLIO D'OLIVA		540 g	6
TON190O	TRANCIO DI TONNO IN OLIO D'OLIVA		190 g	6/12
TON300			300 g	6
TON540O			540 g	
TON190N	TRANCIO DI TONNO AL NATURALE		190 g	

SALINA DI CERVIA

[EMILIA ROMAGNA] Conosciuto anche come il Sale dei Papi, è definito "dolce" per la minor presenza dei cloruri più amari caratteristica che lo rende unico come la Salina da cui nasce. La millenaria SALINA DI CERVIA è un sito che ha visto svilupparsi nei secoli la storia della città di Cervia conosciuta da sempre come "la città dell'Oro Bianco". Riserva naturale dello Stato per il popolamento animale, porta a Sud del Parco regionale del Delta del Po, ecosistema di affascinante bellezza è sito al centro dello sviluppo della cultura salinara che continua a tramandare la conoscenza di questo antico mestiere grazie all'opera dei discendenti degli antichi Salinari. Qui nasce il "Sale Dolce di Cervia", il sale marino integrale dalle caratteristiche uniche.

SALINA DI CERVIA **SALE MARINO INTEGRALE DOLCE**

Cod.	Nome	Cont	Pz
SCG03	IL SALE DOLCE DI CERVIA GRANA GROSSA Raccolto secondo il metodo tradizionale, essiccato in maniera del tutto naturale, semplicemente lavato con acqua ad alta concentrazione salina, senza additivi, conserva la ricchezza di tutti gli oligoelementi presenti nell'acqua marina.	300 gr	1-20
SCG1		1 kg	12
SCG		5 kg	1-3
SCG15		15 kg	1
SCF03	SALFIORE DI ROMAGNA GRANA MEDIO FINE Ricavato dal vaglio del sale grosso, proprio per selezionare solo il fiore dei cristalli naturali, quelli più fini.	300 gr	1-20
SCF1		1 kg	12
SCF5		5 kg	1-3

SALINA DI CERVIA **SALE MARINO INTEGRALE DOLCE A PRODUZIONE LIMITATA**

Cod.	Nome	Cont	Pz
SCR015	SALFIORE DI CERVIA RACCOLTO A MANO GRANA FINE Leggero, bianchissimo, solubilissimo. Raccolto in quantità limitata sulla superficie dei bacini salanti all'inizio della stagione salifera, viene steso ad asciugare al sole e immediatamente confezionato in vasetti di vetro numerati singolarmente. Rappresenta l'eccellenza del Sale Dolce di Cervia.	100 g	6
SCR075	RISERVA CAMILLONE STORICO SALE RACCOLTO A MANO GRANA GROSSA È sale storico, prodotto in limitate quantità nella piccola *Salina Camillone* con gli originali attrezzi in legno e secondo il sistema millenario di raccolta manuale giornaliera. Lasciato asciugare al sole e confezionato grezzo, tal quale. PRESIDIO SLOW FOOD	750 g	12
SCR075C	RISERVA CAMILLONE SACCHETTO COTONE SALE MARINO INTEGRALE A GRANA GROSSA, prodotto in limitate quantità nella piccola Salina Camillone, esempio unico di produzione artigianale a raccolta multipla, ancora oggi attiva con l'originale sistema millenario di RACCOLTA MANUALE GIORNALIERA. Insuperabile per il pesce in crosta di sale e il pinzimonio.	750 g	12

Presidio Slow Food

Presidio Slow Food

Tel. 0438 509046 - Fax 0438 912033 - info@antigasrl.com - www.antigasrl.com

SALINA DI CERVIA **SALI AROMATICI** AL SALE MARINO INTEGRALE DOLCE

Cod.	Nome	Cont	Pz
SEC017	ALLE ERBE AROMATICHE PER CARNE INDICATO PER CARNI, GRIGLIATE, ARROSTI E VERDURE COTTE E CRUDE.	175 g	6
SEC1	Sale Dolce di Cervia e Erbe Aromatiche raccolte in Romagna (rosmarino, salvia e alloro) esclusivamente fresche perché conservino tutti gli aromi e profumi naturali, qui sapientemente dosate con ginepro, aglio e pepe secondo la tradizione salinara.	1 kg	1
SEP017	ALLE ERBE AROMATICHE PER PESCE INDICATO PER PESCE, VERDURE FRESCHE, INSALATE MISTE.	175 g	6
SEP1	Sale Dolce di Cervia e Erbe Aromatiche raccolte in Romagna (erba cipollina e timo) esclusivamente fresche, accuratamente dosate e abbinate con aglio e peperoncino seguendo la tradizione dei Salinari.	1 kg	1
SPO017	PROFUMO D'ORIENTE IDEALE PER PATATE ARROSTO, CARNI BIANCHE, PESCE BIANCO, FRITTURE E VERDURE SPECIE SE CONDITE CON ACETO BALSAMICO. Sale Dolce di Cervia e spezie d'Oriente dall'aroma e profumo inconfondibili, la sua ricetta si conosce da quando la Salina di Cervia era dominio della Serenissima Repubblica e Venezia aveva il monopolio del sale e delle spezie nel Mediterraneo.	175 g	6
SCA017	ALLE ALGHE INDICATO PER CARNI, PESCE E VERDURE DI OGNI TIPO. Sale Dolce di Cervia e Quercia Marina, accompagnati da Erbe Aromatiche esclusivamente fresche, sapientemente dosati. La Quercia Marina (nota anche come Fucus), alga che contiene iodio organico importante per il benessere dell'organismo, arricchisce questo condimento dall'aroma inconfondibile.		
SEC100SA	ALLE ERBE AROMATICHE FRESCHE **SENZA AGLIO** - PER CARNE INDICATO PER CARNI, GRIGLIATE, ARROSTI E VERDURE COTTE E CRUDE.	100 g	
SEP100SA	ALLE ERBE AROMATICHE FRESCHE **SENZA AGLIO** - PER PESCE INDICATO PER PESCE, VERDURE FRESCHE, INSALATE MISTE.	100 g	

