CATALOGO PRELIBATO

SELEZIONE DI FRANCO

2025

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 Cuzziol 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!

SELEZIONE
DI
FRANCO

20**25**

SALSA DI SOIA

Francia – Saint Emillon

new

Uno dei più tradizionali produttori di salsa di soia a Yuasa, in Giappone e una famiglia di Saint Emillon, produttrice di vino da più di 400 anni e votata anche alla produzione di cereali e soia formano un'équipe **impegnata nella preservazione della biodiversità unitamente alla valorizzazione della tecnica millenaria della fermentazione**. Selezione di Franco propone due varianti: la Bianca, chiamata **Shiro** in giapponese, è una salsa di soia rara, tipica della regione del Kansai. È composta principalmente da grano e contiene solo il 10% di soia, il che la rende molto chiara e delicata. Ha un gusto leggero e aromatico, ideale per piatti raffinati. La Nera viene chiamata **Koikuchi** in giapponese, è la salsa di soia più diffusa in Giappone. È realizzata con il 50% di soia e il 50% di grano, subisce una fermentazione di almeno 400 giorni e sviluppa sapori intensi e complessi.

SHINKO "NOIRE"

Salsa di soia
Artigianale BIO

Codice **46202**

Formato
0,20 x 6 pz.

[**disponibile da giugno**]

SHINKO "BLANCHE"

Salsa di soia
Artigianale BIO

Codice **46201**

Formato
0,20 x 6 pz.

SELEZIONE DI FRANCO

(A)

(B)

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

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 – Cantábria

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 “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 **96601** (latta)
Formato
5,00 l x 4 pz.

Codice **96600** (bottiglia)
Formato
0,50 l x 12 pz.

Codice **96604** (bottiglia)
Formato
0,25 l x 12 pz.

SELEZIONE DI FRANCO

(**A**) (**B**) (**C**)

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.

(**A**)

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

(**B**)

ARKÉ
BIO
Olive
100% Nocellara del Belice
Codice **96659**
[**non scontabile**]
Formato
0,50 l x 12 pz.

Codice **96603**
Formato
0,25 l x 12 pz.

(**C**)

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

ARKÉ
OLIO AROMATIZZATO

PEPERONCINO
Condimento a base
di Olio Extra Vergine di Oliva
Codice **96602**
Formato
0,20 l x 6 pz.

Dall'incontro con i sapori che più ricordano la Sicilia, nasce questo condimento aromatizzato "Arkè", ottenuto per infusione naturale degli ingredienti in **Olio Extra Vergine di Oliva**. Utilizzato a crudo "Peperoncino" è il perfetto complice di una spaghettata notturna.

Dalle nostre Aziende Agricole Italiane

SELEZIONE DI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

(A) MARIJAN SIMČIČ
Slovenia Ceglo
new
Fruttato, con note erbacee e un caratteristico sentore di mandorla, accompagnato da sfumature di carciofo e mela verde. Al palato è delicato, seguito da un perfetto equilibrio tra amaro e piccante.

Olive
Črnica e Briška Vodnjaka, Buga, Drobnica, Bianchera istriana e Frantoio
- 250 metri s.l.m.
- Raccolta manuale
- Spremitura a freddo

Codice **66602**
50 cl x 6 pz.

(B) SUAVIA
Veneto (VR) Soave
Colore giallo oro con leggeri riflessi verdi. Delicatamente fruttato e molto profumato, al palato presenta una leggera asprezza e un piacevole sapore di mandorle e agrumi. Sapore rotondo e avvolgente.

Olive
100% Grignano
- 300 metri s.l.m.
- Raccolta manuale
- Spremitura a freddo

BIO

Codice **49269**
50 cl x 6 pz.

(C) PIETRADOLCE
Sicilia (CT) Solicchiata
Un olio con un profumo fruttato intenso, note di erba appena tagliata e sentori di mandorla fresca e carciofo. Prodotto con olive raccolte in azienda, alle pendici dell'Etna.

Olive
100% Nocellara dell'Etna
- 650 metri s.l.m.
- Raccolta manuale
- Spremitura a freddo

Codice **49360**
50 cl x 6 pz.

(D) RIDOLFI
Toscana (SI) Montalcino
Di colore verde brillante, al naso è intenso, fruttato e di notevole fragranza. Al palato è fruttato e armonico, presenta buona struttura ed equilibrio, con una tipica nota piccante gradevole finale

Olive
Larcianesi, Leccio, Frantoio, Pendolino, Moraiolo
- Raccolta manuale
- Spremitura a freddo

BIO

Codice **86729**
75 cl x 6 pz.

