



## I Sughì della tradizione Italiana

Tutti i Nostri condimenti sono realizzati con verdure freschissime, pomodoro italiano, e olio extra vergine di oliva, tutti ingredienti sottoposti a severi controlli di qualità.



COLLO	ARTICOLO	INGREDIENTI
1X6	<b>SUGO AI PORRI 180 g</b>	Pomodoro italiano, Porri 15%, cipolla, vino bianco, Olio Extra Vergine di Oliva, Sale, Prezzemolo, Basilico, pepe nero. PRODOTTO DOVE SI UTILIZZA SEDANO PRODOTTO IN UNO STABILIMENTO DOVE SI UTILIZZA SEDANO
1X6	<b>SUGO AL BARBARESCO DOCG 180 g</b>	Pomodoro Italiano, Ortaggi (cipolla, carota, SEDANO); Vino Barbaresco d.o.c.g.10%, Olio Extra vergine d'oliva, sale, zucchero. POTREBBE CONTENERE SOLFITI
1X6	<b>SUGO AL BAROLO DOCG 180 g</b>	Pomodoro Italiano, Ortaggi (Cipolle, Carote, SEDANO), Vino Barolo d.o.c.g.10% (CONTIENE SOLFITI.), Olio Extra vergine d'oliva, sale, zucchero. PRODOTTO IN UN LABORATORIO DOVE SI UTILIZZA SOIA
1X6	<b>SUGO AL BASILICO 180 g</b>	Pomodoro italiano, Cipolle, olio extra vergine di oliva, sale, basilico 2%. PRODOTTO IN UNO STABILIMENTO DOVE SI UTILIZZA SEDANO
1X6	<b>SUGO AL TARTUFO BIANCO 180 g</b>	Pomodoro Italiano, Ortaggi freschi (Cipolle, Carote, SEDANO), Olio Extra vergine d'oliva, sale, zucchero, Aroma di Tartufo, Tartufo Bianco (Tuber Magnatum Pico) 0.03%.
1X6	<b>SUGO ALL'AMATRICIANA 180 g</b>	Pomodoro Italiano, cipolle, Carne di suino 9% (guanciale, pancetta affumicata (antiossidante: acido ascorbico. Conservante: nitrito di sodio, affumicata con legno di faggio), olio extra vergine d'oliva, sale, zucchero. PRODOTTO DOVE SI UTILIZZA SEDANO E SOIA
1X6	<b>SUGO ALL'ARNEIS 180 g</b>	Pomodoro italiano, Ortaggi (cipolle, carote, sedano); Vino Roero Arneis d.o.c.g 10%, Olio Extra vergine d'oliva, zucchero, sale, prezzemolo, basilico. POTREBBE CONTENERE SOLFITI.
1X6	<b>SUGO ALL'ARRABBIATA 180 g</b>	Pomodoro Italiano, cipolle, Peperoncino 9%, olio extra vergine d'oliva, olive, capperi, sale, zucchero, origano. PRODOTTO DOVE SI UTILIZZA SEDANO
1X6	<b>SUGO FRESCO CONTADINO 180 g</b>	Pomodoro italiano, Ortaggi (cipolle, carote, SEDANO) 30%, olio extra vergine di oliva, sale, zucchero, prezzemolo, basilico.
1X6	<b>SUGO FUNGHI PORCINI 180 g</b>	Pomodoro italiano, ortaggi (cipolle, carote, SEDANO), olio extra vergine d'oliva, funghi Porcini 10 % (Boletus Edulis ed affini), vino bianco, sale, zucchero, prezzemolo, aglio. PRODOTTO IN UNO STABILIMENTO DOVE SI UTILIZZA SEDANO
1X6	<b>SUGO ORTOLANO 180 g</b>	Pomodoro italiano, verdure 20% (carote, SEDANO, cipolle, Patate, fagioli borlotti, asparagi, piselli, zucchine, biette, fagiolini, zucca, verze, porri, scalogno, prezzemolo, basilico, aglio) olio extra vergine di oliva, vino bianco, zucchero, sale. PRODOTTO DOVE SI UTILIZZA SOIA
1X6	<b>RAGU VEGANO ( di soia) 180 g</b>	Pomodoro Italiano, SOIA 30%, ortaggi (cipolle, carote, SEDANO); olio extra vergine di oliva, sale, zucchero, erbe e spezie aromatiche.