SALINA DI CERVIA **SALI GOURMET** AL SALE MARINO INTEGRALE DOLCE

Cod.	Nome	Cont	Pz
SC206	ALLA VANIGLIA DEL MADAGASCAR CONSIGLIATO PER CONDIRE CARNI DI SUINO, GAMBERI, CAPESANTE, FRUTTI DI MARE, FRITTURE E PESCE IN GENERE, VERDURE, DESSERT E DOLCI. SORPRENDENTE SU DOLCI E DESSERT. Per il sale aromatico alla Vaniglia viene utilizzata solo vaniglia fresca, che conferisce al sale un sapore dolciastro, un profumo intenso e un aroma ricco che si sprigiona soprattutto con le pietanze calde.	100 g	6
SC208	ALL' "ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP" CONSIGLIATO PER CONDIRE CARNI BIANCHE E ROSSE, PESCE BOLLITO, CROSTACEI, VERDURE CRUDE E INSALATE, FORMAGGI. Un condimento abboccato e profumato che ricorda i profumi più intensi delle nostre tradizioni. Si consiglia di lasciar riposare questo meraviglioso sale sugli alimenti leggermente umidi per far sì che rilasci gradualmente gli umori balsamici.		
SC207	AI PEPERONCINI DI CALABRIA CONSIGLIATO PER CONDIRE CARNI BIANCHE, PESCE ALLA GRIGLIA, VERDURE CRUDE E COTTE. Dona vivacità e un tocco di "sprint", risulta quindi moderatamente "esplosivo", appositamente realizzato per non aggredire il palato e coprire i sapori ma piuttosto per esaltarli.		
SC209	AL TARTUFO CONSIGLIATO PER CONDIRE CARNE, PESCE, VERDURE, UOVA, RISOTTI. OTTIMO ABBINATO AI FORMAGGI MOLLI O STAGIONATI. SORPRENDENTE SUL GELATO ALLA CREMA. Il Sale Dolce di Cervia abbinato al Tartufo Nero Estivo a creare un aromatico di grande pregio e spiccata personalità, in grado di esaltare qualsiasi ricetta nella quale si vuol far risaltare l'aroma inconfondibile del Tartufo che ben si presta a svariati e gustosissimi abbinamenti.		
SS100	ALLA SALICORNIA IDEALE PER CONDIRE CARNE, PESCE, VERDURE, SUGHI, SPECIALE COME INSAPORITORE AL POSTO DEL DADO. La Salicornia è preziosa pianta dei Salinari che cresce spontanea proprio nella Salina di Cervia. I suoi germogli freschi sono raccolti a mano in piccole quantità, fra aprile e giugno. Per creare questo sale aromatico, la Salicornia e il Sale Dolce di Cervia vengono sapientemente dosati assieme alle Erbe Aromatiche fresche, a regola d'arte come vuole la tradizione salinara, per creare un'eccellente condimento in grado di dare grande gusto e personalità alle tue ricette.		

SALINA DI CERVIA **MATTONELLA DELLO CHEF**

Cod.	Nome		Cont	Pz
MAT18	MATTONELLA DELLO CHEF 100% SALE DOLCE DI CERVIA Cucinare in modo sfizioso e innovativo, senza grassi, per una cucina dietetica e un gusto in perfetto equilibrio.	formato 100x100x30mm PER RISTORAZIONE	525 g	16
MAT		formato 200x100x30mm PER RISTORAZIONE	1,05 kg	8
MAT2		2 pezzi 200x100x30mm scatola cartone	2,1 kg	6
MAT4		4 pezzi 100x100x30mm scatola cartone	2,1 kg	6

La Mattonella dello Chef rappresenta un nuovo modo di cucinare, coinvolgente e creativo, in grado di far sperimentare un nuovo concetto di cucina, permette di cucinare le pietanze senza aggiunta di grassi (né olio, burro o margarina) risultando quindi ideale per una cucina dietetica. La pietanza cotta sulla Mattonella, per azione osmotica, assume dalla stessa la giusta quantità di sale di cui necessita, salandosi così autonomamente mentre si cucina, aiutando così ad un uso moderato e corretto del sale. Uno strumento che va oltre il semplice gesto "del cucinare", per educare al gusto e ad una sana alimentazione. Carne o pesce, uova o verdure, il limite è solo...la fantasia.

SALINA DI CERVIA **CONFEZIONI SPECIALI E DA REGALO**

Cod.	Nome	Cont	Pz
SCGJ	SALE MARINO INTEGRALE DI CERVIA A GRANA GROSSA	300 g	1-32
SCGJ1	SACCHETTO JUTA	1 kg	12
SCF03C	SALFIORE DI ROMAGNA A GRANA MEDIO FINE	300 g	1-40
SCF1C	SACCHETTO COTONE	1 kg	12
MACPE	PEPE IN MACINA PEPE (altezza 175 mm) con meccanismo di qualità in ceramica	45 g	6
MACSA	SALE DOLCE DI CERVIA IN MACINA (altezza 175 mm) con meccanismo di qualità in ceramica	45 g	6
SCG1CC	SALE DI CERVIA IN VASO CERAMICA CELEBRATIVO 100 ANNI MILANO MARITTIMA con Sale Di Cervia grana grossa 1 Kg (su prenotazione)	1 kg	1
SCG03VC	SALE DI CERVIA IN VASO CERAMICA con Sale Di Cervia grana grossa 300 g (su prenotazione)	300 g	1

SALINA DI CERVIA **LE STORICHE PANIERE**

Cod.	Nome	Pz
SCPAN03	PANIERA IN ABETE PICCOLA cm 22x18x16 (su prenotazione)	1
SCPAN06	PANIERA IN ABETE MEDIA cm 30x24x25 (su prenotazione)	
SCPAN18	PANIERA IN ABETE GRANDE cm 43x34x35 (su prenotazione)	

Tel. 0438 509046 - Fax 0438 912033 - info@antigasrl.com - www.antigasrl.com

SALINA DI CERVIA **SAPONI e SHAMPOO BIOLOGICI**

Le peculiari caratteristiche del Sale Dolce di Cervia, le cui proprietà favorevoli al benessere della persona sono tramandate dalla memoria e dall'esperienza diretta dei Salinari, arricchito con Acqua Madre di salina, dona preziosi elementi per far Saponi e Shampoo BIO che sono un efficace supporto alla bellezza del corpo.

