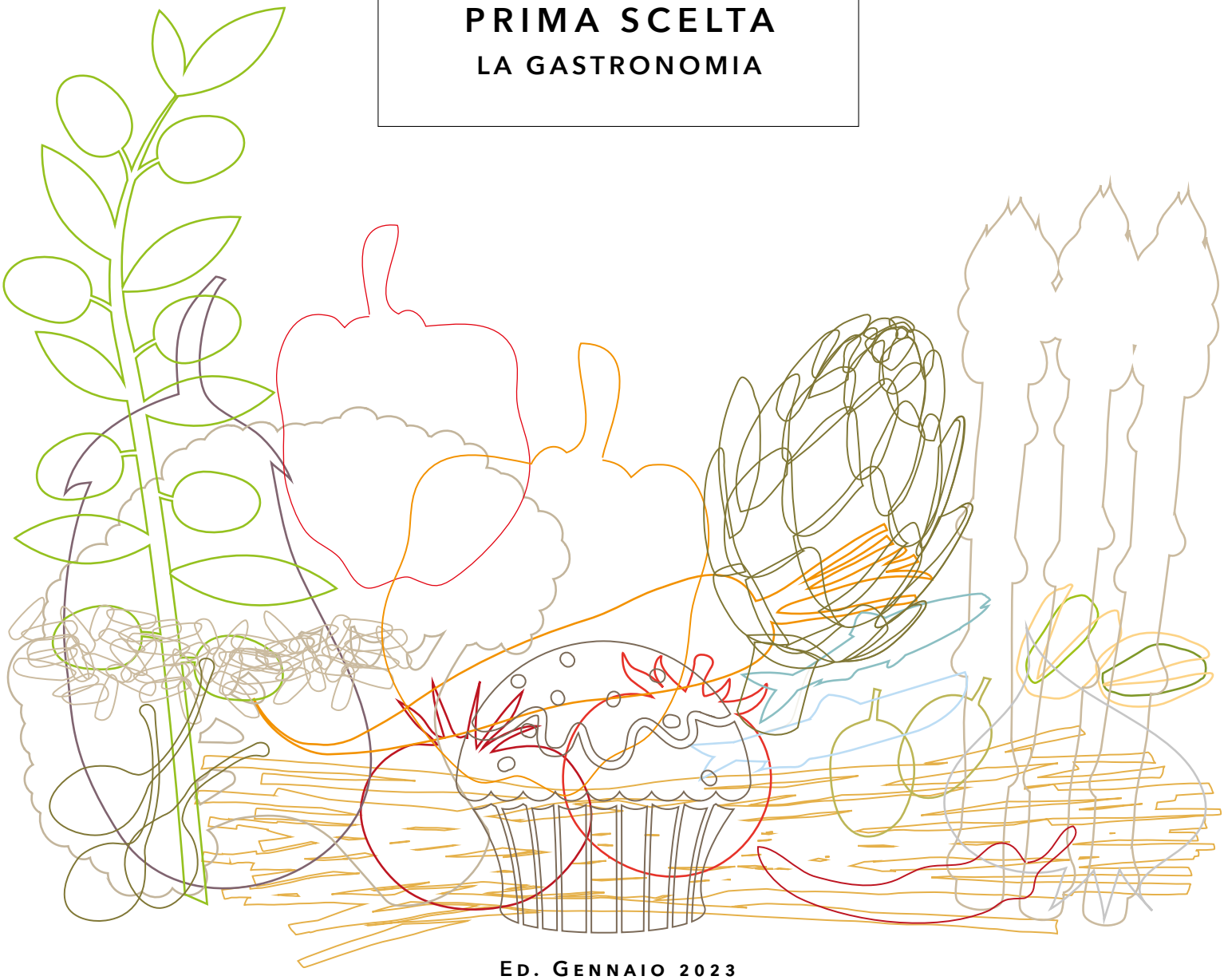
SELEZIONE
DI
FRANCO

PRIMA SCELTA

LA GASTRONOMIA



Ed. Gennaio 2023

PRIMA SCELTA
LA GASTRONOMIA

SELEZIONE DI FRANCO

L'ESPERIENZA È UNA BUONA SCELTA.

Sapete come si crea una selezione dei migliori prodotti gastronomici d'Italia? Bisogna conoscerli a fondo. Scovarli regione per regione, scoprirli nei luoghi d'origine, magari accompagnati dai racconti di chi li produce e, perché no, sapere come portarli a tavola. Insomma, si devono vivere sotto ogni aspetto: da buongustaio, da cuoco e da ristoratore. Con passione, curiosità e professionalità. Proprio come ha fatto **Franco Cesaro**, che queste specialità le conosce davvero bene e sotto ogni punto di vista. La sua è una carriera fatta di tanti ruoli e luoghi, ma con un unico denominatore. Il cibo.

Giovanissimo studente trascorre le stagioni estive e invernali rimboccandosi le maniche nelle cucine di hotel e ristoranti, da Sassari a Bolzano, con tappe a Londra e Miami. Inizia da apprendista nel 1985 e chiude l'esperienza come chef nel 1996. Passa dai piatti regionali a quelli internazionali, arricchisce il proprio ricettario, ma anche la conoscenza sulla scelta delle materie prime. Apprendistato che, insieme all'Attestato di Sommelier conseguito, nel '97 lo porta appena fuori dalla cucina: per la prima volta alla guida di un ristorante. Riapre il Ristorante Enoteca Locanda Alla Scala di Valvasone (PN). Già al secondo anno vede il suo nome scritto nelle più importanti guide del settore. Ma il cambiamento è dietro l'angolo. E dal 2001 diventa Restaurant Manager e Consulente in Food & Beverage, e ricomincia a girare l'Italia. Entra nei più prestigiosi hotel di Siena, Roma, Venezia e della costiera Amalfitana. È il responsabile di tutte le attività ristorative, dalla colazione al room service, dai ristoranti alla carta ai banchetti. Definisce menù e carte dei vini. Entra in contatto con i migliori produttori e con le cantine più rinomate. Crea una conoscenza unica nel mondo del cibo, del vino e dei distillati.

Franco però non è ancora sazio di sapere. Così nel 2006 approda in azienda. Ricopre il ruolo di Responsabile Commerciale Italia alla Muraro Sapori, specializzata nella distribuzione di prodotti alimentari di alta gamma. Fegati grassi, formaggi artigianali nazionali e francesi, ricercata salumeria, salmoni selvatici e caviale. Per dirne alcuni. Dialoga con importanti catene alberghiere di lusso e ristoranti stellati. Non abbandona però l'amore per il vino. Passione che continua a coltivare, tra degustazioni e visite in cantina. Così nel 2007 conosce Cuzziol, azienda che seleziona e distribuisce vini nazionali ed internazionali, distillati e prodotti alimentari. Cuzziol affida a Franco prima il compito di Responsabile Commerciale e poi il Progetto Gastronomia.

