



italfava
Di Balsamini

PRESENTA

CATALOGO 2022



I NOSTRI PRODOTTI

- I.....Tartufi
- II.....Burrata
- III.....Guanciale
- IV.....Zafferano
- V.....Parmigiano
- VI.....Olio
- VII.....'Nduja
- VIII.....Cannoli siciliani



Italfood è una società svizzera che propone prodotti alimentari di massima qualità grazie ad un'attenta e rigorosa selezione. Rappresenta l'eccellenza della gastronomia italiana tramandata di generazione in generazione. Il nostro obbiettivo è quello di diventare un punto di riferimento per chiunque sia in cerca della massima efficienza nel campo dell'alimentari. La capacità di mantenere alta l'attenzione verso le nuove esigenze dei consumatori, permette alla nostra azienda di soddisfare con i propri prodotti anche i palati più raffinati.

MADE BECAUSE WE LOVE IT
Solo prodotti al 100% italiani

A close-up photograph of a dog's paws, which are white with brown spots, resting on the ground. A hand is visible, holding a small, dark, textured truffle.

I TARTUFI FRESCHI E PRODOTTI A BASE DI TARTUFO

A large, woven basket filled with many dark, irregularly shaped truffles. The basket is lined with a light-colored cloth. A hand is visible at the top right, holding a small truffle.

Con grande passione, da quasi 150 anni, la famiglia Cipriani si dedica alla ricerca, selezione e raccolta dei migliori Tartufi Italiani. Per creare i migliori prodotti della Gastronomia e per offrire il Tartufo più pregiato.

A photograph of a dog, likely a truffle-hunting breed, sniffing the ground. The dog's head is in the foreground, and its body extends into the background. The ground is covered with dry leaves and twigs.

Italfood ed i suoi partner approfondono impegno nel reperimento costante di tartufi selezionati d'ogni ordine di scelta per la nostra clientela .

Sale al tartufo



Ingredienti: Sale marino iodato, tartufo estivo (*tuber aestivum* vitt) disidratato 1%, aroma di tartufo.

CONSIGLI D'USO: Ideale per salare Carne alla brace o patatine fritte.

Ref: 100 g

Miele al tartufo

Ingredienti: Miele d'Acacia 100%, tartufo estivo (*tuber aestivum* vitt) disidratato 1%, aroma di tartufo.

CONSIGLI D'USO: bruschette su vari antipasti. Formaggi stagionati, insalate, affettati, dolci e biscotti.

Ref: 100 g



Olio al tartufo bianco

Ingredienti: Olio extravergine d'oliva, Olio d'oliva, aroma di tartufo.

Ref: 100 ml - 250 ml



Olio al tartufo nero

Ingredienti: Olio extravergine d'oliva, Olio d'oliva, aroma di tartufo.

Ref: 100 ml - 250 ml



Salsa al tartufo bianco

Ingredienti: funghi champignon (*Agaricus bisporus*), olio extravergine di oliva, tartufo estivo (*Tuber aestivum*, Vittad.) 5%, olive nere, sale, pepe nero, aroma di tartufo.

Ref: 80 g - 170 g - 500 g.

Salsa al tartufo nero

Ingredienti: funghi champignon (*Agaricus bisporus*), olio extravergine di oliva, tartufo estivo (*Tuber aestivum*, Vittad.) 5%, olive nere, sale, pepe nero, aroma di tartufo.

Ref: 80 g - 170 g - 500 g.



Carpaccio di tartufo

Ingredienti: tartufo estivo 75% (*tuber aestivum vitt*), olio extravergine d'oliva, sale, aroma.

Ref: 80 g - 170 g.



Salsa regina

Ingredienti: Acqua, oli e grassi totalmente idrogenati (25%) (grassi (palmisti), oli (colza, girasole, mais e soia in proporzione variabili)), *Latticello in polvere, *Latte scremato in polvere, maltodestrine, emulsionanti (E472b, E471, E322 lecitina di girasole), stabilizzanti (E412, E410, E460i, E466), tartufo bianco (tuber magnatum pico) 1%, Sale, Aroma.
*Allergeni: Latte e derivati del latte.

Ref: 80 g - 170 g - 500 g.



Burro al tartufo

Ingredienti: *Burro 96%, tartufo bianchetto (T. borchii V.) 3%, aroma. Allergeni: latte e derivati del latte.

Ref: 80 g - 170 g - 500 g.



Tartufo estivo in salamoia

Ingredienti: tartufo estivo 90% (tuber aestivum vitt), acqua, sale, aroma.

Ref: 13 g.



LA BURRATA PUGLIESE



I prodotti a marchio La Golosa di Puglia sono realizzati artigianalmente, con manualità e passione, secondo l'antica tradizione tramandata dai maestri casari pugliesi.

Ogni prodotto è creato con cura e attenzione, per assicurare il gusto unico della naturalezza e della genuinità, con il fine di soddisfare le esigenze del consumatore.



Burratina frozen

La Burratina, delicatissimo formaggio fresco a pasta filata, racchiude al suo interno un cremoso ripieno di mozzarella sfilacciata e panna. Frozen in bicchiere indistinguibili, dalla versione fresca, ma con un periodo di conservazione di 12 mesi.

Ref: 100 g.

Burrata affumicata frozen

Dorata come il suo regale aspetto, la Burrata affumicata è una variante tipica della burrata tradizionale pugliese. Il sapore forte e intenso dell'affumicatura, realizzata con trucioli di Faggio. Frozen in bicchiere, indistinguibili dalla versione fresca, ma con un periodo di conservazione di 12 mesi.

Ref: 125 g.



