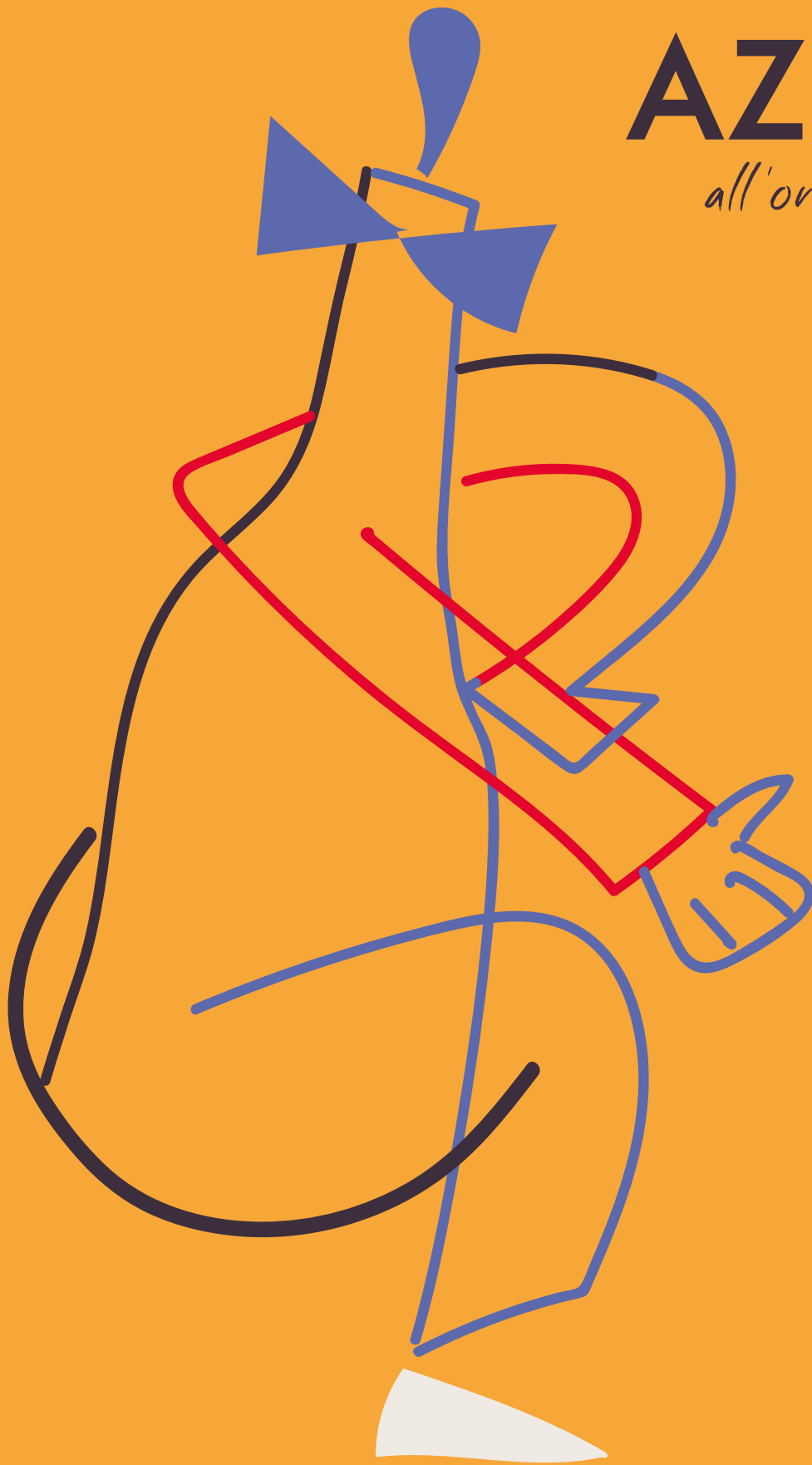


AZZARRI

all'origine del gusto



2023

IL

MANGIARE



Nella Firenze dei primi anni '80 inizia il percorso professionale di Adriano Azzarri. Dopo gli studi inizia a lavorare nella storica bottega di famiglia e approfondisce la conoscenza dei migliori prodotti alimentari e gastronomici italiani ed esteri. Nel 2003 decide di avviare un progetto lavorativo autonomo che include il settore vino. Ad oggi la Adriano Azzarri Rappresentanze riunisce un gruppo di professionisti che si dedica alla ricerca continua, alla selezione e alla promozione di materie prime che, oltre ad essere l'Eccellenza, rappresentano il veicolo di tipicità ed espressione del territorio. Una selezione "senza compromessi" dove niente può esimersi dal concetto fondamentale di passione, lavoro ed etica coniugato al valore dell'individuo e del suo operato. Da un ascolto attento delle esigenze dei consumatori nasce questo catalogo: esaltazione delle capacità e delle virtù dei produttori che pongono la loro dedizione e onestà al servizio della qualità ed insieme valido supporto nel lavoro quotidiano degli agenti. Ci sono voluti molti anni per arrivare a comporre questo progetto, molti chilometri e sacrifici da parte di tutti coloro che ne fanno parte. Un sincero ringraziamento a tutti con l'augurio e la speranza di un continuo entusiasmo e miglioramento.

Adriano Azzarri Rappresentanze Sas
via Vittorio Emanuele 33/1
50041, Calenzano (FI)
Tel.: +39 055 098279

✉ ufficio@azzarrifirenze.it
f [azzarrifirenze](https://www.facebook.com/azzarrifirenze)

www.azzarrifirenze.it

INDICE TEMATICO GENERALE

CARNI E SALUMI

Pantano Carni
Antica Corte Pallavicina
Trono Macelleria e Salumificio
Poggio San Giorgio Prosciuttificio
Dok Dall'Ava Prosciuttificio
Piazza Peppino Prosciuttificio

ITTICI

Acquapazza Gourmet
Ittica Cabras
Crismi
Shark - Bottega del Pesce

CONSERVE

F.lli D'Acunzi
Az. Agr. De Carlo
Italianavera
Agricola Paglione
La Giardiniera di Morgan

DOLCI E CIOCCOLATO

Barbero Cioccolato
TortaPistocchi®
Garzotto Rocco

FORMAGGI E LATTICINI

L' Abbondanza Formaggi
Caseificio di Gavasseto e Roncadella

PASTA E RISO

La Pasta di Aldo
Antico Pastificio Benedetto Cavalieri
Riso Acquerello
Ecoi Agricola

LEGUMI E CEREALI

La Valletta

OLII, ACETI E CONDIMENTI

Gli Aceti di Cesare
Acetaia Giuseppe Giusti

FORNO E SNACK

Calciano Pasticceria
Forno di Pianella
Patatas Nana
Grissinificio Bo

CAFFÈ

Antica Torrefazione F.lli Padovani

ORTAGGI, FARINE E FRUTTA SECCA

Az. Agr. La Costa
Mulino Sobrino

SALSE, CREME, MIELI, MARMELLATE, CONFETTURE E SUCCHI DI FRUTTA

Ca' de La Pasina
Mieli Thun
Terra Aqua

SELEZIONATORI DISTRIBUTORI

Real Group

BIRRA E BIBITE

Birra Brùton
Sigmund
Bibite Paoletti

ACCESSORI E ATTREZZATURE

Eco Trade Group
Stima
Coltellerie Saladini



PANTANO CARNI

Arre (PD)

Cento ettari di proprietà, sui quali Pantano coltiva con rispetto dell'ecosistema e della stagionalità la paglia, il fieno, il formenton per l'alimentazione dei propri capi, integrandola poi coi migliori frutti disponibili sul mercato. Un processo che parte dalla coltivazione

della terra e che passa per la cura degli animali, che albergano in stalle all'avanguardia grazie all'installazione di apparecchi per il raffrescamento e la pulizia dell'aria. Stress minimo per l'animale senza trascurare nessun aspetto.



ASADO



BAVETTA DI PANCIA



COSTATA



CUBE ROLL



DIAFRAMMA



HAMBURGER



LOMBATELLO



PICANHA



TRIPPA



ANTICA CORTE PALLAVICINA

Polesine Parmense (PR)

NON IN VENDITA A:
AR/GR/SI/PI/LI/LU/MS/SP

"Il Culatello" quest'innominato dal sapore delicato, soffice e dolce, dal colore rubino, trasparente in ogni sua fetta, ha la corporea tenerezza di un prodotto di irripetibile regalità. Il Culatello di Zibello è patrimonio e ricchezza, di quella particolare terra avvolta dalle nebbie.

Salumi d'eccellenza, solo sale e pepe, grande dolcezza e sapore, ottenuti da capi selezionati, allevati e alimentati con sistemi naturali, utilizzo di budello naturale per l'insaccatura. Prodotto di punta il Culatello di Zibello. L'azienda si pregia di servire i più grandi ristoranti al mondo.

