



I NOSTRI PRODOTTI

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





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.





Olio al tartufo nero

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

Ref: 100 ml - 250 ml

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.

Salsa regina

Ingredienti: Acqua, oli e grassi totalmente idrogenati (25%) (grassi (palmisti), oli (colza, girasole, mais e soia in proporzione variabi-le)), *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 deriva-ti del latte.

Ref: 80 g - 170 g - 500 g.

Tartufo estivo in salamoia

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





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 sfliacciata 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.



SALUMIFICIO SALUMIFICIO 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



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.



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..



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

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

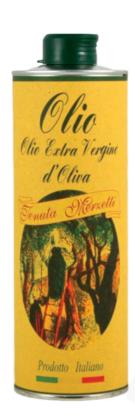


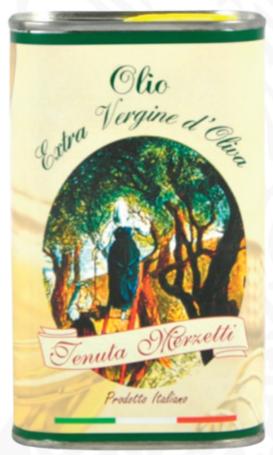


OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA DOP

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 ntinfiammatorio 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.



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

VIA FERRUCCIO PELLI 9, LUGANO