





CATALOGO PRODOTTI

L'eccellenza del territorio italiano attraverso la vendita di prodotti artigianali tipici, provenienti da ogni Regione della nostra Penisola. La nostra **società nasce nel 2021** con un nome già indicativo del percorso intrapreso: **"Cook Hero"** (trad. "cuochi eroi"). La nostra volontà è infatti quella di **commercializzare prodotti di nicchia** artigianali, dove si riscontra una rielaborazione dei sapori che caratterizzano la qualità della cucina della nostra penisola ed evitare prodotti "di massa", con prezzi elevati e dubbia qualità.

Facendo accurate ricerche su tutto il territorio italiano abbiamo scoperto che esistono ancora tante **piccole aziende** che producono **eccellenze culinarie**, utilizzando materie prime mirate e rivalutando vecchie ricette (ne è un esempio per la pasta fresca, l'utilizzo della vecchia ricetta dei tortellini Bolognesi, realizzati con una mortadella di produzione artigianale che attribuisce al prodotto un profumo unico e inimitabile).

Per quanto riguarda i nostri salumi, **non ci affidiamo a grandi stabilimenti industriali ma a piccole strutture artigianali o a fattorie con una propria produzione**, piccola ma di eccellenza. Una delle nostre aziende in Calabria produce ottimi insaccati con il maiale nero, un'eccellenza Italiana che è stata recuperata negli ultimi anni e che commercializziamo su tutto il territorio nazionale. Per i **formaggi** la nostra ricerca si orienta su piccoli caseifici con una produzione modesta ma che possa vantare di **qualità** e di un **proprio pascolo**. Commercializziamo due tipi di mozzarella, quella classica e quella filante cotta a vapore con un gusto intenso che rende la pizza molto fluida e non gommosa.

Nella scelta delle **birre artigianali** abbiamo "scoperto" due vere eccellenze: una in Toscana, per la precisione un birrificio agricolo proveniente dalla zona di Bolgheri e che utilizza prodotti coltivati localmente (una particolarità è la birra al mosto con un gusto molto intenso, o quella alla canapa con un gusto più dolciastro), e una di provenienza dalla Sardegna. Per i **vini** abbiamo prodotti realizzati da **piccole cantine** che hanno una selezione di vitigni molto accurata. La **produzione** è modesta, di solito attorno alle **20-30.000 bottiglie**, con una qualità molto interessante. Una di queste cantine può vantare importanti riconoscimenti al salone dei vini e dei distillati "Vinitaly". **La nostra ricerca, in ogni caso, continua...**

La nostra sede legale è situata a Montecatini Terme (PT), con un ulteriore deposito di stoccaggio a Collesalveti (LI). Per informazioni vi invitiamo a visitare il nostro sito web: www.labottegadellabate.com e i nostri profili social su Instagram e Facebook

PRODUCT LINE SHEET

The excellence of the Italian territory through the sale of typical artisan products, coming from every region of our peninsula. Our company was **born in 2021** with a name already indicative of the path taken: '**Cook Hero**' Our desire is in fact **to market artisan niche products**, where there is a reworking of the flavours that characterise the quality of the cuisine of our peninsula and avoid 'mass' products, with high prices and dubious quality.

Doing careful research throughout the Italian territory we discovered that there are still many **small companies** that produce **culinary excellence**, using targeted raw materials and reevaluating old recipes (an example is for fresh pasta, the use of the old recipe of Bolognese tortellini, made with an artisanal mortadella that attributes a unique and inimitable scent to the product).

As for our cured meats, **we do not rely on large industrial plants but on small artisan structures or farms with their own production**, small but of excellence. One of our companies in Calabria produces excellent sausages with black pork, an Italian excellence that has been recovered in recent years and that we market throughout the national territory.

For **cheeses**, our research is focussed on small dairies with modest production but which can boast of **quality** and its **own pasture**. we market two types of mozzarella, the classic one and the steamed stringy one with an intense taste that makes the pizza very fluid and not chewy.

In the choice of **craft beers** we have "discovered" two true excellences: one in Tuscany, to be precise an agricultural brewery from the Bolgheri area and that uses locally grown products (a peculiarity is the must beer with a very intense taste, or the hemp beer with a sweeter taste), and one from Sardinia. For **wines** we have products made by **small cellars** that have a very accurate selection of vines. The production is modest, usually around **20-30,000 bottles**, with a very interesting quality. One of these wineries can boast important awards at the 'Vinitaly' wine and spirits salon. **Our research, in any case, continues...**

Our registered office is located in Montecatini Terme (PT), with an additional storage facility in Collesalvetti (LI). For information we invite you to visit our website: www.labottegadellabate.com and our social profiles on Instagram and Facebook



**NOSTRA PRODUZIONE
OUR PRODUCTION**



GUANCIALE



CAPOCOLLO



LONZINO



PANCETTA TESA



SPIANATE



NOSTRA PRODUZIONE OUR PRODUCTION



**PANCETTA
ARROTOLATA**



**PANCETTA TESA
STAGIONATA**



**SALCICCIA
STAGIONATA**



**SPIANATA
STAGIONATA**



**NOSTRA PRODUZIONE
OUR PRODUCTION**



**SCAMORZA
STAGIONATA**



**RICOTTA &
RICOTTA SALATA**



**PECORINO
MEDIA STAGIONATURA**



NOSTRA PRODUZIONE OUR PRODUCTION



FIORE SARDO D.O.P. DIFFICILE FORMAGGIO DI PECORA CRUDO

INGREDIENTI: LATTE INTERO DI PECORA,
SALE E CAGLIO DI AGNELLO

SAPORE: TENDENTE AL SPEZIATO CON
LUNGA PERSISTENZA AROMATICA

DESTINAZIONE: TUTTE LE CATEGORIE DI
CONSUMATORI

ALLERGENI: LATTOSIO E DERIVATI DEL
LATTE

PROVOLA TRADIZIONALE DELLA PROVINCIA DI SASSARI, SARDEGNA. FORMAGGIO DOLCE VACCINO A PASTA FILATA.

INGREDIENTI: CAGLIATA DERIVATA
DA LATTE VACCINO PASTORIZZATO
(ORIGINE UE), SALE, FERMENTI
LATTICI E CAGLIO

SAPORE: DOLCE, DAL GUSTO
INTENSO

DESTINAZIONE: NEGOZI DI
ALIMENTARI, RISTORANTI,
CONSUMATORI FINALI

ALLERGENI: LATTOSIO E DERIVATI
DEL LATTE





NOSTRA PRODUZIONE OUR PRODUCTION



FIORE SARDO D.O.P. HARD SHEEP'S CHEESE, RAW

INGREDIENTS: WHOLE SHEEP'S MILK, SALT
AND LAMB RENNET

FLAVOUR: TENDING TO SPICY WITH LONG
AROMATIC PERSISTENCE

DESTINATION: ALL CATEGORIES OF
CONSUMERS

ALLERGENS: MILK LACTOSE AND MILK
DERIVATIVES

TRADITIONAL PROVOLA OF THE PROVINCE OF SASSARI, SARDINIA. SWEET COW CHEESE WITH SPUN DOUGH.

INGREDIENTS: COW CURD DERIVED
FROM PASTEURISED COW'S MILK (EU
ORIGIN), SALT, LACTIC FERMENTS AND
RENNET

FLAVOUR: SWEET, WITH AN INTENSE
TASTE

DESTINATION: GROCERY STORES,
RESTAURANTS, FINAL CONSUMERS

ALLERGENS: MILK LACTOSE AND MILK
DERIVATIVES





NOSTRA PRODUZIONE OUR PRODUCTION



**GANESTRO, FORMAGGIO SARDO.
FORMAGGIO CRUDO DI PECORA,
PRODOTTO CON LATTE INTERO DI
PECORA**

**INGREDIENTI: LATTE DI PECORA, SALE E
CAGLIO DI AGNELLO, VITELLO DI CAPRA.**

**SAPORE: BEL DOLCE CON SPUNTE DI
PERSISTENZA AROMATICA SPEZIATA**

**DESTINAZIONE: TUTTE LE CATEGORIE DI
CONSUMATORI**

**ALLERGENI: LATTOSIO E DERIVATI DEL
LATTE**

**MOZZARELLA DA TAVOLA E DA
CUCINA, PRODOTTA IN PROVINCIA
DI SASSARI, SARDEGNA.
FORMAGGIO MORBIDO DI VACCA A
PASTA FILATA**

**INGREDIENTI: CAGLIATA VACCA
DERIVATA DA LATTE VACCINO
PASTORIZZATO (ORIGINE UE), SALE,
FERMENTI LATTICI E CAGLIO**

**SAPORE: SAPORE DOLCE, DELICATO E
MORBIDO AL PALATO.**

**DESTINAZIONE: UTILIZZATO A CRUDO
DA TAVOLA, PER LA COTTURA DELLA
PIZZA E USI GASTRONOMICI.**

**ALLERGENI: LATTOSIO E DERIVATI DEL
LATTE**





NOSTRA PRODUZIONE OUR PRODUCTION



**GANESTRO, SARDINIAN CHEESE.
RAW SHEEP CHEESE, MADE FROM
WHOLE SHEEP'S MILK.**

INGREDIENTS: SHEEP'S MILK, SALT AND
LAMB RENNIN, GOAT VEAL.

FLAVOUR: LOVELY SWEET WITH TIPS OF
SPICY AROMATIC PERSISTENCE

DESTINATION: ALL CATEGORIES OF
CONSUMERS

ALLERGENS: MILK LACTOSE AND MILK
DERIVATIVES

**TABLE AND KITCHEN
MOZZARELLA, PRODUCED IN THE
PROVINCE OF SASSARI, SARDINIA.
SOFT COW CHEESE WITH SPUN
PASTRY**

INGREDIENTS: COW CURD DERIVED
FROM PASTEURISED COW'S MILK (EU
ORIGIN), SALT, LACTIC FERMENTS AND
RENNIN

FLAVOUR: SWEET FLAVOUR, DELICATE
AND SOFT ON THE PALATE.

DESTINATION: USED FOR TABLE RAW,
FOR COOKING PIZZA AND
GASTRONOMIC USES.

ALLERGENS: MILK LACTOSE AND MILK
DERIVATIVES





FOCACceria LIGURE LIGURIAN FOCACCIA



FOCACCIA CON CIPOLLE GORGONZOLA E NOCI

LA FOCACCIA CIPOLLA, GORGONZOLA E NOCI RIPRENDE UN CULT DELLA TRADIZIONE LIGURE COME LA FOCACCIA ALLE CIPOLLE PER FARNE UNA VERSIONE AUTUNNALE SUPER GOLOSA.

DA QUESTO MATRIMONIO ESCE UNA FOCACCIA CON UN BORDO TENDENTE AL CROCCANTE CHE RACCHIUDE UN INTERNO CREMOSO E SAPORITO CON IL PLUS DELLE NOCI A DARE QUELL'ULTIMA NOTA DI CROCCANTE.

INGREDIENTI

FARINA TIPO 0, ACQUA, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA, ESTRATTO DI MALTO, SALE, LIEVITO DI BIRRA, CIPOLLE, GORGONZOLA, NOCI.

FOCACCIA WITH GORGONZOLA ONIONS AND WALNUTS

THE FOCACCIA ONION, GORGONZOLA AND WALNUTS TAKES UP A CULT OF THE LIGURIAN TRADITION LIKE THE FOCACCIA WITH ONIONS TO MAKE IT A SUPER GREEDY AUTUMN VERSION.

FROM THIS WEDDING COMES A FOCACCIA WITH A CRISPY TENDING BORDER THAT ENCLOSSES A CREAMY AND FLAVOURFUL INTERIOR WITH THE PLUS OF NUTS TO GIVE THAT LAST NOTE OF CRUNCHY.

INGREDIENTS

TYPE 0 FLOUR, WATER, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, MALT EXTRACT, SALT, BREWER'S YEAST, ONIONS, GORGONZOLA, WALNUTS.



FOCACERIA LIGURE LIGURIAN FOCACCIA

FOCACCIA LIGURE ALL'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA E OLIVE VERDI

LA FOCACCIA CON LE OLIVE RAPPRESENTA UNA DELLE PIÙ APPREZZATE VARIANTI DELLA FOCACCIA GENOVESE CLASSICA DALLA QUALE SI DISTINGUE PER ALCUNE DIFFERENZE NELLA PREPARAZIONE. L'ALVEOLATURA FINE E LA CONSISTENZA SOFFICE DELLA MOLLIKA SONO CARATTERISTICHE GARANTITE DALL'ULTIMA LIEVITAZIONE IN TEGLIA PRIMA DELLA COTTURA, PRIMA DELLA QUALE SI INSERISCONO LE OLIVE NEGLI "OCCHI" DELLA FOCACCIA FACENDO SI CHE LA PASTA LIEVITI INTORNO A QUESTE E CHE, DURANTE LA COTTURA, I DUE SAPORI SI AMALGAMINO ALLA PERFEZIONE.

INGREDIENTI

FARINA TIPO 0, ACQUA, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA, ESTRATTO DI MALTO, SALE, LIEVITO DI BIRRA, OLIVE VERDI

LIGURIAN FOCACCIA WITH EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AND GREEN OLIVES

FOCACCIA WITH OLIVES REPRESENTS ONE OF THE MOST APPRECIATED VARIANTS OF CLASSIC GENOESE FOCACCIA FROM WHICH IT IS DISTINGUISHED BY SOME DIFFERENCES IN PREPARATION. THE FINE FILLING AND THE SOFT CONSISTENCY OF THE CRUMB ARE CHARACTERISTIC GUARANTEED BY THE LAST LEAVENING IN A BAKING PAN BEFORE COOKING, BEFORE WHICH THE OLIVES ARE INSERTED INTO THE "EYES" OF THE FOCACCIA MAKING THE DOUGH LEAVEN AROUND THEM AND THAT, DURING COOKING, THE TWO FLAVOURS MIX PERFECTLY.

INGREDIENTS

TYPE 0 FLOUR, WATER, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, MALT EXTRACT, SALT, BREWER'S YEAST, GREEN OLIVES





FOCACCERIA LIGURE LIGURIAN FOCACCIA



FOCACCIA LIGURE ALL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA E CIPOLLA

LA FOCACCIA CON CIPOLLE RAPPRESENTA LA PIÙ APPREZZATA DAI LIGURI DELLE VARIANTI DELLA FOCACCIA GENOVESE CLASSICA DALLA QUALE SI DISTINGUE PER ALCUNE DIFFERENZE NELLA PREPARAZIONE. L'ALVEOLATURA FINE E LA CONSISTENZA SOFFICE DELLA MOLLICA SONO CARATTERISTICHE GARANTITE DALL'ULTIMA LIEVITAZIONE IN TEGLIA PRIMA DELLA COTTURA. L'ABBONDANTE AGGIUNTA DI CIPOLLA TAGLIATA FINEMENTE E LASCIATA MARINARE IN ACQUA E OLIO EXTRAVERGINE È IL PUNTO DI FORZA DI QUESTA PREPARAZIONE DAL SAPORE DECISO MA ASSOLUTAMENTE EQUILIBRATO.

INGREDIENTI

FARINA TIPO 0, ACQUA, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA, CIPOLLA, ESTRATTO DI MALTO, SALE, LIEVITO DI BIRRA.

LIGURIAN FOCACCIA WITH EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AND ONION

THE FOCACCIA WITH ONIONS REPRESENTS THE MOST APPRECIATED BY THE LIGURIANS OF THE VARIANTS OF THE CLASSIC GENOESE FOCACCIA FROM WHICH IT IS DISTINGUISHED BY SOME DIFFERENCES IN PREPARATION. THE FINE AGEING AND SOFT CONSISTENCY OF THE CRUMB ARE CHARACTERISTICS GUARANTEED BY THE LAST LEAVENING IN THE PAN BEFORE COOKING. THE ABUNDANT ADDITION OF FINELY CUT ONION AND LEFT TO MARINATE IN WATER AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL IS THE STRONG POINT OF THIS PREPARATION WITH A STRONG BUT ABSOLUTELY BALANCED FLAVOUR.

INGREDIENTS

FLOUR TYPE 0, WATER, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, ONION, MALT EXTRACT, SALT, BREWER'S YEAST.