SALUMI

SUINO BIANCO E RAZZA
NERA PARMIGIANA
Culatello di Zibello DOP
Gran Fiocco di Culatello
Coppa Lunga
Spalla Cruda
Spalla Cotta di San Secondo
Salami della Bassa Parmense
Pancetta
Gola
Lardo Alto del Po
Mariola da Cuocere
Cotechino da cuocere

MOSTARDE, MARMELLATE, CONFETTURE, MIELI E CONSERVE

Confetture
Cotognata
Mostarde
Miele
Altro...

FORMAGGI E LATTICINI

Parmigiano Reggiano
di varie tipologie e stagionature
Altro...





TRONO MACELLERIA E SALUMIFICIO

Migliana (PO)

Ne "La Vallata" la caccia è soprattutto il rapporto stretto che le persone hanno con il bosco e tutto quello che dona. Niente alimentazioni forzate per gli animali, niente allevamenti, si va nel bosco e poi "sarà quel che Dio vuole"! La macelleria Trono di Migliana da anni è famosa per i suoi prodotti ricavati da questi animali.

Solo carni cacciate in territorio toscano. I cacciatori delle varie squadre locali conferiscono nel nuovo laboratorio di Migliana i capi di caccia più pregiati che vengono scelti prima di essere trasformati in tagli nobili di carne fresca e salumi di qualità.

SALUMI

CACCIAGIONE

Bresaola
Salame
Salsiccia
Würstel
Capocchia/Soppressata
Mortadella
Altro...

TRADIZIONALI TOSCANI

Prosciutto Nostrale
Spalla
Salame
Sbriciolona
Rigatina Stesa
Guanciaie
Lonzino
Capocollo
Lardo Salato
Altro...

CARNI

CACCIAGIONE

Cervo
Cinghiale
Capriolo
Daino
Lepre
Fagiano
Pernice
Anatra Germanata
Starna
Altro...

ALTRE VARIETÀ

Suino bianco
Manzo
Carne salada di manzo
Agnello
Capretto
Pecora
Colombaccio

Piccione
Anatra Muta
Anatra
Faraona
Coniglio
Quaglia
Pollo
Altro...





POGGIO SAN GIORGIO PROSCIUTTIFICIO

Norcia (PG)

L'opificio della famiglia Perticoni è una struttura all'avanguardia per la lavorazione delle carni dove sapienti mani lavorano e producono prosciutti ed affini secondo la più alta tradizione di Norcia, città che ha fatto scuola nel mondo per la lavorazione dei salumi.

L'azienda vanta le più prestigiose certificazioni a garanzia della qualità dei prodotti. Una splendida gamma che va dai Prosciutti di Norcia IGP a quelli ottenuti da maiali Umbri certificati ed allevati da contadini. Vere e proprie delizie con i sapori di un tempo.

SALUMI

SALUMI TIPICI UMBRI

Prosciutto Norcia IGP

Prosciutto Norcia IGP "Riserva Casa Norcia"

Prosciutto Assisi "Pедуccio di Frate Ginepro"
(filiera certificata Umbra)

"Il Pregiutto" - Riserva Oro

"Fetta Reale" - Prosciutto di Casa Norcia

"Tafanaro" Culatello di Norcia con cotenna

Fiocco di Norcia con cotenna

"Barbozzo" Guanciale di Casa Norcia

Altro...





DOK DALL'AVA PROSCIUTTIFICIO

San Daniele del Friuli (UD)

Dal lontano 1955 riconosciuti come produttori di eccellenza di Prosciutti stagionati. La migliore arte nella produzione di prosciutti. Il San Daniele è il cavallo di battaglia. Poi un progetto per lavorare cosce provenienti da razze pregiate di maiali ed infine la banca del prosciutto, i migliori a disposizione per i palati più esigenti.

Questo Prosciuttificio si pone all'avanguardia nel mondo dei prosciutti perché le migliori tecniche sono state usate per ricreare il clima che Natalino Dall'Ava trovò a San Daniele nel 1960, quando i prosciutti venivano fatti esclusivamente con l'uso delle stagioni. "Le migliori tecniche al servizio della tradizione".

SALUMI

DOK PROSCIUTTI

San Daniele DOP

San Daniele DOP "Numerodieci"

Parma DOP

Fumato

Fumato Kentucky

Patadok

Nebrodok

Hundok

Basidok

Jamon Dok

Dokotto

Sankotto

Nebrodotto

BANCA DEL PROSCIUTTO

Noire de Bigorre DOP

Jamon Iberico Bellota

Jamon Iberico Cebo

Jamon Iberico Campo

Jamon de Juviles IGP

Altro...





PIAZZA PEPPINO PROSCIUTTIFICIO

Langhirano (PR)

Peppino Piazza fonda l'azienda nel 1974 con l'aiuto della moglie Marisa e dei figli, associandosi fin dal primo anno al Consorzio del Prosciutto di Parma. Dal 1974 ad oggi il tempo sembra non essere mai passato. Peppino, infatti, non dà vita solo ad un'azienda, ma dà forma ad una passione e ad un metodo di lavoro basato su valori da

seguire scrupolosamente, per poter raggiungere una qualità estrema. Nonostante gli oltre 40 anni di attività, quest'azienda ha mantenuto la sua caratteristica fondamentale: quella di essere una realtà familiare. Oggi la gestione è in mano a Paolo e Umberto, che hanno scelto - come ha fatto il loro padre - di accogliere anche i loro figli.

SALUMI

Prosciutto Parma DOP

Prosciutto Parma DOP "Riserva Piazza"

Prosciutto Nostrano

Culatta Stagionata

Coppa Stagionata

Pancetta Arrotolata Stagionata

Pancettone Arrotolato Stagionato

Salame Felino IGP





ACQUAPAZZA GOURMET

Cetara (SA)

Piccola azienda artigianale costituita da 5 soci, che hanno a cuore la tradizione e l'origine della "colatura di alici". Produce piccole quantità rispettando i tempi di stagionatura del prodotto nelle botti di castagno. Grande rispetto per il Mare, alici esclusivamente pescate nel Golfo di

Salerno, una grande conoscenza della materia prima e l'arte di saperla trasformare, poi "i tempi della Costiera" che fanno grande un prodotto povero. Gennaro e Gennaro sono gli artefici de La Colatura con la "C" maiuscola e del "Prosciutto di Cetara".

PRODOTTI ITTICI

Alici di Cetara sotto Sale

Filetti di Alici di Cetara

Filetti di Alici di Cetara in olio

Tonno Rosso in olio di oliva

Briciole di Tonno rosso in olio di oliva

CONDIMENTI

Colatura di Alici di Cetara

Colatura di Alici di Cetara Spray





ITTICA CABRAS

Cabras (OR)

Ittica Cabras è una giovane e dinamica azienda che opera nel settore ittico. Nasce nel 1999, ma affonda le sue radici nel passato per ben cinque generazioni. La Bottarga di Muggine della Ittica Cabras è in realtà una miscela di diversi e preziosi ingredienti. Prima di tutto le materie prime, scelte con criterio e responsabilità, che garantiscono

il gusto pieno ma delicato del prodotto; la lavorazione rigorosamente artigianale, che dona al prodotto il giusto sapore raffinato di mare; ma soprattutto un ingrediente unico che lo rende speciale: l'amore per il mestiere e la responsabilità del ricordo, capaci di trasformare un semplice prodotto ittico, in un piccolo capolavoro.

PRODOTTI ITTICI

Bottarga di Muggine baffa intera

Bottarga di Muggine macinata





CRISMI

Quattro Castella Reggio (RE)

Una selezione di ittico conservato di grande livello proveniente da Spagna, Portogallo ed Isole Azzorre. Tonno, acciughe, piccole produzioni di Tonno Rosso, pesce pescato a canna certificato, baccalà,

salmone polpo e tanto altro ancora, preparati e conservati nei migliori dei modi.

Tonno in olio d'oliva
 Tonno al naturale
 Tonno Rosso in olio d'oliva
 Ventresca in olio d'oliva
 Filetti di sardina in olio d'oliva
 Filetti di sgombro in olio d'oliva
 Salmone affumicato in olio d'oliva
 Baccalà in olio d'oliva
 Baccalà alla griglia in olio d'oliva
 Polpo in olio d'oliva
 Tentacoli di Polpo in olio
 Polpo ripieno in olio
 Cannolicchi al naturale
 Vongole al naturale
 Filetti di acciughe del "Cantabrico" in olio d'oliva
 Sugo con Acciughe
 Sugo con Tonno
 Altro...