Come avrete capito la sua è una dispensa colma di esperienze, conoscenze che non vede l'ora di farci assaggiare. Sono **le grandi specialità gastronomiche italiane** che l'hanno conquistato in questi anni di lavoro. Una raccolta personale, sui cui è pronto a metterci la faccia, ed il nome: **"La Selezione di Franco".**

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

SELEZIONE DI FRANCO

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
SERRADIFALCO (CL)
SICILIA

Dal legame indelebile con la terra, con il sole e con il rispetto della tradizione, nasce la ricerca continua di un olio di qualità superiore, che rappresenti la perfetta espressione di tipicità e territorio. Questi extravergini nascono nel cuore della Sicilia, nelle colline nissene a circa 600 metri d'altitudine, in una zona da sempre vocata alla coltivazione dell'ulivo, pura sintesi di una identità secolare. Con dedizione e ricerca vengono selezionati i migliori frutti, per un extravergine d'oliva di qualità straordinaria. Le olive, giunte a metà maturazione, vengono raccolte ancora manualmente, assicurandosi che giungano integre entro 12 ore al frantoio aziendale. La molitura delicata e la lavorazione a freddo esaltano e valorizzano i sapori e i profumi di questi extravergini.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

SELEZIONE DI FRANCO

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIO

Serradifalco (CL) – **Sicilia**
Olive: Nocellara 100%

Olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici.

CODICE	FORMATO	PREZZO
49200	**0,50 l x 12 pz.**	

PROMO

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Serradifalco (CL) – **Sicilia**
Olive: Nocellara del Belice, Cerasuola, Biancolilla.

Olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici.

CODICE	FORMATO	PREZZO
49276	**0,50 l x 12 pz.**	
49275	**5,00 l x 4 pz. (latta)**	

PROMO

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

SUAVIA
AZIENDA AGRICOLA

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA SUAVIA BIO

Soave (VR) – **Veneto**
Olive: Grignano 100%

Gli ulivi, di varietà autoctona, sorgono su un suolo basaltico di origine vulcanica a 300 metri di altitudine. Quest'olio si distingue per il suo sapore fragrante, rotondo e avvolgente, caratterizzato da una piacevole dolcezza.

CODICE	FORMATO	PREZZO
49269	**0,50 l x 6 pz.**	

LA RASINA
MONTALCINO

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA LA RASINA BIO

Montalcino (SI) – **Toscana**
Olive: Frantoio, Leccino, Moraiolo

Un olio mediamente fruttato, di un colore tendente al verde, denso e brillante. Un prodotto che nasce dalla tradizione secolare di Montalcino, garanzia di qualità. Gli oliveti non subiscono alcun trattamento fitosanitario e la raccolta avviene unicamente tramite brucatura.

CODICE	FORMATO	PREZZO
49341	**0,50 l x 6 pz.**	
49329	**0,25 l x 12 pz.**	

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

RIDOLFI
MONTALCINO

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA RIDOLFI BIO

Montalcino (SI) – **Toscana**
Olive: Larcianesi, Leccio, Frantoio, Pendolino, Moraiolo

Delicato ed intenso, viene ottenuto da selezionatissimi blend di olive locali e solo da uliveti della tenuta. Le olive, raccolte a mano, entro 24 ore vengono avviate alla frangitura e poi lavorate in ciclo chiuso prima dell'imbottigliamento.

CODICE	FORMATO	PREZZO
86729	**0,75 l x 6 pz.**	
86730	**3,00 l x 6 pz. latta**	

SARTARELLI

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA SARTARELLI

Ancona – **Marche**
Olive: Frantoio, Leccino, Pendolino Carboncella, Raggia

La raccolta delle olive a mano al momento della giusta maturazione, della frangitura con macine di pietra e l'estrazione a freddo, consentono a quest'olio di ottenere caratteristiche organolettiche di particolare pregio, aromi di erba fresca tagliata e mandorla, con un leggero piccante tipico della cultivar che lo compongono.

CODICE	FORMATO	PREZZO
71448	**0,75 l x 6 pz.**	

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA LEONARDO BUSSOLETTI

Narni (TR) – **Umbria**
Olive: Leccino, Moraiolo, Frantoio

Le olive vengono raccolte entro il 15 ottobre, per ottenere un prodotto fresco, elegante, con una leggera nota piccante. L'olio, prima di essere imbottigliato, viene fatto decantare per alcune settimane, così da esaltarne al meglio i profumi ed il corpo.

CODICE	FORMATO	PREZZO
66609	**0,50 l x 12 pz.**	

PIETRADOLCE

Solicchiata (CT) – **Sicilia**
Olive: Nocellara dell'Etna 100%

Olio prodotto secondo criteri di agricoltura compatibile, esclusivamente con olive raccolte in azienda alle pendici dell'Etna. Da questo territorio vulcanico nasce un olio con un profumo fruttato intenso, con note di erba appena tagliata e sentori di mandorla fresca e carciofo.

CODICE	FORMATO	PREZZO
49360	**0,50 l x 6 pz.**	

PROMO

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

IGP | **BIO** | BLEND

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA ARKÈ

Serradifalco (CL) - **Sicilia**

Tre tipologie che combinano diverse varietà di olive tra le più pregiate dell'isola:

- IGP: Cerasuola

CODICE	FORMATO	PREZZO
96658	**0,50 l x 12 pz.**	

- **BIO**: Nocellara del Belice

CODICE	FORMATO	PREZZO
96659	**0,50 l x 12 pz.**	

- BLEND: Santagatese, Tonda Iblea, Giarraffa

CODICE	FORMATO	PREZZO
96660	**0,50 l x 12 pz.**	

LIEVITATI SALATI BIANCAVIGNA

BOCCONCINI DI PANE SECCHI
con il 10% di Prosecco D.O.C. BiancaVigna.

CODICE	DESCRIZIONE	FORMATO	PREZZO
89304	**Gleretti BiancaVigna**	**150 g x 15 pz.**	
89340	**Gleretti BiancaVigna**	**500 g x 8 pz.**	

OLIVE
DI CERIGNOLA

SELEZIONE DI FRANCO

OLIVA BELLA DI CERIGNOLA
CERIGNOLA (FG)
PUGLIA

L'oliva Bella di Cerignola è l'oliva da tavola più grande del mondo e cresce solo nel territorio di Cerignola, a sud del Tavoliere delle Puglie, in un agro fertile e ricco di minerali, in cui sole e vento permettono la crescita eccezionale di questo gustosissimo frutto. In questo scenario nascono le olive, raccolte a mano come una volta al momento della giusta maturazione e lavorate immediatamente in azienda secondo antiche ricette, solo con ingredienti naturali. Da utilizzare negli aperitivi, nei contorni e negli antipasti, la Bella di Cerignola stimola l'appetito, favorisce la digestione e possiede elevate proprietà antiossidanti.

