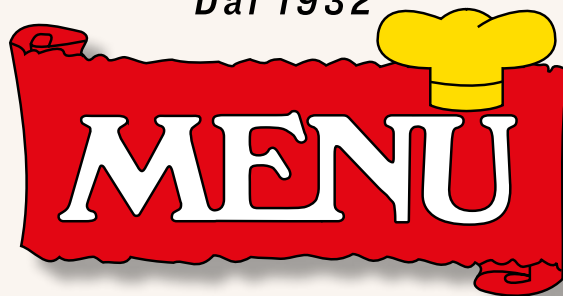


Dal 1932



Produttori Specialità Alimentari

Proizvodi sa potpisom Menu

Katalog WFR



‘30-ih ‘40-ih ‘50-ih ‘60-ih ‘70-ih

1932. Romolo Barbieri, Rodolfov otac, osniva tvornicu salame koja nosi njegovo ime.

1941. Započinje proizvodnja ragua Tutto, prvog specijaliteta koji će otvoriti put svim ostalima.

1956. Romolo Barbieri preminuo je nakon prometne nesreće. Rodolfo Barbieri preuzima vodstvo tvrtke favorizirajući proizvodnju specijaliteta.

1962. La Robar započinje s radom u ugostiteljskom sektoru zahvaljujući tome što se Clorindo Grandi pridružio tvrtki kao komercijalni direktor.

1971. U Medolli se kupuje zemljište za izgradnju novog skladišta.

1972. Naziv tvrtke mijenja se u Menù.

1974. Započinje izgradnja pogona u Medolli, u provinciji Modena.

1975. Otvoren je restoran za dobrodošlicu kupcima.





'80-ih

1983. Rođena je marka Cucina Antica, kasnije marka Albero della Vita 1987. i Benserviti 1991.

1986. Predstavljen je prvi aseptični proizvod, "krema od sira".

1988. Predstavlja se vrlo uspješan proizvod "Panna Cotta".

'90-ih

1994. Prerano umire Giliana Barbieri, kuharica i nadzornica proizvoda.

1999. Menu prima certifikat UNI EN ISO 9002 za kvalitetu proizvodnje proizvoda.

'00-ih

2003. Dodijeljen certifikat UNI EN ISO 9001: 2000 dolazi u Menu.

2009. Menu dobiva potvrdu o sustavu upravljanja UNI EN ISO 22000: 2005 radi sigurnosti hrane i UN EN ISO 9001: 2008 za kvalitetu.

2010. Novo fotonaponsko postrojenje.

'10-ih

2012. 80. godišnjica tvrtke Menu. 29. svibnja snažni potres teško je ošteti tvrtku.

2014. Obnova tvrtke završena je nakon potresa.

2016. Predstavljen je prvi Evolution proizvod „emaremix“.

2017. 50. obljetnica glavnog proizvoda: Pomodorina.





PROIZVOĐAČI OD 1932

 **+90**
GODINA POVIJESTI

 **250**
ZAPOSLENIKA

 **500**
TRGOVAČKIH PUTNIKA

 **30.000**
KUPACA

 **+1000**
PROIZVODA U KATALOGU

 **3** FILIALE
GIRONA (2009), LONDON (2012),
MUNCHEN (2014)

 **+70**
IZVOZIMO U VIŠE OD 70
ZEMALJA SVIJETA



Od tvornice sušenog mesa koju je osnovao ROMOLO BARBIERI u Cavezzu, u blizini Modene do sadašnje tvrtke, prošlo je puno godina i to je bio dug put. Danas, predvođen RODOLFOM BARBIERIEM, **Menù je lider u proizvodnji specijaliteta hrane za profesionalno ugostiteljstvo.**

Menù je svakodnevna obveza koja se sastoji od istraživanja, eksperimentiranja, pozornosti na kvalitetu. Strast za "dobrim stvarima" ne samo da nije nestala tijekom godina, nego je ojačala i postala radna metoda, poslovni cilj. **Od 1932. naša je strast za izvrsnošću.**

INOVIRAMO ZA PROFESIJU

Menù je uvijek bio inovativan za razvoj novih okusa održavajući konstantno kvalitetu sastojaka, higijenu obrade i sigurnost pakiranja.

Menù, jedan od prvih u Italiji koristi tehnologiju **aseptičke sterilizacije i tako dobiva proizvode neusporedive kvalitete i svježine, bez konzervansa.**

OKUS I AUTENTIČNOST

Kuhanje nakon zatvaranja proizvoda pojačava okuse i mirise svježih **sastojaka koji dolaze iz sela pokrajine Emilija i iz nekih drugih regija pažljivo odabranih** od naših stručnih agronoma. Proizvodi se rade prema tradicionalnim receptima domaće kuhinje i **inovativnim receptima za gourmet proizvode** vrhunskih rafiniranih okusa. To je temelj kvalitete i raznovrsnosti okusa naših proizvoda.



W.F.R. DISTRIBUCIJA

W.F.R. distribucija, osnovana 1994. godine sa sjedištem u Zagrebu, započinje suradnju sa pomno selektiranim i visoko rangiranim talijanskim tvrtkama te na hrvatsko tržište stavlja vrhunske proizvode talijanskog porijekla.

Prvi posao sklopljen je s talijanskom tvrtkom Moka Rica koja se bavi prženjem kave od 1950. godine i kao potvrdu za kvalitetu i izvrsnost 2020. osvaja zlatnu medalju.

Krajem 1995. proširujemo asortiman proizvoda s novim poslovnim partnerom – talijanskom tvrtkom Menu. Sami počeci obuhvaćali su svega nekoliko proizvoda koji su ubrzo pronašli svoje mjesto u hrvatskoj gastronomiji. Prepoznavši kvalitetu proizvoda zainteresiranost kupaca uzrokuje proširenje našeg asortimana. Svake godine proširujemo ponudu proizvoda sukladno potrebama tržišta te razvojem tehnologije i izbacivanjem potpuno novih proizvoda. Suradnjom s tvrtkom Menu naša vizija je obogaćivanje jelovnika hrvatskih restorana i hotela sjajnim artiklima neupitne kvalitete koji nude mnoga rješenja kuharima te se iznimno cijene. Jednostavnost i brzo rukovanje naših proizvoda omogućava u samo par minuta stvoriti jelo fenomenalnog okusa, a također se i ostavlja mnogo prostora za 'osobni touch' budući da je mnogo proizvoda bazične naravi, te se može dovršiti po preferencijama kuhara.



Nekoliko puta godišnje našim klijentima osiguravamo prezentacije i degustacije novih artikala uz pomoć vrhunskih talijanskih kuhara koji dolaze u Hrvatsku ili organiziramo odlaske u Italiju u posjet tvornici i u njihovom show room-u održavamo edukaciju.

S vremenom smo naš asortiman proširili te stavili na tržište poznate brendove: tjesteninu Ducato D'Amalfi, rižu Zaccaria, posuđe Pentole Agnelli, aparate za kavu Gaggia i Grimac, Japanske noževe marki Yaxell i Chroma, ocat balsamico Acetaia Leonardi i Giuseppe Giusti namijenjene profesionalnoj upotrebi. Na području cijele Hrvatske surađujemo sa više od 500 kupaca iz HORECA kanala.





Ocat Balsamico Tubi Clasic

G100 – Ocat Balsamico Tubi Clasic
6x250ml.

Idealno za: miješane salate, sirovo i kuhano povrće...



Matilde – Ocat Balsamico IGP Serie 6

L176 – Matilde – Ocat Balsamico IGP Serie 6
6x250ml

Idealno za: miješane salate, sirovo ili kuhano povrće, grill, pečeno i kuhano bijelo i crveno meso, omlet...



Ginepro – Juniper – Rezerva 20

L152 – Ginepro – Juniper – Rezerva 20
4x100ml.

Specifičan slatko-kiseli ocat balsamico, držan 20 godina isključivo u drvenim bačvama od smreke. Drvo smreke je vrlo aromatično drvo koje pruža složenu aromu i čini ga savršenim za sireve i meso divljači. Zahvaljujući svom posebnom okusu (podsjetiti će vas na mahovinu i bor), ovaj je proizvod osvojio različite nagrade u cijelom svijetu. Idealno za: mekane i zrele sireve, divljač (patka, fazan, zec, svinja...), janjetina, burger, hot dog, suhomesnate proizvode, sladoled i kremšnite, palačinke, cheesecake, za pripremu pića i koktela.



Ocat Balsamico IGP Serie 2

C4400 – Ocat Balsamico IGP Serie 2
6x250ml

Za svakodnevnu upotrebu u salatama, mesnim i morskim plodovima, sirovom i kuhanom povrću, za pripremu marinada i umaka



Ocat Balsamico IG P Serie 10

C4420 – Ocat Balsamico IGP Serie 10 Blu
6x250ml

Balsamico s lijepom kremastom teksturom za razne upotrebe: za salate, kuhano povrće, meso ili plodove mora, omlete i tortilje, sireve; zahvaljujući gustoći i uravnoteženom okusu, izvršno za jagode, sladoled, kuhano voće.



Ocat Balsamico Tradizionale di Modena DOP 'Extravecchio'

L140 – Ocat Balsamico Tradizionale di Modena DOP 'Extravecchio' 1x100ml.

Pogodan za sve pripreme u kuhinji, slane i slatke, ali i kao dižestiv ako se konzumira na kraju obroka. Jedini sastojak je acetificirani vinski mošt odležan u drvenim bačvama od posebnih vrsta drveta u trajanju minimalno 25 godina.



Classico – Ocat Balsamico IGP Serie 2

L174 – Classico – Ocat Balsamico IGP Serie 2
6x250ml

Idealno za: miješane salate, sirovo i kuhano povrće, marinade...



Velluto Bordeaux -Ocat Balsamico IGP

C0528 -Velluto Bordeaux -Ocat Balsamico IGP
6x250ml.

Idealno za: povrće na žaru ili kuhano, dimljeni losos, kanape, tjesteninu, pizze, rižota, ribu, kuhano, pečeno ili meso s roštilja, sir, kavijar, Foie Gras, sladoled, jagode, tamna čokolada, palačinke, pudding... Ekskluzivno pakiranje s baršunastom kutijom, vintage boca s puhanim staklenim poklopcem i izdignutim natpisom od kositra.



Ciliegio – Trešnja – Rezerva 20

L154 – Ciliegio – Trešnja – Rezerva 20
4x100ml

Specifičan slatko-kiseli ocat balsamico, držan 20 godina isključivo u drvenim bačvama od trešnje. Drvo trešnje pruža voćnu slatkoću zbog čega je savršen za sireve i deserte. Idealno za: mekane i zrele sireve, meso, jogurt, svježe voće, voćnu salatu, sladoled i kreme, palačinke, puding, za pripremu pića i koktela...



Ocat Balsamico IGP Serie 6 Green

C4410 – Ocat Balsamico IGP Serie 6 Green
6x250ml

Balsamico s blago kremastom teksturom za razne upotrebe: za salate, kuhano povrće, za meso ili plodove mora, omlete i tortilje, sireve. Za pripremu marinada i umaka.



Ocat Balsamico IGP Serie 15 Gold

C4428 – Ocat Balsamico IGP Serie 15 Gold
6x250ml

Balsamico visoke gustoće za upotrebu kao fina završna obrada. Idealno sa sirom, dimljenim lososom, foie gras, jagodama, sladoledom, cheesecakeom, kuhanim voćem, palačinkama, smrznutim jogurtom.



Ocat Balsamico Tradizionale di Modena DOP 'Affinato'

L141 – Ocat Balsamico Tradizionale di Modena DOP 'Affinato' 1x100ml.

Pogodan za sve pripreme u kuhinji, slane i slatke. Jedini sastojak je acetificirani vinski mošt odležan u drvenim bačvama od posebnih vrsta drveta u trajanju minimalno 12 godina.



Krema od Balsamica - 'Classica'

C0825 - Crema od Balsamica - 'Classica'
12x600g

Idealno za: salate, pečeno i kuhano meso, salame i šunku, ribu, sendviče, pizzu, pomfrit, voće, sladoled, palačinke, cheesecake. Savršeno za i ukrašavanje svih jela od predjela do deserta. Proizvodi se s tipičnim moštom iz Modene, koncentriranim i pomiješanim s ostarjelim balsamicom: glavno mu je obilježje velika gustoća i mogućnost kuhanja.



Bijeli Balsamico Oro Nobile

G425 - Bijeli Balsamico Oro Nobile 4x500ml
G420 - Bijeli Balsamico Oro Nobile 6x250ml

Proizvodi se korištenjem bijelog grožđa, acetificiranog i ostarjelog u hrastovim bačvama kako bi dobio svoju tipičnu jantarnu boju. Njegova najupečatljivija značajka je da ne mijenja boju jela, već dodaje voćnu i blago kiselkastu aromu i okus (izvrsno zamjenjuje vinski ocat). Idealno za: aperitive, salate, sirovo i kuhano povrće, umake, ribu i plodove mora, bijelo meso (piletina i puretina), svježi sir, voćne salate.



Perle od bijelog Balsamica sa okusom Šipka - Nara

G627 - Perle od bijelog Balsamica sa okusom Šipka - Nara 4x370g.

Idealno za: miješane salate i povrće, avokado, piletinu, puretinu, ribu i plodove mora, voće, predjela, voćne salate, sladoled, pudinge i deserte.



Perle od bijelog Balsamica sa okusom Smokve

G625 - Perle od bijelog Balsamica sa okusom Smokve 4x370g.

Idealno za: meso (carpaccio, foie gras, tartare...), ribu, predjela, miješane salate, sirovo ili kuhano povrće, krumpir, voće, sladoled, pudinge i deserte.



Perle Trešnja

G635 - Perle Trešnja 4x370g.



Saba - Varenik - Dressing

L200 - Saba - Varenik - Dressing 6x500ml.

Prirodni zaslađivač dobiven laganim kuhanjem mošta od vrsta Trebbiano i Lambrusco. Povezan sa seoskom tradicijom posluživao se na sirevima, kao energetska pića, liječio grlobolju. Idealno za: pripremu koktela, nježne sireve, suhomesnate proizvode, voćne salate, svježe i kuhano voće, sladoled, jogurt, palačinke, cheesecakes, muffine...