FOCACERIA LIGURE LIGURIAN FOCACCIA



FOCACCIA LIGURE TONDA ALL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

LA FOCACCIA LIGURE, MEGLIO CONOSCIUTA COME FOCACCIA ALLA LIGURE O SEMPLICEMENTE FOCACCIA GENOVESE (IN LINGUA LIGURE A FUGÄSSA), È IL PRODOTTO SIMBOLO DELLA CUCINA LIGURE, SI DISTINGUE DAL PANE PERCHÉ PRIMA DELL'ULTIMA LIEVITAZIONE VIENE SPENNELATA CON UN'EMULSIONE COMPOSTA DA OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA, ACQUA E SALE GROSSO E QUESTO LE DONA, DURANTE LA COTTURA, UN CONNUBIO TRA FRAGRANZA E MORBIDEZZA UNICO AL MONDO.

INGREDIENTI

FARINA TIPO 0, ACQUA, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA, ESTRATTO DI MALTO, SALE, LIEVITO DI BIRRA.

COMPOSIZIONE PER 100G DI FOCACCIA GENOVESE

ROUND LIGURIAN FOCACCIA WITH EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

THE LIGURE FOCACCIA, BETTER KNOWN AS FOCACCIA ALLA LIGURE OR SIMPLY FOCACCIA GENOVESE (IN THE LIGURE LANGUAGE A FUGÄSSA), IS THE SYMBOL PRODUCT OF LIGURIAN CUISINE, IT IS DISTINGUISHED FROM BREAD BECAUSE BEFORE THE LAST LEAVENING IT IS BRUSHED WITH AN EMULSION COMPOSED OF EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, WATER AND COARSE SALT AND THIS GIVES IT, DURING COOKING, A COMBINATION OF FRAGRANCE AND SOFTNESS UNIQUE IN THE WORLD.

INGREDIENTS

FLOUR TYPE 0, WATER, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, MALT EXTRACT, SALT, BREWER'S YEAST.

COMPOSITION PER 100G OF GENOESE FOCACCIA



sicilyaddict

TASTE IT, LIVE IT, LOVE IT

ARANCINI SICILIANI SICILIAN RICE CROQUETTE



ARANCINI AL RAGU' DI SUINO NERO DEI NEBRODI 200/160/100/50GR

Gli arancini al ragu' di suino nero dei Nebrodi di SicilyAddict sono realizzati con ingredienti di alta qualità e provenienti solo dal territorio siciliano. Un prodotto artigianale che racconta la storia e la cultura dell'Isola del Sole.

INGREDIENTI: riso, passata di pomodoro, ragu' di suino nero dei Nebrodi (carne di suino nero dei Nebrodi (maiale, salsiccia), carne di vitello, mortadella, carote, sedano, cipolla, alloro, vino bianco, basilico e sale), piselli, burro, grana, zafferano, mozzarella, estratto di pomodoro, brodo vegetale, acqua, olio extra vergine d'oliva. panatura (mollica di pane, farina 00 e acqua).

ALLERGENI: Contiene tracce di glutine, latte e frutta a guscio.

The black pork ragu arancini of Nebrodi by SicilyAddict are made with high quality ingredients and coming only from the Sicilian territory. An artisan product that tells the history and culture of the Isle of the Sun.

INGREDIENTS: rice, tomato puree, Nebrodi black pork ragout (Nebrodi black pork meat (pork, sausage), veal, mortadella, carrots, celery, onion, bay leaf, white wine, basil and salt), peas, butter, parmesan, saffron, mozzarella, tomato extract, vegetable broth, water, extra virgin olive oil. breading* (bread dough, 00 flour and water).

ALLERGENS: Contains traces of gluten, milk and nuts.



ARANCINI ALLA CARBONARA U' RUMANU 200/160/100/50GR

L'arancino alla Carbonara U' Rumanu è un arancino gourmet, unico nel suo genere, caratterizzato da un sapore distintivo che lo rende un punto di riferimento per gli amanti del buon cibo. È un vero e proprio trionfo di sapori, un'esplosione di gusto che ti conquisterà fin dal primo assaggio e ti farà innamorare della sua ricchezza.

INGREDIENTI: riso, pecorino romano, guanciale di suino, tuorlo d'uovo pastorizzato, grana, burro, brodo vegetale, panna fresca, acqua. panatura* (mollica di pane, farina 00 e acqua).

ALLERGENI: Contiene frutta a guscio come pistacchio, glutine e latte. Può contenere tracce di altra frutta a guscio e uova.

The Arancino alla Carbonara U' Rumanu is a gourmet arancino, unique in its kind, characterised by a distinctive flavour that makes it a reference point for lovers of good food. It's a real triumph of flavours, an explosion of taste that will win you over from the first taste and make you fall in love with its richness.

INGREDIENTS: rice, pecorino romano, pork cheek, pasteurised egg yolk, parmesan, butter, vegetable broth, fresh cream, water. breading* (bread dough, 00 flour and water).

ALLERGENS: Contains nuts such as pistachio, gluten and milk. May contain traces of other nuts and eggs.



ARANCINI ALLA NDUJA U' CALABRISI 200/160/100/50GR

Realizzato con ingredienti di alta qualità l'arancino alla nduja U' Calabrisi è un inno alla tradizione culinaria italiana. La sua consistenza croccante esterna si contrappone alla morbidezza interna, regalando un'esperienza gustativa indimenticabile ad ogni morso.

INGREDIENTI: riso, carbone vegetale in polvere, nduja (peperoncino, pancetta di suino, grasso di suino, peperone, sale, aromi, spezie, destrosio, zucchero, aromi di affumicatura, antiossidante: E301, conservante: E252, E250), mozzarella, besciamella* (burro, farina 00, latte, sale), brodo vegetale, grana, burro, acqua. panatura* (mollica di pane, farina 00 e acqua).

ALLERGENI: Contiene frutta a guscio come pistacchio, glutine e latte. Può contenere tracce di altra frutta a guscio.

Made with high quality ingredients, the Arancino alla nduja U' Calabrisi is a anthem to the Italian culinary tradition. Its outer crunchy texture contrasts with the inner softness, giving an unforgettable taste experience with every bite.

INGREDIENTS: rice, charcoal powder, nduja (chilli, pork belly, pork fat, pepper, salt, flavourings, spices, dextrose, sugar, smoke flavourings, antioxidant: E301, preservative: E252, E250), mozzarella, béchamel* (butter, 00 flour, milk, salt), vegetable broth, parmesan, butter, water. breading* (bread dough, flour 00 and water).

ALLERGENS: Contains nuts such as pistachio, gluten and milk. May contain traces of other nuts.



sicilyaddict

TASTE IT, LIVE IT, LOVE IT

ARANCINI SICILIANI SICILIAN RICE CROQUETTE



ARANCINI AL BURRO E PROSCIUTTO COTTO 200/160/100/50GR

Assapora la sorprendente armonia tra la morbidezza del riso e la ricchezza del ripieno a base di burro e prosciutto. Un incontro di sapori e consistenze che ti farà innamorare di questo piatto, rendendolo il tuo nuovo comfort food preferito.

INGREDIENTI: riso, prosciutto cotto, burro, besciamella (burro, farina 00, latte, sale), mozzarella, brodo vegetale, grana, acqua. panatura (mollica di pane, farina 00 e acqua).

ALLERGENI: Contiene tracce di glutine, latte e frutta a guscio.

Savour the striking harmony between the softness of the rice and the richness of the butter and ham filling. A meeting of flavours and textures that will make you fall in love with this dish, making it your new favourite comfort food.

INGREDIENTS: rice, cooked ham, butter, béchamel (butter, 00 flour, milk, salt), mozzarella, vegetable broth, parmesan, water. breading (bread dough, 00 flour and water).

ALLERGENS: Contains traces of gluten, milk and nuts.



ARANCINI ALLA NORMA 200/160/100/50GR

Questi arancini alla norma racchiudono in sé la freschezza della melanzana, la dolcezza della ricotta salata e la sapienza del basilico, il tutto avvolto in un riso soffice e una croccante panatura. Un tripudio di gusto che ti farà innamorare a ogni boccone.

INGREDIENTI: riso, passata di pomodoro, melanzane, ricotta infornata, burro, brodo vegetale, grana, mozzarella, basilico. panatura (mollica di pane, farina 00 e acqua).

ALLERGENI: Contiene tracce di glutine, latte e frutta a guscio.

These normal arancini enclose in themselves the freshness of the eggplant, the sweetness of the salted ricotta and the wisdom of the basil, all wrapped in a soft rice and a crunchy breading. A riot of taste that will make you fall in love with every bite.

INGREDIENTS: rice, tomato puree, eggplant, baked ricotta, butter, vegetable broth, parmesan, mozzarella, basil. breading (bread dough, 00 flour and water).

ALLERGENS: Contains traces of gluten, milk and nuts.



ARANCINI ALLA ZUCCA CON PROVOLA E SPECK 200/160/100/50GR

Unendo il sapore dolce e avvolgente della zucca alla cremosità del provolone e al gusto affumicato dello speck. Un vero trionfo di sapori per esaltare i tuoi sensi!

Preparati a scoprire il piacere di un'esperienza culinaria unica, caratterizzata dalla morbidezza del riso, dal cuore cremoso di provola e speck e dalla croccante panatura esterna. Un connubio di sapori che ti farà innamorare a ogni boccone.

INGREDIENTI: riso, crema di zucca (zucca 84%, burro, fibra vegetale, zucchero, sale e pepe), speck, provola affumicata, besciamella (latte intero, burro, farina 00, sale) brodo vegetale, grana. panatura (mollica di pane, farina 00 e acqua).

ALLERGENI: Contiene frutta a guscio come pistacchio, glutine e latte. Può contenere tracce di altra frutta a guscio

Get ready to discover the pleasure of a unique culinary experience, characterised by the softness of rice, the creamy heart of provola and speck and the crunchy external breading. A combination of flavours that will make you fall in love with every bite.

INGREDIENTS: rice, pumpkin cream (pumpkin 84%, butter, vegetable fibre, sugar, salt and pepper), speck, smoked provola, béchamel (whole milk, butter, 00 flour, salt), vegetable broth, parmesan. breading (bread soft, 00 flour and water).

ALLERGENS: Contains nuts such as pistachio, gluten and milk. May contain traces of other nut



sicilyaddict

TASTE IT, LIVE IT, LOVE IT

ARANCINI SICILIANI

SICILIAN RICE CROQUETTE



**ARANCINI AL LIMONE,
MORTADELLA E PISTACCHIO**
200/160/100/50GR

Scopri il sorprendente equilibrio tra il sapore agrumato del limone e la morbidezza del riso in un connubio di sapori che ti conquisterà. Lasciati avvolgere dalla croccante panatura esterna che racchiude il delizioso ripieno.

INGREDIENTI: riso, mortadella, filadelphia (formaggio fresco, sale, stabilizzante: farina di semi di carrubba), scorza di limoni di sicilia, zafferano, burro, latte intero, brodo vegetale, pan grattato, farina di grano tenero di Tipo 00, acqua e sale.

ALLERGENI: Contiene frutta a guscio come pistacchio, glutine e latte. Può contenere tracce di altra frutta a guscio

Discover the surprising balance between the citrus flavour of lemon and the softness of rice in a combination of flavours that will win you over. Let yourself be wrapped in the crispy outer breading that encloses the delicious filling.

INGREDIENTS: rice, mortadella, philadelphia (fresh cheese, salt, stabiliser: carob seed flour), lemon zest of Sicily, saffron, butter, whole milk, vegetal broth, breadcrumbs, Type 00 soft wheat flour, water and salt.

ALLERGENS: Contains nuts such as pistachio, gluten and milk. May contain traces of other nuts



**ARANCINI CON
SALSICCIA E FUNGHI**
200/160/100/50GR

Scopri la perfetta armonia tra la salsiccia, dal sapore robusto e la fragranza dei funghi in un'esperienza gastronomica avvolgente. Lasciati tentare dalla soffice consistenza del riso e dalla croccante panatura esterna che racchiude il prelibato ripieno.

INGREDIENTI: riso, salsiccia di suino, pesto di pistacchio (pistacchio 75%, olio di semi di girasole, sale, pepe), mozzarella, provola affumicata, latte intero, burro, brodo vegetale ai funghi, grana. panatura (mollica di pane, farina 00 e acqua).

ALLERGENI: Contiene frutta a guscio come pistacchio, glutine e latte. Può contenere tracce di altra frutta a guscio

Discover the perfect harmony between sausage, with a robust flavour and the fragrance of mushrooms in an enveloping gastronomic experience. Let yourself be tempted by the soft consistency of the rice and the crunchy external breading that encloses the delicious filling.

INGREDIENTS: rice, pork sausage, pistachio pesto (pistachio 75%, sunflower oil, salt, pepper), mozzarella, smoked provola, whole milk, butter, mushroom vegetable broth, parmesan. breading (bread soup, 00 flour and water).

ALLERGENS: Contains nuts such as pistachio, gluten and milk. May contain traces of other nuts



**ARANCINI SPECK E
PISTACCHIO**
200/160/100/50GR

Lasciati sedurre dalla dolcezza del pistacchio di Sicilia e dalla sapidità dello speck. Una combinazione audace e irresistibile che avvolge il morbido riso in una croccante panatura, conquistando il tuo palato a ogni boccone.

INGREDIENTI: riso, pesto di pistacchio (pistacchio 75%, olio di semi di girasole, sale, pepe), farina di pistacchio, speck, grana, burro, mozzarella, brodo vegetale, besciamella (burro, farina 00, latte e sale), panatura (mollica di pane, farina 00 e acqua).

ALLERGENI: Contiene frutta a guscio come pistacchio, glutine e latte. Può contenere tracce di altra frutta a guscio.

Let yourself be seduced by the sweetness of Sicilian pistachio and the flavour of speck. A bold and irresistible combination that wraps the soft rice in a crunchy breading, winning your palate with every bite.

INGREDIENTS: rice, pistachio pesto (pistachio 75%, sunflower oil, salt, pepper), pistachio flour, speck, parmesan, butter, mozzarella, vegetable broth, béchamel (butter, 00 flour, milk and salt), breading (bread dough, 00 flour and water).

ALLERGENS: Contains nuts such as pistachio, gluten and milk. May contain traces of other nuts.



sicilyaddict

TASTE IT, LIVE IT, LOVE IT

ARANCINI SICILIANI SICILIAN RICE CROQUETTE



**ARANCINI CON CARNE
SFILACCIATA E PRIMO
SALE 200/160/100/50GR**

Scopri l'armoniosa combinazione di sapori intensi e profumati della carne sfilacciata, perfettamente bilanciata dalla morbidezza del riso. Un'accattivante fusione che ti farà desiderare di assaporare ogni singolo boccone

INGREDIENTI: *riso, spinaci, carne sfilacciata di suino, polpa di pomodoro, pecorino primosale, mozzarella, concentrato di pomodoro, grana, brodo vegetale, carote, sedano, cipolla, pan grattato, farina di grano tenero di Tipo 00, acqua e sale.*

ALLERGENI: *Contiene tracce di glutine, latte e frutta a guscio.*

Discover the harmonious combination of intense and fragrant flavours of frayed meat, perfectly balanced by the softness of rice. A captivating fusion that will make you want to savour every single bite

INGREDIENTS: *rice, spinach, frayed pork meat, tomato pulp, pecorino primosale, mozzarella, tomato paste, parmesan, vegetable broth, carrots, celery, onion, breadcrumbs, type 00 soft wheat flour, water and salt.*

ALLERGENS: *Contains traces of gluten, milk and nuts.*



sicilyaddict

TASTE IT, LIVE IT, LOVE IT



sicilyaddict

TASTE IT, LIVE IT, LOVE IT



sicilyaddict

TASTE IT, LIVE IT, LOVE IT

ROLLÒ SICILIANI SICILIAN ROLLS OF SICILY



ROLLÒ SICILIANO MORTADELLO **150G CON SAC À POCHE DI** **PESTO DI PISTACCHIO 100G**

Il mortadello è un vero e proprio viaggio culinario nella tradizione siciliana. Questo piatto unisce la morbidezza della mortadella, la croccantezza del pistacchio e la cremosità del pesto di pistacchio, creando un'esperienza di gusto unica e indimenticabile

INGREDIENTI: pesto di pistacchio (pistacchio 75%, olio di semi di girasole, sale, pepe), mortadella, formaggio fresco (sale, stabilizzante, semi di carrubba), besciamella (burro, farina 00, latte e sale), scorza di limoni di Sicilia, mozzarella, uova intere, granella di pistacchio, farina 00, miele, malto, lievito, zucchero, strutto, olio extra vergine d'oliva, sesamo, acqua e sale.