## I Ragù di carne e selvaggina

Vi presentiamo i **Nostri Ragù** di carne, selvaggina (Cinghiale, Cervo, Lepre, Capriolo, Fagiano) e da cortile (Anatra, Coniglio, Oca), occasionalmente sono disponibili anche di Capra, Gallina, Asino, Cappone, etc. Tra i ragù più richiesti, ci sono i **Ragù della Tradizione**: il Piemontese (alle tre carni: Bovino piemontese, Maiale italiano e Coniglio nostrano) e il **Ragù di Salsiccia**. Tutti i nostri condimenti sono realizzati con **verdure freschissime**, **pomodoro italiano** e **olio extra vergine d'oliva**, le Carni sono di **origine controllata** e tutti gli ingredienti sono sottoposti a severi **controlli qualitativi**.



COLLO	ARTICOLO	INGREDIENTI
1X6	<b>RAGU DI CAPRIOLO 180 g</b>	Pomodoro Italiano, carne di Capriolo 30%, Ortaggi (cipolle, carote, SEDANO); guanciale e lardello suino, vino Barbera d'Alba d.o.c; (CONTIENE SOLFITI)olio extra vergine di oliva, sale, erbe e spezie aromatiche.
1X6	<b>RAGU DI CERVO 180 g</b>	Pomodoro Italiano, carne di Cervo 30%, verdure:cipolle, carote, SEDANO, vino Barbera d'Alba d.o.c (CONTIENE SOLFITI), olio extravergine di oliva, sale, erbe e spezie aromatiche.
1X6	<b>RAGU DI CINGHIALE 180 g</b>	Pomodoro Italiano, carne di Cinghiale 30%, Ortaggi (cipolle, carote, SEDANO); carne suina, vino Barbera d'Alba d.o.c. (CONTIENE SOLFITI); olio extra vergine di oliva, sale, erbe e spezie aromatiche.
1X6	<b>RAGU DI CONIGLIO 180 g</b>	Pomodoro Italiano, carne di Coniglio 30%, ortaggi (cipolle, carote, SEDANO); vino Barbera d'Alba d.o.c; olio extra vergine di oliva, sale, zucchero, erbe e spezie aromatiche.
1X6	<b>RAGU DI LEPRE 180 g</b>	Pomodoro Italiano, carne di Lepre 30%, ortaggi (cipolle, carote, SEDANO); guanciale, vino Barbera d'Alba d.o.c; olio extra vergine di oliva, sale, erbe e spezie aromatiche.
1X6	<b>RAGU DI SALSICCIA 180 g</b>	Pomodoro Italiano, Salsiccia 30% (Carne suina Italiana); cipolle, carote, SEDANO; vino bianco; olio extravergine d'oliva, erbe e spezie aromatiche, sale, zucchero, correttore di acidità: acido lattico.
1X6	<b>RAGU DI SALSICCIA E TARTUFO 180 g</b>	Pomodoro Italiano, Salsiccia 35% (Carne suina italiana, erbe e spezie aromatiche); cipolle, carote, SEDANO; vino bianco (CONTIENE SOLFITI); olio extravergine d'oliva, sale, zucchero, Tartufo Nero (Tuber Aestivum Vitt) 0,9%, aroma.
1X6	<b>RAGU' ALLA PIEMONTESE 180 g</b>	Pomodoro italiano, Carne Italiana 20% (bovino piemontese, suino italiano, coniglio nostrano); ortaggi (cipolle, carote, SEDANO); vino Barbera d'Alba d.o.c (CONTIENE SOLFITI); olio extra vergine di oliva, sale, zucchero, erbe aromatiche. Correttore di acidità: acido lattico. <b>PRODOTTO OVE SI UTILIZZA SOIA</b>