Cod.	Nome	Cont	Pz
SAPONE	SAPONE BIO VEGETALE CON SALE DOLCE DI CERVIA RIVITALIZZANTE NATURALE Sapone realizzato con l'uso di solo olio vegetale, lavorato a basse temperature secondo il metodo tradizionale del sapone di Marsiglia, con aggiunta di Acqua Madre e del prezioso Sale marino integrale della Salina di Cervia apprezzato e conosciuto per la sua dolcezza. Dona alla pelle una pulizia naturale lasciandola morbida e rivitalizzata. Dermatologicamente testato.	100 gr	24
SAPARG	SAPONE BIO VEGETALE CON SALE DOLCE DI CERVIA E ARGILLA RIGENERANTE NATURALE Sapone realizzato con l'utilizzo di solo olio vegetale, lavorato a basse temperature secondo il metodo tradizionale del sapone di Marsiglia, con aggiunta di Acqua Madre, di Sale marino integrale della Salina di Cervia e di Argilla dalle proprietà delicatamente esfolianti e assorbenti. Dona pulizia e freschezza anche grazie alla presenza dell'olio essenziale di Lavanda BIO. Lascia la pelle levigata e morbida. Dermatologicamente testato.		
SCRUB	SAPONE BIO VEGETALE SCRUB CON SALE DOLCE DI CERVIA ESFOLIANTE NATURALE Sapone realizzato con l'uso di solo olio vegetale, lavorato a basse temperature secondo il metodo tradizionale del sapone di Marsiglia, con aggiunta di Acqua Madre e del prezioso Sale marino integrale della Salina di Cervia sapientemente dosato assieme ad alghe in scaglie, avena e crusca per ottenere una naturale azione esfoliante dolce e delicata. Aiuta ad avere una pelle più liscia e levigata. Dermatologicamente testato.		
SAPCAL100	SAPONE BIO VEGETALE ALLA CALENDULA E ACQUA MADRE DI SALINA LENITIVO NATURALE Sapone realizzato con l'utilizzo di solo olio vegetale, lavorato a basse temperature secondo il metodo tradizionale del sapone di Marsiglia, con aggiunta di Acqua Madre, del prezioso Sale marino integrale Dolce della Salina di Cervia e dei fiori di Calendula BIO dalle proprietà lenitive e delicatamente emolienti. Adatto anche alle pelli più secche, dona freschezza e lascia la pelle pulita e morbida. Dermatologicamente testato.		
SAPMIRO100	SAPONE BIO VEGETALE AL SALE DOLCE DI CERVIA MIELE E PETALI DI ROSA ADDOLCENTE NATURALE Sapone realizzato con artigianale cura e maestria. Solo olio vegetale, lavorato a basse temperature secondo il metodo tradizionale del sapone di Marsiglia, con aggiunta di Acqua Madre, del preziozo sale marino integrale Dolce della Salina di Cervia e di Miele Millefiori Bio dalle proprietà addolcenti, è impreziosito dalla presenza di fiori di Rosa Centifolia. Lascia la pelle morbida e dolcemente profumata. Dermatologicamente testato.		
SCSH	SHAMPOO DOCCIA BIO CON ACQUA MADRE SALINA LAVAGGI FREQUENTI CORPO E CAPELLI Detergente delicato con Acqua Madre della Salina di Cervia, arricchito con estratto di olio d'oliva Biologico. Ideale per capelli e corpo, è in grado di conservare l'equilibrio idro-lipidico della pelle e dona ai capelli una piacevolissima sensazione di morbidezza. Profumato con olio essenziale di Arancio. A PH fisiologico, senza coloranti, senza profumi sintetici, senza SLS e SLES, senza parabeni.Dermatologicamente testato.	250 ml	6

IL MERCANTE DI SPEZIE

[PIEMONTE] Le spezie sono un universo di emozioni, un mistero che evoca viaggi avventurosi, spregiudicati mercanti, magiche notti d'oriente, sontuosi palazzi e cene afrodisiache. Come non appassionarsi? La passione è dunque l'inizio di questa avventura che si è arricchita via via di letture e di studio, di sperimentazione pratica, di incontri interessanti con essenzieri, con importatori, che spesso si sono trasformate in vere amicizie. Il viaggio iniziato molti anni fa continua e ci ha insegnato che la passione è frutto della vita e che fino a che esisterà l'una non potrà mancare l'altra.

IL MERCANTE DI SPEZIE **PEPE IN BACCHE**

Cod.	Nome	Cont	Pz
PNER	PEPE NERO	35 g	6
PESI	PEPE DI SICHUAN ha un deciso aroma piccante, legnoso e resinato.	20 g	
PEPEGIA	PEPE DELLA GIAMAICA Aroma piacevolmente fragrante ricorda quello di un mix tra chiodi di garofano, cannella e noce moscata.	25 g	
PERO	PEPE ROSA viene definito comunemente pepe ma nelle realtà è una bacca dall'aroma e sapore dolce e fruttato con un lieve grado di piccantezza.	15 g	
PEPB	PEPE BIANCO Il suo aroma caldo ha sentori di cuoio ed il sapore è meno piccante del pepe nero. In cucina esalta sapori delicati come i risotti, i funghi in umido, i carpacci di pesce e carne	35 g	