ALLERGENI: Contiene tracce di glutine, sesamo, latte e frutta a guscio.

This dish combines the softness of mortadella, the crunchiness of pistachio and the creaminess of pistachio pesto, creating a unique and unforgettable taste experience

INGREDIENTS: pistachio pesto (75% pistachio, sunflower oil, salt, pepper), mortadella, fresh cheese (salt, stabiliser, carob seeds), béchamel (butter, 00 flour, milk and salt), Sicilian lemon zest, mozzarella, whole eggs, pistachio grains, 00 flour, honey, malt, yeast, sugar, lard, extra virgin olive oil, sesame, water and salt.

ALLERGIN: Contains traces of gluten, sesame, milk and nuts.



BRIOCHE CO' TUPPO **SALATA PROVOLINO**

Morbidissimo impasto alla curcuma, ripieno da un cuore di ricotta fresca, salsiccia e friarielli, che vengono avvolti in una fetta di spianata piccante. La sua forma è ispirata alle famose provole siciliane

INGREDIENTI: salsiccia di suino, spianata piccante, friarielli, ricotta fresca di latte vaccino, uova intere, farina 00, malto, strutto, curcuma, zucchero, miele, lievito, pepe nero, acqua e sale

ALLERGENI: Contiene tracce di glutine, sesamo, latte e frutta a guscio.

Very soft turmeric dough, stuffed with a heart of fresh ricotta, sausage and friarielli, which are wrapped in a slice of spicy esplanade. Its shape is inspired by the famous Sicilian provole

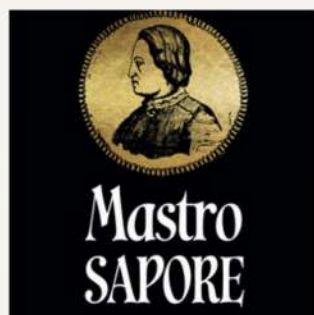
INGREDIENTS: pork sausage, spicy esplanade, friarielli, fresh cow's milk ricotta, whole eggs, 00 flour, malt, lard, turmeric, sugar, honey, yeast, black pepper, water and salt

ALLERGIN: Contains traces of gluten, sesame, milk and nuts.

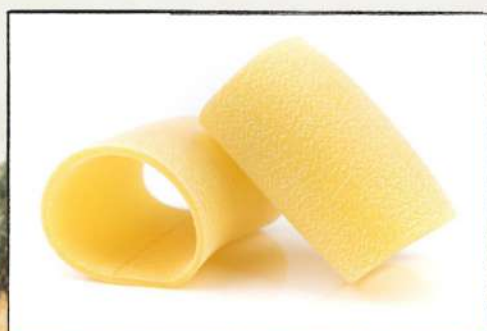


sicilyaddict

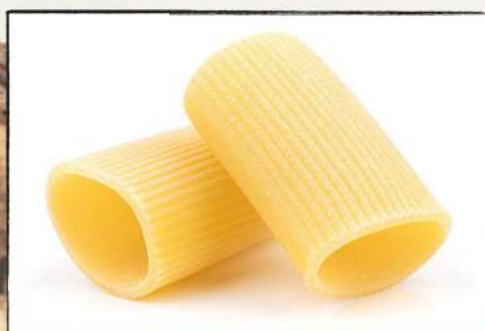
TASTE IT, LIVE IT, LOVE IT



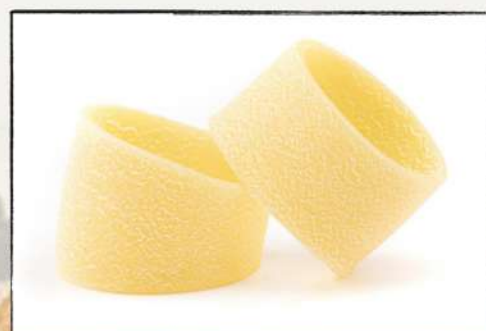
PASTA SECCA PUGLIESE DRIED PASTA FROM PUGLIA



PACCHERI LISCI



PACCHERI RIGATI



CALAMARATA



CASERECCE



PENNE RIGATE



RICCE



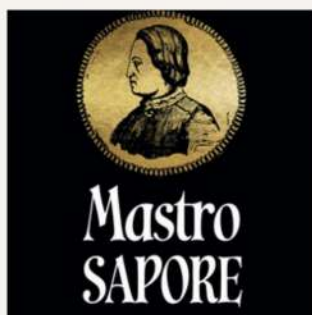
SEDANINI RIGATI



TUBETTI RIGATI



TUBETTINI



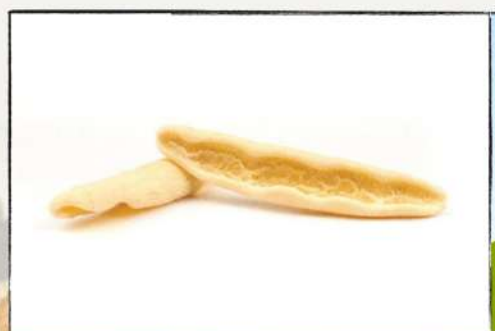
PASTA SECCA PUGLIESE DRIED PASTA FROM PUGLIA



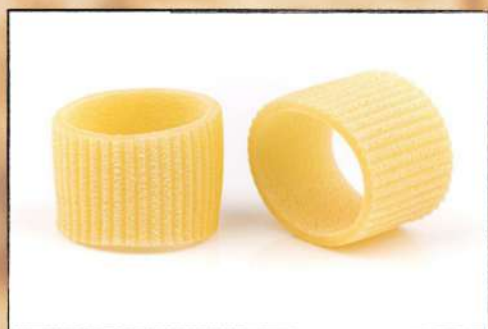
ORECCHIETTE



STROZZAPRETI



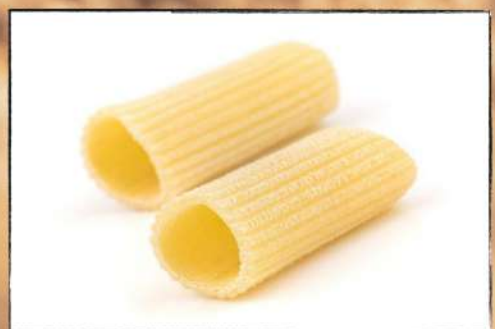
CAVATELLI



CALAMARATA RIGATA



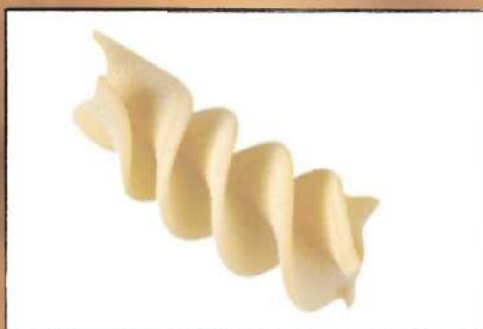
FUSILLI



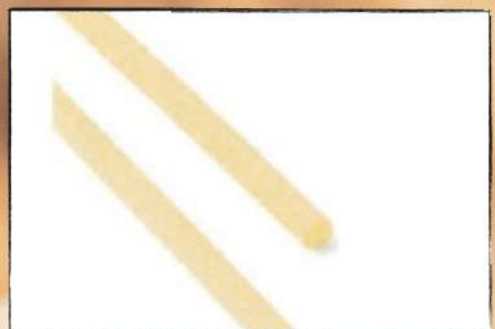
RIGATONI



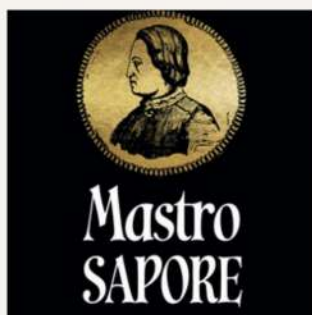
MEZZE MANICHE



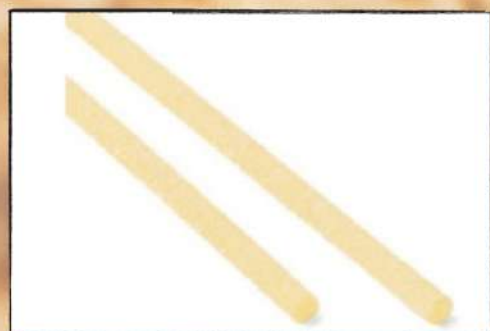
FUSILLONI



SPAGHETTI



PASTA SECCA PUGLIESE DRIED PASTA FROM PUGLIA



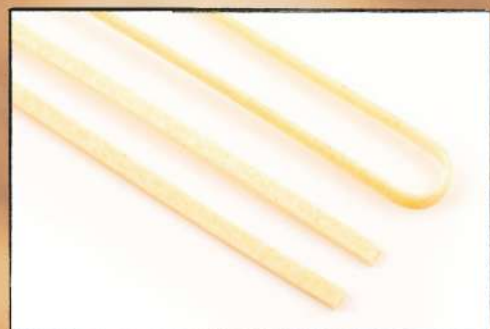
SPAGHETTONI



**SPAGHETTONI
QUADRATI**



**SPAGHETTONI
CON ARCO**



**LINGUINE
CON ARCO**



**FETTUCELLE
CON ARCO**



ITALIQA

PASTA & AFFINI

PASTA FRESCA ARTIGIANALE EMILIANA EMILIAN FRESH ARTISAN PASTA



TORTELLINI ARTIGIANALI

TORTELLINI FRESCHI E ARTIGIANALI REALIZZATI A MANO SECONDO L'ANTICA TRADIZIONE EMILIANA, RIPIENI DI LOMBO DI MAIALE, MORTADELLA DI BOLOGNA E PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI, SALE PEPE E NOCE MOSCATA.

FRESH AND ARTISANAL TORTELLINI MADE BY HAND ACCORDING TO THE ANCIENT EMILIAN TRADITION, STUFFED WITH PORK LOIN, MORTADELLA OF BOLOGNA AND PARMIGIANO REGGIANO 24 MONTHS, SALT PEPPER AND NUTMEG.

RAVIOLI RICOTTA E SPINACI

LA DELICATEZZA DELLA RICOTTA SI UNISCE ALL'AROMA FRESCO DEL PREZZEMOLO O AL GUSTO TIPICO DEGLI SPINACI, CREANDO UN RIPIENO RICCO E SAPORITO. LA SFOGLIA SOTTILE ABBRACCIA IL RIPIENO ALLA PERFEZIONE, DONANDO AD OGNI BOCCONE UNA COMBINAZIONE EQUILIBRATA DI CONSISTENZA E GUSTO

THE DELICACY OF RICOTTA IS COMBINED WITH THE FRESH AROMA OF PARSLEY OR THE TYPICAL TASTE OF SPINACH, CREATING A RICH AND FLAVOURFUL FILLING. THE THIN SHEET HUGS THE FILLING TO PERFECTION, GIVING EACH BITE A BALANCED COMBINATION OF TEXTURE AND TASTE.



TAGLIATELLE GIALLE

PREPARATE CON INGREDIENTI SEMPLICI E DI QUALITÀ (FARINA 00, SEMOLA DI GRANO DURO E UOVA) E SEGUENDO LA RICETTA TRADIZIONALE, QUESTE TAGLIATELLE REGALANO IL PIACERE DI UN SAPORE AUTENTICO, UNA CONSISTENZA PERFETTA E UNA RUVIDENZA SPICCATO, CHE LE UNISCE PERFETTAMENTE AI CONDIMENTI.

PREPARED WITH SIMPLE AND QUALITY INGREDIENTS (00 FLOUR, DURUM WHEAT SEMOLINA AND EGGS) AND FOLLOWING THE TRADITIONAL RECIPE, THESE TAGLIATELLE GIVE THE PLEASURE OF AN AUTHENTIC FLAVOUR, A PERFECT CONSISTENCY AND A STRONG ROUGHNESS, WHICH COMBINES THEM PERFECTLY WITH CONDIMENTS.



PASTICCERIA TOSCANA TUSCANY PASTRY



MACARONS

Macarons gusti singoli o misti.
Confezione da 6 PEZZI:
vaniglia, cioccolato, lamponi,
pistacchio, passione, caramello

Macarons single or mixed
flavours. Box of 6: vanilla,
chocolate, raspberries,
pistachio, passion, caramel

MACAROLL ALLA FRUTTA

Macaroll alla frutta ripieni
confezione da 6 (180gr).

Stuffed fruit macarolls 6
pieces 180g box



PASTICCERIA TOSCANA TUSCANY PASTRY



TRIOLOGIA

Tre biscotti in un formato speciale. Frollino al cioccolato, Frollino al cocco e Frollino alla nocciola. Da sgranocchiare da soli o davanti a una tazza di cioccolata calda. Scatola da 250g

Three biscuits in a special format. Chocolate biscuit, coconut biscuit and hazelnut biscuit 250g box

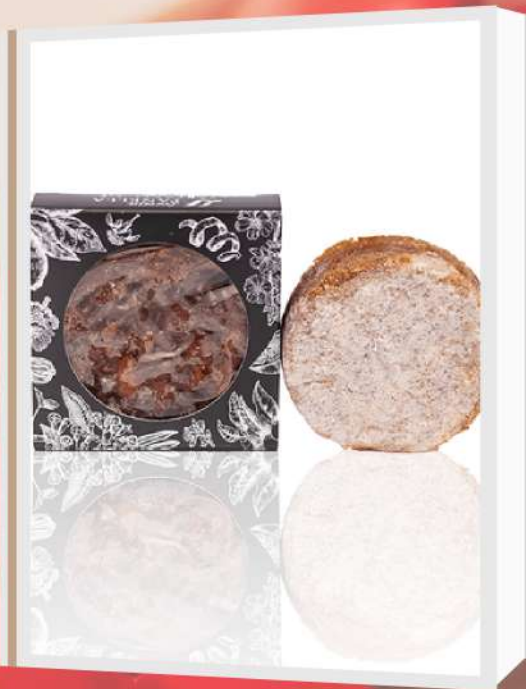
BISCOTTI DI NATALE

Biscotto di Natale decorato a mano con tre disegni.
Pezzo da 110gr

Christmas biscuit decorated with three drawings. 110g piece



PASTICCERIA TOSCANA TUSCANY PASTRY



PANFORTE

Panforte monoporzione.
Confezione da 200gr

Panforte single portion.
200gr box



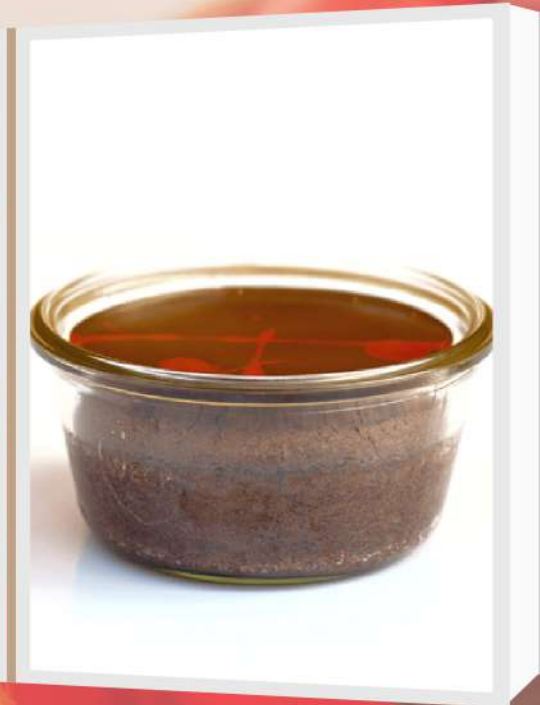
PASTIERA IN VASOCOTTURA

Pastiera Napoletana in
vasocottura. Confezione da
220gr

Neapolitan Pastiera in a
mason jar 220g pack



PASTICCERIA TOSCANA TUSCANY PASTRY



SACHER IN VASOCOTTURA

La celebre torta al cioccolato austriaca in vasocottura

The famous Austrian chocolate cake in a mason jar



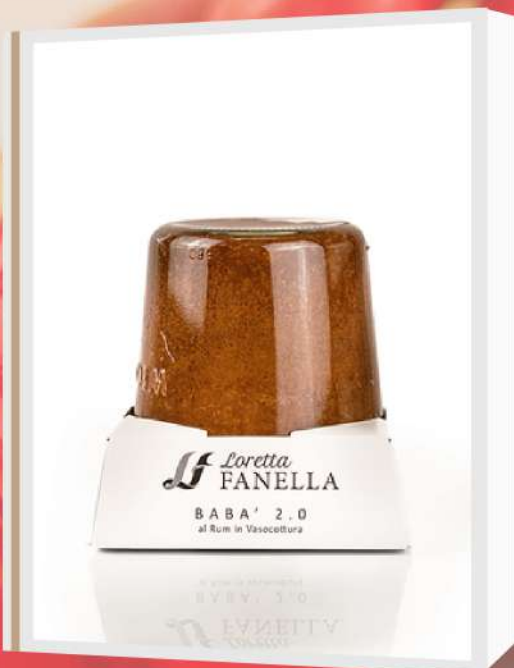
ZUPPA INGLESE IN VASOCOTTURA

Pan di Spagna, crema pasticcera e alchermes per il dolce al cucchiaio per eccellenza, qui nella sua versione in vasocottura

Sponge cake, custard and alchermes for the dessert par excellence, here in a mason jar version



PASTICCERIA TOSCANA TUSCANY PASTRY



BABÀ 2.0

Babà in vasocottura.
Confezione da 400 gr (2
porzioni)

Babà in a mason jar 400g
pack (2 portions)



PANETTONE 2.0

Panettone tradizionale in
vasocottura. Confezione da
300 gr (2 porzioni)

Traditional Panettone in a
mason jar 300 g pack (2
portions)



TUTTI I NOSTRI MACCARONS SONO SENZA GLUTINE, REALIZZATI IN UN AMBIENTE PULITO E CONTROLLATO
VALORI NUTRIZIONALI:

MACARONS AL LAMPONE :

INGREDIENTI: Zucchero, Farina di MANDORLE, UOVA di gallina albume, Acqua, colorante rosso naturale. CREMA AL BURRO : BURRO 82%, zucchero semolato, Acqua, UOVA di gallina tuorlo, UOVA di gallina intero, Sciroppo di glucosio, Vaniglia bacche "Bourbon", POLPA di LAMPONE , acido citrico

MACARONS ALLA VANIGLIA

INGREDIENTI: Zucchero, Farina di MANDORLE, UOVA di gallina albume, Acqua. CREMA AL BURRO : BURRO 82%, zucchero semolato, Acqua, UOVA di gallina tuorlo, UOVA di gallina intero, Sciroppo di glucosio, Vaniglia bacche "Bourbon".