## Gli Antipasti della Cascina Valledoglio

L'Antipasto Piemontese di Verdure miste dell'orto, dal sapore fresco porta con se tutto il sapore della tradizione adatto a ogni occasione anche in versione arricchita con il **Tonno e Funghi Porcini**, poi proponiamo nella gamma: **la Peperonata Acciugata, La Ratatuia e i Peperoni in Bagna Caoda.**



COLLO	ARTICOLO	INGREDIENTI
1X6	<b>ANTIPASTO VERDURE E TONNO 270 g</b>	Pomodoro Italiano, TONNO 12%, carote, SEDANO, peperoni, cipolle, zucchine, cavolfiore, fagiolini, cetrioli, olio di oliva, aceto di vino (CONTIENE SOLFITI), zucchero, carciofi, olive, Funghi Porcini 3% (Boletus edulis), Funghi castagnoli (Strofaria Rugosa Annullata) capperi, sale.
1X6	<b>ANTIPASTO VERDURE MISTE 270 g</b>	Pomodoro Italiano, ortaggi misti 55% (carote, fagiolini, peperoni, cipolle, cavolfiore, zucchine, SEDANO, cetrioli) zucchero, olio extra vergine di oliva, aceto di vino (CONTIENE SOLFITI), sale
1X6	<b>PEPERONATA ACCIUGATA 270 g</b>	Peperoni 55%, pomodoro italiano, cipolle, olio di oliva, ACCIUGHE 3%, aceto di vino, zucchero, sale.
1X6	<b>PEPERONI IN BAGNA CAODA 270 g</b>	Peperoni grigliati 60%. Bagna Caoda (olio di oliva, aglio, ACCIUGHE, LATTE, sale) 40%. residui di aceto (CONTIENE SOLFITI). PRODOTTO IN UNO STABILIMENTO DOVE SI UTILIZZA SEDANO
1X6	<b>RATATUJA 270 g</b>	Peperoni, Melanzane, Zucchine, Cipolle, passata di pomodoro, olio di oliva, Filetti di ACCIUGHE, aceto di vino (CONTIENE SOLFITI), zucchero, sale. PRODOTTO IN UNO STABILIMENTO DOVE SI UTILIZZA SEDANO



## Gli Aperelli Sfiziosi

Il conservare gli ortaggi dell' estate per poterli gustare tutto l'anno fa parte della **Nostra Cultura contadina**. Nascono così i classici sott'olio Italiani. Non possono mancare I **Pomodori Rossi essiccati**, marinati e insaporiti con erbe e conservati sott'olio di oliva, **Olive nere di Riviera**, **Misto Funghi Reale**, **peperoncini ripieni**, etc



COLLO	ARTICOLO	INGREDIENTI
1X6	<b>AGLIO MARINATO AL PEPERONCINO 180 g</b>	Aglio 63%, olio di semi di girasole, Peperoncino essiccato 1%, residui di aceto di vino (CONTIENE SOLFITI), sale.
1X6	<b>AGLIO MARINATO ALLE ERBE 180 g</b>	Aglio 63%, olio di semi di girasole, erbe aromatiche 2%, peperoncino, residui di aceto di vino (CONTIENE SOLFITI), sale.
1X6	<b>MISTO FUNGHI REALE 180 g</b>	Funghi misti in proporzione variabile 65% (Champignon (agaricus bisporus), Muschio (volvarea volvacea), Shitake (lentinus edoses), Strofaria (rugosa annulate), Nameco (pholiota mutabilis)), Porcini 8% (boletus edulis e relativo gruppo), Finferli (Cantharellus cibarius) Olio di oliva, aceto di vino, vino, sale, spezie.
1X6	<b>OLIVE RIVIERA DENOCCIOLATE 175 g</b>	Olive Riviera denocciolate 60%, olio Oliva 39%, Sale. E' POSSIBILE TROVARE NOCCIOLI O FRAMMENTI DI NOCCIOLI.
1X6	<b>PEPERONCINI CON ACC-CAPP 180 g</b>	Peperoncini ripieni 65% (Ripieno: ACCIUGHE 50%, Capperi 50% , Aceto di vino (CONTIENE SOLFITI), sale); Olio di oliva. PRODOTTO DOVE SI UTILIZZA SOIA E SEDANO.
1X6	<b>PEPERONCINI CON TONNO 180 g</b>	Peperoncini 40%. Olio di oliva 30%, Tonno 23%, Capperi, Olive, ACCIUGHE, prezzemolo, Aceto di vino (CONTIENE SOLFITI), zucchero, sale. PUO' CONTENERE TRACCE DI LATTE E LATTOSIO PRODOTTO DOVE SI UTILIZZA SOIA E SEDANO.
1X6	<b>POMODORI SECCHI MARINATI 180 g</b>	Pomodori secchi reidratati 60% (residui di aceto di vino e vino bianco (CONTIENE SOLFITI), sale); olio di oliva, erbe e spezie aromatiche, aglio. PRODOTTO DOVE SI UTILIZZA SEDANO
1x6	<b>GIARDINIERA IN OLIO DI OLIVA 270 g</b>	Verdure 70% (carote, SEDANO, peperoni, cipolle, zucchine, cavolfiore, fagiolini, cetrioli, carciofi) Olio di oliva, olive denocciolate, funghi Champignon (Agaricus Bisporus), aceto di vino (CONTIENE SOLFITI), zucchero, sale. PRODOTTO DOVE SI UTILIZZA SOIA E PESCE



