

CATALOGO PRELIBATO



SELEZIONE
DI
FRANCO



2024

L'ESPERIENZA È UNA BUONA SCELTA

Sapete come si crea una selezione
dei migliori prodotti gastronomici?

Per prima cosa bisogna conoscerli a fondo.
Scoprirli nei luoghi di origine, magari accompagnati
dai racconti di chi li produce e, perché no,
sapere come portarli in tavola.

Così, la passione profusa nella costante ricerca
del prodotto di eccellenza si esprime in un catalogo

"PRELIBATO"

una raccolta di sapori e profumi
che porta la firma della persona che
con dedizione e passione si occupa della selezione
gastronomica per Cuzzio! GrandiVini e che alle spalle
ha una carriera all'insegna del buon cibo e del buon vino.

Vi presentiamo la dispensa di Franco Cesaro,
colma di esperienze che non vede l'ora di presentarvi.
Una raccolta personale, sui cui è pronto a metterci
il nome e anche la faccia!





ACCIUGHE E COLATURA

Le nostre acciughe, provenienti dai **mari della Sicilia**, 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.



FILETTI DI ACCIUGHE DI SICILIA
In Olio di Semi di Girasole
Codice **40158**
Formato
140 g x 12 pz.

Codice **40123**
Formato
300 g x 6 pz.

Codice **40036**
Formato
720 g x 6 pz.



COLATURA DI ALICI DI CETARA
Codice **40054**
Formato
100 ml x 1 pz.



COLATURA “EXTRA” DI ALICI DI CETARA
Codice **40421**
Formato
100 ml x 1 pz.

TONNO E SGOMBRO SOTT'OLIO

Riviera Ligure di Ponente

Selezionatissimi filetti di tonno e di sgombro in olio di oliva, per portare in tavola il vero profumo di mare e peperoncini ripieni di tonno, di altrettanta qualità. I peperoncini freschi sono svuotati, privati dei semi e farciti. Hanno un sapore deciso e sono ottimi da gustare come antipasto, come aperitivo o come ingrediente nelle insalate.



FILETTI DI SGOMBRO
In Olio di Oliva
Codice **46507**
Formato
300 g x 12 pz.



FILETTI DI TONNO
In Olio di Oliva
Codice **46408**
Formato
300 g x 12 pz.



PEPERONCINI AL TONNO
In Olio Extravergine di Oliva
Codice **46409**
Formato
280 g x 12 pz.

ALICI E ACCIUGHE DEL CANTÁBRICO

Spagna - Cantábrica

Nella nostra selezione non potevano assolutamente mancare le Alici del Cantábrico, quella sezione di **Oceano Atlantico** che si trova tra il nord della Spagna e il sud-ovest della Francia. Pregiate e molto rinomate soprattutto per il loro sapore intenso, dolce e raffinato, si presentano in filetti di dimensioni molto grandi, puliti e sfilettati a mano, uno ad uno. Le autentiche Alici del Mar Cantabrico vengono pescate soprattutto in primavera, tra aprile e maggio. Immediatamente dopo la pesca inizia il processo di maturazione sotto sale durante il quale il prodotto acquisisce il sapore caratteristico, ritrovando un delicato equilibrio tra una giusta sapidità ed un'elegante dolcezza.



FILETTI DI ACCIUGHE DEL CANTÁBRICO
In Olio di Oliva
GRAN SELEZIONE
Codice **86851**
Formato
120 g x 10 pz.



FILETTI DI ALICI DEL CANTÁBRICO
In Olio di Oliva
Codice **86760**
Formato
70 g x 6 pz.



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA "ARKÈ"

Sicilia (CL) Serradifalco

Dal legame indissolubile con la terra, con il sole e con il rispetto della tradizione, nasce una collezione di qualità superiore: **Arkè** rappresenta la perfetta espressione di tipicità e territorio. Questi extravergine nascono nel cuore della **Sicilia**, in collina, a circa 600 metri di altitudine, in una zona da sempre vocata alla coltivazione dell'ulivo, pura sintesi di una identità secolare. Con cura e dedizione vengono selezionate e raccolte a mano le migliori olive giunte a metà maturazione, assicurandosi che giungano integre entro 12 ore al frantoio aziendale. La molitura delicata e la lavorazione a freddo non fanno altro che esaltare e valorizzare il sapore e i profumi di questi frutti.



**ARKÈ
BIO** 
Olive
100% Nocellara del Belice
Codice **96603**
[non scontabile]
Formato
0,50 l x 12 pz.

Codice **96659**
Formato
0,25 l x 12 pz.