SHARK - BOTTEGA DEL PESCE

Prato (PO)

Shark, un nome che rappresenta un prodotto unico: salumi di mare realizzati con le stesse tecniche utilizzate per la preparazione di quelli classici. Dopo una meticolosa ricerca di materie prime di altissima qualità provenienti tutte dal Mar Mediterraneo, il team di Shark ha sviluppato la linea di salumi ittici. Questa idea innovativa

ha dato vita ad una vera e propria produzione artigianale. L'attenzione ai condimenti, i Sali di varie provenienze, le erbe aromatiche non comuni e l'affumicatura realizzata grazie fumo di legna di olivo e melo hanno dato vita nuovi sapori, innovativi ma nel rispetto del concetto di tradizione.

Salmone affumicato (Scozia)

Baffa

Salmone affumicato (Scozia)

Baffa preaffettata senza pelle

Salmone affumicato (Scozia) con astuccio

Baffa

Salmone affumicato (Scozia)

Lingotto

Salmone affumicato (Scozia)

Cuore senza pelle

Roastfish di tonno all'inglese

Pezzo

Bresaola di tonno

Pezzo e affettato

Lonzino di spada affumicato

Pezzo e affettato

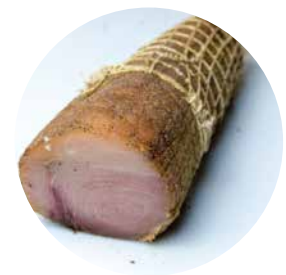
Bacon di polpo affumicato

Pezzo e affettato

Salsiccia di pesce

Pezzo

Kit degustazione - mix di salumi





F.LLI D'ACUNZI

Nocera Superiore (SA)

I prodotti D'Acunzi garantiscono un'ottima qualità e soprattutto sono sinonimo di garanzia. La qualità, l'origine e il marchio rappresentano elementi determinanti per la collocazione del valore aggiunto sul prodotto sia sul mercato interno, che su quello estero. Il Pomodoro S. Marzano è lungo, nervoso, consistente.

Esso è l'unico che non si frantuma nella lavorazione; al contrario si mantiene intero e, per così dire, vivo nel barattolo. Soltanto con esso si può ottenere un pelato di alta qualità e supremo sapore.

CONSERVE DI POMODORO

Pomodori pelati San Marzano dell'Agro-Sarnese-Nocerino DOP

Pomodori Piennolo del Vesuvio DOP

Pomodori pelati "la Carmela"

Pomodori pelati "la Carmela" Biologico

Pomodori Datterini "la Carmela"

Pomodorini di Collina "la Carmela"

Cubettato di pomodoro "la Carmela"

Passata di pomodoro "la Carmela"

Doppio concentrato di pomodoro "la Carmela"

Altro...

CEREALI E LEGUMI

Fagioli Cannellini lessati

Fagioli Borlotti lessati

Fagioli Bianchi di Spagna lessati

Ceci lessati

Lenticchie lessate

Altro...





AZ. AGR. DE CARLO

Bitritto (BA)

NELLE ZONE DI: PI/LI
No esclusiva di zona,
possibilità di vendita

L'attenzione della famiglia De Carlo nei confronti della magnifica oliva prodotta dalla propria terra è testimoniata dalle più antiche carte che si conservano su Bitritto. Maestri oleari dal 1600.

Qualità, sapore, territorio, storia. Il tutto condito e conservato con olio extra vergine di oliva. Tutto coltivato e lavorato nella loro terra di proprietà.

CONSERVE

OLIVE

Bella di Cerignola
Termite di Bitetto
Leccina (tipo Taggiasca)
Altro...

SOTTOLI

Carciofi
Cuori di Carciofo
Pomodorini Semi-Dried
Cime di Rapa
Melanzane
Lampascioni
Pomodori Secchi
Altro...

OLII

Olio EVO "Il Classico"
Olio EVO "Felice Garibaldi"
Olio EVO "Tenuta Torre di Mossa" DOP
Olio EVO "Contrada San Martino" DOP
Olio EVO "Tenuta Arcamone" DOP - Bio
Olio EVO "Tenuta Torre Marina" - Bio

ELISIR

Limone, Mandarino,
Peperoncino, Tartufo, Aglio,
Basilico

CONDIMENTI

Sugo all'Arrabbiata
Sugo alle Olive
Sugo ai Carciofi e Ricotta

Origano anche
da Agricoltura Biologica

SALSE E CREME

Crema di pomodorino
"Red Passion"
Crema di Carciofini
Crema di Olive Nere
Crema di Olive Verdi
agli Agrumi
Crema di Rape e Zenzero
Altro...





ITALIANAVERA

Sant'Egidio del Monte Albino (SA)

Italianavera racconta i pomodori con stile ed umorismo. Perché essere italiani è una cultura, uno stile di vita, è voglia di raccontare la semplicità di una quotidianità fatta di cose buone e di fantasia. Fantasia da mangiare. All'italiana, Italianavera.

Una storia narra un territorio ed i suoi prodotti. Attraverso sapori o profumi di un tempo, questi frutti della terra ci riportano alla semplicità dei gesti rituali derivati da tradizioni antichissime. Raccontano l'Italia con tutte le sue sfaccettature, raccontano della mamma che cucina e della nonna che prepara la domenica.

CONSERVE

- Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino DOP
- Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP
- Pomodorino Corbarino dei Monti Lattari
- Pomodorino Datterino della Piana del Sele
- Pomodorino Ciliegino
- Pomodorino Spunzillo
- Pomodorino Giallo coltivato a Piennolo sul Vesuvio
- Pomodoro pelato della Tradizione
- Polpa di pomodoro Casereccia
- Passata di pomodoro
- Altro...

CONDIMENTI

- Sugo naturale "al basilico"
- Sugo naturale "mamma mia"
- Sugo naturale "aulive e chiappariell"
- Sugo naturale "audace"
- Sugo naturale "tartufo"
- Sugo naturale "ortaggi"
- Sugo naturale "la salsa"
- Ketchup
- Altro...

SALSE E CREME

- La Salsina
- Crema Classica paté
- Crema Decisa paté
- Crema Piccantina paté
- Crema Tartufata paté
- Altro...





AGRICOLA PAGLIONE

Lucera (FG)

NON IN VENDITA A:
AR/LU/MS/SP

La famiglia Paglione conduce da sempre una splendida tenuta situata nei pressi di Lucera, in provincia di Foggia, con un'attenzione particolare nei confronti del pomodoro che viene ancora raccolto e sbucciato a mano. L'azienda utilizza la pratica della potatura al verde per permettere soltanto a pochi pomodori di prendere il massimo del nutrimento della pianta.

Segue una selezione curata prendendo solo i migliori. Tutti i pomodori sono certificati biologici e negli anni sono state recuperate antiche varietà di pomodoro, i minuscoli Prunilli, il San Marzano, tutti provenienti da vecchi ceppi a basso rendimento.

CONSERVE

Pomodori pelati
Spaccatelle
Pelatino rosso
Pomodorino pugliese
Passata contadina
Passata rustica
Pomodorino pugliese
Passata di Prunill
Pomodorino giallo
Passata di pomodorino giallo
Pelatino giallo
Altro...

SUGHI, SALSE E CREME

Sugo pronto al basilico
Sugo pronto piccante
Sugo pronto olive e capperi
Sugo pronto marinara
Crema di Olive
Altro...

SOTTOLI

Pomodoro semi-dry
Pomodoro secco
Altro...

OLIVE

Nasuta, Paranzana
Leccina, Giganti





LA GIARDINIERA DI MORGAN

Malo (VI)

NON IN VENDITA A:
PI/LI/LU/MS/SP/PO/PT

La Giardiniera di Morgan nasce nel 2005 nel Ristorante 5 Sensi a Malo per accompagnare un piatto del nuovo menù. Nel 2012 viene creato un laboratorio dedicato dove interpretare le verdure di stagione e dove prendono vita le specialità in vetro di Morgan e la sua famiglia, con lo stesso approccio gastronomico di allora, senza compromessi e

cercando la massima qualità. La Giardiniera di Morgan è un prodotto sartoriale, ognuna delle 5 varianti di giardiniera proposte nasce per rispondere ai diversi palati. Cinque Giardinieri per cinque caratteri, quelli di Morgan e della sua famiglia.

LE GIARDINIERE DI FAMIGLIA

La Giardiniera di Morgan
La Giardiniera di Luciana
La Giardiniera di Giada
La Giardiniera di Anna
La Giardiniera di Giovanni

LE SALSE DELLA FAMIGLIA

Salsa di Morgan
Salsa dell'orto
Salsa di Anna

I PICCOLI DI MORGAN

Tartare di Cavolfiori
Cipolla Viola di Cannara
Orto Fondente

I SOTTACETI DI MORGAN

L'Essenziale sotto aceto
Le Cipolline in rosa

LE ECCELLENZE

Pomodoro dolce
Melanzana di Rotonda
Pesto di Melanzana di Rotonda
Cipolline
Rosa di Mare

GLI STAGIONALI

Cipolle viola con capperi
Cren di Morgan
I Q.li[®] di radicchio
Spikki di radicchio
Radicchio tardivo
Asparagi bianchi
Cipolle di Tropea IGP
Peperoncini in agrodolce
Fagiolini "Stortini" di Morgan
Mostarda di Morgan
La Salsa di Luciana[®]





BARBERO CIOCCOLATO

Cherasco (CN)

Nasce nel 1881 come negozio di pasticceria e, solo da pochi anni inizia a servire altri negozi. Il prodotto che più rappresenta Barbero, è il Bacio di Cherasco, miscela di fine cioccolato fondente e Nocchie di Piemonte tostate e frantumate con il mattarello di legno.