## Dall' Orto alla griglia, alla tavola

Verdure Italiane scelte e grigliate, sapientemente insaporite e conservate in olio di oliva.

Contorno leggero gustoso e veloce, sia tiepido che a temperatura ambiente. Accompagna molto bene pietanze di pesce e carni rosse e bianca, ottime nelle insalate, sulla pizza, con i salumi. Rendono gustoso ogni panino.



COLLO	ARTICOLO	INGREDIENTI
1X6	<b>I CARCIOFI GLI LIATI 270 g</b>	Cuori di Carciofi grigliati 67%, Olio di oliva 30%, Prezzemolo, Aceto di vino, Vino (CONTIENE SOLFITI), aglio, sale. PRODOTTO DOVE SI UTILIZZA SEDANO
1X6	<b>LE CIPOLLINE BOR. 270 g</b>	Cipollini boretani grigliati 66%, olio di oliva, Aceto di vino, Vino (CONTIENE SOLFITI), zucchero, sale. PRODOTTO DOVE SI UTILIZZA SEDANO
1X6	<b>I PEPERONI GRIGLIATI 270 g</b>	Peperoni carnosì grigliati 67%, Olio di oliva 30%, Prezzemolo, Aceto di vino, Vino (CONTIENE SOLFITI), aglio, sale. PRODOTTO DOVE SI UTILIZZA SEDANO
1X6	<b>LE MELANZANE GRIGLIATE 270 g</b>	Melanzane grigliate 67%, Olio di oliva 30%, prezzemolo, aceto di vino, Vino (CONTIENE SOLFITI), aglio, sale. PRODOTTO DOVE SI UTILIZZA SEDANO
1X6	<b>LE ZUCCHINETE GRIGLATE 270 g</b>	Zucchine grigliate 67%, Olio di oliva 30%, prezzemolo, pomodori secchi, aceto di vino, Vino (CONTIENE SOLFITI), aglio, sale. PRODOTTO DOVE SI UTILIZZA SEDANO



## Le Mostarde dolci

Nascono per arricchire i formaggi : **Mostarda dolce di peperoni**, i **gel di Barbera e di Moscato**, la **crema di Cipolle rosse Balsamica**. La **Cognà** invece costituisce forse la più antica mostarda del Piemonte Contadino, dalla lunghissima cottura (17 ore) si prepara dopo la vendemmia, con mosto d'uva e frutti autunnali quali mele cotogne, pere, noci, nocciole; si gusta a temperatura ambiente con bolliti, polenta e formaggi stagionati ed erborinati.