Krema od bijelog Balsamica

C0826 - Crema od bijelog Balsamica 12x600g

Idealno za: ribu i plodove mora, nježne sireve, perad, salate, povrće na žaru ili kuhano, suhomesnate proizvode, gljive, juhe, sladoled i sorbete... Proizvodi se od tipičnog mošta iz Modene, koncentriranim i pomiješanim s ostarjelim balsamicom: glavno mu je obilježje velika gustoća i mogućnost kuhanja (miješane salate, sendviči, paste, meso, ribe, sirevi...).



Perle od Balsamica - Clasic

G621 - Perle od Balsamica - Clasic

Idealno za: meso s roštilja, ribu i plodove mora, predjela, miješanu salatu, kuhano ili grill povrće, rajčicu i mozzarellu, hladnu rižu, voće, sladoled, sireve, puding i deserte.



Perle od bijelog Balsamica sa okusom Limuna

G633 - Perle od bijelog Balsamica sa okusom Limuna 4x370g.

Idealno za: salate, ribu i plodove mora, carpaccio, suhomesnate proizvode, predjela, sorbete, voćne salate, cheesecake, jogurt, koktele ...



Perle od Balsamica sa okusom Tartufa

G623 - Perle od Balsamica sa okusom Tartufa 4x370g.

Idealno za: miješane salate, povrće na žaru, govedinu, jaja i omlete, sušeno meso, krumpir, sireve, predjela, rižu.



Perle Yuzu

G681 - Perle Yuzu 4x350g.



Perle Soja

G685 - Perle Soja 4x350g.



Perle Ponzu

G683 - Perle Ponzu 4x350g.



Perle od ekstračičanskog maslinovog ulja

G646 - 4x370g.



1 Srebrna medalja 'Il Profumato'

140.00 - 1 Srebrna medalja 'Il Profumato'
12x250ml. CUB

"Medaglia d'Argento" aromatični ocat balsamico koji svojim intenzitetom pojačava okuse jela. Starenje: U hrastovim bačvama francuskog porijekla, iz 1900-ih, uz dodatak ostarjelog balzamičnog octa, izvađenog iz stoljetnih bačvi.



2 Zlatne medalje 'Il Classico'

240.001 - 2 Zlatne medalje 'Il Classico'
12x250ml. CUB

"Il Classico" izrazito je svestran balsamico, dobre gustoće i optimalne ravnoteže između slatkog i kiselog. Starenje: U hrastovim bačvama, uz dodatak ostarjelog balzamičnog octa izdvojenog iz stoljetnih bačvi.



3 Zlatne medalje 'Riccardo Giusti'

340.00 - 3 Zlatne medalje 'Riccardo Giusti'
12x250ml. CUB

Posvećen pretku koji je recept stvorio početkom 20. stoljeća. Ovaj balsamico nastaje iz slatkog, suhog grožđa. Arome i okusi pekmeza od šljiva i crvenog voća isprepliću se s tragovima meda i vanilije u gustom i slatkim balsamicu, savršenom kao preljev za različita slana ili slatka jela. Starenje: U bačvama uz dodatak ostarjelog balzamičnog octa izvađenog iz niza stoljetnih bačvi.



4 Zlatne medalje 'Quarto Centenario'

440.001-A - 4 Zlatne medalje 'Quarto Centenario'
6x250ml. CUB

Proizveden za proslavu 400 godina proizvodnje obitelji Giusti, "Quarto Centenario" balsamico je izrazite punoće, duboko aromatičan, s mirisima zrelog voća, popraćen notama duhana, pržene kave i tragovima drva, zahvaljujući njegovom dugom starenju. Starenje: U nizu antičkih malih spremnika iz 1800-ih. Puni se jednom godišnje u ograničenoj količini.



5 Zlatnih medalja 'Banda Rossa'

540.00-A - 5 Zlatnih medalja 'Banda Rossa'
6x250ml. CUB

Vrhunski ponos i izraz umjetnosti Giusti octa, "Banda Rossa", bio je osobni dar ujaka Giuseppea članovima obitelji. Velike gustoće i koncentracije odlikuje se izuzetnom složenosti i bogatim aromama. Note šljiva, crnih trešanja i slatkih začina, prožete mirisima drevnih šuma u kojima je ostario da ostanu dugo nakon okusa. Starenje: U nizu antičkih malih spremnika iz 1700-ih. Puni se u ograničenoj količini, jednom godišnje.



Bijeli Balsamico - White Condiment

736.001 - Bijeli Balsamico - White Condiment
6x250ml. CUB

Bijeli balsamico Giusti nastao je mekim prešanjem grožđa Trebbiano iz kojeg se dobiva posebno slatki sok. Svjež i uravnotežen, izuzetno je svestran i jednostavan za upotrebu. Starenje: drvene bačve od francuskog hrasta i jasena.



Tradizionale Extravecchio

701.00-A - Tradizionale Extravecchio
100ml. - WOOD BOX

"Tradizionale" je karakterističan izraz balzamičnog octa s područja Modene. Dobiven iz jedinstvenog sastojka kuhanog groždanog mošta koji polako stari prema drevnom sustavu "Decanters and Refills", u serijama starinskih bačvi raznih vrsta drveta. Starenje: najmanje 25 godina.



Tradizionale Affinato

700.00-A - Tradizionale Affinato
100ml. - WOOD BOX

"Tradizionale" je karakterističan izraz balzamičnog octa s područja Modene. Dobiven iz jedinstvenog sastojka kuhanog groždanog mošta koji polako stari prema drevnom sustavu "Decanters and Refills", u serijama starinskih bačvi raznih vrsta drveta. Starenje: najmanje 12 godina.



Škrinja

622.00-A- Škrinja
5x250ml CHAMP + 5x40ml - WOOD BOX

Ekskluzivna drvena kutija sadrži cijelu povijesnu kolekciju u klasičnom formatu "Champagnotta", zajedno s pet vrhunskih balzamičnih octa, sazrelih u pojedinačnim bačvama od hrasta, trešnje, kestena, murve i jasena.



Giusti 50

1048-A- Giusti 50 100ml. - WOOD BOX



Giusti 100

1049-A- Giusti 100 100ml. - WOOD BOX



Riža Carnaroli D.O.P.

**R101 - Riža Carnaroli D.O.P.
10x1000g**

Iz Baraggia Biellese i Vercellese, referentna točka proizvodnje Zaccaria. Povijesna sorta Carnaroli uzgajana u čistoći netaknute prirode i proizvedena u potrazi za najvišom mogućom kvalitetom, izuzetno ukusna s velikim i postojanim zrnom. Idealno za inovativna i tradicionalna rižota, te za salate od riže, okus koji uvijek iznenadi.



Riža Carnaroli Vintage

**R102 - Riža Carnaroli Vintage
10x1000g**

Originalna i autentična Carnaroli riža, odležana za maksimalnu konzistenciju i najmanje oslobađanje škroba tijekom kuhanja. Riječ je o riži koja se u pripremi rižota mora malo ili nimalo prepržiti i stalno miješati tijekom dodavanja temeljca za vrhunski kremozni rižoto. Savršeno za kuhanje i rižoto, izvrsna za klasične salate i „timballi“.



Riža Carnaroli Bianco Perla

**R103 - Riža Carnaroli Bianco Perla
10x1000g**

Iskonski okus sela u potrazi za savršenstvom. Ima svjetlu i bisernu boju zbog višeg stupnja obrade, to omogućuje maksimalno širenje zrna tijekom kuhanja. Dobro oslobađanje škroba pogoduje prirodnoj kremoznosti rižota, za savršene, kremaste i skladne rižote.



Riža Arborio D.O.P.

**R104 - Riža Arborio D.O.P.
10x1000g**

Iz Baraggia Biellese i Vercellese, autentična riža Arborio kako je propisano specifikacijom DOP. Potječe iz Baraggie i ušla je u povijest talijanskog uzgoja riže, ima vrlo veliko i konzistentno zrno. Jedinstvena i specifična riža, savršena za tradicionalna rižota, a isto tako i razna kreativna jela.



Riža Vialone Nano

**R105 - Riža Vialone Nano
10x1000g**

Riža u kojoj možete cijeniti sav karakter teritorija i Zaccaria metode proizvodnje. Zrno je zaobljeno jezgre, velike debljine i konzistencije. Namjena je tradicionalni rižoto, ali ima beskonačne mogućnosti korištenja.



Riža S. Andrea D.O.P.

**R106 - Riža S. Andrea D.O.P.
10x1000g**

Iz Baraggia Biellese i Vercellese, vrlo ukusna i upija začine više od bilo koje druge riže. Ima srednje krupno zrno koje tijekom kuhanja otpušta škrob i stoga rižoti postaju jako kremasti i „all'onda“. Izvrsna za rižoto koji je kremozan zahvaljujući obilnom oslobađanju škroba. Prvi izbor u pripremi juha, slastica, sicilijanskih arancina, supplia i fritula od riže.



Riža Rosso Integrale

**R107 - Riža Rosso Integrale
10x1000g**

Riža s crvenim perikarpom koju karakterizira blago ljutkast, nježan i karakterističan miris te se preporučuje sljubljivanje s povrćem i ribom. Zahvaljujući svom intenzivnom okusu izvrsna je čak i ako se konzumira bez ikakvih začina ili začinjena s malo ekstra djevičanskog maslinovog ulja. Visoka nutritivna vrijednost koja je izdvaja zajedno s bogatstvom antioksidansa čini ovu crvenu rižu savršenom za laganu i uravnoteženu prehranu. Kuhanjem joj daje luminozan i sjajan izgled što je čini idealnim za jela velikog efekta.



Riža Nero Otello

**R108 - Riža Nero Otello
10x1000g**

Riža s crnim perikarpom, sorta Otello ima intenzivan miris sa začinskim i prženim notama, njezine karakteristike mirisa i konzistencije zrna čine je iznimno svestranom i upotrebljivom u svakoj kombinaciji. Kada je kuhano, zrno ostaje savršeno cijelo, luminozno i sjajno, brzo se kuha i bogato je antioksidativnim polifenolima.



Riža Selenio BIO

**R109 - Riža Selenio BIO
10x1000g**

Organska Selenio riža, dragocjena riža okruglog, sitnog i kristalnog zrna. Vrsta riže podrijetlom iz sorte Selenio uzgajana isključivo prirodnim metodama koje karakteriziraju i ozbiljno ograničavaju proizvodnju. Certificirana je kao organska i idealna je za juhe i deserte. Namjena za sushi i japansku kuhinju, ukusnog i postojanog zrna, dobro se kuha i može se koristiti za pripremu rižota kojima daje dašak kremoznosti.



Spaghetti

T101 - 12x500g

Najpoznatiji oblik duge tjestenine u svijetu, Napoletanskog podrijetla koje svojim oblikom sliče velikoj špagi.

Pravi simbol Made in Italy u svijetu zbog svoje raznolikosti i beskrajnih kombinacija.



Spaghetti alla Chitarra

T102 - 12x500g

Vrsta tjestenine tipične za talijansku kuhinju. Vrlo su slični tradicionalnim špagetima, ali imaju četvrtasti, a ne okrugli oblik. Odlično se slaže s umacima od ribe i mesa.



Tagliatelle

T103 - 12x500g

Tjestenina napravljena 'trafilate in bronzo'. Za proizvodnju se koristi samo visokokvalitetni griz s vodom iz izvora Monti Lattari. Tipična talijanska tjestenina idealna je uz umake od mesa.



Candele Corte

T104 - 12x500g

Iako su manje veličine, spadaju u kategoriju duge tjestenine. Proces proizvodnje odvija se uz puno poštivanje tradicije Gragnana, odnosno sa grizom od durum pšenice pomiješanog s vodom iz izvora Monti Lattari. Svestrana tjestenina koja se može koristiti za sve vrste umaka.



Casarecce

T105 - 12x500g

Podrijetlom sa Sicilije, oblik tjestenine koji se danas koristi i u drugim regijama na jugu. Imaju oblik i teksturu koja uspijeva prikupiti umake do posljednje kapi, čineći svako jelo s ovom tjesteninom zaista posebnim. Izvučeni su 'trafilate in bronzo' te napravljeni od visokokvalitetnog griza i vode iz izvora Monti Lattari.



Rigatoni

T106 - 12x500g

Tipičan proizvod talijanske kuhinje. Kratka tjestenina, rebrasta, cjevasta, iznutra prazna i spremna da pokupi sav umak s kojim se obično poslužuje. Vrsta tjestenine tipična za Lazio i u svijetu je poznata kao „makaroni“.



Eliche

T107 - 12x500g

Napravljena od visokokvalitetnog griza i vode iz izvora Monti Lattari. Kratki oblik tjestenine nazvan zbog njegovog oblika koji izgleda kao propeler. Idealna za juhe od povrća, posebno tjesteninu i grah ili tjesteninu sa slanutkom.



Mezzi Paccheri Rigati

T108 - 12x500g

Tipična tjestenina porijeklom iz Gragnana, izvučena 'trafilate in bronzo' i napravljena od visokokvalitetnog griza i vode iz izvora Monti Lattari. Kraća od tradicionalnog pacchera, a savršena za one koji vole gustoću i teksturu pacchera Gragnana i žele ponovno uživati u njemu na originalniji način. Idealna za umak od rajčice, te mesne i riblje umake.



Paccheri Di Gragnano

T109 - 12x500g

Najpoznatija tjestenina iz Gragnana. Izvučeni 'trafilate in bronzo', napravljeni od visokokvalitetnog griza i vode iz izvora Monti Lattari. Fanstastična za sve vrste umaka.



Linguine

T110 - 12x500g

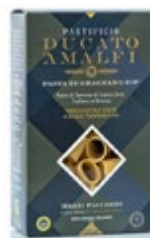
Dugi su poput špageta, ali definitivno ravniji i glatkiji. Također su poznate kao bavette ili trenette. Specifičnog su okusa koji se slažu s gotovo svim umacima bez imalo žaljenja za klasičnim špagetima. Ova tjestenina idealna je za umake od rajčice i ribe.



Ziti corti lisci

T111 - 12x500g

Dugi oblik tjestenine iz Gragnana sa zaštićenim zemljopisnim podrijetlom koji se tradicionalno lomio rukom prije kuhanja. U ovom slučaju već je narezan i savršeno se sljubljuje s tipičnim umakom "Pesto alla Genovese" te raznim umacima na bazi ribe, mesa ili povrća.