Il più fine e nobile cioccolato, le nocciole migliori del Piemonte e un'arte pasticceria artigianale con radici ottocentesche. Fatevi "baciare" da tanta dolcezza.

CIOCCOLATO

Baci di Cherasco
 Gianduia
 Praline
 Cremino
 Tartufi
 Pirottini
 Gianduiotti
 Dragées
 Arancini Ricoperti
 Grissini Ricoperti
 Tavolette di Cioccolato
 Tavolette di Cioccolato monorigine
 Uova Pasquali ai baci di Cherasco
 Oveti
 Preparato per Cioccolata Calda
 Nocciolato
 Altro...

SALSE E CREME

Crema spalmabile al Gianduia
 Prodotti da Forno
 Panettone Classico e glassato
 Altro...

PRODOTTI DA FORNO

Panettone Classico
 Panettone Glassato
 Panettone Classico
 ricoperto ai baci di Cherasco
 Colomba Classica
 Altro...

TORRONI

Torrone ricoperto
 ai baci di Cherasco





TORTAPISTOCCHI®

Firenze (FI)

NON IN VENDITA A:
AR/GR/SI/PI/LI/LU/MS/PT

Da oltre 25 anni "La Torta di Cioccolato di Firenze", imitatissima ma mai eguagliata, senza uova, né burro, né farine, senza glutine e con i soli zuccheri del cioccolato. Concettualmente semplice, semplicemente deliziosa.

TORTAPISTOCCHI®

Torta Classica al Cioccolato
Torta Peperoncino
Torta alle Amarene
Torta agli Agrumi di Sicilia
Torta al Caffè
Torta alle Pere
Torta alle Fragole
Torta Bianca e Arance
Torta Elisa
Torta Uvetta Rhum
Altro...

CIOCCOLATO

Preparato per Cioccolata in Tazza
Preparato per Vin Brulé
Scorzette di Arancia o Limone,
ricoperte di Cioccolato
Dragées
Cioccolatini assortiti
Creme alla nocciola
Altro...

DOLCIUMI

Frutta Ricoperta
Biscotti di Frolla Mais
e Riso al Limone senza
Glutine
Crostate
Biscotti di Frolla
Altro...





GARZOTTO ROCCO

Cologna Veneta (VR)

La storia di Garzotto inizia nel 1840 a Cologna Veneta da una semplice quanto grande intuizione: amalgamare il miele con albumi d'uovo, zucchero e mandorle sbucciate. Nasce così il primo Mandorlato e lo fa da ingredienti rigorosamente italiani, ma anche da una manualità e da una creatività che hanno dato origine alle tecniche artigianali e meccaniche di lavorazione del mandorlato.

Oggi i custodi della ricetta che ha fatto la storia del mandorlato in Italia sono gli eredi di Rocco Garzotto, una famiglia che ha saputo mantenere intatto il gusto di una lavorazione antica, senza l'uso di aromi, additivi e semilavorati. Una ricetta vincitrice di medaglie alle esposizioni universali, ambasciatrice oltreoceano dell'arte pasticceria italiana.

MANDORLATI

Mandorlato Classico "Latta"
 Mandorlato Classico "Stecca"
 Mandorlato Classico "Bocconcini"
 Mandorlato Classico "Torta"
 Mandorlato Morbido "Latta"
 Mandorlato Morbido "Stecca"
 Mandorlato Morbido "Bocconcini"
 Mandorlato Superiore
 Altro...

NOCCIOLATI

Nocciolato "Stecca"
 Nocciolato "Torta"
 Nocciolato "Bocconcini"
 Altro...

ALTRI PRODOTTI

Tartufi
 Torroni
 Mandorla tostata
 Nocciola tostata
 Mostarda di mele cotogne
 Altro...





L'ABBONDANZA FORMAGGI

Roncofreddo (FC)

La Fossa dell'Abbondanza è un antico locale di stagionatura di formaggi. In tale luogo, Renato Brancaleoni e sua figlia Anna affinano formaggi secondo tradizione. Renato ed Anna fanno ancora una sola "infossatura" all'anno, nel periodo canonico da Agosto a Novembre, in una fossa di proprietà "Fossa dell'Abbondanza" che per il periodo rimanente

rimane vuota per il dovuto riposo (ricostruzione flora batterica). Anche se il mercato lo richiede, c'è il rifiuto ad infossare il formaggio in altri periodi dell'anno: la tradizione insegna che ogni cosa ha il suo tempo e il tempo del Fossa è Novembre.

FORMAGGI E LATTICINI

VACCINO

Fossa dell'Abbondanza
Cerato
Cerato Castello di Sorrivoli
Grande Vecchio
Barone Rosso Siena
Sette Nani
La Principessa
Taleggio
Toma d'Alpeggio
Blu del Montefeltro
Blu Notte
Blu Firenze
Altro...

Plateaux 4 pz. formaggi
Selezione "Anna e Renato"

Plateaux 6 pz. formaggi
Selezione "Anna e Renato"

OVINO

Fossa dell'Abbondanza
Pecorino Semifresco
Pecorino al fieno
Pecorino alle foglie di noce
Pecorino alle more
Pecorino Stravecchio
Blu del Laureato
Altro...

CAPRINO

Fossa dell'Abbondanza
Biancomora
Formaggio del Silenzio
Capra Blu
Altro...

ACCESSORI

Set coltelli da formaggi "Brancaleoni"
manico resina con fodera in tessuto
"Coltelleria Saladini di Scarperia"

Set coltelli da formaggi "Brancaleoni"
manico olivo con fodera in tessuto
"Coltelleria Saladini di Scarperia"





CASEIFICIO DI GAVASSETO E RONCADELLA

Reggio Emilia (RE)

Noi del Caseificio Gavasseto e Roncadella rappresentiamo un marchio storico del comprensorio del Parmigiano Reggiano, con le radici ben salde nella nostra tradizione. I nostri allevatori si prendono cura delle Vacche di molteplici razze con entusiasmo, passione e amore, nel rispetto della loro biodiversità.

Le bovine vengono alimentate con erba fresca e fieno. Il loro latte nutriente e profumato è la materia prima dei nostri prodotti. Il nostro Parmigiano Reggiano è contrassegnato dai numeri di matricola 115 e 168, che indicano un prodotto unico per qualità e sapore.

FORMAGGI E LATTICINI

PARMIGIANO REGGIANO DOP
"PRIMA SCELTA SPERLATO"

STAGIONATURA 12/14 Mesi

STAGIONATURA 24/26 Mesi

STAGIONATURA 30/32 Mesi

STAGIONATURA 36 Mesi

STAGIONATURA 40+ Mesi

Pezzature disponibili:

250 gr / 600 gr / 1 kg / 2,5 kg / 5 kg

10 kg / 20 kg / 40 kg (forma intera)





LA PASTA DI ALDO

Monte San Giusto (MC)

La Pasta di Aldo nasce a Monte San Giusto nelle Marche. La prima curiosità scaturisce dal nome, fusione delle iniziali dei cognomi dei due proprietari. Tutto parte da una grande selezione delle semole migliori per poi passare ad un curato impasto.

Nasce una pasta dalla sfoglia di consistenza perfetta, che dopo la lavorazione viene tagliata e appesa su particolari stecche nei telai riposti nell'essiccatoio, per consentire una lenta e naturale essiccazione. Un gusto ed una resa incredibili!

PASTA ALL'UOVO

Maccheroncini

Filini

Chitarrine

Tagliatelle

Tagliatelle Amalfitane

Pappardelle

Maltagliati

Tagliatelle con Tartufo

Tagliatelle con Zafferano

Saracene (con Grano Saraceno)

Farrine (con Farina di Farro)

Farrini (con Farina di Farro)

Chitarrine con Nero di Seppia

Tagliatelle Amalfitane Verdi (con Spinaci)

Tagliatelle Amalfitane Rosse (con Pomodoro)

"Neno" Tagliatelle (con Farina integrale)

Sfoglia per Lasagna

Tagliatelle con Limone

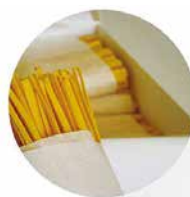
Chicche di Filini

Chicche di Maccheroncini

Chicche di Pappardelle

Chicche di Tagliatelle

Altro...