OLIVE
DI CERIGNOLA

SELEZIONE DI FRANCO

OLIVE VERDI "BELLA DI CERIGNOLA" IN SALAMOIA

Calibro GG (81/90 olive per kg)
Cerignola (FG) – **Puglia**

CODICE	FORMATO	PREZZO
41290	**580 ml x 12 pz.**	
41291	**4700 ml x 2 pz. (latta)**	

Calibro GM (121/180 olive per kg)
Cerignola (FG) – **Puglia**

CODICE	FORMATO	PREZZO
41293	**4700 ml x 2 pz. (latta)**	

Calibro GP (121/180 olive per kg)
Cerignola (FG) – **Puglia**

CODICE	FORMATO	PREZZO
41306	**8500 ml x 1 pz. (secchiello)**	

OLIVE NERE "BELLA DI CERIGNOLA" IN SALAMOIA

Calibro GG (81/90 olive per kg)
Cerignola (FG) – **Puglia**

CODICE	FORMATO	PREZZO
41292	**580 ml x 12 pz.**	
41294	**4700 ml x 2 pz. (latta)**	

OLIVE TAGGIASCHE E SOTT'OLIO

SELEZIONE DI FRANCO

OLIVE TAGGIASCHE
RIVIERA LIGURE DI PONENTE

Le olive taggiasche sono una specialità ligure la cui coltivazione è tipica della zona di Ponente. L'oliva taggiasca deve il suo nome alla città di Taggia, in provincia di Imperia, dove secondo documenti storici venne introdotta da monaci francesi giunti dalla Provenza. Le olive maturano in gennaio e sono dunque una varietà tardiva, sono piccole ma carnose e, quel che più conta, gustosissime.
La Cultivar Taggiasca fruisce del microclima favorevole e delle caratteristiche geomorfologiche delle sue zone di produzione. Il valore delle taggiasche è dato dal fatto che da un ettaro di uliveto si ottengono 20 quintali di olive, contro i 60-100 quintali di altre qualità.
Partendo dalla sola frangitura dell'olio extravergine di oliva, si arriva poi alla produzione di molteplici articoli come le olive taggiasche sott'olio, pesti, creme e sott'olio ittici. Tutto il processo è realizzato in modo artigianale, sempre seguendo le ricette della migliore tradizione ligure.

OLIVE TAGGIASCHE

SELEZIONE DI FRANCO

OLIVE SNOCCIOLATE TAGGIASCHE IN OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Riviera Ligure di Ponente

CODICE	FORMATO	PREZZO
46401	**185 g x 12 pz.**	
46402	**950 g x 6 pz.**	

OLIVE SNOCCIOLATE IN OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Riviera Ligure di Ponente

CODICE	FORMATO	PREZZO
46404	**950 g x 6 pz.**	

SOTT'OLIO

SELEZIONE DI FRANCO

FILETTI DI TONNO IN OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Riviera Ligure di Ponente

CODICE	FORMATO	PREZZO
46408	300 g x 12 pz.	

PEPERONCINI AL TONNO IN OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Riviera Ligure di Ponente

CODICE	FORMATO	PREZZO
46409	280 g x 12 pz.	

ACETO BALSAMICO, CONDIMENTI, COMPOSTE

DON GIOVANNI 1898 BALSAMICO

ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE
MODENA

Don Giovanni è un'azienda sinonimo di tradizione, storia e passione di una famiglia che da oltre quattro generazioni si dedica con amore all'invecchiamento ad arte del Balsamico di Modena. Secondo la tradizione, la raccolta delle uve è ancora eseguita a mano, selezionando i grappoli migliori di Trebbiano e Lambrusco. Il mosto, cotto e concentrato in grandi caldaie d'acciaio, viene posto a fermentare in grandi botti, dove comincia il processo di acetificazione. L'invecchiamento del prodotto ha luogo in piccole botti di legni pregiati (rovere, castagno, ciliegio, gelso, ginepro e frassino) che conferiscono colori, profumi e aromi unici all'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena.

ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA D.O.P.

Modena – Emilia Romagna

CODICE	DESCRIZIONE	FORMATO	PREZZO
49303	D.O.P. 12 Affinato	100 ml x 1 pz.	
49304	D.O.P. 25 Extravecchio	100 ml x 1 pz.	

In cofanetto con dosatore.

ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P.

ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P.

Modena – Emilia Romagna

CODICE	DESCRIZIONE	FORMATO	PREZZO
49306	I.G.P. 1 Stella	250 ml x 6 pz.	
49297	I.G.P. 3 Stelle	250 ml x 6 pz.	
49325	I.G.P. 3 Stelle	500 ml x 4 pz.	
49298	I.G.P. 5 Stelle	250 ml x 6 pz.	

LAMBRUSCO D.O.C.

Modena – Emilia Romagna

CODICE	DESCRIZIONE	FORMATO	PREZZO
68275	Grasparossa di Castelvetro	750 ml x 6 pz.	

CONDIMENTI E COMPOSTE

CONDIMENTO ALIMENTARE BALSAMICO

Modena – Emilia Romagna

CODICE	DESCRIZIONE	FORMATO	PREZZO
49299	Serie 5 botti – Fine	250 ml x 6 pz.	
49295	Serie 12 botti – Nobile	100 ml x 6 pz.	
49314	Serie 15 botti – Riserva	100 ml x 6 pz.	

CONDIMENTO ALIMENTARE BALSAMICO SPRAY (*CONFEZIONE IN PET*)

Modena – Emilia Romagna

CODICE	DESCRIZIONE	FORMATO	PREZZO
49315	Balsama Nero	190 ml x 12 pz.	
49316	Balsama Bianco	190 ml x 12 pz.	

CREME BALSAMICHE (*CONFEZIONE IN PET*)

Modena – Emilia Romagna

CODICE	DESCRIZIONE	FORMATO	PREZZO
49317	Classica	210 g x 12 pz.	

COMPOSTE

Modena – Emilia Romagna

CODICE	DESCRIZIONE	FORMATO	PREZZO
49322	Cipolle al Balsamico	130 g x 8 pz.	
49323	Pere al Balsamico e Zenzero	130 g x 8 pz.	
49324	Fichi caramellati al Balsamico	130 g x 8 pz.	

ACETO DI VINO

ACETO DI VINO
MODENA E CHIANTI

Questi aceti sono prodotti tipici italiani, frutto della selezione di uve coltivate su territori vocati alla viticoltura.
Per entrambi gli aceti la fermentazione è naturale, ed è seguita dalla maturazione in botti di legni pregiati, come il rovere.
Il risultato sono degli aceti con una grande complessità e ricchezza di aromi.