Mezzi Paccheri

T113 - 12x500g

Tipična tjestenina porijekom iz Gragnana, izvučena 'trafilate in bronzo' i napravljena od visokokvalitetnog griza i vode iz izvora Monti Lattari. Kraća od tradicionalnog pacchera, a savršena za one koji vole gustoću i teksturu pacchera Gragnana i žele ponovno uživati u njemu na najoriginalniji način. Idealna za umak od rjačice, te mesne i riblje umake.



Bucatini

T114 - 12x500g

Tipični su dugački oblik tjestenine rođen u Laciju, posebice u Rimu. Napravljen je od visokokvalitetnog griza s vodom iz izvora Monti Lattari. Bucatini su savršeni za Amatricianu. Također pogodni uz umake na bazi rajčice, povrća i sireva.



Vesuvio

T115 - 12x500g

Posebna je vrsta tjestenine. Zove se tako zbog sličnosti poznatog vulkana. Idealna je uz jednostavan umak od svježih rajčice i bosiljka ili za poznati recept "mare e monti". Napravljena je od visokokvalitetnog griza s vodom iz izvora Monti Lattari.



Papričice crvene mini IS

3080E - 6x780g

Izorne crvene papričice okruglog oblika i slatkog okusa. Izvrsne su kao predjelo, dodatak siru ili kao sastojak u salatama. Posebno se preporučuju za jela na bazi mesa i za pizzu.



Papričice žute mini IS

3081E - 6x780g

Izorne žute papričice okruglog oblika i slatkog okusa. Izvrsne su kao predjelo, dodatak siru ili kao sastojak u salatama. Posebno se preporučuju za jela na bazi mesa i za pizzu.





Prah rajčica Stardust

PAC1 – 6x100g



Prah kapara Stardust

PAC2 – 6x100g



Prah naranča Stardust

PAC3 – 6x100g



Prah limun Stardust

PAC4 – 6x100g



Prah cikla Stardust

PAC5 – 6x100g



Prah divlji komorač Stardust

PAC6 – 6x100g



Kandirane rajčice

PAC7 – 6x800g



Kandirane masline

PAC8 – 8x600g



Kandirane kapare

PAC9 – 6x800g

SADRŽAJ

GLJIVE	14
ARTIČOKE	16
KREME OD SIREVA	18
CARBONARA	20
MEDITERANSKE KREME, SALSE I PESTA	20
TIPIČNI PROIZVODI	24
PROIZVODI OD RAJČICE	25
MASLINE	29
APERITIVI	32
POVRĆE NA ŽARU	34
ŠPAROGE	35
SPECIJALNE KREME I SALSE	36
ULJE, OCAT BALSAMICO.....	41
TJESTENINA, RIŽA I ŽITARICE	43
GOTOVI PROIZVODI	44
KRUH / SNACK	45
TEMELJNI UMACI I PROIZVODI U PRAHU	46
MORSKI PROIZVODI	47
DESERTI	49
TOPPING	53
ZAČINI	54
RECEPTI	55

1. GLJIVE



Vrganji sotirani extra

GQ1 - 6x780g

Vrganji u vlastitoj kremi, najbolje kvalitete, sotirani. Posebna tehnika sterilizacije omogućuje gljivama da zadrže sav okus i aromu. Za rižota, tjestenine, glavna jela, pizze i bruschette.



GLJIVE
NAJBOLJE
KVALITETE
SA KREMOM



LINEA
ASSETTICO
AUTENTICO MENU



Vrganji sjeckani 'Boschetto'

G61 - 6x800g

Vrganji vrhunske kvalitete, pomno odabrani i pripremljeni s maslinovim uljem i aromatičnim biljem. Za tjestenine, pizze, bruschette, omlete i tople sendviče.



BEZ ČEŠNJAKA



Lisičarke Al Naturale

GU1 - 6x800g

Čuvane u slanoj vodi, imaju tipičan voćni okus. Za rižota, tjestenine, priloge i uz palentu.



1. GLJIVE



Cocktail sitno rezanih gljiva

G51 - 6x810g

Koktel od 6 vrsta gljiva, sotirane, za pizze, priloge, umake, uz palentu...



Cocktail gljiva Evolution

GR1 - 6x760g

Mix 4 vrste gljiva, sotirane sa dodatkom aromatičnog bilja. Savršeno za pizzu, tjestenine, rižota, uz palentu ili kao prilog uz meso.



POMNO
ODABRANE
GLJIVE



MENU
evolution
Industria Specialità Alimentari



Gljive Famigliola Gialla

F11 - 6x800g

Kultivirane gljive (*Pholiota mutabilis*), sotirane sa aromatičnim biljem. Za rižota, jela od tjestenine, priloge, kao nadjev za divljač ili piletinu, za pizze i bruschette.



SA KREMOM
BEZ ČEŠNJAKA



2. ARTIČOKE



Artiçoke alla Giudia

HD3 - 6x2550g

Velike artičoke sa stabljikama, začinjene aromatičnim biljem i maslinovim uljem, bez octa. Odlične gratinirane, pržene, za pizze gourmet...



ARTIČOKE
100% TALIJANSKE
PRERADENE
SVJEŽE
U SEZONI
BEZ OCTA



Artiçoke Rustichello

HS8 - 6x2400g

Cijele artičoke srednje veličine (48-52kom), bez stabljike, obrađene tradicionalno sa uljem i octom. Idealno kao predjelo, za buffet i kao prilog.



ARTIČOKE
100% TALIJANSKE
PRERADENE
U SEZONI



Artiçoke četvrtine u ulju

HN3 - 6x2500g

Artičoke narezane na četvrtine, sotirane u ulju sa aromatičnim biljem. Bez octa, pa su zbog toga pogodne za pizze, focacce i kao prilog.



BEZ OCTA



2. ARTIČOKE



Artiĉoke Mignon

HV7 - 6x400g

Mini artiĉoke sorte Violetto, cijele bez stabljike, impregnirane u acetu balsamicu I.G.P. i kao takve idealne za hladna predjela.



ARTIĀOKE
100% TALIJANSKE
PRERADENE
U SEZONI
SA ACETO
BALSAMICO DI
MODENA IGP



Artiĉoke Grill

T01 - 6x780g

Artiĉoke sa stabljikom, narezane na pola i grillane na Źaru po tradicionalnoj metodi s maslinovim uljem, uljem sjemenki suncokreta, soli, aromatiĉnim biljem (peršin, ĉešnjak), idealno kao prilog uz meso ili ribu, pizze i sendviĉe.



ARTIĀOKE
100% TALIJANSKE
PRERADENE
U SEZONI
BEZ OCTA



3. KREME OD SIREVA



Cacioepepe

S4QX – 6x560g

Cacio e Pepe umak napravljen od Pecorino Romano DOP, odličan za pripremu jednog od najpoznatijih jela rimske kuhinje. Povijest ovog jela, simbola rimskog doba, rođena je na pašnjacima tijekom seobe. Tjestenina cacio e pepe za skroman obrok u kratkom je vremenu postala tipično jelo rimskih taverni, a danas se može reinterpretirati i u visokoj kuhinji zanimljivim i kreativnim kombinacijama. Savršen preljev za spagette, spaghetti alla chitarra i njoke. Idealan kao umak za sendviče i gurmanske pizze ili kao prilog uz krumpiriće. Izvrstan kao dodatak za hamburgere, carpaccia i tartara.



MENU
evolution
Produttori Specialità Alimentari



PECORINO ROMANO DOP
100% TALIJANSKO VRHNJE
100% TALIJANSKI MASLAC



Echeddar – Krema od sira Cheddar

EHQX - 6x560g

Krema na bazi sira Cheddar, napravljena inovativnom evolution tehnologijom tako da je zadržala karakterističnu boju i okus. Perfektna uz nachose, burgere ili poznato američko jelo Mac&cheese.



SPREMNA ZA UPOTREBU



Grancrema di Taleggio DOP

EQ1X - 6x820g

Talijanski sir sa zaštićenom oznakom izvornosti proizveden od kravljeg mlijeka. Spreman je za upotrebu i proizvodi se posebnom aseptičnom tehnologijom. Intenzivan okus omogućuje vam da obogatite svoje pripreme za kuhanje dajući im autentičan i specifičan okus. Njegova kremasta konzistencija čini ga idealnim kao dodatak za pizze, sendviče, bruschette i slane pite. Savršen je i za obogaćivanje jela kao što su palenta, rižoti, njoki i tjestenine. Idealno je i za druga jela od mesa i povrća.



LINEA
ASSETTICO
AUTENTICO MENU



NEW



S TALEGGIO DOP
SPREMNO ZA KORISTENJE
100% TALIJANSKO MLJEKO

3. KREME OD SIREVA



Krema od sireva

EF1 - 6x820g

Krema, dobivena od pet vrhunskih sireva: Emmenthal, Grana Padano, Taleggio, Fontina i malo Gorgonzole, jednostavno rastopljeni s maslacem. Za rižota, tjestenine, njoke, sendviče, vol au vente, pizze, i uz šnicle, bifteke...



GRANA PADANO DOP
100% TALIJANSKI
TALEGGIO DOP
100% TALIJANSKI
GORGONZOLA DOP
100% TALIJANSKA
MASLAC
100% TALIJANSKI



LINEA
ASSETTICO
AUTENTICO MENU



Grancrema di Pecorino D.O.P.

KG1 - 6x820g

Krema od ovčjeg sira. Odlično za tjestenine, rižota, za pripremu glavih jela, bruschette, pizze, slane torte. Idealno za klasični recept "Cacio e pepe".



PECORINO ROMANO DOP
100% TALIJANSKI
MASLAC
100% TALIJANSKI



LINEA
ASSETTICO
AUTENTICO MENU



Grancrema di Parmigiano Reggiano D.O.P.

KH1 - 6x820g

Gotov proizvod na bazi sira Parmigiano Reggiano D.O.P., starog 24 mjeseca. Odličan za pripremu predjela, tjestenina, bruschetta, pizza... Idealan za klasični "Risoto alla Parmigiana".



PARMIGIANO REGGIANO DOP
100% TALIJANSKI
STAROST
24 MJESECA
MASLAC
100% TALIJANSKI



LINEA
ASSETTICO
AUTENTICO MENU



Grancrema di Scamorza affumicata

E91 - 6x820g

Gotov proizvod, zasnovan na najkvalitetnijem dimljenom siru Scamorza s intenzivnim uravnoteženim dimljenim ukusom. Idealno za tjestenine, rižote, pizze, sendviče, bruschette, u kombinaciji sa gljivama...



SCAMORZA AFFUMICATA
100% TALIJANSKA
MLIJEKO
100% TALIJANSKO
MASLAC
100% TALIJANSKI



LINEA
ASSETTICO
AUTENTICO MENU



4. CARBONARA



Grancrema alla Carbonara

ST1X - 6x820g

Priprema se od žumanjaka, crnog papra i Pecorino Romano DOP koristeći posebnu aseptičnu tehnologiju. Savršena je za kremasta toplu predjela. Za tradicionalnu Carbonaru može se dodati hrskavi guanciale, za morsku verziju dodajte ribu, za vegetarijansku varijantu povrće, a za planinsku varijantu gljive. Njegova jedinstvena kremoznost čini ga svestranim za razne namjene kao što su dodatak za pizze, bruschette ili kao nadjev za sendviče.



S PECORINO ROMANO DOP I CRNIM PAPROM
100% TALIJANSKI ŽUMANJCI
SVESTRANA I PRILAGODLJIVA RECEPTURA



LINEA
JASSETTICO
AUTENTICO MENÙ



NEW

5. MEDITERANSKE KREME, SALSE I PESTA



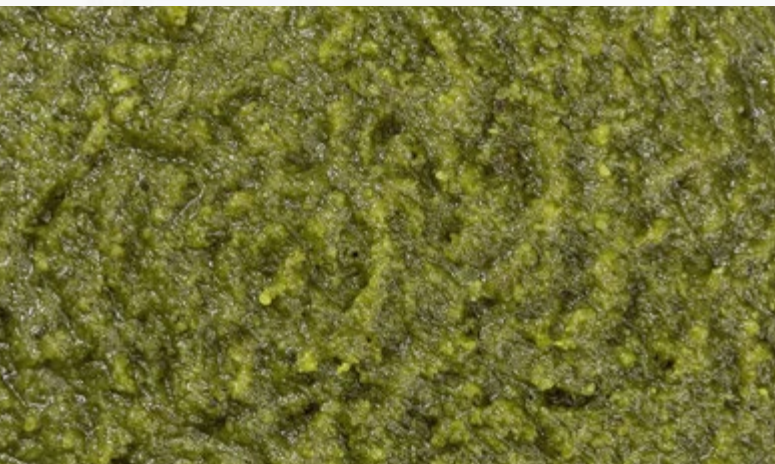
Umak gransalsa od poriluka

B11 - 6x800 g

Umak na bazi narezanog poriluka pripremljen od ulja, maslaca i soli. Visoke izdašnosti i posebno nježnog okusa ovaj je umak odličan za rižota i glavna jela od mesa. Idealan za pizze, sendviče, bruschette i slane pite.



LINEA
JASSETTICO
AUTENTICO MENÙ



Umak pesto alla genovese

C37 - 6x360g

Umak od svežeg bosiljka D.O.P., Parmigiano Reggiano D.O.P.. Za toplu predjela, kao dresing za salate...



BOSILJAK DOP
PARMIGIANO
REGGIANO DOP



5. MEDITERANSKE KREME, SALSE I PESTA



Pesto ai pistacchi

BX7 - 6x400g

Tradicionalni mediteranski pesto, izrađen od kvalitetnih pistacija. Idealan za topla predjela, uz ribu, za razna punjenja, za palačinke...