MACARONS AL PISTACCHIO

INGREDIENTI: Zucchero, Farina di MANDORLE, UOVA di gallina albume, Acqua, colorante verde naturale. CREMA AL PISTACCHIO : Cioccolato bianco [Zucchero, LATTE intero in polvere, Burro di cacao, LATTE scremato in polvere, Emulsionante [Lecitina di SOIA E322], Aroma naturale di vaniglia], Pasta di PISTACCHIO puro , Sale iodato.

MACARONS AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI: Zucchero, Farina di MANDORLE, UOVA di gallina albume, Acqua, cacao in polvere. GANACE AL CIOCCOLATO : Cioccolato nero da copertura (72% di cacao min.), PANNA fresca pastorizzata , BURRO

MACARONS AL FRUTTO DELLA PASSIONE :

INGREDIENTI: Zucchero, Farina di MANDORLE, UOVA di gallina albume, Acqua, colorante giallo naturale. CREMA AL BURRO : BURRO 82%, zucchero semolato, Acqua, UOVA di gallina tuorlo, UOVA di gallina intero, Sciroppo di glucosio, Vaniglia bacche "Bourbon", SUCCO di FRUTTO DELLA PASSIONE , acido citrico

MACARONS AL CARMELLO

INGREDIENTI: Base macarons [zucchero semolato, Zucchero Impalpabile, Farina di mandorle, Uova di gallina albume, Acqua], Cioccolato bianco [Zucchero, Latte intero in polvere, Burro di cacao, Latte scremato in polvere, Emulsionante [Lecitina disoia E322], Aroma naturale di vaniglia], Caramello, Sale iodato.

MACAROLL ALLA FRUTTA

Frolla alla frutta ripiena.

INGREDIENTI: BURRO, zucchero semolato, UOVA di gallina albume, E171, Colorante Marrone [Oli vegetali non idrogenati (palma), Coloranti [Può influire negativamente sull'attività e attenzione dei bambini, Può influire sull'attività e l'attenzione dei bambini, E133, E102, E124 possono influire negativamente sull'attività e sull'attenzione dei bambini], Aroma: vaniglia], Colorante giallo liposolubile [Addensante [E422], Emulsionante [E433], Colorante [E100], Acqua, Acidificante [E330], Conservante [E202]], Colorante Verde [E102, E133], Sale iodato, Colorante rosso liposolubile [Coloranti [E120, E100], Addensante [E422], Emulsionante [E433], Conservante [E202]]

Valori nutrizionali per 100g: Energia 2372kJ / 573kcal, Grassi 49g, di cui Acidi Grassi Saturi 33g, Carboidrati 32g, di cui Zuccheri 32g, Proteine 1,2g, Sale 0,17g

TRILOGIA DI BISCOTTI: cioccolato, cocco, nocciola. Confezione da 200gr.

INGREDIENTI: Biscotto cioccolato [Farina di GRANO tenero tipo 00, BURRO, Cioccolato fondente da copertura (70% cacao min.) [Fave di cacao, Zucchero, Burro di cacao, Emulsionante [Lecitina di SOIA], Estratto naturale di vaniglia], Zucchero di canna, zucchero semolato, Cacao in polvere, Bicarbonato di ammonio E503(ii) [E503(ii), E504(i)], Sale iodato],

FROLLA AL COCCO [Farina di GRANO tenero tipo 00, BURRO, Cocco essiccato, Zucchero Impalpabile [Saccarosio (97,00 %), Amido di mais (3,00 %)], UOVA di gallina intero, Agente lievitante vanigliato [Difosfato disodico E450, Carbonato acido di sodio E500, Amido di mais, Stabilizzante [E470a], Aromi], LIMONE FRESCO, Sale iodato], FROLLA ALLA NOCCIOLA [BURRO, Farina di GRANO tenero tipo 00, zucchero semolato, Fecola di patate, Farina di NOCCIOLE, UOVA di gallina tuorlo, Sale iodato]

BISCOTTI DI NATALE



ALL OUR MACCARONS ARE GLUTEN-FREE, MADE IN A CLEAN AND CONTROLLED ENVIRONMENT
NUTRITIONAL VALUES:

RASPBERRY MACARONS :

INGREDIENTS: Sugar, ALMOND flour, egg white chicken eggs, Water, natural red colouring. BUTTER CREAM : BUTTER 82%, granulated sugar, Water, chicken EGGS yolk, Whole chicken EGGS, Glucose syrup, Vanilla berries "Bourbon", RASPBERRY PULP, citric acid

VANILLA MACARONS

INGREDIENTS: Sugar, ALMOND flour, chicken eggs, water. BUTTER CREAM : BUTTER 82%, granulated sugar, Water, chicken eggs yolk, whole chicken eggs, glucose syrup, Vanilla berries "Bourbon".

MACARONS WITH PISTACHIO

INGREDIENTS: Sugar, ALMOND flour, chicken egg white eggs, water, natural green colouring. PISTACHIO CREMINO : White chocolate [Sugar, Whole MILK powder, Cocoa butter, Skimmed MILK powder, Emulsifier [SOI Lecithin E322], Natural vanilla flavour], Pure PISTACHIO paste, Iodised salt.

CHOCOLATE MACARONS

INGREDIENTS: Sugar, ALMOND flour, chicken egg white, Water, cocoa powder. CHOCOLATE CHEW : Covering black chocolate (72% cocoa min.), Fresh pasteurised CREAM, BUTTER

PASSION FRUIT MACARONS :

INGREDIENTS: Sugar, ALMOND flour, egg white chicken eggs, Water, natural yellow colour. BUTTER CREAM : BUTTER 82%, granulated sugar, Water, chicken EGGS yolk, Whole chicken EGGS, Glucose syrup, Vanilla berries "Bourbon", PASSION FRUIT JUICE , citric acid

CARAMEL MACARONS

INGREDIENTS: Macarons base [cocoula sugar, Impalpable sugar, almond flour, chicken egg white, water], white chocolate[sugar, whole milk powder, cocoa butter, skimmed milk powder, emulsifier [Lecithin disoia E322], Natural Vanilla Flavour],Caramel, Iodised Salt.FRUIT MACAROLL

STUFFED FRUIT SHORTCRUST PASTRY

INGREDIENTS: BUTTER, granulated sugar, chicken egg white eggs, E171, Brown Colour [Non-hydrogenated vegetable oils (palm), Dyes [May adversely affect activity and Children's attention, May affect children's activity and attention, E133, E102, E124 may adversely affect children's activity and attention], Flavour: vanilla], Fat-soluble yellow dye [Thickener [E422], Emulsifier [E433], Dye [E100], Water, Acidifier [E330], Preservative [E202]], Green Dye [E102, E133], Iodised Salt, Red Fat Soluble Dye [E120, E100], Thickener [E422], Emulsifier [E433], Preservative [E202]]
Nutritional values per 100g: Energy 2372kJ / 573kcal, Fat 49g, of which Saturated Fatty Acids 33g, Carbohydrates 32g, of which Sugars 32g, Protein 1,2g, Salt 0,17g

TRILOGY OF BISCUITS: chocolate, coconut, hazelnut. Pack of 200gr.

INGREDIENTS: Chocolate biscuit [Soft WHEAT flour type 00, BUTTER, Dark chocolate for cover (70% cocoa min.) [Cocoa beans, sugar, cocoa butter, Emulsifier [SIA Lecithin], Natural Vanilla Extract], Brown Sugar, Granulated Sugar, Cocoa Powder, Ammonium Bicarbonate E503(ii) [E503(ii), E504(ii)], Iodised Salt], COCONUT FROLLA [Soft WHEAT flour type 00, BUTTER, Dried coconut, Impalpable sugar [Sucrose (97,00 %), Cornstarch (3,00 %)], Whole chicken EGGS, Agent Vanilla leavening agent [Disodium Diphosphate E450, Sodium Acid Carbonate E500, Corn Starch, Stabiliser [E470a], Flavourings], FRESH LEMON, Iodised Salt], HAZELNUTS [BUTTER, Soft WHEAT Flour Type 00, Granulated Sugar, Potato Starch, HAZELNUT Flour, Chicken Yolk EGGS, Iodised Salt]

CHRISTMAS COOKIES FOR CHRISTMAS



PANFORTE MONOPORZIONE

Confezione da 200gr

INGREDIENTI: MANDORLE pelate intere, zucchero semolato, Miele, NOCCIOLE tostate, Farina di GRANO tenero tipo 00, Acqua, Arancio candito [Scorze di arancio, Sciroppo di glucosio-fruttosio, Zucchero, Acidificante [Acido citrico], Conservante [ANIDRIDE SOLFOROSA]], Cedro candito [Cedro, Sciroppo di glucosio-fruttosio, Zucchero, Colorante [Blu patentato V E131], Acidificante [Acido citrico], Conservante [ANIDRIDE SOLFOROSA]], Limone candito [Scorze di limone, Sciroppo di glucosio-fruttosio, Zucchero, Aroma, Acidificante [Acido citrico], Conservante [ANIDRIDE SOLFOROSA]], Sale iodato, Cannella, Anice stellato, Vaniglia bacche "Bourbon", Pepe nero Può contenere: Soia

Valori nutrizionali per 100g: Energia 1646kJ / 393kcal, Grassi 18g, di cui Acidi Grassi Saturi 1,3g, Carboidrati 51g, di cui Zuccheri 44g, Proteine 6,7g, Sale 0,09g

PASTIERA NAPOLETANA

INGREDIENTI: Farina di GRANO tenero tipo 00, zucchero semolato, BURRO, UOVA di gallina intero, Ricotta [Siero di LATTE, LATTE, Sale, PANNA, Acido citrico E330 (correttore di

acidità)], Grano cotto [Acqua, GRANO (20%), Sale], ARANCIO CUBETTI sicilia [Scorza di arancio, Sciroppo di glucosio-fruttosio, Zucchero saccarosio], UOVA di gallina tuorlo, Sale iodato, Vaniglia bacche "Bourbon" Può contenere: Soia - Valori nutrizionali per 100g: Energia 1314kJ / 313kcal, Grassi 13g, di cui Acidi Grassi Saturi 7,8g, Carboidrati 43g, di cui Zuccheri 24g, Proteine 5,7g, Sale 0,23g

TORTA SACHER IN VASOCOTTURA

INGREDIENTI: Biscotto Sacher [UOVA di gallina intero, Cioccolato fondente 73% [pasta di cacao, zucchero di canna], zucchero semolato, Farina di riso, BURRO 82% - multiuso, Agente lievitante vanigliato [Difosfato disodico E450, Carbonato acido di sodio E500, Amido di mais, Stabilizzante [E470a], Aromi], Sale iodato], PANNA fresca pastorizzata, zucchero semolato, Cacao in polvere, Acqua, Burro di cacao, Gelatina animale], Confettura extra albicocca [Albicocca, Saccarosio, Glucosio]

ZUPPA INGLESE IN VASOCOTTURA

INGREDIENTI: Crema al Cioccolato [LATTE di vacca pastorizzato intero, Cioccolato fondente da copertura (66% di cacao min.) [Fave di cacao, Zucchero, Burro di cacao, Emulsionante [Lecitina di SOIA], Estratto naturale di vaniglia], zucchero semolato, UOVA di gallina tuorlo, Amido di riso, Aroma naturale di arancio, Sale iodato], FROLLA AL LIMONE [Farina di GRANO tenero tipo 00, BURRO, Zucchero a velo [Saccarosio, Amido di mais (3%)], UOVA di gallina tuorlo, Olio Essenziale di Limone, Sale iodato], Crema Pasticceria (senza glutine) [LATTE di vacca pastorizzato intero, UOVA di gallina tuorlo, zucchero semolato, Panna [PANNA, Carragenina E407 (stabilizzante)], Amido di riso, Aroma naturale di limone [Preparazioni aromatiche, Sostanze aromatizzanti naturali, Scorze di limone, Zucchero, Sciroppo di glucosio, Acqua, Sciroppo di glucosio-fruttosio, Agar-agar E406, E330], Sale iodato], Pan di Spagna [UOVA di gallina intero, zucchero semolato, Farina di GRANO tenero tipo 00, Fecola di patate, Sale iodato], Alkermes [Zucchero, Preparazioni aromatiche, Sostanze aromatizzanti naturali] - Può contenere: An. Solforosa, Arachidi, Frutta a guscio, Sedano, Sesamo

BABÀ IN VASOCOTTURA

INGREDIENTI: zucchero semolato, Rum, Farina di GRANO tenero tipo 00, UOVA di gallina intero, BURRO, Sale iodato, Lievito di birra compresso, LIMONE FRESCO

Valori nutrizionali per 100g: Energia 1497kJ / 355kcal, Grassi 5,6g, di cui Acidi Grassi Saturi 3,4g, Carboidrati 58g, di cui Zuccheri 50g, Proteine 3,7g, Sale 0,28g

PANETTONE IN VASOCOTTURA

PANFORTE MONOPORTION

Pack of 200gr

INGREDIENTS: Whole peeled almonds, granulated sugar, honey, roasted HAZELNUTS, Soft WHEAT flour type 00, Water, Candied orange [Orange stew, Glucose syrup-

Fructose, Sugar, Acidifier [Citric acid], Preservative [Sulphurous anHYDRIDE]], Candied cedar [Cedar, Glucose-fructose syrup, Sugar, Colourant [Patented blue V E131], Acidifier [Citric acid], Preservative [Sulfur diOXIDE]], Candied lemon [Lemon stew, Glucose-fructose syrup, Sugar, Flavouring agent [Citric acid], Preservative [SulkydRIDE]], Iodised salt, Cinnamon, Star anise, Vanilla "Bourbon berries", Black pepper May contain: Soy - Nutritional values per 100g: Energy 1646kJ / 393kcal, Fat 18g, of which Saturated Fatty Acids 1,3g, Carbohydrates 51g, of which Sugars 44g, Protein 6,7g, Salt 0,09g