IL MERCANTE DI SPEZIE **ERBE AROMATICHE**

Cod.	Nome	Cont	Pz
ANSO	ANETO SOMMITÀ	10 g	6
ANST	ANICE STELLATO	15 g	
CRE	CANNELLA REGINA macinata	25 g	
CARD	CARDAMOMO in bacche	20 g	
CHGA	CHIODI DI GAROFANO		
CORI	CORIANDOLO in semi		
CUMI	CUMINO in semi	30 g	
CURC	CURCUMA macinata		
CMA	CURRY DI MADRAS		
FINO	FINOCCHIO in semi	40 g	
GINE	GINEPRO	30 g	
NOMO	NOCE MOSCATA macinata		
PAPA	PAPAVERO		
PEPMA	PEPERONCINO macinato	25 g	
PAAFF	PIMENTON o PAPRIKA AFFUMICATA	30 g	
SESA	SEMI DI SESAMO NATURALE INTERI	50 g	
ZENMA	ZENZERO macinato	30 g	

NUOVE CONFEZIONI
PIÙ PRATICHE ED ELEGANTI

Tel. 0438 509046 - Fax 0438 912033 - info@antigasrl.com - www.antigasrl.com

IL MERCANTE DI SPEZIE **VANIGLIA BOURBON**

Cod.	Nome	Cont	Pz
VAB	VANIGLIA BOURBON 16/18 T.Q.	confezione da 3 bacelli	6

Coniugando la passione e la conoscenza delle spezie e la creatività nell'abbinarle ad ingredienti inconsueti, nascono prodotti originali, il tutto unito ad elevati standard qualitativi, è in grado di soddisfare gli amanti della qualità assoluta in ogni ambito del settore food.

IL MERCANTE DI SPEZIE **ZENZERINE** DROPS

Cod.	Nome	Cont	Pz
ZENP100	ZENZERINE MIELE E PROPOLI	100 g	6
ZENA100	ZENZERINE AGRUMI		

Fraganti gusci di zucchero ed olio essenziale di zenzero, con morbido ripieno di miele e propoli.

IL MERCANTE DI SPEZIE **SPEZIANELLE**

Cod.	Nome	Cont	Pz
SBOX3	SPEZIANELLE ASSORTITE Sono piccole spezie ricoperte da un finissimo velo di zucchero, sono realizzate con un antico metodo che prevede l'utilizzo della bassina. DISPLAY: 30 scatoline assortite in 3 gusti • ANICE • FINOCCHIO • MIX anice, finocchio, kummel	35 g x 30 scatoline	1

IL MERCANTE DI SPEZIE **ZENZERO CANDITO**

Cod.	Nome	Cont	Pz
ZENCA	ZENZERO CANDITO Il suo sapore delicatamente piccante è famoso in tutto il mondo. La cultura orientale gli attribuisce proprietà afrodisiache. E' un prezioso alleato contro il mal di gola, la nausea da mal d'auto, mal di mare, mal d'aria ed inoltre è un ottimo digestivo. Le sue qualità corroboranti lo rendono efficace per alleviare la stanchezza.	60 g	6

IL MERCANTE DI SPEZIE

BBQ

EXPERIENCE

LINEABARBECUE

Il Mercante di Spezie®

Salsa Barbecue
Salsa American Style

Cod. Art. BBQ01 370 ml

Le salse della linea "BBQ Experience" sono vere e proprie esperienze gustative per esaltare e rendere unici i sapori delle vostre grigliate e dei vostri barbecue.
Possono essere anche usate per caramellare le vostre grigliate spennellando le salse su carne, pesce o verdure, 15 minuti prima del fine cottura. Accompagnano tutti i piatti di cucina creativa come condimento o guarnizione. Ottime diluite in olio e aceto per rendere appetitose le vostre insalate.

In the range "BBQ experience", sauces are real experiences of taste to enhance the flavours and make your barbecues some exclusive happening. These sauces can be used even to caramelize your BBQ, coating meats, fish or vegetables 15 minutes before the end of the cooking. They are recommended on any dish in creative cooking, such as seasoning or garnish. Perfect to be diluted with oil and vinegar to make your salads really tasty.

INGREDIENTI

Salsa speziata a base di pomodoro.
Ingredienti: semi concentrato di pomodoro 53%, sciroppo di glucosio/fruttosio, aceto di vino, zucchero, sale, amido modificato di mais, cipolla, aglio, peperoncino, aromi, conservante: sorbato di potassio (E202).
Contiene **solfiti**.

INGREDIENTS

Spiced sauce with tomato.
Ingredients: semi-concentrated tomato 53%, glucose-fructose syrup, wine vinegar, sugar, salt, modified corn starch, onion, garlic, chili, flavours, preservative: Potassium Sorbate (E202).
It contains ***Sulphites***.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

E' preferibile conservare il prodotto a temperatura ambiente, in luogo asciutto e al riparo da fonti di calore, una volta aperto conservare in frigorifero e consumare entro 20 giorni.

STORAGE SUGGESTIONS

The product shall be stored at room temperature, in dry environment, far away from heat. Refrigerate after opening and consume within 20 days.

SHELF LIFE

10 mesi min.
10 months min.

EAN CODE BARCODE	CONFEZIONE PACKAGING	PZ PER CARTONE PCS PER BOX	CARTONI PER FILA BOXES PER RAW	CARTONI PER PALLET BOXES PER PALLET
803371220388 1	370 ml	10	18	108

BBQ EXPERIENCE

Elika Srl
Via Rivoli, 84 – 10090 Villarbasse (TO)
Tel. +39 011 2428095 Fax +39 011 2056432
P.IVA 10311160013
www.ilmercantedispezie.com

Il Mercante di Spezie®

Salsa Curry
Salsa Indian Style

Cod. Art. BBQ02 **370 ml**

Le salse della linea "BBQ Experience" sono vere e proprie esperienze gustative per esaltare e rendere unici i sapori delle vostre grigliate e dei vostri barbecue.
Possono essere anche usate per caramellare le vostre grigliate spennellando le salse su carne, pesce o verdure, 15 minuti prima del fine cottura. Accompagnano tutti i piatti di cucina creativa come condimento o guarnizione. Ottime diluite in olio e aceto per rendere appetitose le vostre insalate.