ACETO DI VINO ROSSO
Modena – Emilia Romagna

CODICE	FORMATO	PREZZO
87775	**500 ml x 6 bt.**	
87774	**250 ml x 12 bt.**	

SELEZIONE DI FRANCO

ACETO DI VINO
Chianti, Colline Senesi – Toscana

CODICE	DESCRIZIONE	FORMATO	PREZZO
83383	**Rosso**	**250 ml x 12 bt.**	
83381	**Bianco**	**250 ml x 12 bt.**	
83382	**Bianco**	**500 ml x 6 bt.**	

ACETO DI MELE

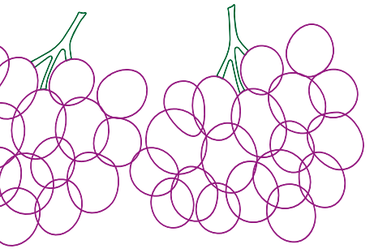
LUKASHOF GenussManufaktur

ACETO DI MELE
STIRIA - AUSTRIA

I vulcani hanno dato origine alle dolci colline a est della Stiria. E tuttora si trae beneficio da questi terreni estremamente fertili, tant'è che la regione è conosciuta come il frutteto del paese. La raccolta delle mele avviene direttamente sotto i caldi raggi del sole e, per poter estrarre un aceto di ottima qualità, i frutti devono essere freschi, maturi e particolarmente succosi. Bohnapfel, Oderling, Kronprinz Rudolf e Schafnase sono le mele antiche utilizzate, tutte provenienti da prati biologici. Prodotto con molta cura, amore e senza fretta alcuna, l'aceto di mele è diventato ormai un elemento indispensabile della cucina raffinata.

ACETO DI MELE BIO NON FILTRATO
Stiria – Austria

CODICE	FORMATO	PREZZO
46200	**250 ml x 6 pz.**	



ACETI SPECIALI E AROMATIZZATI

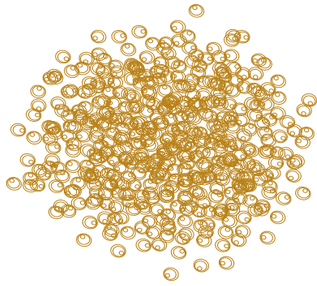
ACETI E SENAPI
REIMS - FRANCIA

Clovis, storica azienda francese, è specializzata fin dal 1797 nella produzione dell'aceto e della "mostarda" di Reims. Secondo la tradizione artigianale secolare, la senape di Reims viene realizzata con grani di senape francese e aceto di Reims tramite una lavorazione rigorosa.
Dall'eccellenza della cultura vinicola della regione e dalla scelta delle migliori materie prime nasce l'aceto di Reims, invecchiato per almeno dodici mesi in botti di quercia.
Oltre alle ricette tradizionali, Clovis realizza preparazioni con materie prime innovative che contribuiscono a rendere questi prodotti protagonisti della cucina, sia del quotidiano che dei migliori ristoranti stellati.

ACETI SPECIALI E AROMATIZZATI CLOVIS
Reims – Francia

CODICE	DESCRIZIONE	FORMATO	PREZZO
41170	Reims invecchiato 12 mesi in botti di rovere	250 ml x 6 pz.	
41171	Sherry Riserva	250 ml x 6 pz.	
41172	Reims ai lamponi	250 ml x 6 pz.	
41173	Sidro aromatizzato al miele	250 ml x 6 pz.	
41174	Alle erbe provenzali	250 ml x 6 pz.	
41175	Merlot gourmand	250 ml x 6 pz.	
41176	Confezione mista con 6 aceti	250 ml x 6 pz.	

SENAPI E CETRIOLINI



SENAPI CLOVIS
Reims – Francia

CODICE	DESCRIZIONE	FORMATO	PREZZO
41150	Di Digione	200 g x 12 pz.	
41151	In grani	200 g x 12 pz.	
41162	In grani – formato speciale secchiello	1,00 kg x 6 pz.	
41154	Di Reims	200 g x 12 pz.	
41160	Di Reims – formato speciale secchiello	1,00 kg x 6 pz.	
41157	Al mosto d'uva	200 g x 12 pz.	
41158	Confezione mista con 12 vasi (3 x tip.)	200 g x 12 pz.	

CETRIOLINI IN AGRODOLCE CLOVIS
Reims – Francia

CODICE	FORMATO	PREZZO
41182	370 g x 12 pz.	

SELEZIONE DI FRANCO

L'AGRODOLCE D'AUTORE

Le prime testimonianze di utilizzo della tecnica agrodolce provengono dall'Antica Persia, dove il succo fermentato di melagrana, dal sapore dolce ed acidulo, veniva comunemente utilizzato in cucina. La combinazione di acidi e zuccheri, oltre a creare un piacevole contrasto al palato, costituisce fin da tempi antichi una tecnica diffusa di conservazione degli alimenti: sia l'aceto che lo zucchero sono infatti degli ottimi conservanti naturali. Tutti i prodotti sono confezionati con la massima cura ed attenzione: gli ortaggi provengono da piccole aziende agricole collocate nelle migliori aree vocate d'Italia. Non viene fatto uso di conservanti ma si applicano soltanto metodi naturali, tali da garantire la genuinità del singolo prodotto e la sua conservazione.

L'AGRODOLCE
D'AUTORE

SELEZIONE DI FRANCO

CAVOLFIORE DI MONCALIERI IN AGRODOLCE

CODICE	FORMATO	PREZZO
88973	314 ml x 12 pz.	

PEPERONI DI CARMAGNOLA IN AGRODOLCE

CODICE	FORMATO	PREZZO
88954	314 ml x 12 pz.	

CIPOLLINE IN AGRODOLCE

CODICE	FORMATO	PREZZO
46420	314 ml x 12 pz.	

L'AGRODOLCE D'AUTORE

SELEZIONE DI FRANCO

GIARDINIERA
PEPERONI, CAROTE, ZUCCHINE, CAVOLFIORI, CIPOLLINE IN AGRODOLCE

CODICE	FORMATO	PREZZO
88975	580 ml x 12 pz.	
46433	1700 ml x 5 pz.	

L'AGRODOLCE D'AUTORE

SELEZIONE DI FRANCO

RADICCHIO IN AGRODOLCE

CODICE	FORMATO	PREZZO
98857	280 ml x 12 pz.	

ASPARAGI IN AGRODOLCE

CODICE	FORMATO	PREZZO
12578	530 ml x 6 pz.	

PROMO

SELEZIONE DI FRANCO

SOTT'OLIO

Da aziende agricole selezionate, alcune delle quali certificate in agricoltura biologica, arrivano la frutta e gli ortaggi che compongono le nostre selezioni.
Tutti i prodotti sono lavorati a perfetta maturazione, seguendo le ricette della tradizione. Talvolta alcune lavorazioni vengono "reinventate" per offrire sott'oli più leggeri e digeribili, facilmente abbinabili con le pietanze del quotidiano.
Ortaggi a chilometro zero, sempre prodotti e lavorati nella stessa area, con grande attenzione alle specialità, come il carciofo violetto di Albenga, i peperoni cornetti, le melanzane.
Grande attenzione alla materia prima, senza dimenticare il gusto.