PASTIERA NAPOLETANA

INGREDIENTS: Soft WHEAT flour type 00, granulated sugar, BUTTER, whole chicken eggs, Ricotta [MILK whey, MILK, Salt, CREAM, Citric acid E330 (corrector of Acidity)], Cooked wheat [Water, WHEAT (20%), Salt], ORANGE CUBETTI sicilia [Orange shell, Glucose-fructose syrup, Sugar sucrose], Chicken eggs yolk, Iodised salt, Vanilla berries "Bourbon" May contain: Soy - Nutritional values per 100g: Energy 1314kJ / 313kcal, Fat 13g, of which Saturated Fatty acids 7,8g, Carbohydrates 43g, of which Sugars 24g, Protein 5,7g, Salt 0,23g

TORTA SACHER IN VASOCOTTURA

INGREDIENTS: Sacher biscuit [Whole chicken EGGS, Dark chocolate 73% [cocoa paste, cane sugar], granulated sugar, Rice flour, BUTTER 82% - multipurpose, Vanilla leavening agent [Disodium diphosphate E450, Sodium acid carbonate E500, Corn starch, Stabiliser [E470a], Flavourings], Iodised salt], Fresh pasteurised CREAM, granulated sugar, Cocoa powder, Water, Cocoa butter, Animal gelatin], Extra apricot jam [Apricot, Sucrose, Glucose]

ZUPPA INGLESE IN VASOCOTTURA

INGREDIENTS: Chocolate Cream [Whole pasteurised cow MILK, Dark chocolate cover (66% cocoa min.) [Cocoa beans, Sugar, Cocoa butter, Emulsifier [Sop Lecithin], Natural vanilla extract], granulated sugar, Chicken yolk eggs, Rice starch, Natural orange flavour, Iodized salt], LEMON FROLLA [Soft wheat flour type 00, BUTTER, Powdered sugar [Sucrose, Corn starch (3%)], Chicken eggs yolk, Lemon Essential Oil, Iodized salt], Pastry cream (gluten-free) [whole pasteurised cow MILK, Chicken eggs yolk, granulated sugar, Cream [PANNA, Carrageenan E407 (stabiliser)], Rice starch, Natural lemon flavouring [aromatic preparations, Natural flavouring substances, Lemon peel, Sugar, Glucose syrup, Water, Syrup Of glucose-fructose, Agar-agar E406, E330], Iodised salt], Sponge cake [Whole chicken eggs, granulated sugar, Soft WHEAT flour type 00, Potato starch, Iodised salt], Alkermes [Sugar, Flavourings, Natural flavourings] - May contain: An. Sulphurous, Peanuts, Nuts, Celery, Sesame

BABÀ 2.0

INGREDIENTS: granulated sugar, Rum, Soft wheat flour type 00, Whole chicken eggs, BUTTER, Iodised salt, Compressed brewer's yeast, FRESH LEMON - Nutritional values per 100g: Energy 1497kJ / 355kcal, Fat 5,6g, of which Saturated Fatty Acids 3,4g, Carbohydrates 58g, of which Sugars 50g, Protein 3,7g, Salt 0,28g

PANETTONE 2.0



PASTICCERIA SECCA TOSCANA

TUSCANY DRY PASTRY



**FIOCCHINI
ALBICOCCA E MORA**



**BICCHIERINO DI
FROLLA CREMA DI
NOCCIOLA E
SMARTIES**



CUORICINI



**BISCOTTO
CIOCCOLATO ALLA
NOCCIOLA E COCCO**



OCCHIO DI BUE



**BICCHIERINO
FROLLA CIOCCOLATO
BIANCO E GRANELLE
DI ZUCCHERO
COLORATE**



PASTICCERIA SECCA TOSCANA

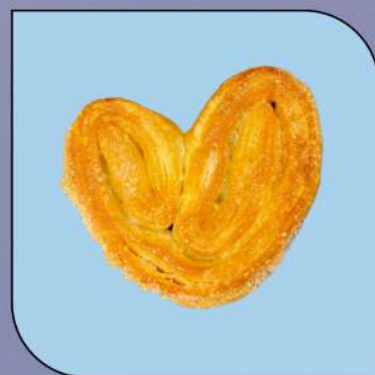
TUSCANY DRY PASTRY



OCCHIO DI VENERE



OCCHIO DI NETTUNO



SFOGLIE



PASTA DI
MANDORLE



CROSTATATA MORA/
ALBICOCCA/CREMA
NOCCIOLA



PASTIERA

Pasticceria
Dolcemente
Salato



PASTICCERIA SECCA TOSCANA - TUSCANY DRY PASTRY INGREDIENTS - INGREDIENTS

CUORICINI

FROLLA: farina di grano, burro (latte), zucchero semolato, uova pastorizzate, vanillina, aroma arancia
CIOCCOLATO: gocce fondente: zucchero, grassi vegetali frazionati e totalmente idrogenati (palmisto), cacao magro in polvere (23%), emulsionante: (E322, E492), aromi. Può contenere tracce di soia, latte e derivati, nocciole e mandorle

FROLLA: wheat flour, butter (milk), granulated sugar, pasteurised eggs, vanillin, orange flavouring
CHOCOLATE: dark drops: sugar, fractionated and totally hydrogenated vegetable fats (palmisto), low-fat cocoa powder (23%), emulsifier: (E322, E492), flavourings. May contain traces of soy, milk and dairy products, hazelnuts and almonds

OCCHIO DI VENERE

FROLLA: farina di grano, burro (latte), zucchero semolato, uova pastorizzate, vanillina, aroma arancia
ALBICOCCA: farcitura: passata di albicocche (purea di albicocche 50%, zucchero, sciroppo di glucosio, gelificanti: pectina - alginato di sodio, correttori di acidità: acido citrico - citrato di sodio, conservante acido sorbico, antiossidante: acido ascorbico, aromi)
CILIEGIA CANDITA: Ciliegia, sciroppo di glucosio, zucchero, acqua, acidificante: acido citrico (E330), aromi, conservante: sorbato di potassio (E202), colore: carminio (E120)
ZUCCHERO DI CANNA

FROLLA: wheat flour, butter (milk), granulated sugar, pasteurised eggs, vanillin, orange flavouring
APRICOT: filling: apricot puree (apricot puree 50%, sugar, glucose syrup, gelling agents: pectin - sodium alginate, acidifiers: citric acid - sodium citrate, sorbic acid preservative, antioxidant: ascorbic acid, flavourings)
CANDITA CHERRY: Cherry, glucose syrup, sugar, water, acidifier: citric acid (E330), flavourings, preservative: potassium sorbate (E202), colour: carmine (E120)
CANE SUGAR

OCCHIO DI NETTUNO

FROLLA: farina di grano, burro (latte), zucchero semolato, uova pastorizzate, vanillina, aroma arancia
ALBICOCCA: farcitura: passata di albicocche (purea di albicocche 50%, zucchero, sciroppo di glucosio, gelificanti: pectina - alginato di sodio, correttori di acidità: acido citrico - citrato di sodio, conservante acido sorbico, antiossidante: acido ascorbico, aromi)
CILIEGIA CANDITA: Ciliegia, sciroppo di glucosio, zucchero, acqua, acidificante: acido citrico (E330), aromi, conservante: sorbato di potassio (E202), colore: carminio (E120)
ZUCCHERO DI CANNA

FROLLA: wheat flour, butter (milk), granulated sugar, pasteurised eggs, vanillin, orange flavouring
APRICOT: filling: apricot puree (apricot puree 50%, sugar, glucose syrup, gelling agents: pectin - sodium alginate, acidifiers: citric acid - sodium citrate, sorbic acid preservative, antioxidant: ascorbic acid, flavourings)
CANDITA CHERRY: Cherry, glucose syrup, sugar, water, acidifier: citric acid (E330), flavourings, preservative: potassium sorbate (E202), colour: carmine (E120)
CANE SUGAR

SFOGLIE

SFOGLIA: impasto: pasta sfoglia (farina di grano tenero, burro/latte, zucchero semolato, acqua, sale margarina (grasso vegetale raffinato: palma, acqua, burro/latte, olio vegetale: colza, sale, emulsionanti: E471, correttore di acidità: E270, antiossidanti: E306, 304; conservante: E202, colorante: E160a, aroma)

PUFF PASTRY: puff pastry (soft wheat flour, butter/milk, granulated sugar, water, salt margarine (refined vegetable fat: palm, water, butter/milk, vegetable oil: rapeseed, salt, emulsifiers: E471, acidity regulator: E270, antioxidants: E306, 304; preservative: E202, colouring agent: E160a, flavouring)

PASTA DI MANDORLE

MARZAPANE (mandorle, zucchero, conservante: E202, addensante: E415, aromi), tuorli d'uova pastorizzati, mandorle a bastoncini
CILIEGIA CANDITA: Ciliegia, sciroppo di glucosio, zucchero, acqua, acidificante: acido citrico (E330), aromi, conservante: sorbato di potassio (E202), colore: carminio (E120)

MARZIPAN (almonds, sugar, preservative: E202, thickener: E415, flavourings), pasteurised egg yolks, stick almonds
CANDITA CHERRY: Cherry, glucose syrup, sugar, water, acidifier: citric acid (E330), flavourings, preservative: potassium sorbate (E202), colour: carmine (E120)

CROSTATA MORA/ALBICOCCA /CREMA NOCCIOLA

ROLLA: farina di grano, burro (latte), zucchero semolato, uova pastorizzate, vanillina, aroma arancia
CREMA NOCCIOLA: crema pasticcera (zucchero, amido modificato E1414, latte intero in polvere, siero di latte in polvere, panna in polvere (Latte), proteine del latte, gelificante: E405i, E516, addensanti: sodio alginato, carragenina, gomma xantana, aromi, sale, colorante: E160, conservante: potassio sorbato, latte intero uht), pasta, nocciola (nocciole naturali tostate)
MORA: farcitura: passata di more (purea di more 35%, sciroppo di glucosio, zucchero, gelificante: pectina - alginato di sodio)
ALBICOCCA: farcitura: passata di albicocche (purea di albicocche 50%, zucchero, sciroppo di glucosio, gelificanti: pectina - alginato di sodio, correttori di acidità: acido citrico - citrato di sodio, conservante acido sorbico, antiossidante: acido ascorbico, aromi)
GELATINA: zucchero, acqua, destrosio, addensante: E440 - E415, acidificante: E330 - E331, conservante: E202

FROLLA: wheat flour, butter (milk), granulated sugar, pasteurised eggs, vanillin, orange flavouring
HAZELNUT CREAM: custard (sugar, modified starch E1414, whole milk powder, whey powder, cream powder (Milk), milk protein, gelling agent: E405i, E516, thickeners: sodium alginate, carrageenan, xanthan gum, flavourings, salt, colouring agent: E160, preservative: potassium sorbate, whole milk uht), paste, hazelnut (natural roasted hazelnuts)
BLACKBERRY: filling: blackberry puree (blackberry puree 35%, glucose syrup, sugar, gelling agent: pectin - sodium alginate)
ALBICOCCA: filling: apricot puree (apricot puree 50%, sugar, glucose syrup, gelling agents: pectin - sodium alginate, acidifiers: citric acid - sodium citrate, sorbic acid preservative, antioxidant: ascorbic acid, flavourings)
GELATIN: sugar, water, dextrose, thickener: E440 - E415, acidity regulator: E330 - E331, preservative: E202

ALLERGENI - ALLERGENS

ARACHIDI E DERIVATI: Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi. - **FRUTTA A GUSCIO:** Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi. - **LATTE E DERIVATI:** ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie. - **GLUTINE:** Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati.

PEANUTS AND DERIVATIVES: Packaged snacks, creams and condiments in which there are even in small doses. - **NUTS:** Almonds, hazelnuts, common nuts, cashew nuts, pecans, cashews and pistachios. - **MILK AND DERIVATIVES:** any product in which milk is used: yoghurt, biscuits, cakes, ice cream and various creams. - **GLUTEN:** Cereals, wheat, rye, barley, oats, barley, kamut, including hybridised derivatives.

Pasticceria
Dolcemente
Salato



PASTICCERIA SECCA TOSCANA - TUSCANY DRY PASTRY INGREDIENTS - INGREDIENTS

PASTIERA

Farina di frumento, zucchero, burro, uova pastorizzate, latte, ricotta (siero di latte, panna, sale, correttore di acidità: acido citrico), grano cotto (acqua, grano, sale, correttore di acidità: acido citrico), arancia candita (scorza di arancia Navel di Calabria 10x10 da fresco, sciroppo di glucosio - fruttosio, zucchero, succo di limone concentrato), aroma naturale di arancia. Può contenere frutta a guscio e soia

Wheat flour, sugar, butter, pasteurised eggs, milk, cottage cheese (whey, cream, salt, acidity regulator: citric acid), cooked wheat (water, wheat, salt, acidity regulator: citric acid), candied orange (navel di Calabria orange result 10x10 fresh, glucose syrup - fructose, sugar, concentrated lemon juice), natural orange flavouring. May contain nuts and soy

BICCHIERINO DI FROLLA CIOCCOLATO BIANCO E GRANELLE DI ZUCCHERO COLORATE

BICCHIERINO DI FROLLA: Farina frumento 00, zucchero, burro, uova, malto di orzo, sciroppo di zucchero invertito, cristallizzato ed aromatizzato al miele, vanillina, coloranti e miscela di carotenoidi ed estratto di paprika - CIOCCOLATO BIANCO: zucchero, oli vegetali (girasole palma), latte scremato in polvere, siero di latte in polvere, lattosio, emulsionante lecitina (di soia), aromi - CONFETTI COLORATI: zucchero, farina di frumento, cara carnauba, maltodestrina, aromi naturali E174, E100, E171. Coloranti: E102, E124, E122, E110. L'uso dei seguenti coloranti può influire negativamente sull'attività dei bambini (E131, E160A, E120, E150d)

GLASS OF FROLLA: 00 wheat flour, sugar, butter, eggs, barley malt, invert sugar syrup, crystallised and flavoured with honey, vanillin, dyes and mixture of carotenoids and paprika extract - WHITE CHOCOLATE: sugar, vegetable oils (palm sunflower), skimmed milk powder, whey powder, lactose, emulsifier lecithin (soy), flavourings - COLOURED CONFETTI: Sugar, wheat flour, cara carnauba, maltodextrin, natural flavours E174, E100, E171. Dyes: E102, E124, E122, E110. The use of the following dyes may adversely affect children's activity (E131, E160A, E120, E150d)

BICCHIERINO DI FROLLA CREMA DI NOCCIOLA E SMARTIES

BICCHIERINO DI FROLLA: Farina frumento 00, zucchero, burro, uova, malto di orzo, sciroppo di zucchero invertito, cristallizzato ed aromatizzato al miele, vanillina, coloranti e miscela di carotenoidi ed estratto di paprika - NOCCIOLATA: zucchero, olio vegetale (girasole, palma), cacao magro al 10-12% di burro di cacao, lattosio, nocciole, latte scremato in polvere, emulsionante lecitina (di soia), aromi. Il prodotto può contenere altra frutta a guscio - CONFETTINI MULTICOLORE: Cioccolato al latte (50%) (zucchero, burro di cacao, latte intero in polvere, massa di cacao, siero di latte in polvere, emulsionante: lecitina di soia, aroma: vanillina. Cacao min. 28%); zucchero, amido di riso e di mais, gelificanti, maltodestrina, gomma arabica, estratto di cartamo; coloranti: curcumina, riboflavina, carminio, blu brillante FCF, estratto di paprika, carbone vegetale, nero brillante PN, carbonato di calcio; rivestimento: cera carnauba, aromi, vanillina. ALLERGENI: Contiene latte, soia e loro derivati; può contenere tracce di frutta a guscio, arachidi e loro derivati.

GLASS OF FROLLA: Wheat flour 00, sugar, butter, eggs, barley malt, invert sugar syrup, crystallised and flavoured with honey, vanillin, dyes and mixture of carotenoids and paprika extract - NOCCIOLATA: z zucchero, vegetable oil (sunflower, palm), low-fat cocoa 10-12% cocoa butter, lactose, hazelnuts, skimmed milk powder, emulsifier lecithin (soy), flavourings. The product may contain other nuts - MULTICOLOUR CONFETTINI: Milk chocolate (50%) (sugar, cocoa butter, whole milk powder, cocoa mass, whey powder, emulsifier: soy lecithin, flavouring: vanillin. Cocoa min. 28%); sugar, rice and corn starch, gelling agents, maltodextrin, gum arabic, saffron extract; dyes: curcumin, riboflavin, carmine, bright blue FCF, paprika extract, charcoal, bright black PN; coating: carnauba wax, flavourings, vanillin. ALLERGENS: Contains milk, soy and their derivatives; may contain traces of nuts, peanuts and their derivatives.