ANTICO PASTIFICIO BENEDETTO CAVALIERI

Maglie (LE)

Nel 1918 Benedetto Cavalieri inaugurava il "Molino e Pastificio Benedetto Cavalieri" progettati espressamente per produrre pasta di qualità con il grano duro "fino selezionato" delle soleggiate colline di Puglia. Da quel giorno la parola d'ordine è stata: "Pasta di prima qualità firmata con nome e cognome".

"Metodo Delicato": prolungata impastatura a freddo, lenta gramolatura pressatura e trafilatura, ed infine essiccazione a bassa temperatura. Custodisce il sapore tipico del miglior grano duro e assicura una consistenza tenace ma assolutamente naturale!

NON IN VENDITA A:
AR/PI/LI

PASTA

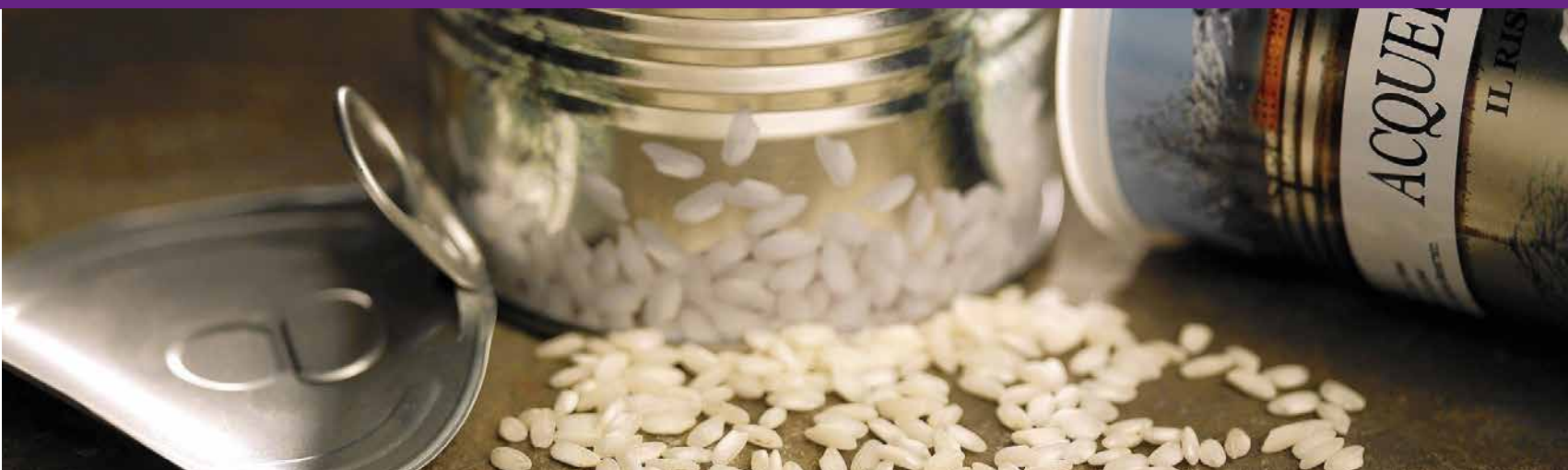
SEMOLA DI GRANO DURO "METODO DELICATO"

Capellini d'angelo	Fusilli
Spaghetti	Gnocchi sardi
Spaghettoni	Penne lisce
Bucatini	Gramigna
Linguine	Casarecci
Lasagnotte	Maccheroni
Anellini rigati	Dischi volanti
Tubettini rigati	Lumache
Eliche	Rotelle
Linguine	Ruote medie
Tagliatelle	Ruote pazze
Pennucce	Mezze maniche
Mezzi rigatoni	Rigatoni
Penne rigate	Pennoni rigati
	Calamarata

SEMOLA INTEGRALE DI GRANO DURO "BIO"

Linguine	Penne Rigate
Tagliatelle	Fusilli
Pennucce	Eliche
Mezzi Rigatoni	





RISO ACQUERELLO

Livorno Ferraris (VC)

NON IN VENDITA A:
AR/PI/LI/LU/MS/SP

La pianura di Vercelli è ricoperta da immensi specchi regolari di risaie. Acquerello nasce alle porte della capitale europea del riso in mezzo a tale meraviglia naturale. La magnifica proprietà della famiglia Rondolino ha sede nel Comune di Livorno Ferraris ed è conosciuta come Tenuta Colombara. Acquerello è il riso italiano invecchiato,

capace di raggiungere la perfezione qualitativa e organolettica. L'unione di tradizione e innovazione permette una lavorazione unica. Il cereale ancora grezzo viene dapprima invecchiato, poi raffinato lentamente e reintegrato con la sua preziosa gemma.

RISO

Riso Acquerello (invecchiato almeno 1 anno)

Riso Acquerello Riserva (invecchiato 7 anni)





ECORI AGRICOLA

Vercelli (VC)

NON IN VENDITA A:
AR/LU/MS/SP

Azienda leader nella produzione di riso ad altissima qualità, eco-compatibile a purezza varietale dichiarata 100%. Il riso è prodotto in modo "pulito", nel pieno rispetto dell'ambiente in cui viene coltivato, secondo tecniche tradizionali, pur con l'ausilio delle tecnologie più innovative, ed è lavorato e conservato senza l'uso di antiparassitari e

conservanti. Il riso Garantito anche nella purezza varietale (al 100%), non solo salvaguarda la salute del consumatore ma consente di ottenere piatti eccellenti. Un riso puro che in cucina non tradisce mai. Risotti e tante altre preparazioni sempre perfette e ricche di sapore.

RISO

Riso Carnaroli
Riso Vialone Nano
Riso Arborio
Riso Baldo
Riso Roma
Riso S. Andrea
Riso Originario
Riso Integrale
Riso Apollo
Riso Parboiled
Riso Hermes
Riso Venere
Altro...





LA VALLETTA

Colfiorito-Foligno (PG)

Papà Antonio e mamma Adriana erano contadini ed immaginavano per i figli un futuro in banca o in ufficio, lontani dalle fatiche di semine e raccolti. E invece Alessandro a 19 anni amava già mettersi al lavoro con il trattore e Rosalba confezionava a mano con cura sacchetti di lenticchie. Una famiglia di Colfiorito. Semplicemente questo. Vengono dalla terra e sono rimasti

legati alla terra. Attraverso questa ancora oggi cercano di restituire l'amore e la cura in cui sono cresciuti. La proposta di legumi secchi è completa e tra questi la lenticchia, sicuramente il prodotto di elezione, trova la sua perfetta collocazione agricola in terreni ben drenati posti su altopiani che si distendono ad oltre 800 metri di altitudine, Colfiorito è sinonimo di lenticchia e patata IGP grazie a condizioni pedoclimatiche uniche.

LEGUMI E CEREALI

Lenticchie di Castelluccio
Lenticchie colfiorito
Lenticchie rosse
Ceci
Fagioli del purgatorio
Fagioli cannellini
Fagioli borlotti
Occhiolina
Fave spezzate
Cicerchia
Piselli verdi spezzati
Roveja
Orzo perlato
Farro perlato

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa Rustica
Zuppa Etrusca
Minestrone Dea Cupra
Zuppa Contadina
Zuppa Fantasia
Zuppa Franciscana
Zuppa Marchigiana
Zuppa Legumi E Cereali
Zuppa Di Legumi
Zuppa Colfiorito

SPECIALITÀ

Quinoa italiana
Farro soffiato
Galette di farro
Zafferano purissimo in fili

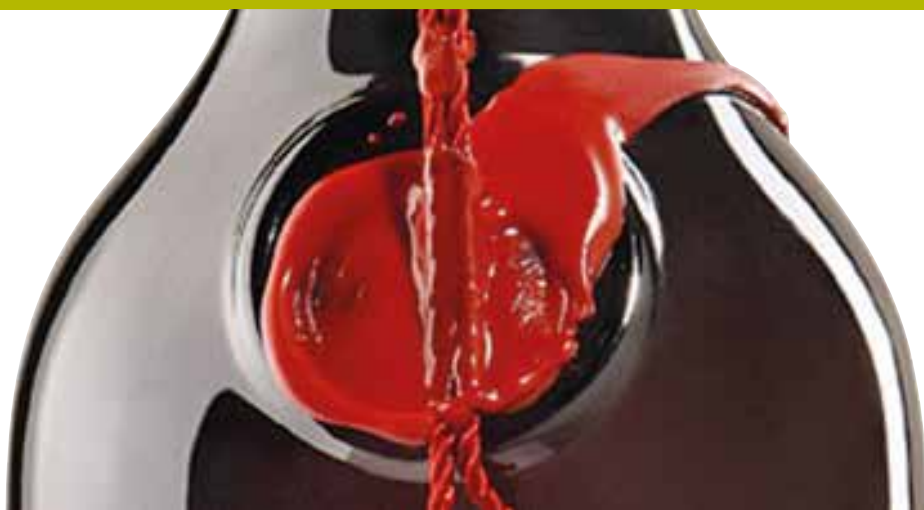
LEGUMI E CEREALI COTTI

Lenticchie umbre
cotte al naturale
Fagioli cannellini
al naturale
Fagioli tondini
al naturale
Fagioli borlotti
al naturale
Ceci umbri
cotti al naturale

ORTAGGI

Patata rossa
di Colfiorito IGP





GLI ACETI DI CESARE

Albaretto della Torre (CN)

Producono aceto dalla metà degli anni settanta esclusivamente per il loro ristorante. All'inizio degli anni novanta, l'aceto del Ristorante dei Cacciatori viene inserito in alcune gastronomie, enoteche e ristoranti di amici e colleghi di famiglia, al fine di scambiarsi pareri su uno dei prodotti più importanti della cucina italiana.