In the range "BBQ experience", sauces are real experiences of taste to enhance the flavours and make your barbecues some exclusive happening. These sauces can be used even to caramelize your BBQ, coating meats, fish or vegetables 15 minutes before the end of the cooking. They are recommended on any dish in creative cooking, such as seasoning or garnish. Perfect to be diluted with oil and vinegar to make your salads really tasty.

INGREDIENTI
Purea di mela (mele, antiossidante:E300), acqua, olio di semi di girasole, sciroppo di glucosio/fruttosio, aceto di vino, amido modificato di mais, curry di Madras 2.5% (coriandolo, curcuma, fieno greco, cumino, zenzero, **senape**, pimento, finocchio, chiodi di garofano, cardamomo, peperoncino, pepe nero, fecola di patate, aglio, sale), sale, addensante: gomma di xantano (E415), correttore di acidità: acido citrico (E330), colorante: beta carotene (E160a).
Contiene **solfiti**.

INGREDIENTS
*Mashed apples (apples, antioxidant: E300), water, sunflower seeds oil, glucose-fructose syrup, wine vinegar, modified corn starch, Madras curry 2.5% (coriander, turmeric, greek hay, cumin, ginger, **mustard**, pimento, fennel, cloves, cardamom, chili, black pepper, potato, garlic, salt), salt, thickener: xanthan gum (E415), acidity regulator: citric acid (E330), colouring: beta-carotene (E160a).*
*It contains **Sulphites**.*

MODALITA' DI CONSERVAZIONE
E' preferibile conservare il prodotto a temperatura ambiente, in luogo asciutto e al riparo da fonti di calore, una volta aperto conservare in frigorifero e consumare entro 20 giorni.

STORAGE SUGGESTIONS
The product shall be stored at room temperature, in dry environment, far away from heat. Refrigerate after opening and consume within 20 days.

SHELF LIFE
10 mesi min.
10 months min.

EAN CODE BARCODE	CONFEZIONE PACKAGING	PZ PER CARTONE PCS PER BOX	CARTONI PER FILA BOXES PER RAW	CARTONI PER PALLET BOXES PER PALLET
8033712203898	370 ml	10	18	108

BBQ EXPERIENCE

Elika Srl
Via Rivoli, 84 – 10090 Villarbasse (TO)
Tel. +39 011 2428095 Fax +39 011 2056432
P.IVA 10311160013
www.ilmercantedispezie.com

Il Mercante di Spezie®

Salsa Habanero
Salsa Mexican Style

Cod. Art. BBQ03 370 ml

Le salse della linea "BBQ Experience" sono vere e proprie esperienze gustative per esaltare e rendere unici i sapori delle vostre grigliate e dei vostri barbecue.
Possono essere anche usate per caramellare le vostre grigliate spennellando le salse su carne, pesce o verdure, 15 minuti prima del fine cottura. Accompagnano tutti i piatti di cucina creativa come condimento o guarnizione. Ottime diluite in olio e aceto per rendere appetitose le vostre insalate.

In the range "BBQ experience", sauces are real experiences of taste to enhance the flavours and make your barbecues some exclusive happening. These sauces can be used even to caramelize your BBQ, coating meats, fish or vegetables 15 minutes before the end of the cooking. They are recommended on any dish in creative cooking, such as seasoning or garnish. Perfect to be diluted with oil and vinegar to make your salads really tasty.

INGREDIENTI
Semi concentrato di pomodoro, cipolla, aceto di vino, peperoncini rossi piccanti, peperoni verdi, sciroppo di glucosio/fruttosio, zucchero, olio di semi di girasole, sale, peperoncino Habanero in polvere 0.15%, aromi, addensanti: gomma di guar (E412), gomma di xantano (E415), conservanti: sorbato di potassio (E202), sodio benzoato (E211).

INGREDIENTS
Semi-concentrated tomato, onion, wine vinegar, red hot peppers, green peppers, glucose-fructose syrup, sugar, sunflower seeds oil, salt, Habanero powder (0,15%), flavours, thickeners: guar gum (E412), xanthan gum (E415), preservatives: Potassium Sorbate (E202), Benzoate Sodium (E211).

MODALITA' DI CONSERVAZIONE
E' preferibile conservare il prodotto a temperatura ambiente, in luogo asciutto e al riparo da fonti di calore, una volta aperto conservare in frigorifero e consumare entro 20 giorni.

STORAGE SUGGESTIONS
The product shall be stored at room temperature, in dry environment, far away from heat. Refrigerate after opening and consume within 20 days.

SHELF LIFE
10 mesi min.
10 months min.

EAN CODE BARCODE	CONFEZIONE PACKAGING	PZ PER CARTONE PCS PER BOX	CARTONI PER FILA BOXES PER RAW	CARTONI PER PALLET BOXES PER PALLET
8033712203904	370 ml	10	18	108

BBQ EXPERIENCE

Elika Srl
Via Rivoli, 84 – 10090 Villarbasse (TO)
Tel. +39 011 2428095 Fax +39 011 2056432
P.IVA 10311160013
www.ilmercantedispezie.com

Il Mercante di Spezie®

Salsa Chimicurri
Salsa Argentinian Style

Cod. Art. BBQ04 **370 ml**

Le salse della linea "BBQ Experience" sono vere e proprie esperienze gustative per esaltare e rendere unici i sapori delle vostre grigliate e dei vostri barbecue.
Possono essere anche usate per caramellare le vostre grigliate spennellando le salse su carne, pesce o verdure, 15 minuti prima del fine cottura. Accompagnano tutti i piatti di cucina creativa come condimento o guarnizione. Ottime diluite in olio e aceto per rendere appetitose le vostre insalate.

In the range "BBQ experience", sauces are real experiences of taste to enhance the flavours and make your barbecues some exclusive happening.
These sauces can be used even to caramelize your BBQ, coating meats, fish or vegetables 15 minutes before the end of the cooking. They are recommended on any dish in creative cooking, such as seasoning or garnish. Perfect to be diluted with oil and vinegar to make your salads really tasty.