IL GUANCIALE

III

SALUMIFICIO
Sano
AMATRICIANO



Lo stabilimento è situato nel comune Accumoli, antico borgo in pieno territorio amatriciano, che vanta da sempre una cucina ricca e una storia importante e dove l'esperienza e la cultura dei maestri norcini, ereditata dalla famiglia Castelli, si sono perfettamente integrate con le moderne esigenze alimentari.

IL GUANCIALE AMATRICIANO



Ref: 0,6 kg ca. - 1,2 kg ca.

Il guanciale, irrinunciabile per la famosa pasta all'amatriciana, viene ottenuto dalla gola del maiale, salata e ben condita con spezie prima di passare alla fase dell'asciugamento. Tolti dal sale, sgocciolati e legati con lo spago, i guanciali vengono lasciati insaporire con pepe: un tocco che ne esalta il sapore e conferisce carattere senza però alterarne il gusto. La stagionatura si conclude dopo un periodo di tre mesi.

I prodotti di derivazione animale forniti da Italfood possono avere piccole variazioni nel peso, ogni approssimazione viene effettuata a vantaggio del cliente.



IV

Coltivare lo zafferano è la vera specialità di un territorio unico in Italia, quello che circonda il comune di Villanovafranca, situato nella zona della Marmilla, a 292 metri sul livello del mare nel sud della Sardegna, garantendo il marchio Zafferano di Sardegna DOP.

ZAFFERANO DI SARDEGNA



Zafferano puro in stimmi fatto a mano di Sardegna..

Ref: 0,10 g - 0,25 g - 0,50 g - 1,0 g.



Zafferano al 100% pura polvere fatto a mano e pronto all'uso per realizzare piatti da chef.

Ref: 0,125 g - 0,25 g.

IL PARMIGIANO REGGIANO



Stagionatura 18 MESI

Stagionatura 22 MESI

Stagionatura 30 MESI

Stagionatura 36 MESI

Ref: 300 g - 500 g - 1000 g o Forma intera

STAGIONATURA 50 MESI DISPONIBILE LIMITATAMENTE
STAGIONATURA 100 MESI DISPONIBILE LIMITATAMENTE



Una piccola azienda agricola nata in un borgo che nel corso degli anni ha sviluppato il proprio credo tutto impostato sull'alta qualità.

Un borgo con una propria scommessa: far conoscere un prodotto d'élite all'interno dell'universo del Parmigiano, che faccia della naturalezza e della genuinità i propri vessilli, il tutto all'insegna più rigorosa del NO OGM.

Tenuta Merzetti

VI

Angelo Merzetti è la seconda generazione della famiglia che dal 1962 produce olio extra vergine di oliva. Nasciamo nel cuore della dop Olio della Sabina, a Montelibretti, dove su 12 ettari abbiamo 1800 piante di olivo in produzione a 300 di nuovo impianto.

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA DOP

È a crudo che potrete apprezzare il meglio del nostro olio, i profumi erbacei, la delicatezza dovuta alla bassissima acidità del prodotto e beneficiare dei maggiori apporti nutritivi. Grazie al suo elevato contenuto di acidi grassi monoinsaturi e acidi grassi polinsaturi migliora la salute cardiovascolare, è un potente antinfiammatorio grazie alla presenza di omega 3, acido oleico e oleocantale. Favorisce inoltre il corretto assorbimento delle vitamine A e D prevenendo quindi i problemi ossei legati alla menopausa. Anche in cottura l'olio extravergine di oliva ha un punto fumo elevatissimo (210°) che evita il rilascio di sostanze tossiche in cottura.

Ref: Vetro da 0,25 L - 0,50 L - 0,75 L - 1 L.
Latta da 0,50 L - 1 L - 5L.





La 'Nduja è un insaccato spalmabile prodotto con le parti grasse del suino (lardello, guanciale, pancetta e rifilature di parti magre).

Alla carne suina, lavorata con crivelli a fori stretti, vengono aggiunti nelle giuste dosi, il peperoncino rosso piccante calabrese e il sale.

Dopo il cosiddetto “riposo”, l'insacco e qualche giorno di affumicatura artigianale, viene lasciata stagionare naturalmente, in base al peso, all'interno del budello stesso del maiale.

E' unica nel suo genere.





la "Pasticceria Mylae Dulcis" si pregia dell' esperienza pluriennale del suo Titolare, fine intenditore dei generosi sapori della Sicilia e dei suoi meravigliosi arcipelaghi, e del suo personale altamente qualificato. Con un occhio di riguardo per la tradizione e la cura artigianale della pasticceria siciliana, ma mai senza un tocco di sapiente originalità .

CANNOLI SICILIANI

La raffinata fragranza delle nostre cialde si accompagna alla delicatezza della crema di ricotta. La nostra Crema di Ricotta è fatta con zucchero, gocce di cioccolato fondente e latte di pecora, che conferisce ai Cannoli Siciliani un sapore deciso e tradizionale. D'altra parte la ricotta vaccina li rende delicati e leggeri; rispetto ad altri prodotti simili sul mercato, la Cialda per Cannoli Siciliani "Mylae Dulcis" si distingue per il rispetto della ricetta tradizionale, il gusto delicato e una forma piacevole dal colore leggermente brunito; indistinguibili, dalla versione fresca, ma con un periodo di conservazione di due mesi.



Ref: Sac à Poche da 1 Kg. frozen
Cialde in confezioni da 15 pz.

italfood

Di Balsamini

Il sito



ZAFFERANO
CORTIS
dal 1987



SALUMIFICIO
sano
AMATRICIANO



ITALFOOD DI BALSAMINI

VIA FERRUCCIO PELLI 9, LUGANO