**ARKÈ
IGP**
Olive
100% Cerasuola
Codice **96658**
[non scontabile]
Formato
0,50 l x 12 pz.



**ARKÈ
BLEND**
Olive Santagatese,
Tonda Iblea e Giaraffa
Codice **96660**
[non scontabile]
Formato
0,50 l x 12 pz.

OLIO AROMATIZZATO "ARKÈ"

Sicilia (CL) Serradifalco

Dall'incontro con i sapori che più ricordano la Sicilia nascono i condimenti aromatizzati "Arkè", ottenuti per infusione naturale degli ingredienti in **Olio Extra Vergine di Oliva**. Utilizzato a crudo "Armonia" valorizza qualsiasi piatto semplice contraddistinto dall'unicità della materia prima e "Peperoncino" è il perfetto complice di una spaghettonata notturna.



ARMÒNIA
Condimento a base
di Olio Extra Vergine di Oliva

Codice **96605**
Formato
0,20 l x 6 pz.

PEPERONCINO
Condimento a base
di Olio Extra Vergine di Oliva

Codice **96602**
Formato
0,20 l x 6 pz.

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA "KORA"

Sicilia (CL) Serradifalco

Un olio di Oliva di categoria Superiore, un blend dedicato dalle cultivar **Nocellara del Belice, Cerasuola** e **Biancolilla**. Disponibile in bottiglia ma anche nella versione "latta da 5 litri".



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
Olive Nocellara del Belice, Cerasuola, Biancolilla

Codice **96600** (latta)
[non scontabile]
Formato
5,00 l x 4 pz.

Codice **96601** (bottiglia)
[non scontabile]
Formato
0,50 l x 12 pz.

SELEZIONE DI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Dalle nostre Aziende Agricole Italiane

(A)
LEONARDO BUSSOLETTI
Umbria (TR) Narni

Olive raccolte entro il 15 ottobre, per un olio fresco, elegante, con una leggera nota piccante. Per esaltarne al meglio profumi e corpo, prima di essere imbottigliato, viene fatto decantare per alcune settimane.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Olive
Leccino, Moraiolo, Frantoio
Codice **66609**
Formato
0,50 l x 12 pz.

(D)
PIETRADOLCE
Sicilia (CT) Solicchiata

Un olio con un profumo fruttato intenso, note di erba appena tagliata e sentori di mandorla fresca e carciofo. Prodotto secondo criteri di agricoltura compatibile con olive raccolte in azienda, alle pendici dell'Etna.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Olive
100% Nocellara dell'Etna
Codice **49360**
Formato
0,50 l x 6 pz.

(B)
LA RASINA
Toscana (SI) Montalcino

Dalla tradizione secolare di Montalcino, oliveti che non subiscono alcun trattamento fitosanitario e raccolta unicamente tramite brucatura. Un olio mediamente fruttato, dal colore tendente al verde, denso e brillante.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIO

Olive
Frantoio, Leccino, Moraiolo
Codice **49341**
Formato
0,50 l x 6 pz.

Codice **49329**
Formato
0,25 l x 12 pz.

(E)
SARTARELLI
Marche (AN) Ancona

Raccolta delle olive a mano, frangitura con macine a pietra ed estrazione a freddo, consentono a quest'olio di ottenere aromi di erba fresca tagliata e mandorla, con un leggero piccante tipico delle cultivar che lo compongono.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Olive Frantoio, Leccino, Raggia Pendolino, Carboncella
Codice **71448**
Formato
0,75 l x 6 pz.

(C)
RIDOLFI
Toscana (SI) Montalcino

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

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIO

Olive Larcianesi, Leccio, Frantoio, Pendolino, Moraiolo
Codice **86729**
Formato
0,75 l x 6 pz.

Codice **86701** (latta)
Formato
5,00 l x 1 pz.

(F)
SUAVIA
Veneto (VR) Soave

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

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIO

Olive
100% Grignano
Codice **49269**
Formato
0,50 l x 6 pz.





OLIVA BELLA DI CERIGNOLA

Puglia (FG) Cerignola

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. Le olive vengono raccolte a mano come una volta, al momento della giusta maturazione e lavorate immediatamente in azienda secondo antiche ricette e 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 NERE IN SALAMOIA

Codice **41292**
Calibro GG: 81/90 olive x kg
Formato
580 ml x 12 pz.



OLIVE VERDI IN SALAMOIA

Codice **41290**
Calibro GG: 81/90 olive x kg
Formato
580 ml x 12 pz.



OLIVE NERE IN SALAMOIA

Codice **41294** (latta)
Calibro GG (81/90 olive x kg)
Formato
4700 ml x 2 pz.



OLIVE VERDI IN SALAMOIA

Codice **41291** (latta)
Calibro GG: 81/90 olive x kg
Formato
4700 ml x 2 pz.



OLIVE VERDI IN SALAMOIA

Codice **41306** (secchiello)
Calibro GP: 135/210 olive x kg
Formato
8500 ml x 1 pz.

Calibro GM: 121/180 olive x kg
Codice **41293** (latta)
Formato
4700 ml x 2 pz.