OCCHIO DI BUE CREMA NOCCIOLA/MORA / ALBICOCCA

FROLLA: farina di grano, burro (latte), zucchero semolato, uova pastorizzate, vanillina, aroma arancia
CREMA NOCCIOLA: crema pasticcera (zucchero, amido modificato E1414, latte intero in polvere, siero di latte in polvere, panna in polvere (Latte), proteine del latte, gelificante: E405i, E516, addensanti: sodio alginato, carragenina, gomma xantana, aromi, sale, colorante: E160, conservante: potassio sorbato, latte intero uht), pasta, nocciola (nocciole naturali tostate)
MORA: farcitura: passata di mora (purea di mora 35%, sciroppo di glucosio, zucchero, gelificante: pectina - alginato di sodio ALBICOCCA: farcitura: passata di albicocche (purea di albicocche 50%, zucchero, sciroppo di glucosio, gelificanti: pectina - alginato di sodio, correttori di acidità: acido citrico - citrato di sodio, conservante acido sorbico, antiossidante: acido ascorbico, aromi)

FROLLA: wheat flour, butter (milk), granulated sugar, pasteurised eggs, vanillin, orange flavouring
HAZELNUT CREAM: custard (sugar, modified starch E1414, whole milk powder, whey powder, cream powder (Milk), milk protein, gelling agent: E405i, E516, thickeners: sodium alginate, carrageenan, xanthan gum, flavourings, salt, colouring agent: E160, preservative: potassium sorbate, whole milk uht), paste, hazelnut (natural roasted hazelnuts)
BLACKBERRY: filling: blackberry puree (blackberry puree 35%, glucose syrup, sugar, gelling agent: pectin - sodium alginate ALBICOCCA: filling: apricot puree (apricot puree 50%, sugar, glucose syrup, gelling agents: pectin - sodium alginate, acidifiers: citric acid - sodium citrate, sorbic acid preservative, antioxidant: ascorbic acid, flavourings)

BISCOTTO CIOCCOLATO ALLA NOCCIOLA E COCCO

FROLLA: farina di grano, burro (latte), zucchero semolato, uova pastorizzate, vanillina, aroma arancia
CREMA NOCCIOLA: crema pasticcera (zucchero, amido modificato E1414, latte intero in polvere, siero di latte in polvere, panna in polvere (Latte), proteine del latte, gelificante: E405i, E516, addensanti: sodio alginato, carragenina, gomma xantana, aromi, sale, colorante: E160, conservante: potassio sorbato, latte intero uht), pasta, nocciola (nocciole naturali tostate)
SCAGLIE DI COCCO

FROLLA: wheat flour, butter (milk), granulated sugar, pasteurised eggs, vanillin, orange flavouring
HAZELNUT CREAM: custard (sugar, modified starch E1414, whole milk powder, whey powder, cream powder (Milk), milk protein, gelling agent: E405i, E516, thickeners: sodium alginate, carrageenan, xanthan gum, flavourings, salt, colouring agent: E160, preservative: potassium sorbate, whole milk uht), paste, hazelnut (natural roasted hazelnuts)
COCONUT FLAKES

FIOCCHINI ALBICOCCA E MORA

FROLLA: farina di grano, burro (latte), zucchero semolato, uova pastorizzate, vanillina, aroma arancia
MORA: farcitura: passata di mora (purea di mora 35%, sciroppo di glucosio, zucchero, gelificante: pectina - alginato di sodio ALBICOCCA: farcitura: passata di albicocche (purea di albicocche 50%, zucchero, sciroppo di glucosio, gelificanti: pectina - alginato di sodio, correttori di acidità: acido citrico - citrato di sodio, conservante acido sorbico, antiossidante: acido ascorbico, aromi)

FROLLA: wheat flour, butter (milk), granulated sugar, pasteurised eggs, vanillin, orange flavouring
BLACKBERRY: filling: blackberry puree (blackberry puree 35%, glucose syrup, sugar, gelling agent: pectin - sodium alginate ALBICOCCA: filling: apricot puree (apricot puree 50%, sugar, glucose syrup, gelling agents: pectin - sodium alginate, acidifiers: citric acid - sodium citrate, sorbic acid preservative, antioxidant: ascorbic acid, flavourings)



BIRRA AGRICOLA TOSCANA TUSCAN AGRICULTURAL BEER

MAESTÀ INDIAN PALE ALE

IPA - Lo stile Indian Pale Ale era popolare dell'Inghilterra dell'800. Molto ricca di luppoli che ne garantivano il trasporto attraverso l'equatore fino all'India. La nostra Maestà profuma di pompelmo e litchi.

BOTTIGLIA da 33 50 o 75cl

GRADO ALCOLICO: 7,2% - **COLORE:** Giallo arancio - **AROMA:** Al naso un profumo erbaceo, che poi lascia spazio alla frutta ed agli agrumi, specie pompelmo - **GUSTO:** Le note iniziali dolciastre di caramello lasciano la ribalta all'amaro/dolce amaro dei luppoli americani. Il finale è asciutto quasi astringente.

IPA - The Indian Pale Ale style was popular in the England of the 1800s. Very rich in loofas that guaranteed its transport across the equator to India. Our Majesty smells of grapefruit and lychee.

33 50 or 75cl BOTTLE

ALOHOLIC CONTENT: 7,2% - **COLOUR:** Orange yellow - **AROMA:** On the nose a herbaceous scent, which then leaves room for fruit and citrus fruits, especially grapefruit - **TASTE:** The initial sweet notes of caramel leave the limelight to the bitter / bitter sweet of American hops. The finish is dry almost astringent.



ABBINAMENTI: ZUPPE, AGNELLO, CAPRETTO, SAUTÉ DI COZZE, MAGARI COTTE CON LA STESSA BIRRA, FORMAGGI ERBORINATI, AFFETTATI TOSCANI O CINTA SENESE, SORBETTI E GELATI.

PAIRINGS: PAIRINGS: SOUPS, LAMB, KID, SAUTÉED MUSSELS, PERHAPS COOKED WITH THE SAME BEER, BLUE CHEESES, TUSCAN COLD CUTS OR CINTA SENESE, SORBETS AND ICE CREAMS.

BISKERELLA BLANCHE

Blanche - Una Birra con frumento tipica del Belgio, con sentori di melone, scorze di arancia e coriandolo che ne armonizzano il carattere agrumato.

BOTTIGLIA da 33 50 o 75cl

GRADO ALCOLICO: 4,8% - **COLORE:** Bianco pallido, con opalescenze dovute al lievito in sospensione - **AROMA:** Melone e fragola che sposano bene le note agrumate lasciate dalla buccia dell'arancia amara - **GUSTO:** Leggermente acidula e un amaro quasi impercettibile, molto consigliata a chi non ama l'amaro del luppolo.

Blanche - A beer with wheat typical of Belgium, with hints of melon, orange peel and coriander that harmonise its citrus character.

33 50 or 75cl BOTTLE

ALCOHOLIC CONTENT: 4,8% - **COLOUR:** Pale white, with opalescences due to yeast in suspension - **AROMA:** Melon and strawberry that marry well the citrus notes left by the skin of the bitter orange - **TASTE:** Slightly acidic and an almost imperceptible bitterness, highly recommended for those who do not like the bitterness of hops.



ABBINAMENTI: ZUPPE E PIATTI A BASE DI FARRO, SFORMATI DI VERDURA, FRITTATE ED OMELETTE, CARNI BIANCHE ARROSTO O IN GELATINA, INSALATE DI MARE E TARTINE A BASE DI PESCE, PESCI BOLLITI E FRITTURA DI PARANZA O DI CALAMARI.

PAIRINGS: SOUPS AND DISHES MADE FROM FARRO, VEGETABLE FLANS, OMELETS AND OMELETS, ROASTED OR JELLY WHITE MEATS, SEAFOOD SALADS AND FISH CANAPÉS, BOILED FISH AND FRIED PARANZA OR SQUID.



BIRRA AGRICOLA TOSCANA TUSCAN AGRICULTURAL BEER

PASTRY EXPERIENCE

- Livorno -

CUDERA ITALIAN GRAPE ALE

IGA - Italian Grape Ale è una birra fatta con l'aggiunta di mosto d'uva. La Cudera è l'unica ad avere il mosto dai vigneti di Castagneto Carducci famosi per i Super Tuscan.

BOTTIGLIA da 33 o 75cl

GRADO ALCOLICO: 8,0% **COLORE:** Rosso ambrato. - **AROMA:** Al naso un profumo erbaceo, che poi lascia spazio al mosto d'uva. - **GUSTO:** Inizialmente si percepisce il sapore del malto che sul finale viene coperto dall'aroma del mosto.

IGA - Italian Grape Ale is a brew made with the addition of grape must. La Cudera is the only one to have the must from the vineyards of Castagneto Carducci famous for the Super Tuscan.

33 or 75cl BOTTLE

ALCOHOLIC CONTENT: 8.0% - **COLOUR:** Amber red.

AROMA: On the nose a herbaceous scent, which then leaves room for grape must. **TASTE:** Initially you perceive the flavour of the malt that on the finish is covered by the aroma of the must.



ABBINAMENTI: PASTA AL SUGO, LASAGNE, CANNELLONI, CARNI ROSSE, ARROSTO, FORMAGGI STAGIONATI, AFFETTATI TOSCANI, CINTA SENESE.

PAIRINGS: PASTA WITH SAUCE, LASAGNA, CANNELLONI, RED MEATS, ROAST, AGED CHEESES, TUSCAN COLD CUTS, CINTA SENESE



SCIURZE KÖLSCH

Kölsch - Una classica Birra tedesca ad alta fermentazione, tipica della zona di Colonia (Köln in tedesco). Leggera e gradevole, poco conosciuta fuori dalla Germania.

BOTTIGLIA DA 33, 50 o 75cl

GRADO ALCOLICO: 5,0% - **COLORE:** Giallo dorato chiaro
AROMA: Classico fruttato - **GUSTO:** Inizialmente si percepisce il sapore del malto, che poi viene coperto dagli aromi del luppolo, infine dà una nota di amaro che lascia la bocca piacevolmente pulita.

Kölsch - A classic German high-fermented beer, typical of the Cologne area (Köln in German). Light and pleasant, little known outside of Germany

33, 50 or 75cl BOTTLE

ALCOHOLIC CONTENT: 5.0% - **COLOUR:** Light golden yellow

AROMA: Classic fruity - **TASTE:** Initially you perceive the taste of the malt, which is then covered by the aromas of hops, finally by a note of bitterness that leaves the mouth pleasantly clean.



ABBINAMENTI: PASTA AL SUGO, LASAGNE CANNELLONI, PASTA IN BRODO, ZUPPE, FORMAGGI FRESCHI, SALUMI FRESCHI, CACCIAGIONE, PESCE AZZURRO, PIZZA.

PAIRING: PASTA WITH SAUCE, LASAGNA CANNELLONI, PASTA IN BROTH, SOUPS, FRESH CHEESES, FRESH COLD CUTS, GAME, BLUE FISH, PIZZA.





BIRRA AGRICOLA TOSCANA TUSCAN AGRICULTURAL BEER

TRAVERSA AMBRATA



Ambrata - Stile Bitter Ale - La Bitter Ale è conosciuta da alcuni come la bevanda nazionale inglese, anche se la nostra traversa, pur avendo punte di amaro, è piuttosto rotonda con note di caramello.

BOTTIGLIA da 33 50 o 75cl

GRADO ALCOLICO: 6,4% - **COLORE:** Ambrato arancio -

AROMA: Al naso un profumo erbaceo, nobile - **GUSTO:** Le note iniziali dolciastre di caramello lasciano la ribalta al dolce/amaro dei luppoli inglesi. Il finale è asciutto.

ABBINAMENTI: SANDWICH E TRAMEZZINI, FOCACCIA FARCITA, PORCHETTA COTTA A LEGNA, FORMAGGI FRESCHI, SALSICCIA E PORCINI.

PAIRINGS: SANDWICHES AND TRAMEZZINI, STUFFED FOCACCIA, WOOD-FIRED PORCHETTA, FRESH CHEESES, SAUSAGE AND PORCINI MUSHROOMS.

Amber - Bitter Ale Style - Bitter Ale is known by some as the English national drink, although our crossbar, while having bitter tips, is quite round with notes of caramel.

33 50 or 75cl BOTTLE

ALCOHOLIC CONTENT: 6,4% - **COLOUR:** Amber orange - **AROMA:**

On the nose a herbaceous, noble scent - **TASTE:** The initial sweet notes of caramel leave the limelight to the sweet / bitter of English hops. The finish is dry

HILL 14.0 WHITE IPA

White IPA - Abbiamo fatto una Birra al frumento con luppolo giapponese, il Sorachi, che le dona un profumo di mandarino e limone, che la rende dissetante per i periodi più caldi dell'anno.

BOTTIGLIA da 33cl

GRADO ALCOLICO: 5,6% - **COLORE:** Giallo arancio

AROMA: Al naso un profumo erbaceo che poi lascia spazio alla frutta ed agli agrumi, specie mandarino

GUSTO: Benché fruttata, la birra è secca, con un finale quasi astringente.

White IPA - We made a Wheat Beer with Japanese hops, Sorachi, which gives it a tangerine and lemon scent, making it thirst-quenching for the hottest times of the year.

33cl BOTTLE

ALCOHOLIC CONTENT: 5,6% - **COLOUR:** Orange yellow

AROMA: On the nose a herbaceous scent that then leaves room for fruit and citrus fruits, especially mandarin - **TASTE:** Although fruity, the beer is dry, with an almost astringent finish.



ABBINAMENTI: UNA BIRRA STAGIONALE E A TIRATURA LIMITATA CHE A NOI PIACE DEFINIRLA LA BIRRA DEL FUORI PASTO PER DISSETARE LA VOGLIA DI BIRRA IN QUALSIASI MOMENTO DELLA GIORNATA.

PAIRINGS: A SEASONAL AND LIMITED EDITION BEER THAT WE LIKE TO CALL IT THE BEER OF THE OUT OF THE MEAL TO QUENCH THE DESIRE FOR BEER AT ANY TIME OF THE DAY.



BIRRA AGRICOLA TOSCANA TUSCAN AGRICULTURAL BEER

CIOCCONERO BLACK IPA



ABBINAMENTI: CROSTACEI E OSTRICHE, CARNI ROSSE, SELVAGGINA, CIOCCOLATO FONDENTE E DOLCI AL CIOCCOLATO O CAFFÈ.

PAIRINGS: CRUSTACEANS AND OYSTERS, RED MEATS, GAME, DARK CHOCOLATE AND CHOCOLATE OR COFFEE SWEETS.

Black IPA - Una birra scura ricca di luppoli americani dove in principio assaporiamo il malto tostato che ricorda il caffè, sul finale sentiamo l'agrumato dei luppoli

BOTTIGLIA da 33 o 75cl

GRADO ALCOLICO: 5,5% - **COLORE:** Nero imperscrutabile
AROMA: Al naso un profumo erbaceo, nobile - **GUSTO:** Note iniziali di malto tostato ma con una spiccata componente luppolata, con forti note erbacee dovute al massiccio uso di luppolo americani.

Black IPA - A dark beer rich in American hops where in the beginning we taste the roasted malt reminiscent of coffee, on the finish we hear the citrus of the hops

33 or 75cl BOTTLE

ALCOHOLIC CONTENT: 5,5% - **COLOUR:** Inscrutable black -
AROMA: On the nose a herbaceous, noble scent - **TASTE:** Initial notes of roasted malt but with a marked hoppy component, with strong herbaceous notes due to the massive use of American hops.

L'ERBA DI NELLA CANNABIS PALE ALE

Pale Ale - E'uno stile di birra originario della Gran Bretagna che usa un lievito ad alta fermentazione e prevalentemente malto chiaro, dal quale deriva il suo colore pallido. La nostra Erba di Nella include un particolare uso della canapa nella ricetta.

BOTTIGLIA da 33cl

GRADO ALCOLICO: 5% - **COLORE:** Giallo dorato annerbiato
AROMA: Al naso un profumo erbaceo e floreale di canapa
GUSTO: Corpo medio con un amaro leggero e delicato della luppolatura, coperto dall'erbaceo dolce della canapa.