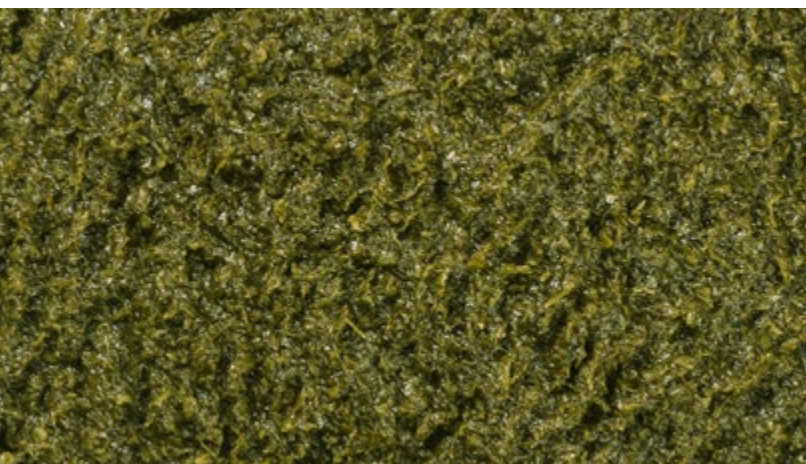
**EKSTRA
DJEVIČANSKO
MASLINOVO
ULJE**



Pesto od agruma

B07 - 6x380g

Pulpa i korica naranče, korica limuna, tostirani bademi, Grana padano D.O.P., maslinovo ulje. Idealno za tjestenine, rižota, sa svježim povrćem, uz ribu i za razne primjene u kuhinji.



Salsa od rukole

C27 - 6x360g

Umak od rukole jakog i karakterističnog okusa. Za tjestenine, ribu u pećnici, svježe-mlade sireve, sendviče, lešo krumpire.



**RUKOLA
100% TALIJANSKA**



Salsa od koprive

EL7 - 6x360g

Krema od koprive je umak od samonikle biljke koja se često koristi u mnogim receptima. Sadrži visok postotak vitamina i željeza. Idealna za pripremu rižota i tjesteninu. Perfektna na pizzi i bruschettama. Odličan izbor za omlete i Quicheve.



**KOPRIVA
100% TALIJANSKA**



5. MEDITERANSKE KREME, SALSE I PESTA



Pesto od senfa - gorušćice

KK7 - 6x400g

Pesto od senfa (od lista crne i bijelo-žute gorušćice i sjemenki gorušćice) sa svojim snažno izraženim okusom. Izvrsno za začiniti jela od mesa, ribe, salate i sendviče...



GORUŠĆICA CRNA
GORUŠĆICA
BIJELO-ŽUTA



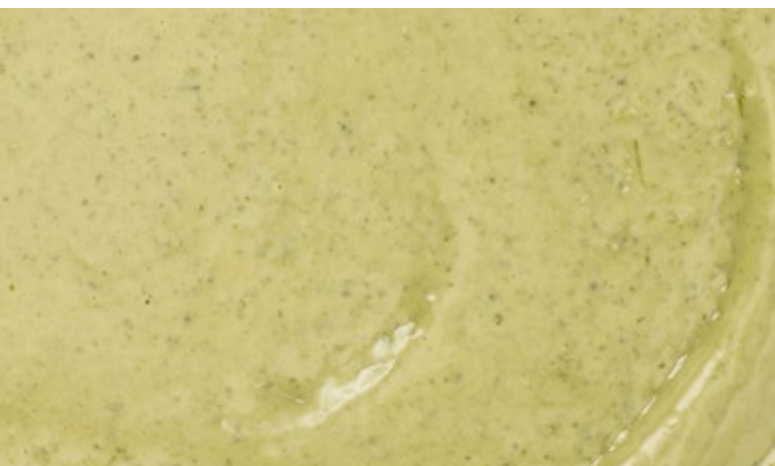
Krema od ružmarina

KU7 - 6x360g

Krema s bazom svježeg talijanskog ružmarina s maslinovim uljem. Uz meso i mesne prerađevine, za umake, kreme, za aromatizirati kruh i focacce.



RUŽMARIN
100% TALIJANSKI



Krema od kadulje

KT7 - 6x360g

Krema od kadulje. Karakterističnog intenzivnog okusa. Za punjenje tjestenine, uz jela od mesa, focacce...



KADULJA
100% TALIJANSKA



5. MEDITERANSKE KREME, SALSE I PESTA



Krema od buče

ECOK - 12x430g

Svježa bundeva se blanšira te pasira kako bi se dobila kremasta tekstura. Jednostavna baza za mnoge ideje različitih recepata, kako slatkih tako i slanih. Za tjestenine, rižota, punjenje tjestenina, bijele pizze, u kombinaciji sa vrganjima ili sa kremom od sireva...



BUČA
100% TALIJANSKA
NEUTRALNI RECEPT



Salsa Arlecchino

CS1 - 6x830g

Komadi crvene i žute paprike povezani kremom od te iste paprike. Za tjestenine, cous cous, sendviče, omlete i lešo meso...



PAPRIKA
100% TALIJANSKA
PRERAĐENA
SVJEŽA
U SEZONI



Salsa Di Fuoco, extra ljuta

C57 - 6x400g

Salsa na bazi crvene čili paprike i povrća. Karakteristično jakog i pikantnog okusa. Tradicionalno se koristi u kuhinji Calabrije. Za sve primjene u kuhinji.



PAPRIČICE
100% TALIJANSKE
PATLIĐANI
I ARTIČOKE
100% TALIJANSKI
SVJEŽI
ŠAMPINJONI



6. TIPIČNI PROIZVODI



Ragù alla Bolognese

CH1X - 6x840g

Izvršni tradicionalni umak bolonjez, kuhan od svježeg govedine, svježeg povrća, pancete, rajčice i suncokretovog ulja. Za tjesteninu, lasagne, palentu...



**SVJEŽE
GOVEDE MESO
100% TALIJANSKO
RAJČICA
100% TALIJANSKA
PRERAĐENO
SVJEŽE
U SEZONI**



Friggione Umak od rajčice i luka

K91X - 6x820g

Friggione je rustikalni umak, tipičan za bolonjsku tradiciju, pripremljen s lukom i rajčicama. Može se koristiti kao samostalno jelo ili kao prilog uz glavna jela od mesa. Preporuča se i uz mesne i sirne plate. Može se konzumirati toplo, mlako ili na sobnoj temperaturi.



**100% TALIJANSKI
SVJEŽI LUK
100% TALIJANSKA
RAJČICA
PRERAĐENA
SVJEŽA U SEZONI
TRADICIONALNI
EMILIJSKI
RECEPT**



Umak all Arrabbiata

CR1 - 6x830g

Proizvedeno s vrhunskom rajčicom, maslinovim uljem, svježim povrćem i začinskim biljem. Tipičan ljuti okus crvene paprike. Za jela od tjestenine (penne, maccheroncini), pize...



**RAJČICA
100% TALIJANSKA
PRERAĐENA
SVJEŽE U SEZONI
STROJNO BRANJE
PRERAĐENO
U NEKOLIKO SATI
SA SVJEŽIM
LUKOM I MRKVOM
100% TALIJANSKIM
EKSTRA
DJEVIČANSKO
MASLINOVO ULJE**



Ragù vegano

SZ0K - 12x410g

Gotov proizvod od povrća i začina. Odličan za tjestenine, lazanje i kanelone.



**RAJČICA
100% TALIJANSKA
PRERAĐENA
SVJEŽE U SEZONI
STROJNO BRANJE
PRERAĐENO
U NEKOLIKO SATI
RAGU 100%
VEGANSKI**



7. PROIZVODI OD RAJČICE

Pomodorina - Šalša od pomidora

CA1 - 6x830g

Specijalna salsa od rajčice pripremljena sa komadima svježe rajčice i puno svježeg povrća idealna za topla predjela, pizze, bruschete, za kuhanje...



RAJČICA
100% TALIJANSKA
PRERAĐENA
SVJEŽE U SEZONI
STROJNO BRANJE,
PRERAĐENO
U NEKOLIKO SATI

Pomodorina - Šalša od pomidora

CA3 - 6x2550g

Specijalna salsa od rajčice pripremljena sa komadima svježe rajčice i puno svježeg povrća idealna za topla predjela, pizze, bruschete, za kuhanje...



RAJČICA
100% TALIJANSKA
PRERAĐENA
SVJEŽE U SEZONI
STROJNO BRANJE,
PRERAĐENO
U NEKOLIKO SATI



Pomodorina

CAB - 4x2550g

Umak na bazi svježe rajčice



RAJČICA 100%
TALIJANSKA
PROIZVEDENO OD
SVJEŽE RAJČICE U
SEZONI
STROJNO BRANJE I
PRERAĐENE U ROKU
NEKOLIK SATI
ALU VREĆICA
„STAND UP“



Pomodorina - Šalša od pomidora

CAX - 1x10kg

Specijalna salsa od rajčice pripremljena sa komadima svježe rajčice i puno svježeg povrća idealna za topla predjela, pizze, bruschete, za kuhanje...



RAJČICA
100% TALIJANSKA
PRERAĐENA
SVJEŽE U SEZONI
STROJNO BRANJE,
PRERAĐENO
U NEKOLIKO SATI



LINEA
ASSETTICO
AUTENTICO MENÙ



7. PROIZVODI OD RAJČICE



Frulloro - Smoothie od svježih rajčice

X9U – 1x10000g

Ekstra fina pulpa rajčice napravljena od pažljivo odabranih, svježih rajčica prerađenih u sezoni. Odličan proizvod za pizzerije.



100% TALIJANSKA
RAJČICA
PROIZVEDENO OD
SVJEŽIH RAJČICA U
SEZONI
MEHANIČKO
BRANJE,
PRERAĐENO U
ROKU PAR SATI OD
BRANJA
JEDINI SASTOJAK:
RAJČICA



frULLoro



Pulpa od rajčice

UVU - 1x10 kg
UVB – 4x2500g

Pulpa od rajčice za sve vrste kuhanja. Idealna za pizze i pripremu umaka.



100% TALIJANSKA
RAJČICA
PROIZVEDENO OD
SVJEŽIH RAJČICA U
SEZONI
ISKLUJUČIVO
MEHANIČKO BRANJE
I PRERAĐENO U
ROKU PAR SATI



Pasata od rajčice

U21 - 6x820g

Pasata od rajčice dobivena od svježih sezonskih rajčica.



RAJČICA
100% TALIJANSKA
PRERAĐENA
SVJEŽE U SEZONI
STROJNO BRANJE
PRERAĐENO
U NEKOLIKO SATI
JEDINI SASTOJAK
RAJČICA



"Ciliegi" - cijele neoguljene mini rajčice

TZ1 - 6x800g

Neoguljene Cherry rajčice konzervirane u soku od rajčice. Za predjela i glavna jela od mesa ili ribe.



100% TALIJANSKA
RAJČICA
PROIZVEDENO OD
SVJEŽIH RAJČICA U
SEZONI
RAJČICA UBRANA
I PRERAĐENA U
ROKU NEKOLIKO
SATI



7. PROIZVODI OD RAJČICE



Rajčica Pelati

US3 - 6x2550g

Oguljene rajčice. Idealne za sve vrste kuhanja.



RAJČICA
100% TALIJANSKA
PRERAĐENA
SVJEŽE U SEZONI
STROJNO BRANJE
PRERAĐENO
U NEKOLIKO SATI



Rajčice Pelati žuti

XT1 - 6x800g

Idealno za vrhunske gurmanske pizze. Za pripremu umaka i juha, kao prilog jelima na bazi ribe i kao začin za glavna jela.



RAJČICA
100% TALIJANSKA
PRERAĐENA
SVJEŽE U SEZONI
STROJNO BRANJE
PRERAĐENO
U NEKOLIKO SATI



Dorati rajčice s bosiljkom

TN1 - 6x800g

Polusušene polovice cherry rajčice slatkog, intenzivnog okusa, mekane i svježe. U ulju sa bosiljkom, bez octa. Za tjesteninu, pizze, sendviče, tostirani kruh, bruschette i kao prilog.



RAJČICA
100% TALIJANSKA
PRERAĐENA
SVJEŽE U SEZONI
SVJEŽI BOSILJAK
100% TALIJANSKI
BEZ OCTA



Rajčice cherry žute polusušene

XS1X - 6x800g

Rajčica se prepolovi, suši nekoliko sati i začini maslinovim uljem i aromatičnim biljkama. Za tjesteninu, pizze, sendviče, tostirani kruh, bruschette i kao prilog.



RAJČICA
100% TALIJANSKA
PRERAĐENA
SVJEŽE U SEZONI



Rajčice Cherry žute

XM1X - 6x800g

Žuta rajčica, uzgajana u Italiji, u vlastitom soku, slatkog, nježnog ukusa. Za ribe i kao dodatak šarenim pizzama. Za pripremu krem juha, umaka od veloutéa, pizza gourmet...



RAJČICA
100% TALIJANSKA
PRERAĐENA
SVJEŽE U SEZONI
UBRANO I
PRERAĐENO
U NEKOLIKO SATI

7. PROIZVODI OD RAJČICE



Polusušena rajčica mini red-Pizzutello

XN1 - 6x800g

Sorta rajčice iz Južne Italije, ukusna, slatka i okruglog oblika. Oguljena, malo osušena i začinjena začinima, aromatičnim biljkama i uljem.



RAJČICA
100% TALIJANSKA
PRERAĐENA
SVJEŽE U SEZONI



Mini Yellow - Oguljene polusušene žute "Pizzutello" rajčice u ulju

XB1X - Kutija 800g nt.

Žute rajčice Pizzutello ubrane i prerađene svježe, pažljivo oguljene i lagano osušene. Pizzutello je klasificiran kao visokokvalitetna rajčica snažnog slatkog okusa u savršenom confit stilu. Njihova posebna slatkoća čini ih savršenim spojem za riblja i mesna jela. Izvrsne za gurmanske pizze. Idealne za pripremu ukusnih aperitiva ili kao začim za salate.



100% TALIJANSKA
RAJČICA
PROIZVEDENO OD
SVJEŽIH RAJČICA U
SEZINI
RAJČICA SE UBERE
I PRERAĐI U ROKU
NEKOLIKO SATI



Polusušene rajčice Soleggiati

TX1 - 6x800g
TX3 - 6x2500g

Polusušene rajčice, konzervirane u ulju s malo češnjaka i origana, sa slatkim i nježnom aromom. Idealno za predjela i buffet, tjestenine, kanapee, pizze i glavna jela od mesa i ribe...



RAJČICA
100% TALIJANSKA
PRERAĐENA
SVJEŽE U SEZONI
BEZ OCTA



Sušene rajčice

UA1 - 6x800g

Samo najbolje rajčice koje zadržavaju svoju boju, okus i izuzetnu meku teksturu. U mješavini maslinovog i suncokretovog ulja.

Za predjela, sendviče, glavna jela, pizze i aperitive itd.



RAJČICA
100% TALIJANSKA



8. MASLINE



Masline Kalamata

U51 - 6x830g

Grčke masline (kalamata) marinirane u vodi, octu i ekstra djevičanskom maslinovom ulju. Za predjela, aperitive, salate.