OLIVA NOCELLARA "ARKÈ"

Sicilia occidentale Valle del Belice

Le olive **Nocellara del Belice** sono sferiche, simmetriche e molto grosse rispetto ad altre varietà; ogni frutto pesa tra i 5 e i 7 grammi, la **polpa** è **spessa, consistente e croccante**. Vengono lavorate con il Sistema detto di Castelvetrano, che consiste nell'immersione in una soluzione di idrossido di sodio, con l'aggiunta, poi, di sale marino. In questo modo le olive perdono del tutto l'amarrezza. Il colore che assumono è un verde molto carico e sono punteggiate da poche lenticelle bianche. È un'oliva da tavola eccezionale, ottima per tutti gli usi, sia consumata al naturale come aperitivo che utilizzata per insaporire i piatti, come la caponata tipica della tradizione siciliana.

OLIVA NOCELLARA "ARKÈ"



**OLIVE VERDI
INTERE**

Codice **41309** (latta)
Formato
2500 g x 2 pz.



**OLIVE VERDI
INTERE**

Codice **41308**
Formato
600 g x 6 pz.



**OLIVE VERDI
INTERE**

Codice **41307**
Formato
330 g x 6 pz.

14

OLIVA TAGGIASCA

Riviera Ligure di Ponente

L'oliva Taggiasca è una specialità ligure la cui coltivazione è tipica della zona di **Ponente**, deve il suo nome alla città di Taggia, in provincia di Imperia, dove secondo documenti storici venne introdotta da alcuni 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 gode del microclima favorevole e delle caratteristiche geomorfologiche della sua zona di produzione, da un ettaro di uliveto si ottengono 20 quintali di olive, contro i 60/100 quintali delle altre qualità.

OLIVA TAGGIASCA



**OLIVE
SNOCCIOLATE**
In Olio Extravergine di Oliva

Codice **46404**
Formato
950 g x 6 pz.



**OLIVE TAGGIASCHE
SNOCCIOLATE**
In Olio Extravergine di Oliva

Codice **46402**
Formato
950 g x 6 pz.



**OLIVE
SNOCCIOLATE
TAGGIASCHE**
In Olio Extravergine di Oliva

Codice **46401**
Formato
185 g x 12 pz.

15



LIEVITATI SALATI “BIANCAVIGNA”

Veneto (TV) Conegliano

Un'accurata selezione di ingredienti genuini, un processo di lavorazione del pane che richiama la migliore tradizione artigianale, con l'aggiunta nell'impasto di un **10% di Prosecco D.O.C. BiancaVigna**. I **“Gleretti”** sono un incontro tra tradizione e innovazione, all'insegna dei profumi e dei sapori del territorio veneto. Una classica preparazione da forno salata perfetta come accompagnamento per un aperitivo o una degustazione di vini.

BIANCAVIGNA



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

Codice **89304**
Formato
150 g x 15 pz.

Codice **89340**
Formato
500 g x 8 pz.



BALSAMICO TRADIZIONALE “DON GIOVANNI”

Emilia Romagna (MO) 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 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 di 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**.



L'ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA D.O.P.
Cofanetto con dosatore in vetro

D.O.P. AFFINATO 12 ANNI
Codice **49303**
Formato
100 ml x 1 pz.

D.O.P. EXTRAVECCHIO 25 ANNI
Codice **49304**
Formato
100 ml x 1 pz.

LAMBRUSCO D.O.P.
Grasperossa di Castelvetro

D.O.P. 5 STELLE
Codice **68275**
Formato
750 ml x 6 pz.



(A)
**ACETO BALSAMICO
DI MODENA I.G.P.**

1 STELLA

Codice **49306**
Formato
250 ml x 6 pz.

Codice **49325**
Formato
500 ml x 4 pz.

3 STELLE

Codice **49297**
Formato
250 ml x 6 pz.

5 STELLE

Codice **49298**
Formato
250 ml x 6 pz.

(B)
**COMPOSTE
CON BALSAMICO**

CIPOLLE

Codice **49322**
Formato
130 g x 8 pz.

FICHI

Codice **49324**
Formato
130 g x 8 pz.

PERE

Codice **49323**
Formato
130 g x 8 pz.



(C)
**CONDIMENTO ALIMENTARE
BALSAMIDEA**

FINE

SERIE 6 BOTTI
Codice **49299**
Formato
250 ml x 6 pz.

NOBILE

SERIE 12 BOTTI
Codice **49295**
Formato
100 ml x 6 pz.

RISERVA

SERIE 15 BOTTI "Vellutato"
Codice **49314**
Formato
100 ml x 6 pz.

(D)
**CONDIMENTO ALIMENTARE
BALSAMIDEA SPRAY**

BIANCO

Confezione in PET
con nebulizzatore spray
Codice **49316**
Formato
190 ml x 12 pz.

NERO

Confezione in PET
con nebulizzatore spray
Codice **49315**
Formato
190 ml x 12 pz.