COLLO	ARTICOLO	INGREDIENTI
1X6	<b>COGNA-mostarda d'uva -100 g / 200 g</b>	Mosto d'uva 55 %, Mele, Pere, NOCI e NOCCIOLE. CONTIENE SOLFITI
1X6	<b>CREMA CIPOLLE ROSS. BALS. 100 g</b>	Cipolle Rosse 70%, Zucchero, Aceto di vino rosso (contiene SOLFITI), Aceto Balsamico 5%, aromi naturali. PRODOTTO IN UNO STABILIMENTO IN CUI SI UTILIZZA SEDANO.
1X6	<b>GEL BARBERA 100 g</b>	Vino Barbera d'Alba doc 50%(contiene SOLFITI), zucchero, pectina di agrumi, acido citrico.
1X6	<b>GEL MOSCATO D'ASTI 100 g</b>	Moscato d'Asti Docg 50%, zucchero, pectina di agrumi, correttore di acidità: acido citrico. CONTIENE SOLFITI
1X6	<b>MOSTARDA DI PEPERONI 100 g</b>	Peperoni 50%, Zucchero, aromi naturali. PRODOTTO IN UNO STABILIMENTO IN CUI SI UTILIZZA SEDANO.
1X6	<b>GEL DI ACETO BALSAMICO 100 g</b>	Aceto balsamico di Modena 50 % (contiene SOLFITI), zucchero, pectina di agrumi, acido citrico.



## Le salse e la Bagna Caöda

Il Piemonte è noto per le sue salse. Il tipico **Bagnetto Verde** che accompagna perfettamente i piatti della tradizione, come il bollito misto le acciughe e tomini "al verde", il **Bagnetto Rosso** leggermente piccante ideale per carni di ogni tipo, lesse (la lingua) o grigliate, la **Salsa Cren** (con rafano) per gli amanti dei gusti decisi. A queste abbiamo aggiunto le creme di: **Olive Verdi e Nere, di Pomodori secchi**, etc. **La Bagna Caöda** è forse l'intingolo più conosciuto, salsa tipica fatta essenzialmente con aglio, acciughe e olio. Si consuma molto calda intingendovi vari tipi di verdure molto utilizzata con i peperoni arrostiti.



COLLO	ARTICOLO	INGREDIENTI
1X6	<b>BAGNA CAODA 175 g</b> <b>BAGNA CAODA 85 g</b>	Aglio 40%, olio di oliva, LATTE, ACCIUGHE 8% (in olio di semi di girasole), sale, correttore di acidità: acido lattico. PRODOTTO DOVE SI UTILIZZA SEDANO
1X6	<b>BAGNETTO BIANCO CREN-RAFANO 85 g</b>	Radici di Rafano 30%, olio di oliva, mele golden, aceto di vino bianco (CONTIENE SOLFITI), zucchero, sale. PRODOTTO IN UNO STABILIMENTO IN CUI SI UTILIZZA SEDANO.
1X6	<b>BAGNETTO ROSSO 85 g</b>	Ortaggi 80% (Pomodoro Italiano, peperoni, carote, prezzemolo), olio d'oliva, ACCIUGHE, aceto di vino (CONTIENE SOLFITI), sale, zucchero, peperoncino, aglio. POTREBBE CONTENERE TRACCE DI SEDANO.
1X6	<b>BAGNETTO VERDE 85 g</b>	Prezzemolo fresco 30%, Olio di semi di girasole, Olio Extra vergine di oliva, ACCIUGHE, aceto di vino (CONTIENE SOLFITI), pane grattugiato di mais, capperi, peroni arrostiti, peperoncino, sale, aglio. POTREBBE CONTENERE TRACCE DI SEDANO.
1X6	<b>CREMA OLIVE NERE 85 g</b>	Olive Nere 70%, Olio di Oliva, sale. POTREBBE CONTENERE FRAMMENTI DI NOCCILO. PRODOTTO IN UNO STABILIMENTO IN CUI SI UTILIZZA SEDANO.
1X6	<b>CREMA OLIVE VERDI 85 g</b>	Olive Verdi 70%, Olio di Oliva, sale. POTREBBE CONTENERE FRAMMENTI DI NOCCILO. PRODOTTO IN UNO STABILIMENTO IN CUI SI UTILIZZA SEDANO.
1X6	<b>CREMA DI POMODORI SECCHI 85 g</b>	Pomodori essiccati al sole reidratati 50%, olio d'oliva, vino bianco (CONTIENE SOLFITI), erbe aromatiche, sale. PRODOTTO IN UNO STABILIMENTO IN CUI SI UTILIZZA SEDANO.