EKSTRA
DJEVIČANSKO
MASLINOVO
ULJE



Masline zelene gigant

U63 - 6x2650g

Velike zelene masline. Za buffete, predjela.



KROKANTNE
I MESNATE



Masline Gran Bella di Cerignola

TU3 - 6x2550g

Velike zelene mesnate masline, uzgajane u Apuliji na području Cerignola. Idealno za aperitive, buffete...



MASLINE
100% TALIJANSKE
VELIKOG KALIBRA



Masline crne

U08 - 6x3000g

Crne masline idealne za aperitive.



KALIBRA 24 - 26



8. MASLINE



Masline alla Calabrese - Lecino

U91 - 6x850g

Masline aromatizirane biljem i ekstra djevičanskim maslinovim uljem. Idealno za aperitive.



MASLINE LECCINO
100% TALIJANSKE
EKSTRA
DJEVIČANSKO
MASLINOVO
ULJE



Leccino masline bez koštica

Z92 - 6x1950 g

Leccino masline bez koštica, začinjene uljem uz dodatak chilli papričica i ružmarina za poboljšanje okusa. Izvrsne za pizze i kao prilog jelima od ribe i bijelog mesa. Pogodno i za aperitive i predjela kao dodatak platama narezaka i sireva.



100% TALIJANSKI
LECCINO MASLINE
U ULJU



Masline Alla Siciliana

UH1X - 6x830g

Itrana masline, aromatizirane kriškama paprike, ružmarinom, češnjakom, a sve u maslinovom ulju. Za buffete i priloge.



MASLINE GAETA
100% TALIJANSKE
CRVENA PAPRIKA
100% TALIJANSKA



Masline Taggiasche Alla Provenzale

U81 - 6x850g

Ligurske masline, marinirane u maslinovom ulju, vodi i aromatičnom bilju. S ribom pečenom u pećnici i bijelim mesom općenito.



MASLINE
TAGGIASCHE
100% TALIJANSKE
EKSTRA
DJEVIČANSKO
MASLINOVO
ULJE



8. MASLINE



Masline crne rezane - kolutići

UW3 - 6x2400g

Narezane crne masline za pizzu i salate.



AL NATURALE



Tris pikantnih maslina

U01 - 6x780g

Mješavina zelenih, crnih i lecinio maslina bez koštica, začinjena čili paprikom i začinskim biljem. Za aperitive, hladna predjela, hors d'oeuvres, buffet, pizze...



MASLINE LECCINO
100% TALIJANSKE
SA ZAČINIMA
I AROMATIČNIM
BILJEM



Pečene crne masline bez koštica

UBP - 6x600g

Pomno odabrane crne masline, očišćene od koštica i zatim polako osušene u pećnici s nekoliko kapi ekstra djevičanskog maslinovog ulja. Žive crne boje, bogatog su okusa i karakterizira ih vrlo intenzivna aroma koja podsjeća na mediteransku makiju. Izvrsnog su okusa i kao takve idu super uz aperitive, u kombinaciji s narencima i sirevima. Savršene za obogaćivanje predjela i glavnih jela na bazi mesa, te ribljih jela s karakterom poput juha i pečene ribe.



EKSTRA
DJEVIČANSKO
MASLINOVO ULJE



9. APERITIVI



Kapulice u Aceto Balsamico

VW1 - 6x820g

Borrettane baby luk u Aceto Balsamico.
Kao aperitiv, prilog za kuhano meso, roštilj te ribu.



KAPULICE
BORETTANE
100% TALIJANSKE
OCAT BALSAMICO
DI MODENA IGP
ŠEĆER
100% TALIJANSKI



Plod kapare sa peteljkom u octu

TRH - 6x790g

Plod kapare sa peteljkom, sačuvane u bijelom vinskom octu i oplemenjene komadićima crvene paprike. Za aperitive, bife, predjela, kanapee i priloge.



Kapari u ekstra djevičansko maslinovom ulju

XG7 - 6x380g

Vrlo mali kapari u ekstra djevičanskom maslinovom ulju. Za predjela, buffet, pizze, bruschette, sendviče...



EKSTRA
DJEVIČANSKO
MASLINOVO ULJE
SOL
100% TALIJANSKA



Kapulice baby u octu

T23 - 6x2500g

Kapulice u octu. Idealno za aperitive i predjela.



KAPULICE
100% TALIJANSKE



9. APERITIVI



Crveni luk u octu

TJ3 - 6x2600g

Hrskavi crveni luk, kuhan u octu od crnog vina, šećeru i soli. Idealno uz lešo meso, za hors d'oeuvres ili kao prilog. Mogu se koristiti kao baza za slatke i kisele umake.



Kapulice baby u soku od maline

VPH - 6x800g

Kapulice konzervirane u soku od maline. Za predjela, salate, aperitive, bife, kanapee, priloge.



KAPULICE
100% TALIJANSKE
ŠEĆER
100% TALIJANSKI



Češnjak agrodolce

ZSH - 6x780g

Hrskavi češnjak u kisel-slatkoj marinadi, začinen aromatičnim biljem i začinima. Odličan za buffet ili aperitive, izvrstan poslužen uz suhomesnate proizvode.



Hrskava paprika – Peperone di Senise IGP

5860 - 2x100g

Slatka i nježna paprika koju karakterizira tanka pulpa i nizak udio vode. Ručno ubrana od srpnja do listopada, paprika se prirodno suši i lagano prži. Hrskave, slatke i ukusne, Crusco paprike možete jesti kao međuobrok ili obogatiti predjela. Također je savršena mrvljena za topla predjela, glavna jela ili za ukrašavanje gurmanskih pizza i sendviča. Za originalnu kombinaciju pokušajte ih kombinirati s kakaom i čokoladom. U tradiciji Lucanije često se poslužuju sa slanim bakalarom za jedinstveni kontrast okusa.



S PAPIKOM
SENISE IGP



NEW

10. POVRĆE NA ŽARU



Paprika na žaru

VT1 - 6x800g

Crvene i žute paprike na žaru u maslinovom ulju, češnjaku i peršinu. Za predjela, priloge, pizze...



SVJEŽE PAPIRIKE
CRVENE I
ŽUTE
100% TALIJANSKE
BEZ OCTA



Paprika grill

TT1 - 6x800g

Cijele očišćene i oguljene paprike pečene na žaru. Za predjela, priloge, pizze...



SVJEŽA PAPIKA
100% TALIJANSKA
BEZ OCTA



Tikvice na žaru

TL1 - 6x780g

Narezane tikvice na žaru, začinjene ekstra djevičanskim maslinovim uljem i aromatičnim biljem. Idealno kao prilog, za buffet, pizze, bruschette, sendviče...



SVJEŽE TIKVICE
100% TALIJANSKE
BEZ OCTA



Crveni radić Treviggiano na žaru

TF1 - 6x770g

Crveni radić pečen na žaru, začinjjen ekstra djevičanskim maslinovim uljem i soli. Idealan je kao prilog uz meso, za pizze, burgere...



SVJEŽI
CRVENI RADIĆ
100% TALIJANSKI
BEZ OCTA



Papričice šuplje - pikantne

Z11 - 6x790g

Čili paprike šuplje u vinskom octu i soli. Za pripremu punjenih paprika sa širokim rasponom sastojaka, od tunjevine do maslina, inćuna i kapara, kiselih krastavaca i povrća ili s različitim umacima.



PAPRIČICE
CRVENE OKRUGLE
100% TALIJANSKE
S OCTOM

11. ŠPAROGE



Umak gransalsa od vrhova šparoga

CY107 - 6x800g

Krema od vrhova šparoga. Idealna za tjestenine, rižota, slane torte, omlete, suflee, pizze, sendviče...



ŠPAROGE
100% TALIJANSKE
PRERAĐENE
SVJEŽE
U SEZONI



Šparoge divlje

T4H - 6x740g

Šparoge ubrane u sezoni, pripremljene u ekstra djevičanskom maslinovom ulju, vinskom octu s češnjakom i začinskim biljem. Idealno za hors d'oeuvres i buffet, pršut, sir i drugo povrće. Izvrsno je i kao prilog, na pizzama, tostiranom kruhu s bruschettama, sendvičima...



ŠPAROGE
100% TALIJANSKE
PRERAĐENE
SVJEŽE
U SEZONI
U ULJU



Šparoge zelene

VKB - 6x1200g

Svježe zelene šparoge, pažljivo selektirane i obrađene, duljine 16-17cm, u salamuri. Za priloge, jaja, pizzu...



SVJEŽE ŠPAROGE
100% TALIJANSKE
BEZ OCTA



Ėsalicornia - Morska šparoga

WM1 - 6x735g

100% talijanska i bez kiseline. Zadržava svoju tipičnu hrskavost, boju i okus. Odsutnost kiselosti čini ga spremnim za upotrebu i pogodnim za sve recepte. Izvrsno za predjela, kao prilog u ribljim jelima, dodatak pizzama i u sendvičima.



SALICORNIA
KULTIVIRANA
U ITALIJI BLIZU
MORA
OČIŠĆENE RUČNO
BEZ OCTA
I LIMUNSKKE
KISELINE



12. SPECIJALNE KREME I SALSE



Krema od šampinjona - al tartufo

EXH07 - 6x640g

Bijela tartufata napravljena na bazi šampinjona. Za topla predjela, glavna jela na bazi mesa, pizze, bruschette...



SVJEŽI
ŠAMPINJONI



Krema od vrganja

EAH - 6x760g

Krema sa sitnim komadima vrganja. Idealna za tjestenine, vol-au-vent, pizze, sendviče i bruschete.



Krema sa crnim tartufom

E5H07 - 6x660g

Krema karakterističnog okusa crnog tartufa napravljena na bazi od šampinjona i crnih trubača. Za razne umake, pizze, bruskete i sendviče, začini za glavna jela.



SVJEŽI
ŠAMPINJONI
CRNI TARTUF
100% TALIJANSKI



Carpaccio od crnog tartufa

P69 - 3x350g

Crni tartuf talijanskog porijekla narezan na kriške, u ulju, savršeno održava karakterističnu aromu. Cijele kriške mogu se koristiti za topla predjela, carpaccio, uz meso, za pizze...



CRNI TARTUF
100% TALIJANSKI



12. SPECIJALNE KREME I SALSE



Salsa od sušenih rajčica

KQH - 6x770g

Salsa na bazi sušenih rajčica, maslina i kapara. Odlična uz meso, ribu, sireve, bruschette i razne umake.



MASLINE LECCINO
100% TALIJANSKE



Krema od crnih maslina

EZH - 6x770g

Izvršne crne masline, nasjeckane i pomiješane s ekstra djevičanskim maslinovim uljem. Za topla predjela, pizze, sendviče, glavna jela od mesa i ribe, odlična u kombinaciji sa pomodoriom.



MASLINE
100% TALIJANSKE
EKSTRA
DJEVIČANSKO
MASLINOVO
ULJE



Karamelizirani luk

ZU2 - 6x1800g

Karamelizirani luk pripremljen korištenjem tipičnog bijelog luka, šećera i balsamičnog octa. Idealno uz sireve, burgere, sendviče, na pizzi i uz razna mesna jela, poput svinjetine i divljači.



KARAMELIZIRANI
LUK
100% TALIJANSKI
ŠEĆER
100% TALIJANSKI
OCAT BALSAMICO
DI MODENA IGP



12. SPECIJALNE KREME I SALSE



Salsa od luka i naranče

TD7 - 6x430g

Salsa na bazi sitno sjeckanog luka i naranče.



ŠEĆER
100% TALIJANSKI



Salsa od zelenih rajčica

TY7 - 6x430g

Zelena rajčica u slatkome i nježnom kiselom umaku od jabučnog octa. Začinjena đumbirom i senfom.



ŠEĆER
100% TALIJANSKI



Salsa od crvenog luka i balsamica

TQ7 - 6x420g

Salsa napravljena od crvenog luka i balzamičnog octa. Idealno za sir, prženu ribu ili meso na žaru i povrće.



SVJEŽI
CRVENI LUK
100% TALIJANSKI
OCAT BALSAMICO
DI MODENA IGP
ŠEĆER
100% TALIJANSKI



12. SPECIJALNE KREME I SALSE



Salsa od smokve

TC7 - 6x450g

Komadi smokve u nježnom slatko-kiselom umaku od Marsale s jabučnim octom. Odličan prilog uz sve vrste sira, lešo meso...



MARSALA
100% TALIJANSKA
ŠEĆER
100% TALIJANSKI



Salsa od jagoda i balsamica

TI7 - 6x450g

Salsa na bazi jagode i balzamičnog octa.



OCAT BALSAMICO
DI MODENA IGP



Salsa Peperonissima od crvene paprike

V07 - 6x450g

Salsa na bazi talijanskih crvenih paprika koje se obrađuju isključivo kada su svježe u sezoni.



SVJEŽE CRVENE
PAPRIKE
100% TALIJANSKE
ŠEĆER
100% TALIJANSKI



Salsa od kruške i đumbira

TV7 - 6x450g

Kiselo slatka salsa napravljena od kruške Williams i svježeg đumbira. Lagano pikantna i neobičnog okusa. Idealna uz sve vrste sireva, lešo meso...



KRUŠKE WILLIAMS
100% TALIJANSKE
SVJEŽI ĐUMBIR
ŠEĆER
100% TALIJANSKI



12. SPECIJALNE KREME I SALSE



Salsa od ananasa i paprike

AZ7 - 430g

Pripremljen od ananasa i crvene paprike i svježe iscijeđenim sokom od naranče. Njihova mješavina slatkoće i kiselosti čini ih vrlo svestranim. Savršeni uz tartare od mesa i ribe, kao i za ukusne kanapee. Odličan i uz kuhano meso ili meso s roštilja. Preporučuje se uz sirovu i kuhanu ribu, posebno uz škampe i kozice.



SA SVJEŽIM SOKOM
NARANČE



Salsa od manga i rozog papra

AY7 - 430g

Priprema se sa senfom i pireom od manga i rozog papra. Njihova mješavina slatkoće i kiselosti čini ih vrlo svestranim. Savršena uz tartare od mesa i ribe, kao i za ukusne kanapee. Odličan i uz kuhano meso ili meso s roštilja. Preporučuje se uz sirovu i kuhanu ribu, posebno uz škampe i kozice.