Pale Ale - It is a style of beer originating in Great Britain that uses a high-fermented yeast and predominantly light malt, from which its pale colour derives. Our Nella Grass includes a particular use of hemp in the recipe.

33cl BOTTLE

ALCOHOLIC CONTENT: 5% - **COLOUR:** Golden yellow foggy
AROMA: On the nose a herbaceous and floral scent of hemp
TASTE: Medium body with a light and delicate bitterness of hops, covered by the sweet herbaceous of hemp.



ABBINAMENTI: IL PARTICOLARE GUSTO DI QUESTA BIRRA NON PERMETTE DI FARE ABBINAMENTI SPECIFICI IN QUANTO POSSONO VARIARE IN BASE AI GUSTI PERSONALI.

PAIRINGS: THE PARTICULAR TASTE OF THIS BEER DOES NOT ALLOW YOU TO MAKE SPECIFIC PAIRINGS AS THEY CAN VARY ACCORDING TO PERSONAL TASTES.

BIRRIFICIO



BIRRA ARTIGIANALE SARDA SARDINIAN CRAFT BEER

POZZO 3

POZZO 3 è una birra a bassa fermentazione prodotta con castagne di Sardegna e con una sapiente selezione di malti dove il profumo e il gusto delicato della castagna richiamano i sentori del bosco d'autunno.

BOTTIGLIA DA 0,5L

GRADAZIONE ALCOLICA: 6,2% - **PROFUMO:** maltato con sentori di castagna.

ABBINAMENTI: Primi piatti di terra, arrostiti di carne, brasati, salumi, formaggi stagionati e pizze.

POZZO 3 is a low-fermented beer produced with Sardinian chestnuts and with a skilful selection of malts where the scent and delicate taste of chestnuts recall the scents of the autumn forest.

BOTTLE OF 0,5L

ALCOHOL GRADATION: 6.2% - **SCENT:** malted with hints of chestnut

PAIRINGS: Ground first courses, roast meat, braised meats, cold cuts, aged cheeses and pizzas.

POZZO 5

POZZO 5 è una birra a bassa fermentazione, con una schiuma compatta e persistente, stile Dunkler Bock. Il profumo è di malto tostato, con un retrogusto corposo di frumento affumicato con legno di quercia.

BOTTIGLIA DA 0,5L

GRADAZIONE ALCOLICA: 6,7% - **PROFUMO:** malto affumicato, con note di prugna e frutta secca.

ABBINAMENTI: Stinco al forno con patate, pizze, formaggi stagionati e dolci al cioccolato.

POZZO 5 is a low-fermented beer, with a compact and persistent foam, Dunkler Bock style. The scent is roasted malt, with a full-bodied aftertaste of smoked wheat with oak wood.

BOTTLE OF 0,5L

ALCOHOL GRADATION: 6.7% - **SCENT:** smoked malt, with notes of plum and dried fruit.

PAIRINGS: Baked shank with potatoes, pizzas, aged cheeses and chocolate desserts.



BIRRIFICIO



BIRRA ARTIGIANALE SARDA SARDINIAN CRAFT BEER

POZZO 9

POZZO 9 è una birra a bassa fermentazione, con una schiuma cremosa e persistente, stile Vienna Lager, dove prevalgono i sapori del malto, il gusto deciso e note di caramello.

BOTTIGLIA DA 0,5

GRADAZIONE ALCOLICA: 5,5% - **PROFUMO:** note di malto tostato

ABBINAMENTI: Carni rosse, pizze e formaggi stagionati.

POZZO 9 is a low-fermented beer, with a creamy and persistent foam, Vienna Lager style, where malt flavours, strong taste and caramel notes.

BOTTLE OF 0.5

ALCOHOL GRADATION: 5,5% - **SCENT:** Notes of toasted malt

PAIRINGS: Red meats, pizzas and aged cheeses

POZZO 16

POZZO 16 è una birra a bassa fermentazione, stile Lager, con una delicata luppolatura e gradevole frizzantezza.

BOTTIGLIA DA 0,5

GRADAZIONE ALCOLICA: 4,7% - **PROFUMO:** delicato con note floreali.

ABBINAMENTI: Ideale come aperitivo, primi piatti di mare, carni bianche, pizza, pesce, formaggi freschi, sushu e frutti di mare crudi.

POZZO 16 is a low-fermented, Lager style beer, with a delicate hops and pleasant crispness.

BOTTLE OF 0.5

ALCOHOLIC GRADATION: 4.7% - **SCENT:** delicate with floral notes

PAIRINGS: Ideal as an aperitif, first seafood, white meats, pizza, fish, fresh cheeses, sushi and raw seafood.



BIRRIFICIO



BIRRA ARTIGIANALE SARDA SARDINIAN CRAFT BEER

POZZO 20

POZZO 20 è una birra ad alta fermentazione, stile American Pale Ale. Le speciali note caramellate dei malti accompagnano gli intensi profumitropicali e il gradevole e persistente amaro dei luppoli americani.

BOTTIGLIA DA 0,5

GRADAZIONE ALCOLICA: 4,5% - **PROFUMO:** intenso di note tropicali

ABBINAMENTI: Ideale come aperitivo. Si accompagna con i primi di mare, i secondi a base di pesce e le carni bianche Ottima con le pizze.

POZZO 20 is a top-fermented, American Pale Ale style beer. The special caramelised notes of the malts accompany the intense tropical scents and the pleasant and persistent bitterness of the American hops.

BOTTLE OF 0.5

ALCOHOLIC GRADATION: 4.5% - **SCENT:** Intense of tropical notes

PAIRINGS: Ideal as an aperitif. It goes well with seafood first courses, fish-based main courses and white meats Excellent with pizzas.





BIRRA ARTIGIANALE D'IRPINIA ARTISAN BEER FROM IRIZINA

AMERICAN IPA

ABBINAMENTI: Pasta con verdure, insalata di riso, carne bianca, insalate, salumi magri, formaggi freschi.

INGREDIENTI: Acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito.

MATCHES: Structured first courses, grilled red meat, sausage and friarielli pizza, cold cuts, semi-seasoned cheeses.

INGREDIENTS: Water, barley malt, hops, yeast.



AMARANTA

BIRRA AMBRATA PER GLI AMANTI DEL CARATTERE DECISO

Grado alcolico: 7,5% - COLORE: Avorio - AROMA: regala intense note di agrumi che avvolgono quelle di caramello. - GUSTO: caratterizzato da un continuo rincorrersi di note dolci e amare, ben integrate tra loro.

Il finale morbido, con il corpo pieno e il calore finale sono le sensazioni tattili che completano l'assaggio.

AMBER BEER FOR LOVERS OF STRONG CHARACTER

Alcohol content: 7.5% - COLOUR: Inscrutable black - AROMA: gives intense notes of citrus that envelop those of caramel. - TASTE: characterised by a continuous chasing of sweet and bitter notes, well integrated with each other. The soft, full body finish and the final warmth are the tactile sensations that complete the taste.

ANDROMEDA

BIRRA DA MEDITAZIONE, CALDA ED AVVOLGENTE

Grado alcolico: 10% - COLORE: ambrato - AROMA: L'aroma di mandorla amara si alterna a quello di caramello, lasciando poi spazio alle note di miele di castagno. - GUSTO: Il corso è rotondo, con un ingresso dolce che ricorda i sentori presenti in aroma. Il corpo pieno e il calore finale sono le sensazioni che completano l'assaggio.

MEDITATION BEER, WARM AND ENVELOPING

Alcohol content: 10% - COLOUR: amber - AROMA: The aroma of bitter almond alternates with that of caramel, then leaving room for notes of chestnut honey. - TASTE: The course is round, with a sweet entrance reminiscent of the scents present in the aroma. The full body and the final warmth are the sensations that complete the taste.



BARLEY WINE CON MIELE DI CASTAGNO

ABBINAMENTI: Formaggi erborinati, pasta di mandorle, cioccolato, sigaro, divano.

INGREDIENTI: Acqua, malto d'orzo, miele di castagno, luppolo, lievito.

MATCHES: Flavoured cheeses, almond paste, chocolate, cigar, sofa.

INGREDIENTS: Water, barley malt, chestnut honey, hops, yeast.



BIRRA ARTIGIANALE D'IRPINIA

ARTISAN BEER FROM IRIZINA

**GLUTEN
FREE ALE**



ABBINAMENTI: Primi piatti strutturati, carne rossa alla griglia, pizza salsiccia e friarielli, salumi, formaggi semi-stagionati.

INGREDIENTI: Acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito.

MATCHES: Pasta with vegetables, rice salad, white meat, salads, lean cold cuts, fresh cheeses.

INGREDIENTS: Water, barley malt, hops, yeast.



DESNUDA

BIRRA CHIARA SBARAZZINA ADATTA A TUTTI

GRADO ALCOLICO: 5% - **COLORE:** Giallo dorato - **AROMA:** sorprende per l'eleganza al naso, dove si alternano note floreali e leggeri sentori speziati. - **GUSTO:** invitante, con una dolcezza iniziale che prosegue in maniera armonica l'esperienza olfattiva. Il corpo leggero e il finale secco rendono questa birra molto beverina.

LIGHT BEER BRANCH SUITABLE FOR EVERYONE

ALCOHOL CONTENT: 5% - **COLOUR:** Golden yellow - **AROMA:** Surprises with elegance on the nose, where floral notes and light spicy hints alternate. - **TASTE:** inviting, with an initial sweetness that harmoniously continues the olfactory experience. The light body and dry finish make this beer very drinkable.

HESPERIA

BIRRA CHE METTE ALLEGRIA

GRADO ALCOLICO: 4,5% - **COLORE:** Giallo dorato chiaro - **AROMA:** sorprende per le note citriche e speziate, tipiche di questa tipologia di birra. - **GUSTO:** ha un ingresso dolce, a cui subentrano le note speziate e una leggera sapidità. La buona frizzantezza, il corpo leggero e la secchezza finale rendono la birra estremamente dissetante.

MEDITATION BEER, WARM AND ENVELOPING

ALCOHOL CONTENT: 4,5% - **COLOUR:** Light golden yellow - **AROMA:** Surprises with the citrus and spicy notes, typical of this type of beer. - **TASTE:** it has a sweet entrance, which is replaced by the spicy notes and a slight flavour. The good crispness, light body and final dryness make the beer extremely thirst-quenching.



WITBIER

ABBINAMENTI: Mozzarella di Bufala, pizza margherita, pasta con frutti di mare, frittura di pesce, crostacei.

INGREDIENTI: Acqua, malto d'orzo e di frumento, luppolo, buccia d'arancia, coriandolo, pepe rosa, lievito.

MATCHES: Buffalo mozzarella, pizza margherita, pasta with seafood, fried fish, crustaceans.

INGREDIENTS: Water, barley and wheat malt, hops, orange peel, coriander, pink pepper, yeast.



BIRRA ARTIGIANALE D'IRPINIA

ARTISAN BEER FROM IRIZINA

BELGIAN GOLDEN STRONG ALE

ABBINAMENTI: Pasta alla carbonara, pizza quattro formaggi, formaggi stagionati, carne di maiale, dolci fritti con crema.

INGREDIENTI: Acqua, malto d'orzo, zucchero candito, luppolo, lievito.

MATCHES: Pasta alla carbonara, pizza four cheeses, aged cheeses, pork, fried desserts with cream.

INGREDIENTS: Water, barley malt, candied sugar, hops, yeast



MIDA

LA BIRRA CHIARA CHE TI SORPRENDE

ALCOHOL CONTENT: 8% - **COLORE:** Giallo dorato - **AROMA:** note aromatiche che ricordano la frutta a pasta bianca, con un finale speziato. - **GUSTO:** Il sorso è avvolgente e caldo, con un ingresso dolce, ben presto bilanciato da un elegante amaro. Il corpo pieno e la buona secchezza finale completano l'esperienza sensoriale.

THE LIGHT BEER THAT SURPRISES YOU

ALCOHOL CONTENT: 8% - **COLOUR:** Golden yellow - **AROMA:** Aromatic notes reminiscent of white fruit, with a spicy finish. **TASTE:** The sip is enveloping and warm, with a sweet entrance, soon balanced by an elegant bitter. Full body and good final dryness complete the sensory experience.

RUBRA

BIRRA AMBRATA

GRADO ALCOLICO: 5,5% - **COLORE:** Ambrato - **AROMA:** richiama sentori di frutta secca e biscotti, con un leggero sottofondo di caramello. - **GUSTO:** Il sorso è molto equilibrato, con le note dolci che ricordano quelle avvertite al naso ed un raffinato amaro finale che le bilancia. Il corpo leggero e la buona secchezza finale rendono la bevuta molto piacevole.

AMBER BEER

ALCOHOL CONTENT: 5,5% - **COLOUR:** Amber - **AROMA:** It recalls hints of dried fruit and biscuits, with a slight background of caramel. - **TASTE:** The sip is very balanced, with sweet notes reminiscent of those felt on the nose and a refined bitter finish that balances them. The light body and good final dryness make the drink very enjoyable.



BITTER

ABBINAMENTI: Primi piatti con pomodoro, pizza marinara, carne rossa, salumi, dolci alle castagne e/o cioccolato.

INGREDIENTI: Acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito.

MATCHES: First courses with tomato, marinara pizza, red meat, cold cuts, chestnut desserts and / or chocolate.

INGREDIENTS: Water, barley malt, hops, yeast.



BIRRA ARTIGIANALE D'IRPINIA ARTISAN BEER FROM IRIZINA

ITALIAN KELLER

ABBINAMENTI: Antipasti, pasta con ortaggi, insalate, carne bianca, pizza quattro stagioni, formaggi freschi

INGREDIENTI: Acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito.

MATCHES: Appetisers, pasta with vegetables, salads, white meat, four-season pizza, fresh cheeses.

INGREDIENTS: Water, barley malt, hops, yeast.



SWEVA

LA BIRRA CHIARA PER ECCELLENZA

GRADO ALCOLICO: 5% - **COLORE:** Giallo dorato

AROMA: Al naso si presenta con un elegante equilibrio tra le note maltate, che ricordano la crosta di pane, e quelle erbacee dei luppoli.

GUSTO: Il sorso è a sua volta molto bilanciato, con la dolcezza iniziale in grande equilibrio con l'amaro, che regala un finale fresco. Il corpo leggero e la secchezza esaltano la bevibilità di questa birra.

LIGHT BEER PAR EXCELLENCE

ALCOHOL CONTENT: 5% - **COLOUR:** Golden yellow - **AROMA:** On the nose it presents with an elegant balance between the malty notes, reminiscent of the crust of bread, and the herbaceous ones of hops. - **TASTE:** The sip is in turn very balanced, with the initial sweetness in great balance with the bitterness, which gives a fresh finish.

TAMATEA

BIRRA DI GRANDE EQUILIBRIO, CHE AFFASCINA PER LA SUA SEMPLICITA'

GRADO ALCOLICO: 5% - **COLORE:** Giallo dorato - **AROMA:** In aroma esprime la sua natura docile, con le note maltate e i sentori resinosi dati dal luppolo. - **GUSTO:** Al sorso si esprime con un carattere più dinamico, con la dolcezza iniziale bilanciata da un buon amaro e una interessante sapidità.

BEER OF GREAT BALANCE, WHICH FASCINATES FOR ITS SIMPLICITY

ALCOHOL CONTENT: 5% - **COLOUR:** Golden Yellow - **AROMA:** In aroma it expresses its docile nature, with the malty notes and resinous scents given by hops. - **TASTE:** At the sip it is expressed with a more dynamic character, with the initial sweetness balanced by a good bitterness and an interesting flavour. The dry finish and light body give an easy drink.



PACIFIC PALE ALE

ABBINAMENTI: Insalate di riso, pizza capricciosa, carni bianche, secondi di pesce, dolci lievitati.

INGREDIENTI: Acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito.

MATCHES: Rice salads, capricious pizza, white meats, second courses of fish, leavened desserts.

INGREDIENTS: Water, barley malt, hops, yeast.



BIRRA ARTIGIANALE D'IRPINIA

ARTISAN BEER FROM IRIZINA

OATMEAL STOUT

ABBINAMENTI: Zuppe di legumi, piatti affumicati, carne bianca alla griglia, dolci al cioccolato, tiramisù.

INGREDIENTI: Acqua, malto d'orzo, avena, luppolo, lievito.

MATCHES: Legumes soups, smoked dishes, grilled white meat, chocolate desserts, tiramisu.