SOTT'OLIO

SELEZIONE DI FRANCO

PEPERONI CORNETTO SOTT'OLIO

CODICE	FORMATO	PREZZO
89174	314 ml x 6 pz.	- disp. limitata

MELANZANE SOTT'OLIO

CODICE	FORMATO	PREZZO
89175	314 ml x 6 pz.	

CUORI DI CARCIOFO

SELEZIONE DI FRANCO

CUORI DI CARCIOFO PUGLIESE SOTT'OLIO misura 0 (da 45 mm)

CODICE	FORMATO	PREZZO
41202	580 ml x 6 pz.	

CUORI DI CARCIOFO PUGLIESE SOTT'OLIO misura 2 (da 55 mm)

CODICE	FORMATO	PREZZO
41201	1062 ml x 6 pz.	

CUORI DI CARCIOFO PUGLIESE SOTT'OLIO misura 3 (da 60 mm)

CODICE	FORMATO	PREZZO
41200	3100 ml x 2 pz.	

CUORI DI CARCIOFO

SELEZIONE DI FRANCO

CARCIOFO VIOLETTO DI ALBENGA SOTT'OLIO

CODICE	FORMATO	PREZZO
46438	314 ml x 6 pz.	arrivo marzo

ZAFFERANO

ZAFFERANO
FRIULI

Questo zafferano friulano viene coltivato in un microclima particolare che, grazie agli sbalzi termici determinati dalla vicinanza alla montagna, garantisce alla spezia fragranza, profumo e colore intensi. I bulbi vengono piantati interamente a mano, secondo metodi tradizionali e senza utilizzare alcuna sostanza chimica di sintesi. Dopo la raccolta, svolta anch'essa manualmente, lo zafferano viene essiccato e sottoposto ad una lieve tostatura, al fine di donare alla spezia un aroma dolce e prolungato sia all'olfatto che al gusto.

ZAFFERANOFRIULI

CODICE	DESCRIZIONE	FORMATO	PREZZO
46435	**Pistilli di Zafferano naturale purissimo**	**1 g x 1 pz.**	
46436	**Pistilli di Zafferano naturale purissimo**	**5 g x 1 pz.**	

SELEZIONE DI FRANCO

RISO E RISOTTI
MONFERRATO - PIEMONTE

Coltivato in una storica risaia del Monferrato Casalese, questo riso cresce in un territorio ricco d'acqua e viene lavorato lentamente e con delicatezza per conservare i suoi preziosi elementi nutritivi e garantire una grande tenuta di cottura ed un gusto unico.
I pregiati Carnaroli e Vialone Nano, con i loro chicchi perlati e ricchi di amido, sono perfetti protagonisti di risotti e ricette tradizionali. Le varietà integrali, più aromatiche e dalla consistenza croccante, esprimono al meglio le proprie peculiarità in piatti unici, insalate e zuppe.
Il risultato è un riso per piatti di alta qualità, selezionato e controllato dalla risaia alla tavola.

SELEZIONE DI FRANCO

RISO CARNAROLI

Cottura: 16/18 minuti.
In sacco di tela sottovuoto.
Il riso più pregiato della produzione italiana, quello da risotti per eccellenza.

CODICE	FORMATO	PREZZO
40244	**1,00 kg x 12 pz.**	
40246	**5,00 kg x 4 pz.**	

RISO VIALONE NANO

Cottura: 16/18 minuti.
In sacco di tela sottovuoto.
Si contraddistingue per i suoi chicchi tondeggianti di medie dimensioni. In cottura rilascia una grande quantità di amido e per questo ben si adatta ai risotti mantecati.

CODICE	FORMATO	PREZZO
40245	**1,00 kg x 12 pz.**	

SELEZIONE DI FRANCO

RISO INTEGRALE

Cottura: 50 minuti.
Sottovuoto.
Il riso integrale è ricco di fibre, aminoacidi, vitamine del gruppo B e sali minerali.
Da provare in tutte le ricette, consigliato nelle minestre o zuppe di verdura e, tenendo bene la cottura, anche mantecato.

CODICE	FORMATO	PREZZO
40399	**500 g x 8 pz.**	

RISO NERO INTEGRALE

Cottura: 50 minuti.
Sottovuoto.
Color ebano, rilascia in cottura un profumo che ricorda il pane appena sfornato. Ha un elevato contenuto di ferro, selenio, vitamine B1, B2, PP.
Ideale da consumare bollito come accompagnamento di piatti di pesce e di verdure.

CODICE	FORMATO	PREZZO
40418	**500 g x 8 pz.**	

SELEZIONE DI FRANCO

RISO CORALLO

Cottura: 50 minuti.
Sottovuoto.
Riso integrale a chicco lungo di colore rosso.
È ricco di antiossidanti, fibre e sali minerali.
È ideale per insalate, contorni, come ripieno per le verdure, oltre che per realizzare sformati e timballi.

CODICE	FORMATO	PREZZO
40419	**500 g x 8 pz.**	

FARINA DI RISO INTEGRALE

Cottura: 50 minuti.
Sottovuoto.
Ideale per creme, torte, biscotti e dolci.
Rende i fritti croccanti.

CODICE	FORMATO	PREZZO
40420	**500 g x 6 pz.**	

RISOTTI

SELEZIONE DI FRANCO

RISOTTO CON POMODORO E ORIGANO

Cottura: 15 minuti.

CODICE	FORMATO	PREZZO
40325	**300 g x 8 pz.**	

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI

Cottura: 15 minuti.

CODICE	FORMATO	PREZZO
40326	**300 g x 8 pz.**	

RISOTTO AGLI ASPARAGI

Cottura: 15 minuti.

CODICE	FORMATO	PREZZO
40327	**300 g x 8 pz.**	

RISOTTI

SELEZIONE DI FRANCO

RISOTTO AL RADICCHIO

Cottura: 15 minuti.

CODICE	FORMATO	PREZZO
40328	**300 g x 8 pz.**	

RISOTTO AI CARCIOFI

Cottura: 15 minuti.

CODICE	FORMATO	PREZZO
40437	**300 g x 8 pz.**	

RISOTTO AL TARTUFO

Cottura: 15 minuti.

CODICE	FORMATO	PREZZO
40309	**300 g x 8 pz.**	

SELEZIONE DI FRANCO

PASTA ALL'UOVO ARTIGIANALE

La pasta all'uovo di Selezione di Franco è prodotta da un artigiano fedele alla tradizione secolare tipica della regione Marche, sua terra di origine. La pasta è lavorata a mano e prodotta con ingredienti selezionati. Le uova, freschissime, sono sgusciate al momento della lavorazione, per la quale viene utilizzato solo il tuorlo, essenziale per favorire la tenuta in cottura.
La farina utilizzata è di prima qualità, 100% italiana e costantemente controllata; il grano è siciliano e, grazie all'alto apporto di glutine, dona un ottimale potere legante durante la lavorazione dell'impasto, garantendo in questo modo la cottura al dente della pasta. Il prodotto risulta così più elastico, proprio come la pasta fatta in casa, nel pieno rispetto delle tradizioni marchigiane.