58% MANGA



13. ULJE, OCAT BALSAMICO.....



Maslinovo ulje sa aromom tartufa

K10X - 6x500ml

Ekstra djevičansko maslinovo ulje aromatizirano aromom tartufa.



EKSTRA
DJEVIČANSKO
MASLINOVO ULJE
100% TALIJANSKO



Ocat balsamico I.G.P.

EN20A - 2x2000ml

ENO - 6x500ml

EN6 - 6x250ml

Ocat balsamico odležan više godina u hrastovim bačvama.



OCAT BALSAMICO
DI MODENA IGP



Ocat balsamico I.G.P.

E75 - 1x5L

Ocat balsamico odležan u hrastovim bačvama. Idealan za začiniti salate.



OCAT BALSAMICO
I.G.P.

13. ULJE, OCAT BALSAMICO.....



Ocat Balsamico D.O.P. 12god star

K5Z - 1x100ml

Ocat balsamico odležan više od 12 godina.
Izvrstan za predjela, glavna jela, salate, omlete pize....



OCAT BALSAMICO DI MODENA DOP
12 GODINA STAR



Ocat Balsamico D.O.P. 25god star

K4Z - 1x100ml

Ocat balsamico odležan više od 25 godina, bogatog punog okusa, savršena ravnoteža između kiselosti i minerala, uvjerljiva snaga, izvanredan okus.



OCAT BALSAMICO DI MODENA DOP
25 GODINA STAR

14. TJESTENINA, RIŽA I ŽITARICE



Njoke mini - Chicche Di Patate

RE1 - 9x1000g

Chicche su ukusna alternativa klasičnim njokima, tipičnom jelu talijanske tradicije, nastale iz tradicionalnog recepta koji kombinira odabrani krumpir i pšenično brašno. Već su spremni za upotrebu, u samo par minuta kuhanja.



Orzo Perlato (oljušteni ječam)

RN0 - 6x500g

Perlirani (oljušteni) ječam, zdrava je namirnica jer je bogata vlaknima, mineralnim solima i masnim kiselinama poput omega-3. Bez sloja kutikule koja prekriva zrno i stoga ne zahtijeva natapanje. Odličan za pripremu hladnih i toplih "Orzota" i zimskih juha.



15. GOTOVI PROIZVODI



Cannelloni Ricotta - Špinat

RFV - 20x350g

Iz linije "Ready-made", kanelona od rikote i špinata za ukusnu alternativu mesu. Budući da bešamel prekriva tjesteninu, omogućava mu da ostane čvrsta i da ima još bolju konzistenciju. Ugrijati u mikrovalnoj ili tradicionalnoj pećnici direktno u posudi u kojoj su pakirani.



ŠPINAT
100% TALIJANSKI
RICOTTA
100% TALIJANSKA

SEMPREPRONTI



Puževi

EG1 - 12x800g

Vrsta puževa Helix, ručno birani, zajamčeno vrhunske kvalitete. Za rižoto, „Bourguignonne“, pirjani sa aromatičnim biljem i posluženi s palentom.



RUČNO ODABRANI



Pulled Pork

SB2 - 6x1300g

Idealno kao nadjev za burgere, pizze, sendviče, tortilje, bruschette...



SVJEŽE
SVINJSKO MESO
100% TALIJANSKO



16. KRUH / SNACK



Kruh za Bruschette

7010 - 6x500g

Kruh tipa "O" sa maslinovim uljem, izrezan na komade ovalnog oblika i vrlo tanke kore. Idealan za pripremu finih Bruschetta sa sastojcima po želji.



CIJELI
KROKANTAN
I MEKAN
ČUVANJE:
90 DANA
NA SOBNOJ
TEMPERATURI



S'Panito

7080 - 1x1000g (450kom)

Krokantna košarica od tijesta. Neutralna za puniti po vlastitom izboru. Slano ili slatko. Idealno za bankete. Kao kuver u restoranima, u Wine barovima.



ČUVANJE:
6 MJESECI
NA SOBNOJ
TEMPERATURI

s'panito



List Jesen – finger food

7083 – 1x296g

Sadržaj kartona: 80 komada

Ručno rađeni listovi s laganim okusom sira. Idealni za punjenje slanin kremama i pjenama ili za kombiniranje s jelima od povrća. Također savršeno za ukrašavanje predjela i glavnih jela.



17. TEMELJNI UMACI I PROIZVODI U PRAHU



Demi Glace - u prahu

BK1 - 6x520g

Preparat u prahu idealan za pripremu mesnih umaka.



Preparat u prahu sa šafranom

B90 - 6x250g

Preparat u prahu s aromom šafrana. Idealan je za aromatiziranje rižota, umaka za hors d'oeuvres...



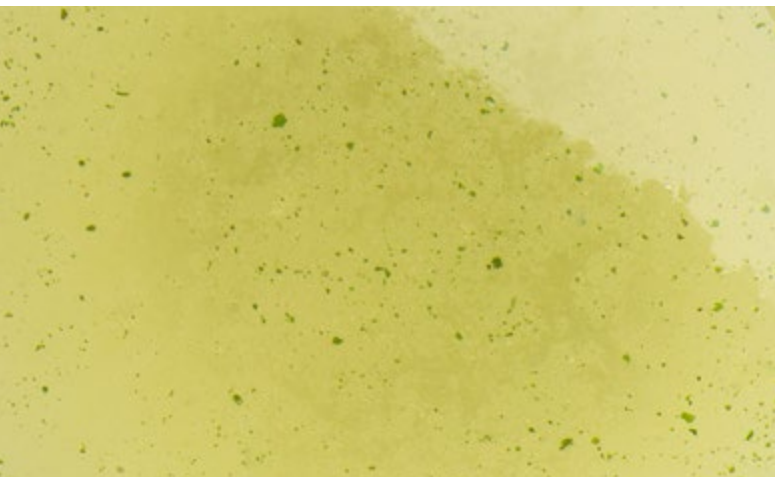
Riblja juha - temeljac u prahu

BB1X - 6x600g

Zrnasta priprema za juhe na bazi ribe. Koristi se za pojačavanje karakterističnog ukusa kuhane ribe, pripremu umaka, rižota, juhe, glavnih jela i priloga.



PREPARAT
U PRAHU
SA RIBOM
SOL
100% TALIJANSKA



Temeljac od vongola

BM0 - 6x300g

Granulirani pripravak za bujon na bazi školjki, glutamata, biljnih masti i povrća. Izvrstan za svako jelo na bazi školjki ili mekušaca, naglašava i poboljšava tipičan okus.

Doza: 22 g na litru vode.



GRANULIRANI
PRIPRAVAK
OKUS ŠKOLJKI
100% TALIJANSKA
SOL



18. MORSKI PROIZVODI



Bottarga od Tune

11Z - 6x100g

Bottarga od Tune se odlikuje jakim okusom mora i proizvodi se prema tradicionalnim postupcima koje koriste ribolovci otoka Carloforte.



Bottarga od Cipla

12Z - 6x100g

Mljevena bottarga od cipla karakteristična je po svojoj zlatnoj boji. Zbog svoje boje i vrijednosti na Sardiniji je poznata i kao sardinsko zlato. Može se koristiti za pripremu tradicionalnih recepata poput čuvenih "špageta alla bottarga", što je rustikalnija i ekonomičnija alternativa kavijaru.



Bisque od škampa i kozica

WJQ - 6x550g

Bisque je tipičan francuski recept i sastoji se od koncentrirane juhe s intenzivnim okusom škampa i kozica. Proizvod je od velike koristi u kuhinji, jer se može koristiti u receptima za ribu, aromatizirati jela od tjestenine i riže i glavnih jela, kao juha...



SPREMAN ZA UPORABU
LUK I MRKVA
100% TALIJANSKI
BRANDY
100% TALIJANSKI
SA CRVENIM I ROZIM GAMBERIMA IZ MEDITERANA I ŠKAMPIMA IZ ATLANTIKA



18. MORSKI PROIZVODI



Pulpa od gracigule

MQ1X - 6x800g

Komadi mesa rakovice u blago zasoljenoj vodi. Za hors d'oeuvres, glavna jela, sendviče, kanape.



Prirodna pulpa morskog ježa

MW9 - 12x70g

Pulpa pacifičkog morskog ježa (*Loxechinus Albus*), voda i sol. Izvrstan za pripremu hladnih i toplih predjela



Krema od škampa

MG0K - 6x380g

Škampi kuhani sa slatkim lukom. Krema za mazanje s karakterističnim okusom škampa.



19. DESERTI



Panna Cotta powder mix

DZ1 - 6x1000g

Preparat u prahu za brzu pripremu koji će zadovoljiti i najzahtjevnije korisnike. Može biti poslužen sa čokoladnim ili voćnim preljevom i obogaćen bobičastim voćem.



ŠEĆER
100% TALIJANSKI
PRIPREMA
KUHANJEM



Crème caramel powder mix

DM1 - 6x1000g

Preparat u prahu spreman za pripremu Creme caramel. Poslužuje se sa karameliziranim šećerom.



ŠEĆER
100% TALIJANSKI
PRIPREMA
KUHANJEM



Crema Catalana powder mix

DX1 - 6x1000g

Preparat u prahu sa komadićima limunove kore. Priprema na hladno bez kuhanja. Za tradicionalni desert. Prije posluživanja pospite šećerom i karamelizirajte brenerom.



ŠEĆER
100% TALIJANSKI
PRIPREMA
NA HLADNO



19. DESERTI



Chocolate mousse

DH1 - 6x750g

Preparat u prahu spreman za pripremu savršenog čokoladnog moussa. Priprema na hladno prema priloženim uputama.



ŠEĆER
100% TALIJANSKI
PRIPREMA
NA HLADNO



Mousse od jagoda

DK1X - 6x750g

Preparat u prahu za izradu moussea od jagoda. Brza i jednostavna priprema samo uz dodatak mlijeka. Ukrasite po želji prije posluživanja.

Doza: 500 ml mlijeka na 250 g proizvoda.



100% TALIJANSKI
ŠEĆER
HLADNA PRIPREMA
1 PAKIRANJE
(KUTIJA) ZA 50
PORCIJA OD 55 G



Crema Inglese

PO1 - 6x1000g

Preparat u prahu za kremu od vanilije koji se priprema na hladno sa karakterističnim sjemenkama vanilije. Poslužiti uz torte, semifreddo i općenito razne deserte.



ŠEĆER
100% TALIJANSKI
SA SJEMENKAMA
VANILIJE
PRIPREMA
NA HLADNO



Tiramisù powder mix

DPI - 6x1000g

Preparat u prahu za pripremu tipičnog deserta. Njegova boja, okus i tekstura tipični su za sir mascarpone koji je osnova za pripremu Tiramisù.



ŠEĆER
100% TALIJANSKI
PRIPREMA
NA HLADNO



19. DESERTI



Dolcelfreddo powder mix

LC1 - 6x1000g

Preparat u prahu kao neutralna baza za semifreddo, koja se koristi pomiješana s jednim od okusa linije "Delizia". Na ovaj je način moguće dobiti više različitih okusa hladnih slastica sa samo jednom bazom. Priprema na hladno.



ŠEĆER
100% TALIJANSKI
PRIPREMA
NA HLADNO
U KOMBINACIJI SA
JEDNOM OD
'DELIZIA'



Delizia alla nocciola

LD1 - 6x750g

Koncentrat krema sa komadima lješnjaka za upotrebu u kombinaciji sa neutralnom bazom za hladni desert "Dolcelfreddo".



LJEŠNJAK
100% TALIJANSKI
PRIPREMA
NA HLADNO



Preparat za krokant

P50 - 6x500g

Potpuno pripremljena smjesa sa listićima badema. Treba je samo staviti na papir za pećnicu i peći 5 min. na 180 stupnjeva. Dok je vruća, može se oblikovati prema želji.



Spray Staccante - protiv lijepljenja

Q10 - 6x500ml

Sprej protiv lijepljenja za podmazivanje tepsija za pečenje, kalupa.... Oblik spreja omogućuje ravnomjerno širenje.



19. DESERTI



Kesten u bagremovom medu

AV1 - 6x900g

Cijeli kesten u 100% talijanskom bagremovom medu. Za deserte i dekoracije.



MED
OD AKACIJA
100% TALIJANSKI
ŠEĆER
100% TALIJANSKI



Šumsko voće

A01 - 6x830g

Kupine, ribizle, borovnice. Idealno za korištenje kao ukras na desertima i sladoledima ili za posluživanje sa šlagom u šalicama. Izvrsno za punjenje kolača i palačinki ili za pripremu svježih aperitiva.



ŠEĆER
100% TALIJANSKI



Pasta di Pistacchio

L30 - 6x500g

Gusta i kremasta pasta (100% pistacija) od pistacija koji su oljušteni, tostirani i samljeveni u kremu.



100% BAZA
OD PISTACIJA



Granella di Pistacchio – granule od pistacija

7084 - 6x500g

Zrna pistacija dobivena od pomno odabranih i neprženih pistacija intenzivne zelene boje oljuštena i usitnjena. Izvrsno za recepte i ukrašavanje slastica. Neutralna receptura na bazi pistacija čini ovaj proizvod vrlo svestranim i izvrsnim za slane kombinacije kao začini za prva i druga jela od mesa ili ribe te za ukrašavanje gurmanskih pizza.