(E)
**CREMA
DI BALSAMICO**

SOFFICE

Confezione in PET
a gocce
Codice **49317**
Formato
210 g x 12 pz.



ACETO E SENAPE FRANCESE “CLOVIS”

Reims - Francia

Clovis è una storica azienda francese, specializzata fin dal 1797 nella produzione di aceto e “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.

(1)
VINAIGRE REIMS
(12 mesi in botti di Rovere)
Codice **41170**
Formato
250 ml x 6 pz.

(2)
VINAIGRE DE XÉRÈS RESERVA
(Sherry Riserva)
Codice **41171**
Formato
250 ml x 6 pz.

(3)
VINAIGRE REIMS FRAMBOISE
(Lamponi)
Codice **41172**
Formato
250 ml x 6 pz.

(4)
VINAIGRE CIDRE MIEL
(Sidro aromatizzato al miele)
Codice **41173**
Formato
250 ml x 6 pz.

(5)
VINAIGRE HERBES DE PROVENCE
(Alle erbe provenzali)
Codice **41174**
Formato
250 ml x 6 pz.

(6)
VINAIGRE MERLOT
(Merlot)
Codice **41175**
Formato
250 ml x 6 pz.



COLLEZIONE COMPLETA 6 VINAIGRE “CLOVIS”
Confezione mista con 6 bottigliette di aceto da 250 ml

Codice **41176**


MOUTARDE DE REIMS

Senape di Reims

Codice **41154**Formato
200 g x 12 pz.
MOUTARDE DE DIJON

Senape di Digione

Codice **41150**Formato
200 g x 12 pz.
MOÛT DE RAISIN

Al mosto d'uva

Codice **41157**Formato
250 ml x 12 pz.
MOUTARDE À L'ANCIENNE

Senape in grani

Codice **41151**Formato
200 g x 12 pz.
CONFEZIONE MISTA MOUTARDE "CLOVIS"

Confezione mista con 12 vasetti di senape da 200 g

Codice **41158**
CORNICHONS AU VINAIGRE

Cetriolini in agrodolce

Codice **41182**Formato
350 g x 12 pz.
MOUTARDE DE REIMS

Senape di Reims

Codice **41160** (secchiello)Formato
1 kg x 6 pz.
MOUTARDE À L'ANCIENNE

Senape in grani

Codice **41162** (secchiello)Formato
1 kg x 6 pz.

ACETO DI VINO E DI MELE

Aceti di vino dalla spiccata personalità, ognuno con un proprio **gusto corposo, intenso** e dalla **struttura complessa**. La lenta fermentazione acetica di buoni vini selezionati appositamente allo scopo, e un lento riposo in pregiati tini di legno assicurano un'elevata acidità e caratteri decisi e leggermente speziati. Dalle dolci colline a est della Stiria, di origine vulcanica e a coltivazione biologica, provengono le mele Bohnapfel, Oderling, Kronprinz Rudolf utilizzate per la realizzazione del raffinato aceto "Lukashof".


ACETO DI VINO ROSSO "DON GIOVANNI"
Emilia Romagna
ModenaCodice **87774**Formato
250 ml x 12 pz.Codice **87775**Formato
500 ml x 6 pz.
ACETO DI MELE BIO NON FILTRATO
Austria
StiriaCodice **46200**Formato
250 ml x 6 pz.



ORTAGGI IN AGRODOLCE

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 solo 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 e la conservazione del prodotto.



ASPARAGI BIANCHI
In agrodolce
Codice **12578**
Formato
530 g x 6 pz.
[arrivo fine aprile]



RADICCHIO
In agrodolce
Codice **98857**
Formato
280 g x 8 pz.



CIPOLLINE BORETTANE
In agrodolce
con Aceto Balsamico
di Mdoena IGP
Codice **49330**
Formato
280 g x 6 pz.

Codice **49331**
Su prenotazione (sottovuoto)
Formato
1,70 kg x 6 pz.



GIARDINIERA

Con carote, peperoni, zucchine, cavolfiori e cipolline in agrodolce

Codice **88975**
 Formato
 550 g x 12 pz.

Codice **46433**
 Formato
 1700 g x 6 pz.



CAVOLFIORI DI MONCALIERI

In agrodolce

Codice **88973**
 Formato
 310 g x 12 pz.



PEPERONI DI CARMAGNOLA

In agrodolce

Codice **88954**
 Formato
 310 g x 12 pz.



CIPOLLINE

In agrodolce

Codice **46420**
 Formato
 310 g x 12 pz.