INGREDIENTI
Olio di semi di girasole, acqua, prezzemolo, aglio, succo di limone, aceto di vino, sale, amido modificato di mais, zucchero, proteine di pisello, spezie, peperoncino in polvere, addensante gomma di xanato (E415), correttore di acidità: acido lattico (E270), conservante: sorbato di potassio (E202), colorante: beta-carotene (E160a), aroma.
Contiene **solfiti**.

INGREDIENTS
Sunflower seeds oil, water, parsley, garlic, lemon juice, wine vinegar, salt, modified corn starch, sugar, pea proteins, spices, chili powder, thickener: xanthan gum (E415), acidity regulator: lactic acid (E270), preservative: Potassium Sorbate (E202), colouring: beta-carotene (E160a), flavour.
It contains ***Sulphites****.*

MODALITA' DI CONSERVAZIONE
E' preferibile conservare il prodotto a temperatura ambiente, in luogo asciutto e al riparo da fonti di calore, una volta aperto conservare in frigorifero e consumare entro 20 giorni.

STORAGE SUGGESTIONS
The product shall be stored at room temperature, in dry environment, far away from heat. Refrigerate after opening and consume within 20 days.

SHELF LIFE
10 mesi min.
10 months min.

EAN CODE BARCODE	CONFEZIONE PACKAGING	PZ PER CARTONE PCS PER BOX	CARTONI PER FILA BOXES PER RAW	CARTONI PER PALLET BOXES PER PALLET
8033712203911	370 ml	10	18	108

BBQ EXPERIENCE

Elika Srl
Via Rivoli, 84 – 10090 Villarbasse (TO)
Tel. +39 011 2428095 Fax +39 011 2056432
P.IVA 10311160013
www.ilmercantedispezie.com

Il Mercante di Spezie®

Salsa BBQ 'nduja
Salsa Calabria Style

Cod. Art. BBQ12 **370 ml**

Le salse della linea "BBQ Experience" sono vere e proprie esperienze gustative per esaltare e rendere unici i sapori delle vostre grigliate e dei vostri barbecue.
Possono essere anche usate per caramellare le vostre grigliate spennellando le salse su carne, pesce o verdure, 15 minuti prima del fine cottura. Accompagnano tutti i piatti di cucina creativa come condimento o guarnizione. Ottime diluite in olio e aceto per rendere appetitose le vostre insalate.

In the range "BBQ experience", sauces are real experiences of taste to enhance the flavours and make your barbecues some exclusive happening.
These sauces can be used even to caramelize your BBQ, coating meats, fish or vegetables 15 minutes before the end of the cooking. They are recommended on any dish in creative cooking, such as seasoning or garnish. Perfect to be diluted with oil and vinegar to make your salads really tasty.

INGREDIENTI
Semi concentrato di pomodoro (40%), 'nduja di Spilinga (30% - grasso suino, carne di suino, peperoncino dolce, peperoncino piccante, sale), zucchero, sciroppo di glucosio/fruttosio, aceto di vino, sale, amido modificato di mais, cipolla, aglio, correttore di acidità: E270, conservante: E202, aromi.

INGREDIENTS
Tomato concentrate seeds (40%), Spilinga 'nduja (30% - pork fat, pork, sweet pepper, hot pepper, salt), sugar, glucose syrup / fructose, wine vinegar, sale, modified starch of more, onion, garlic, acidity regulator: E270, preservative: E202, flavorings.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE
E' preferibile conservare il prodotto a temperatura ambiente, in luogo asciutto e al riparo da fonti di calore, una volta aperto conservare in frigorifero e consumare entro 20 giorni.

STORAGE SUGGESTIONS
The product shall be stored at room temperature, in dry environment, far away from heat. Refrigerate after opening and consume within 20 days.

SHELF LIFE
10 mesi min.
10 months min.

EAN CODE BARCODE	CONFEZIONE PACKAGING	PZ PER CARTONE PCS PER BOX	CARTONI PER FILA BOXES PER RAW	CARTONI PER PALLET BOXES PER PALLET
8033712207384	370 ml	10	18	108

BBQ EXPERIENCE

Elika Srl
Via Rivoli, 84 – 10090 Villarbasse (TO)
Tel. +39 011 2428095 Fax +39 011 2056432
P.IVA 10311160013
www.ilmercantedispezie.com

«Petramarè®, il luogo d'incontro per raccontare la bellezza del cibo italiano di qualità.»

Petramarè®:
Territorio, Tradizione, Innovazione e Artigianato.

Dedicato a chi ama il cibo buono e il sapore raffinato, a chi vuole farsi del bene mangiando sano, a chi ha rispetto per la natura e per il lavoro dell'uomo. Dedicato a te che ami il cambiamento ben radicato nella tradizione e che non rinunci alle contaminazioni culturali.

FRISCOUS®

«Un gusto giovane con una storia antica»

• Fonte di benessere: grano duro, lievito madre e curcuma

La semola di grano duro a basso indice di glutine, il ricco bouchet di fragranze del lievito madre, le proprietà antiossidanti della curcuma, la scrupolosa lavorazione artigianale e la cottura in antichi forni a legna d'ulivo, oltre ad esaltare il sapore e il gusto di Friscous®, lo rendono un prezioso alleato per la nostra salute: basso apporto calorico, alta digeribilità, assenza di colesterolo, proprietà depurative e antinfiammatorie sono le caratteristiche di questo alimento

• Sano, Veloce, Semplice e Innovativo

Friscous® è un alimento innovativo che unisce la velocità e la semplicità di preparazione della frisella alla possibilità di abbinamento di qualsiasi condimento: con un filo d'olio di oliva e la sola aggiunta di acqua a temperatura ambiente, diventa in pochi secondi una base fragrante e profumata per gustosi aperitivi o meravigliosi primi e secondi piatti

"Il gusto, per tutti, è il diritto a trasformare in piacere il proprio sostentamento quotidiano."