Oggi, come ieri suo padre, Oscar Giaccone acquista vino di qualità da ottimi produttori locali con i quali produce questi aceti seguendo il sistema tradizionale langarolo, travasando gradualmente il vino in botti di gelso, rovere e ciliegio. In queste botti vi è la "madre" che permette la trasformazione del vino in aceto.

OLIO E ACETI

Aceto di Barolo

Aceto di Moscato

Aceto di Arneis

Aceto di Barbera

Aceto Cesare Rosso

Aceto Cesare Bianco

Altro...





ACETAIA GIUSEPPE GIUSTI

Modena (MO)

NON IN VENDITA A:
PI/MS/SP

Il Gran Deposito Aceto Balsamico Giuseppe Giusti è la più antica acetaia al mondo, fondata nel 1605. Premiata nel corso dei secoli con 14 Medaglie d'Oro alle più importanti esposizioni internazionali e con lo stemma del Re d'Italia nel 1929.

NOTE: L'Aceto Balsamico di Modena Giuseppe Giusti viene prodotto esclusivamente con uve locali, secondo l'antico metodo dei Maestri Acetieri di famiglia. Il Gran Deposito è la preziosa collezione di botti ereditata dagli avi, composta da centinaia di barili risalenti al Seicento, Settecento e Ottocento, tuttora produttivi.

ACETI

ACETO BALSAMICO
DI MODENA TRADIZIONALE DOP

- Tradizionale Affinato
- Tradizionale Extravecchio
- Riserva Gioiello 50 anni
- Selezioni Speciali
- Riserva Gioiello 100 anni

ACETO BALSAMICO
DI MODENA IGP

- 1 Med. Argento "Il Profumato"
- 2 Med. d'Oro "Il Classico"
- 3 Med. d'Oro "Riccardo Giusti"
- 4 Med. d'Oro "Quarto Centenario"
- 5 Med. d'Oro Banda Rossa

LINEA BIOLOGICA
AZ. AGRICOLA GIUSTI

CONDIMENTI

Condimento
"Agrodolce Bianco"

- Condimento a base di Aceto di Mele con aggiunta di ABM IGP
- Condimento all'ABM IGP Fico, Lampone, Tartufo
- Condimento "Saba"

SALSE E CREME

- Crema a base di ABM IGP Classica
- Crema Gastronomica Bianca
- Creme a base di ABM IGP: Aromatizzate al Tartufo, Lampone, Fico, Limone, Melograno, Vaniglia, Arancia, Mela, Ciliegia, Fragola, Zenzero, Funghi Porcini
- Crema a base di Aceto Balsamico di Modena IGP
- Altro...

CIOCCOLATO

Cioccolatini all'Aceto Balsamico di Modena IGP

PRODOTTI DA FORNO

Panettone all'Aceto Balsamico di Modena IGP

SALI E SPEZIE

Sale all'Aceto Balsamico di Modena IGP





CALCIANO PASTICCERIA

Tricarico (MT)

Un panificio pasticceria di ben 40 anni che produce prodotti artigianali e genuini. Il legame con la terra lucana si sente in ogni prodotto, realizzato secondo una tradizione totalmente artigianale, priva di semilavorati e conservanti.



PANETTONE



PANDORO



PANBAULETTO



PANVASOTTO



CREME



BISCOTTI



FORNO DI PIANELLA

Pianella, Gaiole in Chianti (SI)

NON IN VENDITA A:
AR/GR/SI/PI/LI/LU/MS

Pochi discorsi e tanto lavoro, tanta passione e territorio. I migliori dolci della tradizione senese prodotti artigianalmente con sistemi di lavorazione quasi casalinghi.

Una piccola produzione che in particolare nel periodo delle festività richiede una programmazione d'acquisto. La vera ricetta senese di Ricciarelli e Panforte.

PRODOTTI DA FORNO

- Ricciarelli
- Panforte Senese
- Panpepato Senese
- Cavallucci Senesi
- Ossi di Morto
- Cantucci Mandorle
- Altro...





PATATAS NANA

Senigallia (AN)

NELLE ZONE DI:
AR/LU

No esclusiva di zona,
possibilità di vendita

Lo chef Michele Gilebbi seleziona i tre unici ingredienti della chips nel laboratorio in Andalusia. Le patate, di sola varietà Agria, vengono coltivate secondo la tradizione nella zona della Vega Granadina e irrigate dall'acqua incontaminata del rio Dúrcal, che nasce sulla Sierra Nevada, e che gli conferisce un sapore unico. La produzione è interamente artigianale: le

patate vengono raccolte, lavate, leggermente pelate e tagliate a fettine. Successivamente vengono fritte in olio di girasole puro a 180°C. Scolate, asciugate, lasciate raffreddare a temperatura ambiente e salate con puro sale fino marino. Le preferite dello Chef? Riscaldare in forno a 180° per pochi secondi e servire con alici del Mar Cantabrico marinate in aceto.



CHIPS

Patatas Nana Chips – Busta

Patatas Nana Food Service

Patatas Nana Chips Sabbiato

Patatas Nana Chips al Tartufo



FIAMMIFERI

Patatas Nana Fiammifero

Patatas Nana di Morgan
Chips ai Capperi

Patatas Nana di Morgan
Chips all'Aglio Nero

Patatas Nana di Morgan
Chips alla Rapa Rossa

Patatas Nana di Morgan
Chips al Limone Fermentato

Patatas Nana di Morgan
Chips al Peperone Rosso



ACCESSORI

Nana Lampada

Nana Glacette

Nana Bag

Nana Zainetto

Nana Lampada

Nana Abat_Jour

Espositore Patatas Nana

Espositore Patatas Nana
di Morgan

Sangria Nana





GRISSINIFICIO BO

Rocchetta Tanaro (AT)

Fondata nel 1820 a Rocchetta Tanaro, nel cuore del Monferrato, da una piccola panetteria di paese, l'azienda Bo in pochi decenni si è trasformata in una moderna struttura artigianale in grado di soddisfare le molteplici richieste di mercato conservando il rispetto delle tradizioni. La rigorosa scelta delle materie prime unita ad una lavorazione manuale

fanno sì che il prodotto finito sia unico nel suo genere. Infatti tutti i grissini sono stirati a mano, uno ad uno come vuole la vera tradizione piemontese. Le ricette sono fondamentalmente semplici: pochi ingredienti e nessun conservante, per un prodotto genuino, gustoso e altamente digeribile.

GRISSINI STIRATI A MANO

Buon Piemontesi
Tradizionali al mais

Buon Piemontesi
Acqua

Buon Piemontesi Classici
Con olio di riso senza strutto

Buon Piemontesi 100 % Integrali
con olio di riso senza strutto

Buon Piemontesi Sesamo
Con olio di riso senza strutto

Buon Piemontesi Rosmarino
Con olio di riso senza strutto

Buon Piemontesi 100% Khorasan
Con olio di riso senza strutto

Buon Piemontesi 100 % Farro
Con olio di riso senza strutto

FOCACCINE

Classica
Con olio di riso senza strutto

Al Rosmarino
Con olio di riso senza strutto

Integrale
Con olio di riso senza strutto

Al Sesamo
Con olio di riso senza strutto

Gusto Mediterraneo
Con olio di riso senza strutto

Olive Taggiasche
Con olio di riso senza strutto

Al Tartufo
Con olio di riso senza strutto

FOCACCINE TONDE

Snack Classica
Pizzetta Pomodoro e Origano

ALLEGRA CHIPS

Chips Classica
Chips Paprika





ANTICA TORREFAZIONE F.LLI PADOVANI

Prato (PO)

L'antica torrefazione F.lli Padovani è presente a Prato dal 1924. Una realtà familiare che da tre generazioni si dedica alla lavorazione del caffè. Bere il caffè Padovani regala sensazioni uniche che confermano la bontà della bevanda più apprezzata al mondo. Ancora oggi dopo tre generazioni, il caffè Padovani viene prodotto esclusivamente a

Prato, venduto ancora nell'antico negozio in Piazza del Comune nel centro storico, e dal 1987 anche nell'altro punto vendita in via Paolo dell'Abbaco, dove ha sede la nuova macchina torrefattrice. Nonostante l'utilizzo di nuove tecnologie, il caffè mantiene la bontà e la freschezza che lo hanno sempre contraddistinto.