ORTAGGI SOTT'OLIO

Gli ortaggi sott'olio della nostra collezione arrivano da aziende agricole selezionate, alcune delle quali certificate in agricoltura biologica. Tutti i prodotti sono lavorati a perfetta maturazione, seguendo le ricette della tradizione e facilmente abbinabili con le pietanze del quotidiano. Talvolta alcune lavorazioni vengono "reinventate" per offrire un prodotto più leggero e digeribile. **Ortaggi a km 0**, sempre prodotti e lavorati nella stessa area, con grande attenzione alla materia prima, come il carciofo violetto di Albenga, i peperoni cornetti o le melanzane.



CUORI DI CARCIOFO PUGLIESE
Sott'olio
Misura 3 / da 60 mm
Codice **41200**
Formato
2750 g x 2 pz.



CUORI DI CARCIOFO PUGLIESE
Sott'olio
Misura 2 / da 55 mm
Codice **41201**
Formato
960 g x 4 pz.



CUORI DI CARCIOFO PUGLIESE
Sott'olio
Misura 0 / da 45 mm
Codice **41202**
Formato
520 g x 6 pz.


**CARCIOFINO VIOLETTO
DI ALBENGA**

Sott'olio

Codice **46438**Formato
314 g x 6 pz.

[disponibile da aprile]


**PEPERONE CORNO
DI CARMAGNOLA**

Sott'olio

Codice **89174**Formato
310 g x 6 pz.
(disponibilità limitata)
MELANZANE

Sott'olio

Codice **89175**Formato
310 g x 6 pz.
ZAFFERANO PURISSIMO "FRIULI"
Friuli Venezia Giulia (PN) Polcenigo

Questo **zafferano friulano** viene coltivato in un microclima particolare, che grazie agli sbalzi termici determinati dalla vicinanza alla montagna, sino ai piedi delle prealpi carniche, garantisce alla spezia fragranza, profumo e colore intensi. I bulbi vengono interrati delicatamente e raccolti a mano, all'alba verso la metà del mese di ottobre. In concomitanza alla raccolta si procede con la mondatura del fiore e con l'essiccazione degli stimmi. Una leggera ed attenta tostatura dona a questo zafferano un'aroma dolce e prolungato, sia all'olfatto che al gusto.


PISTILLI DI ZAFFERANO

Naturale / Purissimo

Codice **46435**Formato
1 g x 1 pz.



RISO E RISOTTI

Piemonte (AL) Monferrato

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.



RISO CARNAROLI
In sacco di tela sottovuoto

Cottura: 16/18 minuti
Il riso più pregiato della produzione italiana, Chicchi lunghi, ottima resistenza alla cottura, ideale per risotti.

Codice **40244**
[non scontabile]

Formato
1 kg x 12 pz.

Codice **40246**
Formato
5 kg x 4 pz.



RISO VIALONE NANO
In sacco di tela sottovuoto

Cottura: 16/18 minuti
Chicchi tondeggianti di medie dimensioni. Rilascia una grande quantità di amido ideale per risotti mantecati.

Codice **40245**
[non scontabile]

Formato
1 kg x 12 pz.



FARINA DI RISO INTEGRALE
Sottovuoto

Cottura: 50 minuti
Ideale per creme, torte, dolci, biscotti. Dona agli impasti maggiore leggerezza. Rende i fritti croccanti.

Codice **40420**
[non scontabile]

Formato
500 g x 8 pz.

RISOTTI PRONTI A BASE DI RISO CARNAROLI



RISOTTO POMODORO E ORIGANO

Cottura: 15 minuti
Codice **40325**
Formato
300 g x 8 pz.



RISOTTO AI FUNGHI PORCINI

Cottura: 15 minuti
Codice **40326**
Formato
300 g x 8 pz.



RISOTTO AGLI ASPARAGI

Cottura: 15 minuti
Codice **40327**
Formato
300 g x 8 pz.



RISOTTO AL RADICCHIO

Cottura: 15 minuti
Codice **40328**
Formato
300 g x 8 pz.



RISOTTO AI CARCIOFI

Cottura: 15 minuti
Codice **40437**
Formato
300 g x 8 pz.



RISOTTO AL TARTUFO

Cottura: 15 minuti
Codice **40309**
Formato
300 g x 8 pz.

RISO INTEGRALE

Varietà **integrali** aromatiche e dalla consistenza croccante, esprimono al meglio le proprie peculiarità in piatti unici, insalate, timballi e zuppe. Il riso integrale ha tempi di cottura superiori al riso bianco e tende a rilasciare meno amido, per questo si presta meno di quello bianco alla preparazione di risotti, ma contiene più fibre e quindi è più nutriente. Fonte di magnesio e selenio, può aiutare a ridurre il diabete abbassando il colesterolo.



RISO INTEGRALE

Sottovuoto

Cottura: 50 minuti
Ricco di fibre, aminoacidi, vitamine del gruppo B e sali minerali. Ideale per minestre o zuppe di verdura.

Codice **40399**
Formato
500 g x 8 pz.



RISO NERO INTEGRALE

Sottovuoto

Cottura: 50 minuti
Di colore ebano, ha un elevato contenuto di ferro, selenio, vitamine B1, B2, PP. Ideale da consumare bollito.