Carlo Petrini

• Le origini

Friscous® nasce nel Salento, in Puglia, un territorio vocato alla produzione di grano e con un' importante tradizione nell'arte della panificazione. Diventa così imprescindibile ciò che unisce Friscous®, alla sapienza dell'uomo e al territorio in cui nasce.

Friscous® ha come base una selezione di semole e farine di grano duro, tra cui farina ottenuta dal grano Cappelli. L'approvvigionamento del grano è dato da produzioni locali controllate scrupolosamente da tecnologi alimentari, mentre le semole vengono lavorate da selezionati molini pugliesi.

• Il sapere delle mani

Le farine vengono miscelate da mastri fornai; dopo una lenta lavorazione l'impasto viene lasciato riposare per il tempo necessario affinché il lievito madre svolga la sua opera. A questo punto il prodotto viene lavorato manualmente e cotto in forni alimentati con legno d'ulivo.

• Più semplice di così

Friscous® si prepara con la sola aggiunta di olio di oliva e acqua a temperatura ambiente, diventando in pochi secondi una dorata base ai profumi del mediterraneo ideale per ogni piatto.

Le modalità d'impiego del Friscous® in cucina sono molteplici: potete utilizzarlo croccante per valorizzare insalate di terra o di mare, verdure o per la finitura di gustosi e raffinati primi piatti (pasta, risotti, vellutate di legumi o di verdure ecc.) o ancora come panatura o come ripieno di carne o pesce.

www.petramare.it - www.friscous.it

TOMARCHIO

[SICILIA] Era il 1920 quando Filippo Tomarchio avviò la produzione della prima bottiglia artigianale, distribuita "porta a porta" in cassette di legno: la gassosa con la pallina (la caratteristica bottiglia con la biglia di vetro). Muovevamo così i primi passi nel territorio di Acireale – in provincia di Catania, all'ombra del più alto vulcano d'Europa – per espanderci 40 anni dopo in tutta la provincia etnea e negli anni 80 in tutto il territorio regionale. Oggi, dopo quasi un secolo, mantenendo ben salde le nostre radici in Sicilia, abbiamo esteso i nostri confini al resto d'Italia e in 21 paesi all'estero affermandoci quale vera e propria eccellenza made in Sicily.

16% di succo
Acqua dell'Etna
Senza conservanti
Zucchero di canna biologico
Solo aromi naturali e olii essenziali
Solo agrumi da agricoltura biologica di Sicilia

TOMARCHIO **BIBITE BIO**

Cod.	Nome		Pz
TOCO25	BIO COLA con succo limone di Siracusa IGP	250 ml	24
TOGA25	BIO GAZZOSA con succo limone di Siracusa IGP		
TOARR25	BIO ARACIATA ROSSA 16% arancia rossa di Sicilia IGP		
TOAR25	BIO ARANCIATA 16% arancia di Ribera DOP		
TOCH25	BIO CHINOTTO		
TOLI25	BIO LIMONATA 16% limone di Siracusa IGP		
TOMA25	BIO MANDARINO distretto agrumi Sicilia		

TOMARCHIO **TONICA**

Cod.	Nome	Cont	Pz
TOTO20	TONICA l'aperitivo dei Siciliani	200 ml	24

Tel. 0438 509046 - Fax 0438 912033 - info@antigasrl.com - www.antigasrl.com

1920

TOMARCHIO

ACIREALE

Sicilia in frutta

Sicilia in Frutta valorizza le eccellenze del nostro territorio e garantisce solo i migliori succhi di agrumi e di frutta siciliani dalla provenienza interamente tracciabile e con tutela IGP, dolcificati con zucchero di canna.

CON ZUCCHERO DI CANNA

ARANCIATA ROSSA
Con il 20% di succo di "Arancia Rossa di Sicilia IGP", dalla polpa ricca di vitamina C e antocianine e dalla buccia particolarmente aromatica e ricca di oli essenziali, acqua dell'Etna e zucchero di canna.
Gusto dolce e corposo, profumo intenso e fresco e un colore rosso rubino.

LIMONATA
Con il 16% di succo di "Limone di Siracusa IGP", dal succo ricco di vitamina C e acido citrico, naturalmente fresco e bilanciato con una scorza ricca di oli essenziali.
Abbinato all'acqua dell'Etna e alla naturale dolcezza dello zucchero di canna regala ai suoi estimatori profumi intensi e un inconfondibile gusto, piacevolmente aspro e dissetante.

MANDARINO VERDE
Con il 20% di succo di Mandarino di Ciaculli che deve il suo nome alla borgata in cui è stato scoperto e al periodo di maturazione, dalla polpa succosa, aromatica e dolce, e ricca di vitamine. Il succo di questo antico agrume abbinato all'acqua dell'Etna e allo zucchero di canna rende la nostra bevanda dissetante, volubile e perfetta in qualunque momento della giornata.

FRUTTI ROSSI
Con il 17% di succo di Fichi d'India siciliani coltivati sul versante sud occidentale dell'Etna e il 3% di succo di Melagrana rafforzato da un intenso e profumato aroma di More di Gelso. Unica per il suo melange di sapori, questa bibita è caratterizzata da un gusto dolce e fruttato e un profumo intenso e aromatico.