PASTA ALL'UOVO
ARTIGIANALE

SELEZIONE DI FRANCO

FETTUCCINE

Pasta creata con farine e semole di alta qualità ed una lavorazione manuale, come da tradizione dei migliori pastai italiani.

CODICE	FORMATO	PREZZO
42051	**250 g x 20 pz.**	

PAPPARDELLE

Pasta creata con farine e semole di alta qualità ed una lavorazione manuale, come da tradizione dei migliori pastai italiani.

CODICE	FORMATO	PREZZO
42054	**250 g x 20 pz.**	
41123	**1,00 kg x 6 pz.**	

PASTA ALL'UOVO ARTIGIANALE

SELEZIONE DI FRANCO

TAGLIATELLE

Pasta creata con farine e semole di alta qualità ed una lavorazione manuale, come da tradizione dei migliori pastai italiani.

CODICE	FORMATO	PREZZO
42156	**250 g x 20 pz.**	
41120	**1,00 kg x 6 pz.**	

TAGLIOLINI

Pasta creata con farine e semole di alta qualità ed una lavorazione manuale, come da tradizione dei migliori pastai italiani.

CODICE	FORMATO	PREZZO
41094	**250 g x 20 pz.**	
41121	**1,00 kg x 6 pz.**	

PASTA ALL'UOVO ARTIGIANALE

SELEZIONE DI FRANCO

TAGLIATELLE MAIS E RISO

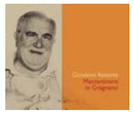
Pasta creata con farine e semole di alta qualità ed una lavorazione manuale, come da tradizione dei migliori pastai italiani.

CODICE	FORMATO	PREZZO
96625	**175 g x 20 pz.**	

TAGLIATELLE SPECIALITÀ ALL'UOVO MAIS E RISO

Pasta creata con farine e semole di alta qualità ed una lavorazione manuale, come da tradizione dei migliori pastai italiani.

CODICE	FORMATO	PREZZO
96624	**175 g x 20 pz.**	



PASTA DI GRANO DURO
GRAGNANO - CAMPANIA

Il pastificio nasce a Gragnano nel 1870 e rappresenta uno dei marchi più antichi della tradizione della pasta. La posizione strategica di Gragnano, grazie alla perfetta commistione di vento, sole ed umidità, ha infatti storicamente conferito a questo prodotto la sua unicità.
La pasta Giovanni Assante Maccaronaro in Gragnano viene realizzata utilizzando semola di grano duro italiano, ottenuta dalla macinazione per estrazione del cuore del grano, ed acqua naturalmente povera di calcare, proveniente dalle sorgenti dei monti Lattari. Trafilata al bronzo ed essiccata lentamente a basse temperature, questa pasta si distingue per rugosità e porosità, donando risalto a sughi e condimenti.

PASTA LUNGA
GIOVANNI ASSANTE
Gragnano (NA) – Campania

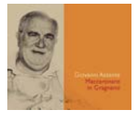
CODICE	DESCRIZIONE	FORMATO	PREZZO
43160	Linguine	500 g x 24 pz.	
43166	Spaghettini	500 g x 24 pz.	
43161	Spaghetti	500 g x 24 pz.	
43167	Spaghettoni	500 g x 24 pz.	

Gragnano (NA) – Campania

FORMATI SPECIALI
GIOVANNI ASSANTE

CODICE	DESCRIZIONE	FORMATO	PREZZO
43186	Mesca Francesca	500 g x 12 pz.	
43558	Scialatielli	500 g x 12 pz.	
43559	Orecchiette	500 g x 24 pz.	
43557	Fusilli al Ferretto	500 g x 12 pz.	

PASTA
DI GRANO DURO



PASTA CORTA
GIOVANNI ASSANTE
Gragnano (NA) – Campania

CODICE	DESCRIZIONE	FORMATO	PREZZO
43153	Casarecce	500 g x 12 pz.	
43165	Penne rigate	500 g x 12 pz.	
43154	Fusilli	500 g x 12 pz.	
88532	Eliche (fusillo grande)	500 g x 12 pz.	
43155	Candele	500 g x 12 pz.	
43168	Rigatoni	500 g x 12 pz.	
43162	Calamari	500 g x 12 pz.	
43163	Mezzi paccheri	500 g x 12 pz.	
43164	Paccheri	500 g x 12 pz.	

POMODORO E PASSATA DI POMODORO

POMODORO E PASSATA DI POMODORO
AGRO SARNESE NOCERINO
CAMPANIA

La selezione di pomodori Gerardo di Nola racconta la storia di una terra straordinaria. Dal San Marzano D.O.P. dell'Agro Sarnese Nocerino, principe indiscusso delle tavole, ai pomodorini di collina, ai dolcissimi filetti di pomodoro, tutta la linea segue la naturale stagionalità, assicurando così un prodotto sano, di altissima qualità e soprattutto dal gusto inconfondibile.

POMODORO GERARDO DI NOLA

CODICE	DESCRIZIONE	FORMATO	PREZZO
43013	Pomodori di collina (ciliegino)	400 g x 24 pz.	
43014	Filetti di pomodoro	400 g x 24 pz.	
43052	Pelati San Marzano D.O.P.	400 g x 24 pz.	
43078	Pomodori pelati	2550 g x 6 pz.	
43079	Pomodori cubettati	2550 g x 6 pz.	
43080	Conserva di pomodoro di Piennono del Vesuvio	360 g x 15 pz.	
43081	Passata	330 g x 12 pz.	
43082	Spaccatelle	360 g x 15 pz.	

POMODORO E PASSATA DI POMODORO

POMODORO E PASSATA DI POMODORO
SUB-APPENNINO DAUNO
PUGLIA

La dolcezza e la bassa acidità dei pomodori del Sub-Appennino Dauno vengono esaltate al meglio nella passata artigianale e nei pomodori pelati a mano BellaVeduta. Questi prodotti sono testimoni di profumi e sapori genuini che vengono dal passato, frutti di un terreno fertile e ricco di minerali in cui i venti provenienti dalle terre vulcaniche del Vulture incontrano le brezze del mare Adriatico.

PASSATA DI POMODORO SUB-APPENNINO DAUNO BELLA VEDUTA

CODICE	DESCRIZIONE	FORMATO	PREZZO
41289	Passata di pomodoro Sub-Appennino Dauno	580 ml x 12 pz.	
41359	Pomodori pelati pugliesi Sub-Appennino Dauno	580 ml x 12 pz.	
41358	Pomodori pelati pugliesi (latta)	400 g x 24 pz.	
41356	Pomodori pelati pugliesi (latta)	2500 g x 6 pz.	