Codice **40418**
Formato
500 g x 8 pz.



RISO CORALLO INTEGRALE

Sottovuoto

Cottura: 50 minuti
Chicco lungo di colore rosso. Ricco di antiossidanti, fibre e sali minerali. Ideale per insalate e contorni.

Codice **40419**
Formato
500 g x 8 pz.



PASTA ALL'UOVO ARTIGIANALE

Questa pasta all'uovo è prodotta da un artigiano fedele alla tradizione secolare tipica della sua terra di origine, la regione **Marche**. Viene lavorata a mano e prodotta con ingredienti selezionati, uova freschissime sgusciate al momento, per la quale viene utilizzato solo il tuorlo, essenziale per favorire la tenuta in cottura, e farina 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 della **tradizione marchigiana**.



TAGLIATELLE ALL'UOVO MAIS E RISO (Senza Glutine)

Codice **96624**
Formato
175 g x 20 pz.

TAGLIATELLE VEGAN MAIS E RISO

Codice **96625**
Formato
175 g x 20 pz.

FETTUCCINE

Codice **42051**
Formato
250 g x 20 pz.



PAPPARDELLE

Codice **42054**
Formato
250 g x 20 pz.

Codice **41123**
Formato
1 kg x 6 pz.



TAGLIATELLE

Codice **42156**
Formato
250 g x 20 pz.

Codice **41120**
Formato
1 kg x 6 pz.



TAGLIOLINI

Codice **41094**
Formato
250 g x 20 pz.

Codice **41121**
Formato
1 kg x 6 pz.



PASTA DI GRANO DURO “GIOVANNI ASSANTE”

Campania (NA) Gragnano

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.

FORMATI SPECIALI



MESCA FRANCESCA

Codice **43186**
Formato
500 g x 12 pz.

SCIALATIELLI

Codice **43558**
Formato
500 g x 12 pz.

ORECCHIETTE

Codice **43559**
Formato
500 g x 24 pz.

FUSILLI AL FERRETTO

Codice **43557**
Formato
500 g x 12 pz.

CASARECCE

Codice **43153**
Formato
500 g x 12 pz.

FORMATI CLASSICI



SPAGHETTINI

Codice **43166**
Formato
500 g x 24 pz.

SPAGHETTI

Codice **43161**
Formato
500 g x 24 pz.

SPAGHETTONI

Codice **43167**
Formato
500 g x 24 pz.

LINGUINE

Codice **43160**
Formato
500 g x 24 pz.

FUSILLI

Codice **43154**
Formato
500 g x 12 pz.

ELICHE (fusillo grande)

Codice **88532**
Formato
500 g x 12 pz.

PENNE RIGATE

Codice **43165**
Formato
500 g x 12 pz.

RIGATONI

Codice **43168**
Formato
500 g x 12 pz.

CANDELE

Codice **43155**
Formato
500 g x 12 pz.

CALAMARI

Codice **43162**
Formato
500 g x 12 pz.

MEZZI PACCHERI

Codice **43163**
Formato
500 g x 12 pz.

PACCHERI

Codice **43164**
Formato
500 g x 12 pz.





POMODORO E PASSATA “GERARDO DI NOLA”

Campania – Agro Sarnese-Nocerino

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.



PASSATA DI POMODORO

Codice **43081**
Formato
330 g x 12 pz.



SPACCATELLE DI POMODORO

Codice **43082**
Formato
360 g x 15 pz.



CONSERVA DI PIENNOLO DEL VESUVIO

Codice **43080**
Formato
360 g x 15 pz.



POMODORO SAN MARZANO
Agro Sarnese-Nocerino D.O.P.
Codice **43052**
Formato
400 g x 24 pz.



FILETTI DI POMODORO
Codice **43014**
Formato
400 g x 24 pz.



POMODORO CILIEGINO DI COLLINA
Codice **43013**
Formato
400 g x 24 pz.



POMODORI PELATI
Codice **43078**
Formato
2550 g x 6 pz.



POMODORI CUBETTATI
Codice **43079**
Formato
2550 g x 6 pz.

POMODORO E PASSATA "BELLAVEDUTA"

Puglia - Sub Appennino Dauno

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
Codice **41289**
Formato
580 ml x 12 pz.
(disponibilità limitata)



POMODORI PELATI PUGLIESI SUB APPENNINO DAUNO
Codice **41359**
Formato
580 ml x 12 pz.
(disponibilità limitata)



POMODORI PELATI IN LATTA
100% pomodori della Puglia
Codice **41358**
Formato
400 g x 24 pz.
[ESAUrito]

Codice **41356**
Formato
2500 g x 6 pz.



CAPPERI E CUCUNCI SICILIANI



CAPPERI SICILIANI "OCCHIO DI PERNICE"

Al sale di Trapani

Codice **40193**

Formato
500 g x 6 pz.