Caratteristiche uguali a tutte le referenze	
FORMATO	1 litro
TAPPO	A vite in P.E.H.D.
DIMENSIONI BOTTIGLIA	H 296,5 mm | Ø 78 mm
PESO BOTTIGLIA	1 kg
CONFEZIONE	N. 6 bottiglie termoretratte
DIMENSIONI CONFEZIONE	300 x 160 x 240
PESO CONFEZIONE	6.260 kg
COMPOSIZIONE PALLET	N. 120 confezioni; BTG 720
N° STRATI PALLET	5 strati
N° CONFEZIONI PER STRATO	24 confezioni
DIMENSIONI PALLET	80x120 EPAL a rendere
PESO PALLET	800 kg c.a.
DURABILITÀ	Nove mesi data produzione

Prodotto	**Codice EAN**
ARANCIATA ROSSA	8002516274052
LIMONATA	8002516274229
MANDARINO VERDE	8002516274137
FRUTTI ROSSI	8002516274168

SICILIA IN FRUTTA È IL NOSTRO PROGETTO DI FILIERA NATO DALLA COLLABORAZIONE CON IL DISTRETTO AGRUMI DI SICILIA E I PRINCIPALI CONSORZI DI TUTELA DELL'ISOLA

distretto agrumi di SICILIA

IGP CONSORZIO DI TUTELA ARANCIA ROSSA DI SICILIA

LIMONE di SIRACUSA IGP

www.tomarchiobibite.it

PRODUCT OF ITALY

[CAMPANIA] L'azienda condotta da Peppe Pollio che negli anni Novanta decise di diversificare il sistema aziendale iniziando ad imbottigliare prima il vino e, poi, l'olio. Nel 1995 decise di trasformare il limone in limoncello, una scelta che riscosse immediato successo. L'amore ed il rispetto verso la natura ha portato la famiglia Pollio a gestire il fondo Annunziata, un fondo che nel 2014 ha dato inizio al nuovo progetto di agricoltura biologica: mirato alla produzione di olio e di limoncello bio, dedica particolari attenzioni alla qualità e alla cura del terreno al fine di preservare la massima genuinità dei suoi prodotti.

IL CONVENTO **LIQUORI**

Cod.	Nome	Cont	Pz
L7A	LIMONCELLO DI SORRENTO I.G.P. Dal limone "ovale di Sorrento" un succulento agrume di grande pregio, nasce questo squisitissimo liquore agro-dolce dal sapore genuino. Senza Conservanti e aromi artificiali 34°	700 ml	
L1		1000 ml	
M05	MANDARINETTO PRODUZIONE LIMITATA (LIQUORE AI MANDARINI) Il segreto di quest'ottimo liquore, ancora una volta, è la genuinità del frutto: il mandarino della Penisola Sorrentina. Il liquore è ottenuto dall'infusione delle sue bucce; si distingue per il suo gusto delicato e deciso. 30°	500 ml	6
A05	ARANCELLO PRODUZIONE LIMITATA (LIQUORE ALLE ARANCE) Come il limone, anche l'arancia di Sorrento è un prodotto tipico della tradizione risalente al 1300 quando, esportata, costituiva una notevole fonte di reddito. Il frutto è caratterizzato da una buccia spessa e profumatissima, che racchiude una ricca polpa leggermente acre ma ricca di vitamine, dal quale nasce questo ottimo liquore dal sapore unico ed inconfondibile. 30°		
LIQ05	LIQUIRIZIA PRODUZIONE LIMITATA (LIQUORE ALLA LIQUIRIZIA) Pianta erbacea che cresce spontaneamente nei terreni del Meridione. Le si riconoscono fin dall'antichità numerose proprietà benefiche; dalla sua radice si ricava "l'anima nera" la materia prima per creare questo liquore dal gusto deciso e tipico della nostra terra. 25°		
LIQ1		1000 ml	

NOTE

Tel. 0438 509046 - Fax 0438 912033 - info@antigasrl.com - www.antigasrl.com

TABELLA SHELF LIFE

PRODOTTI		DURATA*	
RISO		12 MESI	
		24 MESI	sottovuoto
		60 MESI	(Acquerello)
		36 MESI	(Acquerello 2,5 Kg)
PASTA		36 MESI	di grano duro
		25 MESI	all'uovo
FARINE		12 MESI	(Granoro)
		18 MESI	in atmosfera modificata (De tacchi gr 500)
		12 MESI	in atmosfera modificata (De tacchi gr 1000)
CERALI		18 MESI	
LEGUMI SECCHI		24 MESI	
PRODOTTI DA FORNO		12 MESI	
ACETO DI VINO		NO DATA DI SCADENZA	
ACETO BALSAMICO DI MODENA		10 ANNI	
CREMA ALL'ACETO BALS.		24 MESI	
CONDIMENTO BIANCO		24 MESI	
OLIO E.V.O.		18 MESI	
CAPPERI		36 MESI	al sale
		24 MESI	sott'olio
OLIVE		24 MESI	in salamoia
		36 MESI	in salamoia (Cerignola)
		24 MESI	sott'olio
CONSERVE DI VERDURE		24 MESI	in agrodolce
		36 MESI	sott'olio
CONSERVE DI LEGUMI		24 MESI	in acqua e sale
CONSERVE DI POMODORO		36 MESI	
SUGHI PRONTI		24 MESI	
SALSE E PESTI DI VERDURA		24 MESI	
CONSERVE DI PESCE	TONNO	60 MESI	sott'olio
		60 MESI	al naturale
	SGOMBRO	60 MESI	sott'olio
	SARDINE	12 MESI	sotto sale
	ACCIUGHE/ALACCE	18 MESI	sott'olio
	ACCIUGHE	9 MESI	sott'olio (Agromar)
	VONGOLE	24 MESI	al naturale
	BOTTARGA	24 MESI	
MOSTARDE		24 MESI	
CONFETTURE/COMPOSTE		36 MESI	
COMPOSTE BIO GOURMET		48 MESI	
COMPOSTE SOLO FRUTTA		30 MESI	
SUCCHI DI FRUTTA		36 MESI	
		24 MESI	(Val di Non))
MIELE		18 MESI	
CREME DI CIOCCOLATO		24 MESI	
BIBITE		12 MESI	
LIQUORI		NO DATA DI SCADENZA	
SPEZIE		24 MESI	
SALE		60 MESI	
SALI AROMATICI		36 MESI	
SAPONE		12 MESI	

* dalla data di confezionamento

stampato su carta ecologica

www.biancaevolta.tv

antiga.
Dalla natura alla tavola

Via Cal de Prade 103 · **VITTORIO VENETO** · **TV** · Tel: 0438 509046
www.antigasrl.com info@antigasrl.com