SELEZIONE DI FRANCO

RAGÙ DI CINGHIALE

CODICE	FORMATO	PREZZO
87874	270 g x 6 pz.	

RAGÙ TOSCANO

CODICE	FORMATO	PREZZO
87875	270 g x 6 pz.	

SELEZIONE DI FRANCO

CONDIMENTO POMODORO, BASILICO E MANDORLE

CODICE	FORMATO	PREZZO
87496	180 g x 6 pz.	

CONDIMENTO MELANZANE E BASILICO

CODICE	FORMATO	PREZZO
87497	180 g x 6 pz.	

PESTI, PISTACCHI, CREME SALATE E CAPPERI

SELEZIONE DI FRANCO

PESTI, PISTACCHI, PATÉ E CAPPERI

Da nord a sud della Penisola sono stati selezionati alcuni artigiani con le loro eccellenti proposte di pesti, pistacchi, paté e capperi. Prodotti realizzati tramite principi di trasformazione e conservazione del tutto naturali che mantengono intatti sapori e profumi delle materie prime.

PESTI

SELEZIONE DI FRANCO

PESTO CON BASILICO GENOVESE D.O.P. IN OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Riviera Ligure di Ponente

CODICE	FORMATO	PREZZO
88963	**180 g x 12 pz.**	

Senza aglio.

PESTO "MEDITERRANEO"

Olio extravergine d'oliva, melanzane, olive, capperi, peperoni, zucchine, champignon, carciofi, pomodoro secco e verde, peperoncino, aceto, sale, erbe aromatiche.

CODICE	FORMATO	PREZZO
40395	**190 g x 6 pz.**	

PESTI

SELEZIONE DI FRANCO

PESTO PICCANTE "SPAGHETTATA DI MEZZANOTTE"

Olio extravergine d'oliva, peperoncino, aglio, basilico, sale, aceto.

CODICE	FORMATO	PREZZO
40015	190 g x 6 pz.	

PESTO DI "FINOCCHIETTO SELVATICO"

Finocchietto selvatico, olio extravergine d'oliva, sale, aceto.

CODICE	FORMATO	PREZZO
40247	190 g x 6 pz.	

CREME SALATE

SELEZIONE DI FRANCO

DI CARCIOFI

CODICE	FORMATO	PREZZO
87498	180 g x 6 pz.	

DI FUNGHI

CODICE	FORMATO	PREZZO
87499	180 g x 6 pz.	

DI MELANZANE

CODICE	FORMATO	PREZZO
87495	180 g x 6 pz.	

DI PEPERONI

CODICE	FORMATO	PREZZO
87494	180 g x 6 pz.	

PISTACCHI

SELEZIONE DI FRANCO

PESTO DI "PISTACCHIO"

Pistacchio, olio extravergine d'oliva, sale.

CODICE	FORMATO	PREZZO
40087	190 g x 6 pz.	

GRANELLA DI PISTACCHIO DI SICILIA

CODICE	FORMATO	PREZZO
40369	200 g x 6 pz.	

CAPPERI

SELEZIONE DI FRANCO

CAPPERI DI SICILIA

CODICE	DESCRIZIONE	FORMATO	PREZZO
40190	"Lilliput" in olio e.v.o.	190 g x 6 pz.	
95886	"Occhio di pernice" in olio e.v.o.	190 g x 6 pz.	
40459	"Occhio di pernice" in olio e.v.o.	1,00 kg x 6 pz.	
40193	"Occhio di pernice" in sale di Trapani	500 g x 6 pz.	
40249	Cucunci (fiore del cappero) in aceto e sale	400 g x 6 pz.	

SELEZIONE DI FRANCO

ACCIUGHE E COLATURE

Le nostre acciughe, provenienti dai mari della Sicilia e della Cantabria, vengono pescate "di stagione" e sottoposte ad un'accurata selezione. L'antico metodo naturale di preparazione prevede che le acciughe, dapprima stivate in barili e sottoposte a stagionatura sotto sale, vengano poi pulite manualmente "al coltello". I filetti vengono infine confezionati a mano e conservati sott'olio, senza l'aggiunta di alcun conservante. La Colatura di Alici, prodotto di eccellenza della Costiera Amalfitana, viene proposta in due versioni con un diverso tenore di concentrazione.

ACCIUGHE
E COLATURE

SELEZIONE DI FRANCO

FILETTI DI ACCIUGHE DI SICILIA

CODICE	FORMATO	PREZZO
40158	**140 g x 12 pz.**	
40123	**300 g x 6 pz.**	
40036	**720 g x 6 pz.**	

COLATURA DI ALICI
COLATURA DI ALICI EXTRA

CODICE	FORMATO	PREZZO
40054	**100 ml x 1 pz.**	
40421	**100 ml x 1 pz.**	

ACCIUGHE
E COLATURE

SELEZIONE DI FRANCO

FILETTI DI ALICI DEL CANTABRICO

CODICE	FORMATO	PREZZO
86760	70 g x 6 pz.	

SELEZIONE DI FRANCO

CREME SPALMABILI DOLCI
PIEMONTE

Artigianalità e materie prime eccellenti sono le caratteristiche imprescindibili di queste creme spalmabili dolci, oltre che il segreto della loro cremosità e del loro gusto unico. Create da artigiani esperti, all'avanguardia nella lavorazione del cacao, queste ricette non contemplano aggiunta di conservanti o di elementi idrogenati e sono riviste periodicamente al fine di continuare a ridurre la quantità di grassi vegetali, senza alterazioni di gusto. Da provare su pane, grissini, crostate, fette biscottate o semplicemente affondando il cucchiaio nel vasetto, per un piacere impareggiabile.

CREMA ALLE NOCCIOLE "CLASSICA"

CODICE	FORMATO	PREZZO
42645	150 g x 8 pz.	
42646	320 g x 6 pz.	

CREME SPALMABILI

SELEZIONE DI FRANCO

CREMA ALLE NOCCIOLE E CACAO "FORTE"

CODICE	FORMATO	PREZZO
42647	150 g x 8 pz.	

CREMA AL PISTACCHIO

CODICE	FORMATO	PREZZO
42649	150 g x 8 pz.	
42650	320 g x 6 pz.	