CAPPERI CUNZATI "OCCHIO DI PERNICE"

In olio Extravergine di Oliva

Codice **95886**

Formato
190 g x 6 pz.



CAPPERI "LILLIPUT"

In olio Extravergine di Oliva

Codice **40190**

Formato
190 g x 6 pz.

Codice **40459**

Formato
1 Kg x 6 pz.



CUCUNCI SICILIANI

Frutti del Capperò
in aceto e sale

Codice **40249**

Formato
400 g x 6 pz.



FOGLIE DI CAPPERO

In Olio Extravergine di Oliva

Codice **95809**

Formato
190 g x 6 pz.



CONDIMENTI E PESTI



PESTO MEDITERRANEO

In olio Extravergine di Oliva Melanzane, olive, capperi peperoni, zucchine, carciofi champignon, pomodoro secco e verde, peperoncino aceto, sale, erbe aromatiche

Codice **40395**
Formato
190 g x 6 pz.



CONDIMENTO POMODORO BASILICO E MANDORLE

In Olio Extravergine di Oliva

Codice **87496**
Formato
180 g x 6 pz.



CONDIMENTO MELANZANE E BASILICO

In Olio Extravergine di Oliva

Codice **87497**
Formato
180 g x 6 pz.



PESTO GENEVOSE D.O.P. CON BASILICO

Riviera Ligure di Ponente In olio Extravergine di Oliva Senza aglio

Codice **88963**
Formato
180 g x 12 pz.



PESTO DI FINOCCHIETTO SELVATICO

In olio Extravergine di Oliva Finocchietto selvatico Sale e aceto

Codice **40247**
Formato
190 g x 6 pz.



SPAGHETTATA DI MEZZANOTTE

In olio Extravergine di Oliva Peperoncino, aglio, basilico Sale e aceto

Codice **40015**
Formato
190 g x 6 pz.



CREME SALATE E BATTUTI



PATÉ DI CARCIOFI
In olio Extravergine di Oliva
Codice **87498**
Formato
180 g x 6 pz.



BATTUTO DI CAPPERI
In olio Extravergine di Oliva
Codice **40461**
Formato
190 g x 6 pz.



CREMA DI FUNGHI
In olio Extravergine di Oliva
Codice **87499**
Formato
180 g x 6 pz.



CREMA DI PEPERONI
In olio Extravergine di Oliva
Codice **87494**
Formato
180 g x 6 pz.



CREMA DI MELANZANE
In olio Extravergine di Oliva
Codice **87495**
Formato
180 g x 6 pz.



PISTACCHI E FRUTTA SECCA



GRANELLA DI PISTACCHI DI SICILIA

Codice **40369**
 Formato
 200 g x 6 pz.



PESTO DI PISTACCHIO

In olio Extravergine di Oliva
 Codice **40087**
 Formato
 190 g x 6 pz.



MANDORLE TOSTATE E SALATE

Varietà Filippo Cea
 Codice **40440**
 Formato
 200 g x 12 pz.

Codice **40441**
 Formato
 500 g x 10 pz.



NOCCIOLE TOSTATE

Varietà Trilobata Gentile
 Codice **86853**
 Formato
 200 g x 12 pz.

Codice **86855**
 Formato
 500 g x 10 pz.



FICHI DI COSENZA D.O.P.

Senza zuccheri aggiunti
 Codice **40439**
 Formato
 200 g x 14 pz.



CREME SPALMABILI DOLCI

Artigianalità e materie prime eccellenti sono le caratteristiche 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 l'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 cucchiaino nel vasetto, per un piacere impareggiabile.



CREMA AL PISTACCHIO

Codice **42649**
Formato
150 g x 8 pz.

Codice **42650**
Formato
320 g x 6 pz.



CREMA ALLE NOCCIOLE "CLASSICA"

Codice **42645**
Formato
150 g x 8 pz.

Codice **42646**
Formato
320 g x 6 pz.



CREMA ALLE NOCCIOLE E CACAO "FORTE"

Codice **42647**
Formato
150 g x 8 pz.



I DOLCI DELLE FESTE

Cura, pazienza e rigore: questi sono gli ingredienti principali utilizzati per realizzare i lievitati della 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 collezione 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.

Tra i nostri dolci tradizionali anche il **Torrone**, nella versione friabile. Ottenuto da una lunga lavorazione artigianale, si distingue per il colore bianco e perlaceo. La pasta presenta una struttura mossa e articolata ricca di frutti tostati: nocciole campane, e pregiate mandorle di Puglia e Sicilia. I fragranti frutti tostati, insieme alla dolce vaniglia e al miele Millefiori, creano l'irresistibile aroma che lo contraddistingue. Un prodotto unico, privo di gelatine ed addensanti.



COLOMBA TRADIZIONALE

Con scorze di arancia candita
Codice **85889**
Formato
1 kg x 6 pz.