## La frutta d'estate tutto l'anno

La bellezza dell' Estate è caratterizzata dai tanti profumi e colori. Da Giugno ad Agosto, si comincia con le dolcissime **Ciliegie** e poi con le profumatissime **Albicocche**, e le succulente **Pesche**. Un tripudio di dolcissime fresche fragranze ricche di vitamine. Fantastico periodo dell'anno, ma purtroppo breve.

Per poter ritrovare tanta ricchezza ecco che da sempre nelle colline si conservano nelle Albarelle, riportando almeno a tavola, un po' dell'Estate passata, in attesa di quella nuova.

Nascono così le nostra **Frutta Sciropata** con acqua e zucchero, senza **ne conservanti ne coloranti aggiunti**, oppure immerse in un delicato sciroppo aromatizzato esclusivamente utilizzando **Vino Moscato d'Asti D.O.C.G.** Il più pregiato vino dolce del Piemonte dal gusto pieno, armonico gradevolmente aromatico



COLLO	ARTICOLO	INGREDIENTI
1X6	<b>ALBICOCCHES AL MOSCATO 580 g</b>	Albicocche Italiane intere 60%, acqua, Moscato d'Asti D.O.C.G. 10%, zucchero..
1X6	<b>ALBICOCCHES SCIROPATE 580 g</b>	Albicocche intere 60%, sciroppo (acqua, zucchero)
1X6	<b>CILIEGIES AL MOSCATO 580 g</b>	Ciliegies Italiane intere 60%, acqua, Moscato d'Asti D.O.C.G. 10%, zucchero..
1X6	<b>CILIEGIES SCIROPATE 580 g</b>	Ciliegies intere 60%, sciroppo (acqua, zucchero)
1X6	<b>PESCHES AL MOSCATO 580 g</b>	Pesches Italiane intere 60%, acqua, Moscato d'Asti D.O.C.G. 10%, zucchero..
1X6	<b>PESCHES SCIROPATE 580 g</b>	Pesches intere 60%, sciroppo (acqua, zucchero)



# Le creme alla Nocciola Piemonte

Il **Gianduja**, specialità piemontese da sempre simbolo della migliore tradizione dolciaria Piemontese. Questa golosa Crema Spalmabile è realizzata con l' ineguagliabile **Nocciola IGP del Piemonte tostata.**

La Nocciola Piemontese Trilobata I.G.P. che proponiamo in purezza in due formati 250/500 g, pregia di essere un frutto dalle eccellenti caratteristiche organolettiche e dalle notevoli proprietà nutrizionali. Viene raccolta direttamente nel **Nostro territorio delle Langhe**, per poi essere sapientemente lavorata con fine cacao, e altri pregiati ingredienti. La proponiamo nella Versione **Bianca, Classica e Fondente**. Ideale per la colazione, golosa e perfetta per iniziare la giornata con gusto.



COLLO	ARTICOLO	INGREDIENTI
1X6	<b>CREMA GIANDUJA BIANCA 200 g</b>	Zucchero, NOCCIOLA Piemonte IGP tostata 34,75%, olio di girasole, LATTE scremato in polvere, burro di cacao, emulsionante: lecitina di SOIA.
1X6	<b>CREMA GIANDUJA CLASSICA 200 g</b>	NOCCIOLA Piemonte IGP tostata 45% , zucchero, LATTE in polvere, cacao in polvere 5%, Emulsionante: lecitina di SOIA
1X6	<b>CREMA GIANDUJA FONDENTE 200 g</b>	50% NOCCIOLA Piemonte IGP tostata , Zucchero, LATTE scremato in polvere, cacao in polvere 9%, Emulsionante: lecitina di SOIA
1X6	<b>NOCCIOLE IGP TOSTATE 250 g</b>	NOCCIOLA Piemonte IGP tostata
1X6	<b>NOCCIOLE IGP TOSTATE 500 g</b>	NOCCIOLA Piemonte IGP tostata



## Speciali dolcezze Piemonte

Leccornie di Frutta, una botta di energia e di gusto con i **Vini D.O.C.G. più rinomati del Piemonte**. I **Fichi essiccati** e conservati in sciroppo aromatizzato esclusivamente utilizzando **Vino Barolo D.O.C.G.**, il più pregiato vino del Piemonte dal gusto pieno e deciso. Le **Albicocche infornate** e immerse in sciroppo con il **Freschissimo Moscato d'Asti D.O.C.G.** dagli aromi intensi.