CAFFÈ

Caffè monovarietà
 Miscele di caffè in chicco,
 macinate per moka,
 per espresso o americano
 Caffè decaffeinato
 Caffè in cialde
 Caffè in capsule
 Orzo
 Altro...

ATTREZZATURE

Macchine a cialde
 Macchine a polvere
 Moka
 Macina Caffè elettrici
 Altro...

FUORI DALLE ZONE DI FIRENZE, PRATO E PISTOIA:

no macchine in comodato,
 no assistenza ma solo caffè.





AZ. AGR. LA COSTA

Bormida (CN)

Agriturismo La Costa è una piccola realtà a gestione familiare che produce la migliore varietà di nocciola coltivata in Piemonte, la Tonda Gentile Trilobata. La Nocciola Piemonte ha la denominazione IGP che garantisce agli utilizzatori ed ai consumatori la qualità e l'autenticità del prodotto. È universalmente conosciuta come la migliore al mondo.

Recenti studi sembrano dimostrare gli effetti positivi di un consumo regolare di nocciola sulla salute. La composizione chimico-fisica dell'olio di nocciola, molto simile a quella dell'olio extra-vergine di oliva, conferma quindi le nobili proprietà nutrizionali di questo frutto.

NOCCIOLE

Nocciola Piemonte IGP sgusciata e tostata

Granella di nocciola Piemonte IGP

Farina di nocciola Piemonte IGP

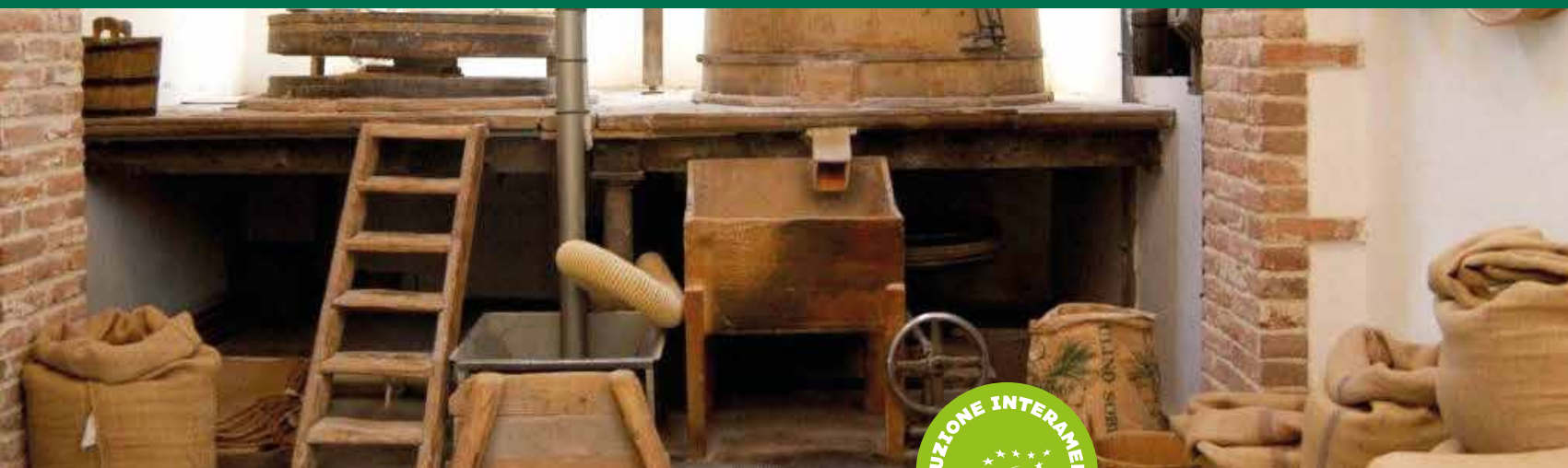
Altro...

CREME

Crema alla nocciola Piemonte IGP

Pasta di nocciola Piemonte IGP





MULINO SOBRINO

La Morra (CN)

NON IN VENDITA A:
AR/GR/SI/LU

Il Mulino Sobrino si trova a La Morra, nel cuore delle Langhe, ed è ubicato in un impianto storico, in gran parte in legno. Qualità e tradizione si coniugano alla ricerca e alla valorizzazione di materie prime in via d'estinzione ed in metodi di lavorazione artigianale.

Farine lavorate con arte, con i metodi di una volta, grande selezione della materia prima, mantenimento del patrimonio nutritivo e organolettico. Tutto interamente biologico.

FARINE

Farina di Grano Tenero tipo "0"
 Farina di Grano Tenero tipo "0" per grissini
 Farina di Grano Tenero tipo Forza
 Farina di Grano Tenero Integrale
 Farina di Grano Tenero tipo 2
 Farina di Mais per Polenta
 Farina di Mais per Polenta Fine
 Farina di Farro Integrale
 Farina di Farro tipo 2
 Semola di Grano Duro
 Semola Integrale di Grano Duro "Senatore Cappelli"
 Farina di Grano Saraceno
 Farina di Riso
 Farina di Kamut

Farina ai Quattro Cereali
 Farina ai Cinque Cereali
 Farina di Segale tipo 2
 Farina di Avena Integrale
 Farina di Orzo
 Farina di Ceci
 Farina di Monococco integrale
 Farina di Monococco tipo 2
 Altro...





CA' DE LA PASINA

Carbonera (TV)

NON IN VENDITA A:
AR/PI/LI/LU/MS/SP

Dal 1976 Ca' de La Pasina produce confetture extra, marmellate, paté e salse, oltre al succo "Pesca Bellini" base per il famoso Long Drink Bellini. La frutta e le verdure vengono selezionate accuratamente al momento del raccolto, scegliendo solo la materia prima di prima qualità. I prodotti di Ca' de la Pasina che si distinguono per la qualità degli ingredienti e

per le metodologie di lavorazione, dove la sapienza umana prevale sull'automatismo delle macchine in ogni fase del processo produttivo. Ca' de La Pasina non utilizza frutta e ortaggi disidratati o concentrati, prodotti industriali, scadenti o economici a causa dell'eccessiva maturazione, così come addensanti, coloranti, gelificanti, acidificanti, pectine ecc...

SALSE E CREME

Crema di Castagne, Salsa semplice Pomodoro Antica, Salsa al Ribes Rosso, Salsa alla Menta, Salsa ai Mirtilli, Carpaccio, Tartara, Senape Scalogno e Dragoncello, Senape Grezza Antica, Radici Tritate di Cren, Paté di Olive, Salsa Verde, Salsa Cocktail "Astaco", Pesto Rosso, Maionese Olio Extra Vergine, Salsa Tonno Capperi e Uova, Maionese Aceto Balsamico, Ketchup Aceto Balsamico, Salsa Pomodori e Acciughe, Salsa di Rafano e Mirtilli, Pomodori Secchi in Olio, Paté Zucchine, Aceto Balsamico, Salsa Cipolle Aceto Balsamico, Salsa Rucola Aceto Balsamico, Paté Acciughe e Capperi, Salsa all'Aglio, Salsa al Peperoncino, Salsa Bernese

MARMELLATE E CONFETTURE

Marmellata di Arance, Marmellata di Limoni Verdi, Marmellata Mandarance, Marmellata Mandarini, Conserva dolce Radicchio Rosso, Marmellata Arance Amare, Confettura Extra Albicocche, Confettura Extra Fichi, Confettura Extra Fragole, Confettura Cotogne, Confettura Mele Golden, Confettura Pere Colmar, Confettura Extra Pesche Bianche, Confettura Extra Prugne Nere, Confettura Extra Pesche Gialle, Confettura Extra Amarene e Visciole, Confettura Extra Ciliege, Confettura Extra More, Confettura Extra Lamponi, Confettura Extra Mirtilli Neri, Confettura Extra Mirtilli Rossi

SUCCHI DI FRUTTA

Succo "PESCA BELLINI"
Preparato per Cocktail Bellini





MIELI THUN

Trento (TN)

NON IN VENDITA A:
AR/PI/LI/LU

Andrea Paternoster eredita dal nonno nome e cognome e l'infinito amore per la nobile arte dell'apicoltura, alla quale aggiunge l'entusiasmo e la sua passione per far diventare il miele un alimento riconosciuto, apprezzato e impiegato in ogni genere di preparazione culinaria.

Il miele è puro ingrediente dalle molteplici possibilità di utilizzo, è il cibo del presente e del futuro. Mielì Thun è un apicoltura nomade, muove gli alveari in tutto il paese (con oltre 60 postazioni diverse) per ottenere mieli esclusivamente italiani.