TORRONE FRIABILE ALLE MANDORLE

Codice **43117**
Formato
250 g x 22 pz.



TORRONE FRIABILE ALLE NOCCIOLE

Codice **43106**
Formato
250 g x 22 pz.



PANETTONE ARTIGIANALE

Con uvetta sultanina e canditi
Codice **89551**
Formato
1 kg x 6 pz.
[Prossimo Arrivo]



LIEVITATI DOLCI “BIANCAVIGNA”

Veneto (TV) Conegliano

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 di Franco, per realizzare prodotti che portino con sé il tocco speciale del **Prosecco**.

BIANCAVIGNA



PANETTONE BIANCAVIGNA
(Incartato a mano con fiocco in raso)
Con sola uvetta immersa 48 ore
nel Prosecco D.O.C. BiancaVigna

Codice **88349**
Formato
1 kg x 6 pz.
[Prossimo Arrivo]



PANDORO BIANCAVIGNA
(Incartato a mano con fiocco in raso)
Con farcitura di crema
al Prosecco D.O.C. BiancaVigna

Codice **88735**
Formato
1 kg x 6 pz.
[Prossimo Arrivo]



SUCCHI NATURALI “VAN NAHMEN”

Germania - Hamminkeln

La famiglia Van Nahmen vanta una lunga tradizione nella lavorazione della frutta. Fondata nel 1917 ha iniziato a produrre succhi di frutta nel 1934, apprezzati produttori di mosto adottano standard qualitativi interni molto severi. Massima cura nella scelta della materia prima, solo frutti di regioni dedicate scelti nei luoghi migliori e ricerca continua di antiche varietà da riscoprire. L'unicum dell'azienda è che a differenza di altri produttori produce succhi di frutta al 100% di quel frutto, senza usare come base la mela, come spesso accade. Purezza assoluta della frutta senza aromi artificiali.

VAN NAHMEN
Privatkelerei seit 1917



PINOT NOIR
Succo d'uva biologico
100% Pinot Nero
Codice **35585**
Formato
0,75 l x 6 pz.



RIESLING
Succo d'uva biologico
100% Riesling
Codice **35584**
Formato
0,75 l x 6 pz.



**GRANCUVÉE
MELA-RIBES-LAMPONE**
Spumante secco 0% alcool
Codice **35512**
Formato
0,20 l x 12 pz.



**GRANCUVÉE
MELA COTOGNA BIO**
Spumante secco 0% alcol
Codice **35511**
Formato
0,20 l x 12 pz.



**NETTARE DI MELA
COTOGNA 85%**
Da piante con più di 60 anni
Provenienza Bassa Renania
e Münsterland
Codice **35502**
Formato
0,75 l x 6 pz.



**SUCCO DI MELA GOLDEN
JONAGOLD 100% BIO**
Incrocio tra varietà Golden
Delicious e Jonathan
Codice **35515**
Formato
0,25 l x 12 pz.

Codice **35500**
Formato
0,75 l x 6 pz.



**SUCCO DI MELOGRANO
100% BIO**
Da piante con più di 100 anni
Provenienza Turchia
Codice **35526**
Formato
0,25 l x 12 pz.



**SUCCO DI CILIEGIA
FUOCO DI MORELLA 100%**
Incrocio tra varietà Ostheimer
Weichsel e Früchte der Mark
Codice **35521**
Formato
0,25 l x 12 pz.

Codice **35506**
Formato
0,75 l x 6 pz.



**NETTARE DI RABARBARO
GAMBO ROSSO 70%**
Da rabarbaro a gambo rosso
Provenienza Colonia e Bonn
Codice **35526**
Formato
0,25 l x 12 pz.

Codice **35507**
Formato
0,75 l x 6 pz.



**SUCCO DI PERA
WILLIAMS CHRIST 100%**
Da pere Cristo provenienti
dalla Bassa Renania
Codice **35517**
Formato

Codice **35505**
Formato
0,75 l x 6 pz.



**SUCCO DI POMPELMO
ROSA 100%**
Da pompelmi rosa incrocio
di arancio e pompelmo
Codice **35522**
Formato



**NETTARE DI PESCA
BIANCA 55%**
Da varietà pesca bianca
Provenienza Italia
Codice **35518**
Formato
0,25 l x 12 pz.

Codice **35508**
Formato
0,75 l x 6 pz.



**NETTARE DI ALBICOCCA
ORANGÉ DE PROVENCE 45%**
Da coltivazione rara
della Orangé de Provence
Codice **35519**
Formato
0,25 l x 12 pz.

Codice **35509**
Formato
0,75 l x 6 pz.



**SUCCO DI POMODORO
DATTERINO 100%**
Da datterini siciliani con un
pizzico di sale marino di Sylt
Codice **35518**
Formato
0,25 l x 12 pz.





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