LIEVITATI DOLCI STAGIONALI

Cura, pazienza e rigore: questi sono gli ingredienti principali utilizzati per realizzare i lievitati Selezione di Franco. La cura riposta nella conservazione e rinfrescamento del lievito madre con cui viene lavorato l'impasto. La pazienza con cui viene lasciato riposare, per una perfetta e naturale lievitazione. Il rigore con cui vengono selezionati gli ingredienti tra le eccellenze del mercato gastronomico.
Il risultato è un panettone da ricetta tradizionale, con crosta compatta e fragrante, bruno dorata, che all'interno presenta un'alveolatura uniforme e ben sviluppata. Un panettone senza conservanti aggiunti con il 27% di uva sultanina e canditi.
Per il periodo pasquale la gamma si completa con due tipologie di Colombe: la Tradizionale, ricca di scorze di arancia candita e l'Alternativa, senza canditi e con un soffice impasto profumato agli agrumi.

COLOMBE

CODICE	DESCRIZIONE	FORMATO	PREZZO
85889	**Colomba Tradizionale**	**1 kg x 6 pz.**	
85887	**Colomba Alternativa, senza canditi**	**1 kg x 6 pz.**	

PANETTONE ARTIGIANALE

Con uvetta sultanina
e scorzette di arancia candita

CODICE	FORMATO	PREZZO
89558	**kg 1 x 6 pz.**	

LIEVITATI DOLCI STAGIONALI

La collaborazione di BiancaVigna con i migliori artigiani del gusto ha origine dalla passione per le materie prime di qualità. È a partire da questa filosofia che l'azienda inizia il percorso di ricerca insieme a Selezione Franco, per creare prodotti che portino con sé il tocco speciale del Prosecco. Solo i migliori ingredienti permettono di realizzare classiche preparazioni da forno dolci e salate con caratteristiche uniche.
Dalle uve e dalle bollicine BiancaVigna nascono questi prodotti selezionati: un incontro tra tradizione e innovazione, all'insegna dei profumi e dei sapori del territorio.

DOLCI LIEVITATI BIANCAVIGNA

Incartato a mano con fiocco in raso, con sola uvetta immersa 48 ore nel Prosecco D.O.C. BiancaVigna.

CODICE	DESCRIZIONE	FORMATO	PREZZO
88349	**Panettone BiancaVigna**	**1 kg x 6 pz.**	

DOLCI LIEVITATI BIANCAVIGNA

Incartato a mano con fiocco in raso, farcitura di crema al Prosecco D.O.C. BiancaVigna.

CODICE	DESCRIZIONE	FORMATO	PREZZO
88735	**Pandoro BiancaVigna**	**1 kg x 6 pz.**	

SUCCHI NATURALI

VAN NAHMEN
Privatkelterei seit 1917

SUCCHI NATURALI VAN NAHMEN

Hamminkeln - Germania

CODICE	DESCRIZIONE	FORMATO	PREZZO
35512	Grancuvée Mela – Ribes – Lampone Spumante secco 0% alcol	0,20 l x 12 pz.	
35511	Grancuvée Mela Cotogna Bio Spumante secco 0% alcol	0,20 l x 12 pz.	
35526	Succo di Melograno 100% Bio Da piante con più di 100 anni, provenienza Turchia	0,25 l x 12 pz.	
35502	Nettare di Mela Cotogna 85% Da piante con più di 60 anni, provenienza Bassa Renania e Münsterland	0,75 l x 6 pz.	
35515	Succo di Mela Golden 100% Bio Jonagold Incrocio tra le varietà Golden Delicious e Jonathan	0,25 l x 12 pz.	
35500	Succo di Mela Golden 100% Bio Jonagold Incrocio tra le varietà Golden Delicious e Jonathan	0,75 l x 6 pz.	
35524	Succo di Prugna selvatica del Piemonte 100% Da prugne raccolte dopo che sono cadute spontaneamente	0,25 l x 12 pz.	
35521	Succo di Ciliegia Fuoco di Morella 100% Incrocio tra le varietà Ostheimer Weichsel e Früchte der Mark	0,25 l x 12 pz.	
35506	Succo di Ciliegia Fuoco di Morella 100% Incrocio tra le varietà Ostheimer Weichsel e Früchte der Mark	0,75 l x 6 pz.	

SUCCHI NATURALI

VAN NAHMEN
Privatkelterei seit 1917

SUCCHI NATURALI VAN NAHMEN

Hamminkeln - Germania

CODICE	DESCRIZIONE	FORMATO	PREZZO
35520	Nettare di Rabarbaro 70% Da rabarbaro a gambo rosso da piccoli produttori di Colonia e Bonn	0,25 l x 12 pz.	
35507	Nettare di Rabarbaro 70% Da rabarbaro a gambo rosso da piccoli produttori di Colonia e Bonn	0,75 l x 6 pz.	
35517	Succo di Pera Williams Christ 100% Da pere Cristo provenienti dalla Bassa Renania	0,25 l x 12 pz.	
35505	Succo di Pera Williams Christ 100% Da pere Cristo provenienti dalla Bassa Renania	0,75 l x 6 pz.	
35518	Nettare di Pesca Bianca 55% Ottenuto dalla varietà pesca bianca, provenienza Italia	0,25 l x 12 pz.	
35508	Nettare di Pesca Bianca 55% Ottenuto dalla varietà pesca bianca, provenienza Italia	0,75 l x 6 pz.	
35519	Nettare di Albicocca 45% Orangé de Provence Ottenuto dalla coltivazione rara della Orangé de Provence	0,25 l x 12 pz.	
35509	Nettare di Albicocca 45% Orangé de Provence Ottenuto dalla coltivazione rara della Orangé de Provence	0,75 l x 6 pz.	
35522	Succo di Pompelmo Rosa 100% Ottenuto da pompelmi rosa nati dall'incrocio di arancio e pompelmo	0,25 l x 12 pz.	
35510	Succo di Pomodoro Datterino 100% Da datterini siciliani con un pizzico di sale marino di Sylt	0,25 l x 12 pz.	

PAPPARDELLE
TAGLIATELLE
SPECIALITÀ ALL'UOVO
SELEZIONE FRANCO
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
RISO CARNAROLI
RISO VENERE INTEGRALE
FILETTI DI ACCIUGHE
GIARDINIERA VERDURE IN AGRODOLCE
PEPERONI
OLIVE NERE

PAPPARDELLE
TAGLIATELLE
SPECIALITÀ ALL'UOVO
SELEZIONE FRANCO
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
RISO CARNAROLI
RISO VENERE INTEGRALE
FILETTI DI ACCIUGHE
GIARDINIERA VERDURE IN AGRODOLCE
PEPERONI
OLIVE NERE

PAPPARDELLE
TAGLIATELLE
SPECIALITÀ ALL'UOVO
SELEZIONE FRANCO
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
RISO CARNAROLI
RISO VENERE INTEGRALE
GIARDINIERA VERDURE IN AGRODOLCE
FILETTI DI ACCIUGHE
PEPERONI

SELEZIONE
DI
FRANCO

Cuzziol GrandiVini srl
Via Serenissima, 19
31025 Santa Lucia di Piave (TV)
Tel. +39 0438 666611 - Fax +39 0438 666670
www.cuzziolgrandivini.it