100% NA BAZI
PISTACIJA



20. TOPPING



Pistacija topping slatki

L60X – 3x560g

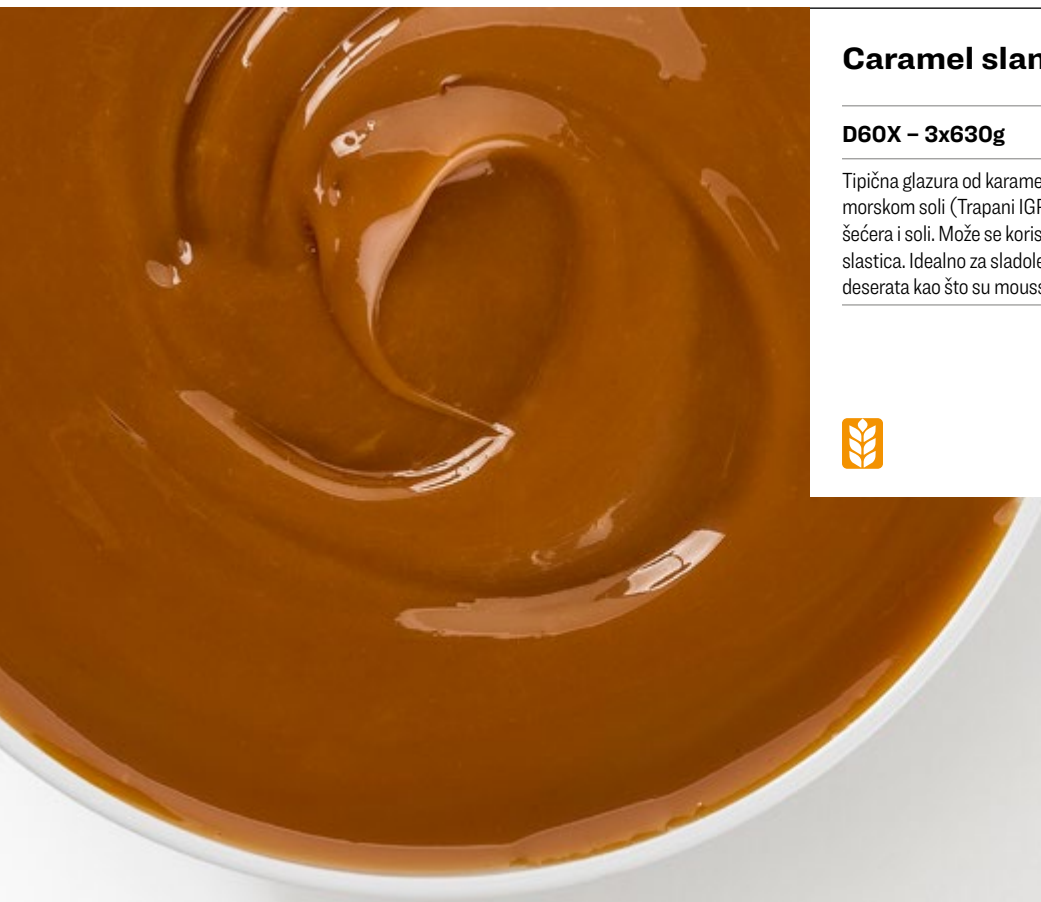
Slatka krema obogaćena nasjeckanim pistacijama za savršenu ravnotežu kremoznosti i hrskavosti. Dodatak prstohvata Trapani PGI morske soli pojačava tipične aromatične note pistacija, stvarajući jedinstvenu i profinjenu kombinaciju okusa. Ova krema idealna je za obogaćivanje širokog spektra slastica poput brioša, kolača, sladoleda, biskvita i semifreda, dajući im baršunastu konzistenciju i bogat okus. Savršena je i za mazanje na šnite svježeg kruha, ali se može koristiti i za garniranje panna cote, slastica na žlicu i drugih slastica, dajući im dašak elegancije i intenzitet okusa koji će osvojiti i najzahtjevnija nepca.



NEW



**VISOKI POSTOTAK
PISTACIJA (38%)
S GRANULAMA
PISTACIJA
S MORSKOM SOLI
TRAPANI IGP**



Caramel slani

D60X – 3x630g

Tipična glazura od karamela obogaćena kristalno čistom morskom soli (Trapani IGP), koja stvara neodoljiv kontrast šećera i soli. Može se koristiti za personaliziranje mnogih slastica. Idealno za sladolede, palačinke i za ukrašavanje deserata kao što su mousse i semifredda...



**S MORSKOM SOLI
TRAPANI IGP**

21. ZAČINI



Zeleni papar

1239 – 6x200g

Pravi univerzalni začini i može se koristiti u jelima od mesa, ribe i divljači, u juhama, umacima, marinadama, s povrćem, u salatama, uz sir, u varivima...



Crveni papar

1282 – 6x140g

Ima blagu, slatkastu i voćnu aromu, dekorativnu ulogu za pića i koktele te se dodaje u manjim količinama. Bez karakteristične paprene ljutine, slaže se s umacima, ribljim jelima, jelima od peradi i divljači.



Hrskavi luk

1750 - 6x700g

Luk pržen u biljnom ulju hrskave teksture i zlatne boje. Spretno za korištenje. Može se koristiti za ukrašavanje ili obogaćivanje raznih jela poput pizza i hamburgera. Idealan kao dodatak za sushi i poke. Savršen za dodavanje hrskavosti juhama, umacima i salatama.



NEW



Sol sa začinskim travama

PG0 - 6x400g

Sortirano bilje i začini pomiješani s morskom soli. Za začinjavanje pečenja, ribe, jaja, focaccia kruha itd.



100% TALIJANSKA



Dal 1932



Produttori Specialità Alimentari

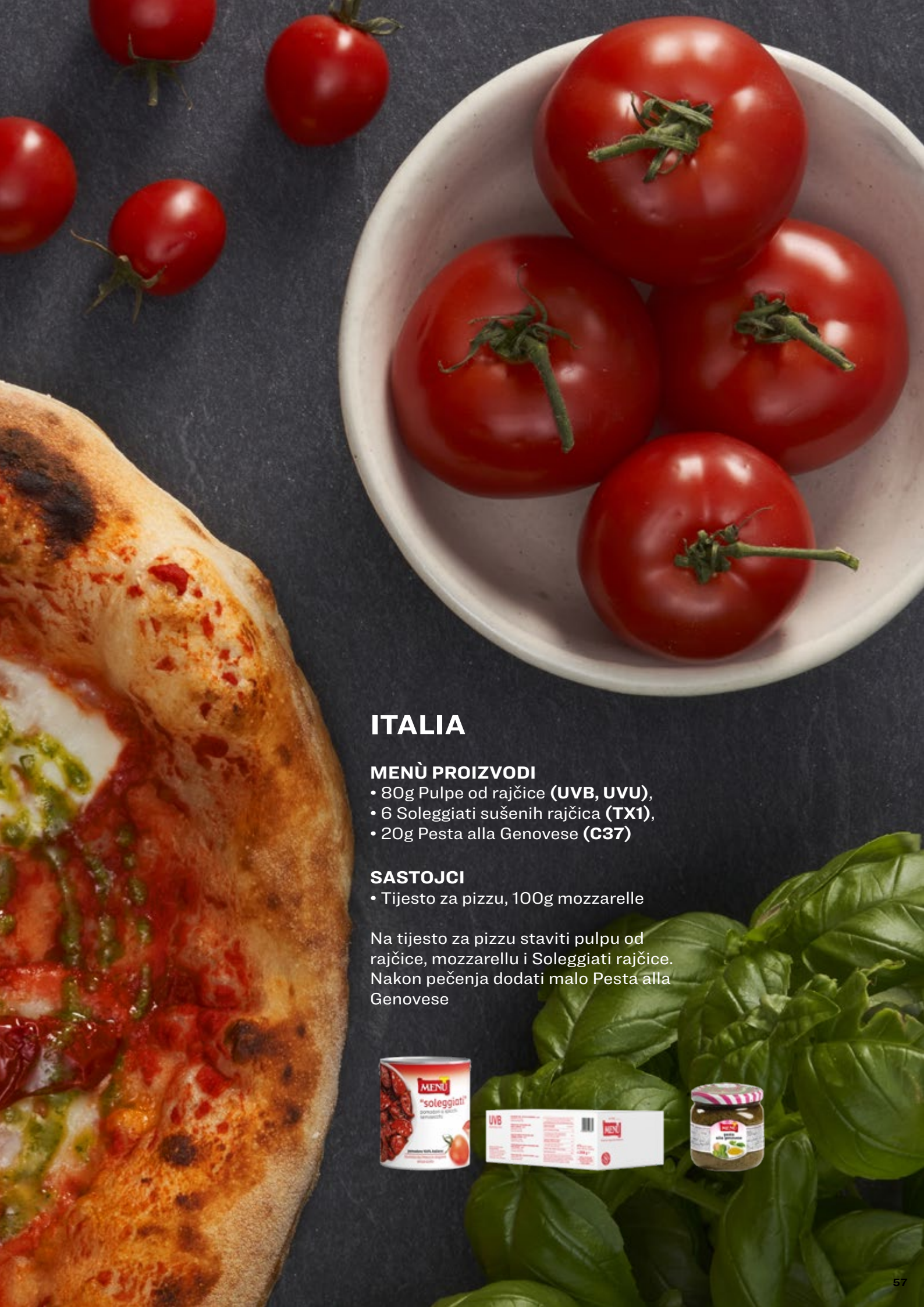


PIZZA

PIZZA

Sastojci za pripremu 1 pizze





ITALIA

MENÙ PROIZVODI

- 80g Pulpe od rajčice (**UVB**, **UVU**),
- 6 Soleggiati sušenih rajčica (**TX1**),
- 20g Pesta alla Genovese (**C37**)

SASTOJCI

- Tijesto za pizzu, 100g mozzarelle

Na tijesto za pizzu staviti pulpu od rajčice, mozzarellu i Soleggiati rajčice. Nakon pečenja dodati malo Pesta alla Genovese





CVIJET BUČE

MENÙ PROIZVODI

- 30 g polusušenih cherry rajčica žutih **(XS1)**,
- 15 g kapara u ekstra djevičanskom maslinovom ulju **(XG7)**



SASTOJCI

- Tijesto za pizzu,
- 90g mozzarella fior di latte,
- 30g ricotta sira,
- 4 cvijeta tikvice,
- origano,
- niti čilija

Na tijesto za pizzu rasporedite mozzarella, polusušene cherry rajčice žute, cvjetove tikvice, male kapare i ispecite. Nakon pečenja ukasite ricottom, origanom i čilijem.



YELLOW, RED & GREEN

MENÙ PROIZVODI

- 3 posušenih rajčica mini yellow Pizzutello (XB1)
- 3 posušenih rajčica mini red Pizzutello (XN1)

SASTOJCI

- Tijesto za pizzu,
- 90 g mozzarella fior di latte,
- 15 g naribane tikvice.

Na tijesto za pizzu rasporedite mozzarellu i ispecite je. Nakon pečenja dodajte mini red Pizzutello rajčice, mini yellow Pizzutello rajčice i svježe naribane tikvice





VRGANJI & TARTUFI

MENÙ PROIZVODI

- 30 g kreme od sireva (**EF1**),
- 50 g vrganja Boschetto (**G61**),
- 25 g kreme s crnim tartufom (**E5H07**),
- 10 g Carpaccia od crnog tartufa (**P69**).

SASTOJCI

- Tijesto za pizzu,
- 60 g mozzarella fior di latte,
- peršin.

Na tijesto za pizzu rasporedite mozzarellu i vrganje Boschetto te zapecite. Nakon pečenja ukasite Kremom od crnih tartufa, Carpacciom od tartufa i svježim nasjeckanim peršinom.





PISTACIO & MORTADELLA

MENÙ PROIZVODI

- 30 g Pesta ai Pistacchi **(BX7)**,
- 10 g Granella di Pistacchio – granule od pistacija **(7084X)**



SASTOJCI

- Tijesto za pizzu,
- 50 g mozzarella fior di latte,
- 30 g mortadella,
- 100 g burrata,
- 15 g ricotta

Na tijesto za pizzu rasporedite mozzarellu i ispecite je. Nakon pečenja dodajte burratu u sredinu, ukasite mortadellom, ricottom, Pestom ai Pistacchi i Granulama od pistacija



PIZZA CARBONARA

MENÙ PROIZVODI

- 100g Grancrema alla Carbonara (**ST1X**).

SASTOJCI

- 1 bula tijesta za pizzu
- 100 g Mozzarelle
- 40 g dimljene pancete
- Papar
- Parmigiano Reggiano na listiće



Razvaljajte tijesto za pizzu, dodajte umak Grancrema alla Carbonara kao podlogu, preko stavite mozzarellu i pancetu te zapecite u pećnici. Prije posluživanja dodajte papar, Parmigiano Reggiano na listiće te dodajte Grancrema alla Carbonara po vrhu.

Dal 1932



Produttori Specialità Alimentari

V  LIMI



TESTENINU

SUHA TJESTENINA

Svi recepti su sa sastojcima za 4 osobe



BUCATINI S POMODORINOM

MENÙ SASTOJCI

- 400 g Pomodorina (CA3)

SASTOJCI

- 320 g Bucatini tjestenina (T114)
- svježi bosiljak
- 2 režnja češnjaka
- 80 g ekstra djevičanskog maslinovog ulja

NAČIN PRIPREME

Skuhajte Bucatine u slanoj kipućoj vodi.

U tavu dodajte malo ulja, popržite režnjeve češnjaka i izvadite ih nakon nekoliko minuta.

Kad je ulje aromatizirano dodajte Pomodorinu, lagano zagrijte s malo vode od kuhanja tjestenine. Ocijedite tjesteninu 3 minute prije nego što je kuhana i ubacite u Pomodorinu te dovršite kuhanje u umaku.

Dodajte malo ekstra djevičanskog maslinovog ulja te ukasite listićima svježeg bosiljka.





PACCHERI SA PEŠTOM OD PISTACIJA, SOLEGGIATI RAJČICAMA I KOZICAMA

MENÙ SASTOJCI

- 100 g polusuše rajčice Soleggiati (TX1)
- Granella di pistacchi – granule od pistacija (7084)
- 30 g pasta di pistacchio (L30)
- 150 g Pesto di pistacchi (BX7)

SASTOJCI

- 280 g Paccheri tjestenina (T109)
- 20 repova kozica
- Ekstra djevičansko maslinovo ulje
- Sol i papar

NAČIN PRIPREME

Skuhajte Pacchere u slanoj kipućoj vodi. U tavi s malo ulja pirjajte repove kozica 1-2 minute, zatim dodajte malo vode od kuhanja tjestenine, pesto od pistacija i Soleggiati rajčice (polovicu nasjeckanu).

Ocijedite Pacchere i ubacite ih u tavu da se povežu s umakom. Rasporedite Pacchere u sredinu tanjura, a zatim ih ukasite pastom od pistacija, granulama pistacija i malo ekstra djevičanskog maslinovog ulja.



SPAGHETTI ALLA CHITARRA Š CACIO E PEPE UMAKOM, DORATI RAJČICAMA I GUANCIALE

MENÙ SASTOJCI

- 12 polusušenih cherry rajčica s bosiljkom - Dorati (TN1)
- 240 g Ėcacioepepe (S4Q)

SASTOJCI

- 320 g Spaghetti alla chitarra (T102)
- 80 g hrskavi Guanciale
- crni papar
- lišće potočarke

NAČIN PRIPREME

Spaghete alla chitarra kuhajte u slanoj kipućoj vodi.