INGREDIENTS: Water, barley malt, oats, hops, yeast.



URANIA

BIRRA MOLTO ELEGANTE NEL BICCHIERE

GRADO ALCOLICO: 6% - **COLORE:** Marrone scuro

AROMA: Al naso emergono le note tostate e leggermente affumicate regalate dai malti. - **GUSTO:** Il sorso ha un ingresso dolce, setoso, con un leggero accenno a note amare e acide, che ricordano la liquirizia pura. Il corpo leggero e il finale secco rendono molto scorrevole la bevuta.

VERY ELEGANT BEER IN THE GLASS

ALCOHOL CONTENT: 6% - **COLOR:** Dark brown

AROMA: The toasted and slightly smoky notes given by the malts emerge on the nose. - **TASTE:** The sip has a sweet, silky entrance, with a slight hint of bitter and acidic notes, reminiscent of pure liquorice. The light body and dry finish make drinking very smooth.

AZIENDA AGRICOLA
RICCARDO

PROSECCO VENETO

PROSECCO FROM VENETO

RICCARDO BRUT

Riccardo Brut Prosecco D.O.C. di Treviso

Il "Riccardo Brut Prosecco D.O.C." proviene da uve dalle colline limitrofe alla zona di Valdobbiadene.

Si presenta con un perlage sottile e persistente, di colore giallo paglierino. A livello olfattivo troviamo un'ampia gamma di aromi a partire dalla pera matura, alla mela fino ad arrivare ad un finale con sentori di frutta secca, il tutto equilibrato da un tenue sottofondo di fiori di campo. In bocca si presenta sapido, persistente e giustamente equilibrato. Per la sua struttura il Prosecco Brut DOC può essere utilizzato come vino da aperitivo o abbinato ad antipasti sia di pesce che di verdure. Si sposa egregiamente inoltre con primi o secondi piatti a base di crostacei. Temperatura di servizio consigliata 9° C.

Riccardo Brut Prosecco D.O.C. of Treviso The 'Riccardo Brut Prosecco D.O.C.' comes from grapes from the hills neighbouring the Valdobbiadene area. It comes with a thin and persistent perlage, straw yellow in colour. On an olfactory level we find a wide range of aromas starting from the ripe pear, to the apple up to a finish with hints of dried fruit, all balanced by a tenuous background of wildflowers. In the mouth it is savory, persistent and rightly balanced. For its structure the Prosecco Brut DOC can be used as an aperitif wine or combined with appetisers of both fish and vegetables. It also goes very well with first or second courses based on crustaceans. Recommended serving temperature 9°C.



AZIENDA AGRICOLA
RICCARDO

PROSECCO VENETO

PROSECCO FROM VENETO

RICCARDO MILLESIMATO

Prosecco di Valdobbiadene Superiore Spumante DOCG | DRY Proviene da uve selezionate in alta collina nella vocata zona del Cartizze. Il particolare equilibrio del terreno e del microclima rendono questo prodotto unico nel suo genere. Il Riccardo Cartizze si presenta con un perlage fino e persistente e con un colore giallo paglierino scarico. A livello olfattivo, equilibrato, con sentori di mela, pera, pesca e fiori di acacia. In bocca la caratteristica principale è la sua struttura delicata e cremosa, abbinata egregiamente ad una freschezza avvolgente e persistente; un gusto sapido ed armonico. Essendo uno spumante dry, si sposa bene a fine pasto con la pasticceria secca o con dessert al cucchiaino, oppure è ottimo fuori pasto come vino da meditazione. La temperatura adatta per il servizio è di 9° C.

Prosecco di Valdobbiadene Superiore Spumante DOCG | DRY It comes from grapes selected in the high hills in the vocata area of Cartizze. The particular balance of the soil and microclimate make this product one of a kind. The Riccardo Cartizze presents itself with a fine and persistent perlage and with an unloaded straw yellow colour. On an olfactory level, balanced, with hints of apple, pear, peach and acacia flowers. In the mouth the main feature is its delicate and creamy structure, excellently combined with an enveloping and persistent freshness; a savoury and harmonious taste. Being a dry sparkling wine, it goes well at the end of a meal with dry pastry or with a spoon dessert, or it is excellent off-meal as a meditation wine. The temperature suitable for serving is 9° C.C.



AZIENDA AGRICOLA
RICCARDO

PROSECCO VENETO

PROSECCO FROM VENETO

RICCARDO TRANQUILLO

Il Riccardo Prosecco D.O.C. Vino Tranquillo proviene da vigneti di medio/alta collina delle zone di Valdobbiadene e Vidor. La sua composizione è di 100% Uve di Prosecco. La lavorazione inizia con una spremitura soffice delle uve, seguita da una vinificazione in bianco a temperatura controllata.

Il Riccardo Prosecco Tranquillo ha un colore giallo paglierino brillante. A livello olfattivo ritroviamo sentori di mele, pera, fiori di prato. Al palato si conferma sapido, vivace, lievemente fruttato, armonico con una struttura persistente ed elegante.

Ottimo l'abbinamento con antipasti, minestre, carni bianche ed eccellente con piatti di pesce, sia cotto che crudo, o con risotti a base di verdure. La temperatura consigliata per il servizio è di servizio 8/10°.

The Riccardo Prosecco D.O.C. Tranquillo wine comes from medium / high hill vineyards in the Valdobbiadene and Vidor areas. Its composition is 100% Prosecco Grapes. Processing begins with a soft pressing of the grapes, followed by a temperature-controlled white winemaking.

Riccardo Prosecco Tranquillo has a bright straw yellow colour. On an olfactory level we find hints of apples, pears, meadow flowers. On the palate it is confirmed savoury, lively, slightly fruity, harmonious with a persistent and elegant structure.

Excellent combination with appetisers, soups, white meats and excellent with fish dishes, both cooked and raw, or with vegetable-based risottos. The recommended service temperature is 8/10° service.



AZIENDA VINICOLA
GENNAMANNA
LACONI



VINO SARDO SARDINIAN WINE

GENNAMANNA CANNONAU DI SARDEGNA DOC

100% CANNONAU

COLORE: rosso intenso

AROMA: profumo intenso e persistente,
con sentori di frutta rossa, confetture e
leggere note balsamiche

GUSTO: caldo ed avvolgente, di buon
corpo, giustamente tannico ed
equilibrato.

Si accompagna agli arrostiti di carne, alla
cacciagione e ai formaggi dal gusto
forte e piccante.



AZIENDA VINICOLA
GENNAMANNA
LACONI



VINO SARDO SARDINIAN WINE

GENNAMANNA CANNONAU DI SARDEGNA DOC

100% CANNONAU

COLOUR: Deep Red

AROMA: intense and persistent scent, with hints of red fruit, jams and light balsamic notes

TASTE: warm and enveloping, good body, rightly tannic and balanced.

It is accompanied by meat roasts, game and cheeses with a strong and spicy taste



AZIENDA VINICOLA
GENNAMANNA
LACONI



VINO SARDO SARDINIAN WINE

KENTU ISOLA DEI NURAGHI IGT

Nato da tre uvaggi: cannonau, muristellu (bovale sardo) e monica

COLORE: rosso intenso con riflessi violacei

AROMA: sentori di frutta rossa matura, confettura e piccoli frutti di bosco. Note speziate e balsamiche di piante aromatiche e della macchia mediterranea.

GUSTO: corposo, piacevolmente alcolico e dal tannino morbido ed equilibrato.

Si accompagna con piatti ricchi e strutturati tipici della cucina mediterranea: ragù di carne, arrostiti, formaggi di media e lunga stagionatura e al pesce.



AZIENDA VINICOLA
GENNAMANNA
LACONI



VINO SARDO SARDINIAN WINE

KENTU ISOLA DEI NURAGHI IGT

Born from three uvaggi: cannonau, muristellu (Sardinian boga) and monica

COLOUR: Deep red with violet highlights

AROMA: hints of ripe red fruit, jam and small berries. Spicy and balsamic notes of aromatic plants and Mediterranean scrub.

TASTE: full-bodied, pleasantly alcoholic and with a soft and balanced tannin.

It is accompanied by rich and structured dishes typical of Mediterranean cuisine: meat sauce, roasts, medium and long-aged cheeses and fish



AZIENDA VINICOLA
G E N N A M A N N A
L A C O N I



VINO SARDO SARDINIAN WINE

ROSÈ IDDOCCA

COLORE: cerasuolo brillante

AROMA: profumo di bouquet delicato,
con sentori di lampone e un cenno
floreale di rosa

GUSTO: vivace ed equilibrato nei
caratteri di sapidità, corposità e
gentilezza.

Si abbina con le preparazioni a base di
pesce e crostacei e con formaggi poco
stagionati



AZIENDA VINICOLA
G E N N A M A N N A
LACONI



VINO SARDO SARDINIAN WINE

ROSÈ IDDOCCA

COLOUR: bright wax

AROMA: delicate bouquet scent, with hints of raspberry and a floral nod of pink

TASTE: lively and balanced in the characters of flavour, body and kindness.

It goes well with fish and shellfish preparations and with lightly aged cheeses



B&F

BERTO&FIORELLA BACCICHETTO

VINI FRIULANI - FRIULIAN WINES

RIBOLLA GIALLA



Restituiamo un profumo antico che preserva tutta la delicatezza della natura. Un vino dal gusto avvolgente con retrogusto leggermente balsamico. La Ribolla gialla conserva l'autenticità della cultura friulana. Un vino ottimo come aperitivo che si accompagna magnificamente a formaggi saporiti e piatti a base di pesce.
ALLEVAMENTO: Guyot bilaterale **VENDEMMIA:** prima e seconda decade di settembre
SERVIRE A: 12-14° C

We return an ancient scent that preserves all the delicacy of nature. A wine with an enveloping taste with a slightly balsamic aftertaste. The Yellow Ribolla preserves the authenticity of the Friulian culture. An excellent wine as an aperitif that goes beautifully with tasty cheeses and fish dishes.

BREEDING: Guyot bilateral **HARVEST:** first and second decanate of September
SERVE AT: 12-14° C

Sosteniamo i valori che istintivamente ci accompagnano, inseguendo il desiderio di libertà di una natura selvaggia e persistente, portatrice di una freschezza ricca di sentori di lime e salvia. Elegante e articolato, il Sauvignon è un vino ottimo come aperitivo, si accompagna egregiamente agli asparagi, alle minestre di verdure e al pesce marinato.

ALLEVAMENTO: Guyot
VENDEMMIA: ultima decade di agosto, prima decade di settembre
SERVIRE A: 13-15° C

We support the values that instinctively accompany us, pursuing the desire for freedom of a wild and persistent nature, bringing a freshness rich in hints of lime and sage. Elegant and articulate, Sauvignon is an excellent wine as an aperitif, it goes well with asparagus, vegetable soups and marinated fish.

BREEDING: Guyot
HARVEST: last decade of August, first decade of September
SERVE AT: 13-15° C

SAUVIGNON



B&F

BERTO&FIORELLA BACCICHETTO

VINI FRIULANI - FRIULIAN WINES

REFOSCO DEL PEDUNCOLO ROSSO



Attraversiamo la corteccia e guardiamo alla sostanza, corposa e durevole nel tempo, mantiene le note leggere del sottobosco. Penetrante e vigoroso, il Refosco dal Peduncolo Rosso è un vino che per la sua croccante acidità è ideale con carni arrosto e formaggi a pasta dura.

ALLEVAMENTO: Sylvoz **VENDEMMIA:** seconda, terza decade di settembre
SERVIRE A: 18-20° C

We cross the bark and look at the substance, full-bodied and durable over time, it keeps the light notes of the undergrowth. Penetrating and vigourous, the Refosco dal Peduncolo Rosso is a wine that for its crunchy acidity is ideal with roasted meats and hard cheeses.

BREEDING: Sylvoz **HARVEST:** second, third dent of September
SERVE AT: 18-20° C

Leggermente pungente come i tratti di un terreno giovane, risalta per la sua brillantezza e i suoi riflessi violacei, richiamando sensazioni di mora, mirtillo e ribes. Come un vino giovane, il Malbech ha un gusto morbido, con tannini dolci a trama fitta e un'acidità che trova il suo equilibrio negli aromi di frutti di bosco. Ideale con carni rosse e arrosto.

ALLEVAMENTO: Sylvoz **VENDEMMIA:** seconda, terza decade di settembre
SERVIRE A: 18-20° C

Slightly pungent as the stretches of a young soil, it stands out for its brilliance and purplish reflections, recalling feelings of blackberry, blueberry and currants. Like a young wine, Malbech has a soft taste, with densely textured sweet tannins and an acidity that finds its balance in the aromas of berries. Ideal with red meats and roast.

BREEDING: Sylvoz **HARVEST:** second, third dent of September
SERVE AT: 18-20° C

MALBECH



B&F

BERTO&FIORELLA
BACCICHETTO

VINI FRIULANI - FRIULIAN WINES

SCHIOPPETTINO



Alle personalità della nostra famiglia: un vino dal valore indiscutibile, simbolico e autentico, con un profumo suadente e con richiami speziati e di ciliegia matura.

Persistente e dolce, lo Schioppettino è un vino da conversazione. Si abbina perfettamente al dessert o ai formaggi saporiti, piccanti ed erborinati.

ALLEVAMENTO: Sylvoz

VENDEMMIA: terza decade di settembre

SERVIRE A: 18-20

To the personalities of our family: a wine of indisputable value, symbolic and authentic, with a persuasive scent and with spicy and ripe cherry references. Persistent and sweet, Schioppettino is a conversational wine. It goes perfectly with tasty, spicy and blueish dessert or cheeses.

BREEDING: Sylvoz

HARVEST: third decade of September

SERVE AT: 18-20° C

Da uno scenario sfaccettato come la campagna, elegante nella sua naturale complessità, nasce un vino dal sapore secco e intensamente aromatico. Morbido e intenso, il Traminer è un prodotto che rispetta le fragranze del campo. Da abbinare a piatti delicati come antipasti di pesce, risotti e sformati di verdure.

ALLEVAMENTO: Guyot bilaterale

VENDEMMIA: Ultima decade di agosto, prima decade di settembre

SERVIRE A: 12-14° C

From a multifaceted scenery like the countryside, elegant in its natural complexity, a wine with a dry and intensely aromatic flavour is born. Soft and intense, the Traminer is a product that respects the fragrances of the field. To be paired with delicate dishes such as fish appetisers, risottos and vegetable flans.

BREEDING: Bilateral Guyot

VENDEMMIA: Last decade of August, first decade of September

SERVE AT: 12-14° C

TRAMINER



I 3 PONCE

PONCE alla LIVORNESE

PREPARATO 3 IN 1

Perché i 3 Ponce?

LIQUORE GHIACCIATO

Il preparato può essere congelato fino a -24° e gustato ghiacciato.

PONCE ALLA LIVORNESE

Versare il liquore in un gottino da ponce fino agli archetti, scaldare e versare il caffè a filo fino a bordo tazza. La stratificazione è garantita!

CORREZIONE

Una gradevole correzione per il caffè, che grazie al suo grado zuccherino bilanciato non copre il protagonista: il caffè.



I3 PONCE

PONCE alla LIVORNESE

PREPARED 3 IN 1

Why the 3 Ponce?

ICED LIQUEUR

The preparation can be frozen up to -24° and enjoyed iced.

PONCE ALLA LIVORNESE

Pour the liquor into a ponce droplet to the bows, heat and pour the coffee flush to the edge of the cup. Stratification is guaranteed!

CORRECTION

A pleasant correction for coffee, which thanks to its balanced sugar content does not cover the protagonist: coffee.



I 3 PONCE

PONCE alla LIVORNESE



I VANTAGGI

VELOCITÀ

Dimezzamento dei tempi di produzione

EFFICENZA

Il ponce perfetto anche per i baristi meno esperti

VERSATILITÀ

3 prodotti in 1 da gustare come si preferisce

NOVITÀ

Un prodotto unico sul mercato

THE ADVANTAGES

SPEED

Halving production time

EFFICIENCY

The perfect ponce even for less experienced bartenders

VERSATILITY

3 products in 1 to taste as you like

NEWS

A unique product on the market





CONTACT US

www.la_bottega_dellabate.com

labottegadellabate@gmail.com

Sede Legale: Via Mazzini 12/A 51016 Montecatini Terme (PT)

Sede Magazzino: Via Roma 264 57014 Collesalveti (LI)

Tel: +39 328-2963833 - CF: 02017280476 PI: 02017280476