Non poteva mancare la Nostra versione del dolce Tipico Piemontese **“ I Persi Pien” Pesche Cacao e Amaretti** . Un dessert buonissimo di cui abbiamo fatto anche la leggerissima crema **Pesche & Cioc** , ideale a colazione, con lo yogurt e il gelato.



COLLO	ARTICOLO	INGREDIENTI
1X6	<b>PESCHE CACAO E AMARETTI 280 g</b>	Pesche Italiane 68%, zucchero, cacao 6%, Amaretti 8% (zucchero, mandorle di albicocca 20%, albume d'UOVO, LATTOSIO e proteine del LATTE, agente lievitante: carbonato acido di sodio e ammonio, aroma naturale. Può contenere tracce di GLUTINE E FRUTTA a GUSCIO) vino marsala, fibra, succo di limone)
1X6	<b>PESCHE &amp; CIOC CON AMARETTI 180 g</b>	Pesche Italiane 68%, zucchero, cacao 6%, Amaretti 8% (zucchero, mandorle di albicocca 20%, albume d'UOVO, LATTOSIO e proteine del LATTE, agente lievitante: carbonato acido di sodio e ammonio, aroma naturale. Può contenere tracce di GLUTINE E FRUTTA a GUSCIO) vino marsala, fibra, succo di limone)
1X6	<b>ALBICOCCHES &amp; VINO MOSCATO D.O.C.G 200 g</b>	Albicocche infornate 60%, acqua, Moscato d'Asti Docg 10% (CONTIENE SOLFITI), zucchero.
1X6	<b>FICHI &amp; VINO BAROLO VINO D.O.C.G 200 g</b>	Fichi infornati 60%, acqua, Vino Barolo d.o.c.g. 10% (CONTIENE SOLFITI), zucchero.
1X6	<b>PERE MADERNASSA AL NATURALE 600 g</b>	Pere Madernassa intere , chiodi di garofano.
1X6	<b>CREMA DI PERE E MOSCATO E UVETTA g</b>	Pere Madernassa 60%, zucchero, Moscato d'Asti docg 5%(CONTIENE SOLFITI), uvetta, gelificante: pectina, correttore di acidita' acido citrico



## Tartufo ? Presente!.. Presenta:

Il **Tartufo Bianco d'Alba** (Tuber Magnatum Pico), è la varietà di tartufo più preziosa in assoluto, il più ricercato e più apprezzato dagli chef di tutto il mondo per il suo profumo intenso ma delicato e il suo sapore unico. Questo Dono della terra **Nasce proprio Qui**, come anche il cugino, il **Tartufo Nero Estivo**, chiamato anche Scorzone che racchiude in se tutte le fragranze e gli aromi del bosco, dal sapore più deciso.

Li conosciamo bene Noi e li apprezziamo. Li lavoriamo per gli amanti ed estimatori, nella **Crema pura al 50%**, supportata da olio di oliva e delicatissima crema di riso, da utilizzare proprio come il **tartufo fresco**. Poi abbiamo l'**Olio aromatizzato**, il **Sale**, l'affettato pronto all'uso, il **macinato 80%**, e il **Miele** per accompagnare formaggi e carni di selvaggina o agnello, eccelso sul gelato.