Za to vrijeme u tavi zagrijte Ėcacioepepe umak s malo vode od kuhanja tjestenine.

Ocijedite Spaghete alla chitarra i dodajte ih u umak, promiješajte minutu i stavite na tanjur.

Ukрасite s malo Dorati rajčica, svježe mljevenim crnim paprom, prethodno poprženim hrskavim guancialeom i nekoliko listova potočarke.



SPAGHETTI ÈCACIOEPEPE SA SJECKANIM PISTACIJAMA I TARTAROM OD KOZICA

MENÙ SASTOJCI

- 240 g Ècacioepepe umak (**S4Q**)
- 20 g Granella di pistacchi – granule od pistacija (**7084**)

SASTOJCI

- 320 g Spaghetti (**T101**)
- 120 g tartar od kozica
- crni papar
- mikrobilje

NAČIN PRIPREME

Skuhajte Spaghettoe u slanoj kipućoj vodi.

Za to vrijeme u tavi zagrijte Ècacioepepe umak s malo vode od kuhanja tjestenine. Ocijedite Spaghettoe i dodajte ih u umak, promiješajte minutu i stavite na tanjur. Ukrasite tartarom od kozica, svježe mljevenim paprom, granulama od pistacija i malo mikrobilja.





SPAGHETTI S PESTOM ALLA GENOVESE I DORATI RAJČICAMA

MENÙ SASTOJCI

- 160 g Pesto alla Genovese (**C37**)
- 80 g polusušenih cherry rajčica s bosiljkom – Dorati (**TN1**)

SASTOJCI

- 320 Spaghetti (**T101**)
- svježi bosiljak

NAČIN PRIPREME

Spaghetto skuhaite u slanoj kipućoj vodi, ocijedite ih i umiješajte s Pestom alla Genovese.

Po potrebi razrijedite s malo vode od kuhanja.

Ukrasite s malo Dorati rajčica i nekoliko listova svježeg bosiljka.





ŠPAGHETTI ALLA CARBONARA S ĚCACIOEPEPE UMAKOM

MENÙ SASTOJCI

- 240 g Ěcacioepepe umak (**S4Q**)

SASTOJCI

- 320 g Spaghetti (**T101**)
- 4 žumanjka
- 120 g guanciale
- crni papar

NAČIN PRIPREME

Skuhajte Spaghetto u slanoj kipućoj vodi. U međuvremenu u tavi zažutite guanciale narezane na kockice, uklonite otoplenu masnoću i dodajte Ěcacioepepe umak s malo vode od kuhanja tjestenine. Spaghetto ocijedite i dodajte u umak, propirajte minutu, maknite s vatre i dodajte žumanjke. Ukrasite s malo svježe mljevenog crnog papra.



NJOKE S POMODORINA UMAKOM, RICOTTOM I LECCINO MASLINAMA

MENÙ SASTOJCI

- 800 g mini njoka – Chicche Di Patate (**RE1**)
- 400 g Pomodorina (**CA3**)
- 80 g maslina Leccino otkoštene (**Z92**)

SASTOJCI

- 2 režnja češnjaka
- perle maslinovog ulja (**G646**)
- svježi bosiljak
- 80 g ricotta sira
- ekstra djevičansko maslinovo ulje

NAČIN PRIPREME

Ricottu stavite u slastičarsku vrećicu i čuvajte u hladnjaku. Popržite režnjeve češnjaka na maslinovom ulju. Izvadite češnjak, dodajte Pomodorinu i Leccino otkoštene masline, zagrijte i dodajte par listova svježeg bosiljka. Njoke skuhaite u slanoj kipućoj vodi, ocijedite ih čim isplivaju na površinu i ubacite u umak. Raspršite ih i ukasite ricottom, perlama maslinovog ulja i malo ekstra djevičanskog maslinovog ulja.



TAGLIATELLE S MASLACEM, VRGANJIMA I TARTUFIMA

MENÙ SASTOJCI

- 60 g kreme s crnim tartufom (**E5H07**)
- 180 g sjeckanih vrganja Boschetto s maslinovim uljem, češnjakom i peršinom (**G61**)
- 35 g Carpaccio od crnog tartufa (**P69**)

SASTOJCI

- Tagliatelle (**T103**)
- 50 g maslaca
- svježi peršin
- 1 češanj češnjaka
- 60 g Parmigiano Reggiano sira
- ekstra djevičansko maslinovo ulje
- svježi ružmarin
- svježi timijan
- mikrobilje

NAČIN PRIPREME

U tavi zagrijte češnjak, ružmarin i timijan na malo ulja. Izvadite češnjak i začinsko bilje, pojačajte vatru i ubacite Boschetto vrganje (prethodno ocijeđene i malo prosušene). Dodajte žlicu vode od kuhanja, Kremu od crnog tartufa i zagrijte minutu. Skuhajte Tagliatelle u slanoj kipućoj vodi, ocijedite ih i ubacite u umak. Dodajte malo svježeg nasjeckanog peršina, umiješajte maslac i sir Parmigiano Reggiano. Servirajte na tanjur, a zatim ukasite Carpacciom od crnog tartufa, sirom Parmigiano Reggiano i nekoliko listića mikrobilja.





RIZOTO

U svim receptima su sastojci za 4 porcije.

RISOTTO SA ŠPAROGAMA, TARTAROM OD ŠKAMPA I BISQUEOM OD ŠKAMPA I KOZICA

MENÙ SASTOJCI

- 160 g Gransalsa od vrhova šparoga **(CY1)**
- 190 g Bisque od škampa i kozica **(WJQ)**
- 30 g Grancrema di Parmigiano Reggiano DOP **(KH1)**
- 240 g riže Carnaroli **(R101)**

SASTOJCI

- temeljac od povrća
- 40 g ljutike
- 0,3 dl bijelog vina
- 30 g maslaca
- peršin
- 20 g mikrobilja
- Ekstra djevičansko maslinovo ulje
- Perle limun **(G633)**

ZA TARTAR

- 120 g škampa
- sol i papar
- korica limete
- vlasac

NAČIN PRIPREME

Pripremite tartar od škampa tako da škampe sitno nasjeckate nožem i začinite solju, paprom, vlascom i koricom limete. Promiješajte dobro i čuvajte u hladnjaku. U tavi tostirajte Carnaroli rižu na laganoj vatri, zatim ulijte bijelo vino i kada ispari počnite pomalo dodavati temeljac od povrća. Dodajte prethodno skuhanu ljutiku (pripremljenu tako da 40 g ljutike zagrijete u malo ekstra djevičanskog maslinovog ulja u mikrovalnoj). Na pola vremena kuhanja rižota dodajte Bisque od škampa i kozica i nastavite kuhati. Dvije minute prije nego što je rižoto kuhan dodajte Gransalsu sa šparogama. Skinite s vatre pa umiješajte maslac, Grancremu Parmigiano Reggiano DOP i malo sitno nasjeckanog svježeg peršina. Pokrijte i ostavite da odstoji jednu minutu. Složite rižoto na sredinu tanjura uz pomoć kalupa. Stavite tartar na vrh rižota i ukasite perlama od limuna i mikrobiljem.



ARANCINI S PEŠTOM ALLA GENOVESE I MINI RED RAJČICAMA

MENÙ SASTOJCI

- 120 g riže Carnaroli (**R101**)
- 4 mini red Pizzutello rajčice (**XN1**)
- 60 g Pesto alla Genovese (**C37**)

SASTOJCI

- 40 g maslaca
- 15 g ljutike
- 0,3dl bijelog vina
- suncokretovo ulje
- Ekstra djevičansko maslinovo ulje
- temeljac od povrća

ZA PANIRANJE

- oštro brašno
- voda
- krušne mrvice

NAČIN PRIPREME

Očistite ljutike, nasjeckajte, dodajte malo ekstra djevičanskog maslinovog ulja i stavite u mikrovalnu pećnicu na jednu minutu. U tavi tostirajte Carnaroli rižu na laganoj vatri, zatim ulijte bijelo vino i kada ispari počnite pomalo dodavati temeljac od povrća. Dodajte ljutiku i nastavite kuhati. Kad je rižoto gotov dodajte Pesto alla Genovese dobro promiješajte i umiješajte hladni maslac. Prebacite u veliku tepsiju da se riža ravnomjerno ohladi. Za oblikovanje arancina uzmite šaku rižota napravite rupu u sredini i unutra stavite Mini Red rajčicu. Zatvorite s malo riže i zarolajte arancine u stožasti oblik, pazite da budu lijepi i čvrsti. Brašno stavite u zdjelu i prelijte s nekoliko žlica vode da dobijete gusto i ljepljivo tijesto, ali ne previše tekuće. Umočite arancine u tijesto pazeći da su potpuno pokriveni. Arancine uvaljajte u krušne mrvice i dobro pritisnite da se zalijepe za tijesto. Arancine pržite na suncokretovom ulju na 175°C nekoliko minuta kad porumene ocijedite ih na kuhinjskom papiru.



PREDJELA

ŠARENI BRANCIN

MENÙ SASTOJCI

- Peperonissima umak od crvene paprike (V07)
- Plod kapara sa peteljkom (TRH)
- Mini Yellow -Polusušene žute rajčice "Pizzutello" (XB1)

SASTOJCI

- Svježi brancin
- Jestivo cvijeće
- Aromatično bilje
- Ekstra djevičansko maslinovo ulje
- Sol i papar



NAČIN PRIPREME

Isfiletirajte svježi brancin i narežite ga na tanke ploške.

Posložite na tanjur i dodajte Mini Yellow rajčice narezane na ploške, kapare i nekoliko kapi Peperonissima umaka.

Ukrasite po želji jestivim cvijećem i aromatičnim biljem. Završite s malo ekstra djevičanskog maslinovog ulja, soli i papra.

NAŠI BRANDOVI



Menù nudi više od pet stotina proizvoda za mnoge ideje i pomoć restoranima, barovima, pionicama, pubovima i delikatesnim trgovinama.



Menù Evolution: Budućnost konzerviranja. Proizvodi u konzervi, kvalitetom slični svježima. Mješavina pomno odabranih sastojaka vrhunske kvalitete.



Oznaka garancije tvrtke; posebni postupak koji znači da se proizvod obrađuje samo nekoliko minuta, tako da okus i aroma prerađenih proizvoda ostanu nepromijenjeni i slični svježima.



Linija Bio Menù ; Pesto od konoplje, pesto od lješnjaka, mješavina sjemenki i humusa, koriste se na različite načine: bez obrade, u salatama, za obogaćivanje predjela, uz aperitiv i kao dodatak uz glavna jela. Dragocijeni proizvodi koji kombiniraju okus i zdravlje za stolom.



Linija "Drvo života" je sve što trebaš za doručak: pekarski proizvodi, žitarice, sokovi, voće i džemovi.



"Benserviti", mnogo proizvoda za različite upotrebe: morske salate, carpaccia, suhomesnati proizvodi, „fini zalogaji“.



Bruschetta ... Mia, projekt je prihvaćen u mnogo različitih vrsta lokala. Ideja je bila valorizirati i iskoristiti potencijal bruschette na najbolji mogući način kao jelo pogodno za mnoge prigode.



Specijaliteti koje osiguravaju zdravlje i opće blagostanje za tijelo i um. Žitarice, kvinoja, ječam, pir, bulgur: proizvodi velike hranjive vrijednosti koji omogućuju stvaranje izuzetno kreativnih recepata.



Menù bez glutena: selekcija koja nudi izvrstan okus za bezbrižno uživanje. Ovim pažljivim odabirom nudimo sastojke i proizvode koji ne sadrže gluten, bez gubljenja okusa i konzistencije tradicionalnog proizvoda.



Cucina Antica nudi više od 70 proizvoda, uključujući umake, začine, kreme i priloge koji se prodaju putem specijaliziranih trgovina.

NOVI SIMBOLI



Za Vegane

Proizvodi označeni ovim simbolom su pogodni za vegansku prehranu jer ne sadržavaju nijedan sastojak životinjskog podrijetla niti palmino ulje. Veganski proizvodi su također i vegetarijanski.



Prirodno bez glutena

Proizvodi označeni ovim simbolom su prirodno bez glutena.



Bez hidrogeniziranih masti

Proizvodi označeni ovim simbolom ne sadrže hidrogenizirane masti.



Bisfenol-A ne dodaje se namjerno u Menù-ova pakiranja niti tijekom procesa formulacije i pripreme boje ili tijekom nanošenja i procesa pretvorbe. Ne može se teoretski i rigorozno isključiti rizik od povremene i marginalne kontaminacije zbog situacija koje nemaju potpunu kontrolu nad opskrbnim lancem uzimajući u obzir da analitička ograničenja dolaze kako bi otkrila uistinu beskonačno male količine poput nekoliko dijelova na milijardu.



Za Vegetarijance

Proizvodi označeni ovim simbolom su pogodni za ovo-lacto vegetarijansku prehranu jer ne sadržavaju derivate životinjskog podrijetla (meso, riba, kraljice siriše) ali mogu sadržavati mlijeko, jaja, med i njihove derivate. Ovi proizvodi također ne sadržavaju palmino ulje.



Bez glutena

Proizvodi označeni ovim simbolom su napravljeni bez korištenja glutena.



Prirodno bez laktoze

Proizvodi označeni ovim simbolom ne sadrže laktozu.

CERTIFIKATI

Tvrtka sa sustavom sigurnosti hrane ovjerenog od DNV GL
FSSC 22000

Tvrtka sa sustavom sigurnosti hrane ovjerenog od DNV GL
ISO 22000

Tvrtka sa sustavom upravljanja kvalitetom ovjerenog od DNV GL
ISO 9001

Dal 1932



Produttori Specialità Alimentari

UVOZNIK I DISTRIBUTER

W.F.R. DISTRIBUCIJA d.o.o.

SJEDIŠTE:

Mikulići gornji 38, 10000 Zagreb

POSLOVNICA:

Vinogradska 77, 10000 Zagreb

tel.+385 1 6525 797

fax.+385 1 3701 266

e-mail: wfr-distribucija@zg.htnet.hr

e-mail: wfr@wfr.hr

www.wfr.hr



Menù Srl



@menusrl



Menù Srl



Menù Srl