MIELI

Mieli di varie tipologie

"Quintessenza": prodotto che nasce all'acme della fioritura, raccogliendo il nettare in melari vergini

Mieli con frutta secca

Idromiele

Pollini

Prodotti a base di miele

Altro...





TERRA AQUA

Verona (VR)

Terra Aqua promuove l'eccellenza italiana e sostiene un accurato controllo di qualità dei prodotti, delle lavorazioni artigianali e del servizio fino alla tua tavola. Tutto inizia con l'ascolto della terra, con il rispetto del ciclo delle stagioni, nell'attesa che il tempo faccia il suo corso e che arrivi il momento del raccolto.

Lavorazioni e passione artigiana dove tempo e fatica non si contano. La storia di Terra Aqua ha origini lontane, nei ricordi di Alessandro Rossi e nelle storie della sua famiglia, che da tre generazioni tramanda la passione per le tradizioni e i sapori antichi. Ogni prodotto è genuino e naturale, un concentrato di benessere, sintesi della vita.

Marmellata di Limoni famulari
 Marmellata di Arance tarocco
 Marmellata di Mandarini avana
 Marmellata di Clementine
 Marmellata di Agrumi
 Marmellata di Limoni famulari con zenzero
 Marmellata di Mandarini avana con curcuma
 Marmellata di Arance tarocco con cannella

Confettura extra di Albicocche pinkot
 Confettura extra di Pere butirro con zenzero
 "Coctura" marmellata di Limoni
 "Coctura" marmellata di Agrumi
 Altro...





REAL GROUP

Parma (PR)

NON IN VENDITA A:
AR/LU/MS/SP

Un'esperienza di più di 20 anni, iniziata per gioco con un progetto ambizioso: importare a Parma il prosciutto Iberico. Real Group è un'azienda al passo con i tempi che non dimentica le tradizioni e che si dedica alla commercializzazione di prodotti alimentari finiti, unici e di alta qualità, ricercati con grande dedizione. La lavorazione artigianale della carne

e di materie prime pregiate, locali e straniere, arricchisce l'offerta con prodotti legati alla tradizione del territorio e innovativi allo stesso tempo. Nel percorso di crescita Real Group ha deciso di curare direttamente l'affinatura dei prodotti, un'arte che rimanda agli antichi sistemi e a tempi lenti, in controtendenza all'epoca frenetica in cui viviamo.

DISTRIBUZIONE

Salumi

Carni

Formaggi

Prodotti ittici

Spezie e condimenti

Prodotti pronta cottura

Specialità varie

Accessori





BIRRA BRÙTON

San Cassiano di Moriano (LU)

NON IN VENDITA A:
AR/PI/LI/LU/MS/SP

In riferimento alla bevanda della civiltà minoica riecheggia a Lucca, nel cuore della Toscana, il nome BRÙTON. Estrema cura ed un profondo studio delle tecniche di birrificazione, regalano sensazioni uniche con profonde evocazioni ataviche.

Il motto di Brùton è: "Produciamo e vendiamo felicità in bottiglia. In vari gusti, formati diversi. Può causare ilarità". A Lucca, dal 2006.
Nr. Ettolitri prodotti: 1.800HL

BIRRE

Bianca
Blanche

Brùton di Brùton
Golden Ale

Brùton di Brùton (S.G.)
Golden Ale

Lilith
American Pale Ale

Stoner
Strong Golden Ale

Momus
Strong Scotch Ale

10
Barley Wine

Abiura
Saison

Eva
Pils

La tappa
Session IPA

Soramara
American IPA

Abigeato
Bock

Bluebitter
Bitter ALE

BIRRE STAGIONALI

Limes
Saison Italian Grape Ale

Limes Rosa
Saison Italian Grape Ale

St. Renna
Biere de Noel

SPIRITO DI BRÙTON

Acquavite di birra





SIGMUND

Velturmo (BZ)

NON IN VENDITA A:
AR/PI/LI/LU/MS/SP

A Velturmo, in uno dei posti più belli e suggestivi della Valle Isarco, a 600 metri s.l.m. la famiglia Sigmund coltiva le mele più belle di varietà selezionate e le trasforma in prelibati succhi. Nel torbido succo naturale si nascondono tanti componenti sani e

preziosi, antiossidanti, fruttoso naturale, vitamine e minerali. Non contiene né conservanti né additivi e viene prodotto artigianalmente. Ogni bottiglia contiene vero succo naturale di circa 8-10 di queste mele.

SUCCO DI MELA

Succo di Mela Torbido Naturale

Succo di Mela varietà PINOVA

Succo di Mela varietà JONAGOLD

Succo di Mela varietà TOPAZ





BIBITE PAOLETTI

Ascoli Piceno (AP)

NON IN VENDITA A:
AR/SI/GR/PI/LI/MS/SP

Presenti sul mercato da oltre 90 anni, Paoletti si distingue per la qualità e un brand accattivante che è stato oggetto di richiesta anche su vari set cinematografici, di fiere internazionali di alta moda e di case editrici.

Era lei, allora giovanissima ed irricognoscibile sulle prime etichette delle note Paoletti, oggi adulta testimonial dell'azienda. FrizzanTina è una splendida pin-up, sorridente, ammiccante, amabile grazie alla sua bellezza e al suo sguardo sereno e armonioso.

BIBITE

Spuma Bionda

Spuma Nera

Chinotto

Gassosa

Limonata

Aranciata

Pompelmo

Cedrata

Tonica

Bitter Rosso

Bitter Bianco

"AP" Aperitivo Paoletti





ECO TRADE GROUP

Pratovecchio Stia (AR)

Il commercio del carbone vegetale rappresenta un fiore all'occhiello della nostra attività, forti dell'esperienza pluridecennale e con una produzione nazionale che fonda la propria attività ancora su metodi antichi ed artigianali di origine millenaria appartenenti ai carbonai del secolo scorso. La particolarità di una produzione fondata su metodi

antichi è che i prodotti ottenuti sono di altissima qualità, sia sotto il profilo della resa energetica che per quanto riguarda l'aspetto ecologico, trattandosi di carboni ottenuti dalla combustione esclusiva di legname non trattato e di origine locale e certificati CISQ/IMQ-CSQ ISO 9001:2015



CARBONE

Carbone Quebracho
Blanco XL Tor
Carbone Quebracho
Blanco Torello
Carbone South Africa
Native Blend Torello
Carbone
Palo Santo Hol



BRIQUETTES

Briquettes XL



TORO BOMB



CHIPS

Chips per affumicatura
(USA)
Apple
Chips per affumicatura
(USA)
Cherry
Chips per affumicatura
(USA)
Hichory
Chips per affumicatura
(USA)
Pecan



CHUNKS

Chunks per affumicatura
(USA)
Apple
Chunks per affumicatura
(USA)
Cherry
Chunks per affumicatura
(USA)
Hichory
Chunks per affumicatura
(USA)
Pecan



COLTELLERIA SALADINI

Scarperia (FI)

NON IN VENDITA A:
SI

La famiglia Saladini era già presente in Scarperia nel 1841. Nel 1984, Leonardo Saladini, classe 1969, intraprende la sua avventura di coltellinaio. Nel corso del tempo apprende i metodi ed i segreti del lavoro, con il sogno di poter fare una linea di coltelli, esclusiva e personalizzata. Così il progetto prende vita e nel 1997 apre la coltelleria Saladini.

Nel 2002 entra nella Saladini Giacomo Cecchi. Durante gli studi in architettura per design, apprende dei preziosi insegnamenti dell'arte dei ferri taglienti Dall'amicizia con Leonardo Saladini nacque questa collaborazione, che vede oggi, la linea dei coltelli affidata alla creatività di Giacomo, che disegna e realizza i nuovi modelli.

Coltelli da Collezione

Coltelli da Collezione Speciali

Coltelleria da Tavola

Coltelleria da Cucina

Coltelleria da Formaggi

Accessori da Vino

Accessori da Tavola

Oggettistica da Tavola

Tagliasigari

Altro...





STIMA

Agliana (PT)

La Stima srl nasce nel 1995 con la produzione di macchine cuocipasta automatiche da banco in tre differenti versioni. Nel 2004 la società inizia a produrre forni per pizza altamente innovativi e nel 2006 parte

l'esperienza del Party Concept, innovativa creazione di un punto mobile attrezzato costruito in acciaio inox per aumentare la visibilità e la produttività all'interno o all'esterno dell'esercizio.

Fornopizza
Voglia di Pasta
Speedy Chef
Bruschettò



Adriano Azzarri Rappresentanze Sas
via Vittorio Emanuele 33/1
50041, Calenzano (FI)
Tel.: +39 055 098279
Fax: +39 055 19931030

✉ ufficio@azzarrifirenze.it
f azzarrifirenze

WWW.AZZARRIFIRENZE.IT