# Tartufo ? Presente!.. Presenta:

COLLO	ARTICOLO	INGREDIENTI
1X6	<b>TARTUFO BIANCO 70% 35 g</b>	Tartufi Bianchi (Tuber Magnatum Pico) 70%, decotto del tartufo, olio di oliva, sale, aroma. PREPARATO AD USO GASTRONOMICO
1X6	<b>CREMA AL 50% TARTUFO BIANCO 30 g</b>	Tartufi Bianchi (Tuber Magnatum Pico) 50%, olio di oliva, crema di riso, vino bianco (CONTIENE SOLFITI), sale, aroma, correttore di acidità: acido lattico.
1X6	<b>CONDIMENTO AL TARTUFO BIANCO 100 ml</b>	Olio di Oliva, Tartufo Bianco (TUBER MAGNATUM PICO)1 %, Aroma
1X6	<b>SALE AL TARTUFO BIANCO 100 g</b>	Sale marino, Tartufi Bianchi (Tuber Magnatum Pico) 1%, aroma.
	<b>SUGO AL TARTUFO BIANCO 180 g **</b>	Pomodoro Italiano, Ortaggi freschi (Cipolle, Carote, SEDANO), Olio Extra vergine di oliva, sale, zucchero, Aroma di Tartufo, Tartufo Bianco (Tuber Magnatum Pico) 0.03%.

1X6	<b>TARTUFO NERO 70% 35 g</b>	Tartufi Neri (Tuber Aestivum Vitt) 70%, decotto del tartufo, olio di oliva, sale, aroma. PREPARATO AD USO GASTRONOMICO
1X6	<b>CREMA AL 50% TARTUFO NERO 30 g</b>	Tartufi Bianchi (Tuber Magnatum Pico) 50%, olio di oliva, crema di riso, vino bianco (CONTIENE SOLFITI), sale, aroma, correttore di acidità: acido lattico.
1X6	<b>CARPACCIO TARTUFO NERO in olio 30 g</b>	Tartufi Neri (Tuber Aestivum Vitt) 70%, decotto del tartufo, olio di oliva, sale, aroma. PREPARATO AD USO GASTRONOMICO
1X6	<b>CARPACCIO TARTUFO NERI 30 g netto: 100 g</b>	Tartufi Neri 40% (Tuber Aestivum Vitt), acqua, sale, aroma.
1X6	<b>TARTUFI NERI ESTIVI sgocc: 30 g netto: 100 g</b>	Tartufi Neri interi (Tuber Aestivum Vitt), acqua, sale, aroma.
1X6	<b>CONDIMENTO AL TARTUFO NERO 100 ml</b>	Olio di Oliva, Tartufo Bianco (TUBER MAGNATUM PICO)1 %, Aroma
1X6	<b>MIELE AL TARTUFO NERO 120 g</b>	Miele Italiano di Acacia, Tartufo Nero Estivo (Tuber Aestivum Vitt) 1%, aroma.
1X6	<b>SALE AL TARTUFO NERO 100 g</b>	Sale marino, Tartufo Nero Estivo (Tuber Aestivum Vitt) 3%, aroma.
1X6	<b>PESTO D'ALBA ALTARTUFO NERO 85 g</b>	Olio di oliva, Funghi Champignon (Agaricus bisporus), Tartufo Nero (Tuber Aestivum Vitt) 10%, vino bianco (CONTIENE SOLFITI), crema di riso, FORMAGGIO (formaggi stagionati, Grana Padano, Parmigiano Reggiano (LATTE, sale, caglio lisozima, proteine dell 'UOVO, E460)), ANACARDI, PINOLI, sale, aroma, aglio, correttore di acidità:acido lattico.
1X6	<b>TARTUFATA-crema Funghi e Tartufi Neri 85 g</b>	Funghi Porcini 30% (boletus edulis e relativo gruppo), patate, Tartufi Neri 6% (tuber aestivum vitt), carote, cipolle, SEDANO, olio di oliva, vino bianco, sale, aroma.
1X6	<b>RAGU DI SALSICCIA E TARTUFO 180 g **</b>	Pomodoro Italiano, Salsiccia 35% (Carne suina italiana, erbe e spezie aromatiche); cipolle, carote, SEDANO; vino bianco; olio extravergine d'oliva, sale, zucchero, Tartufo Nero (Tuber Aestivum Vitt) 0,9%, aroma. PRODOTTO DOVE SI UTILIZZA SOIA