(E) FONTEFICO
Abruzzo (CH) Vasto
new
Olio che si caratterizza per una bassissima acidità e un sapore delicatamente fruttato, con un ingresso erbaceo e lievi toni floreali. Il finale è morbido, un po' amaricante. L'età media degli ulivi è 70 anni.

Olive
100% Leccino
- Raccolta manuale
- Spremitura a freddo

BIO

Codice **66601**
50 cl x 12 pz.

(F) 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.

Olive
Frantoio, Leccino, Moraiolo
- Raccolta manuale
- Spremitura a freddo

BIO

Codice **49341**
50 cl x 6 pz.

Codice **49329**
25 cl x 12 pz.

(G) 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.

Olive
Leccino, Moraiolo, Frantoio
- Raccolta manuale
- Spremitura a freddo

Codice **66609**
50 cl x 12 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.

Calibro GM: 121/180 olive x kg
Codice **41293** (latta)
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.

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'amarezza. 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.

OLIVE VERDI INTERE

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

OLIVE VERDI INTERE

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

OLIVE VERDI INTERE

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

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 sue zona di produzione, da un ettaro di uliveto si ottengono 20 quintali di olive, contro i 60/100 quintali delle altre qualità.

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.

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

TARALLI “EXTRALARGHI”

Puglia (BA) Mariotto

Taralli realizzati secondo la ricetta tradizionale Pugliese con **grano coltivato e molito in Italia**. Anelli ovalizzata **formati e stirati rigorosamente a mano**, di consistenza croccante all’esterno e grana friabile all’interno. Nella versione classica, dal profumo tipico di Olio Extravergine di Oliva oppurearricchiti dalle note balsamiche dei semi di finocchio.

TARALLI EXTRALARGHI
“I CLASSICI”
In Olio Extravergine di Oliva

Codice **40450**
Formato
350 g x 10 pz.

TARALLI EXTRALARGHI
“AI SEMI DI FINOCCHIO”
In Olio Extravergine di Oliva

Codice **40451**
Formato
350 g x 10 pz.

SELEZIONE DI FRANCO

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.

“GLERETTI” BOCCONCINI DI PANE SECCHI
con il 10% di bollicine BiancaVigna

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

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

“GLERETTI” BOCCONCINI DI PANE SECCHI
con Radicchio Rosso di Treviso IGP
e il 10% di bollicine BiancaVigna

Codice **89301**
Formato
150 g x 15 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.

Codice **68275**
Formato
750 ml x 6 pz.

(A)

(B)

(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) (D) (E)

(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

Un aceto di vino rosso dalla spiccata personalità, con **gusto corposo**, intenso e 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". Chiude la selezione un aceto prodotto con le **migliori uve del Collio**, senza aggiunta di solforosa o altro conservante antiossidante. Un aceto forte, **da amatori**, che si può apprezzare per il corpo e la persistenza, oltre all'ampiezza del suo bouquet, che si evolve, affina ed eleva con il tempo, proprio come un grande vino.

ACETO DI VINO ROSSO "DON GIOVANNI"

Emilia Romagna
Modena

Codice **87774**
Formato
250 ml x 12 pz.

Codice **87775**
Formato
500 ml x 6 pz.

ACETO DI MELE BIO NON FILTRATO

Austria
Stiria

Codice **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.

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.

SELEZIONE DI FRANCO

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
In Olio Extravergine di Oliva

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

PEPERONE CORNO DI CARMAGNOLA
In Olio Extravergine di Oliva

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

MELANZANE
In Olio Extravergine di Oliva

Codice **89175**
Formato
310 g x 6 pz.

RISO E RISOTTI

Piemonte (AL) Monferrato

Coltivati 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. Il **Carnaroli**, il riso più pregiato della produzione italiana, con chicchi lunghi, e ottima resistenza alla cottura, e il **Vialone Nano**, con i suoi chicchi tondeggianti di medie dimensioni, che rilascia una grande quantità di amido ed è l'ideale per risotti mantecati.

RISO CARNAROLI
In sacco di tela sottovuoto
Cottura: 16/18 minuti

Codice **40244**
Formato
1 kg x 12 pz.
[**non scontabile**]

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

RISO VIALONE NANO
In sacco di tela sottovuoto
Cottura: 16/18 minuti

Codice **40245**
Formato
1 kg x 12 pz.
[**non scontabile**]

ZAFFERANO PURISSIMO "FRIULI"

Friuli Venezia Giulia (PN) Polcenigo

Lo **zafferano "friuli"** viene coltivato ai piedi delle prealpi carniche. Il microclima particolare, con forti escursioni termiche determinate dalla vicinanza alla montagna, 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'essicazione degli stimmi. Una leggera ed attenta tostatura gli dona un'aroma dolce e prolungato, sia all'olfatto che al gusto.

PISTILLI DI ZAFFERANO
Naturale / Purissimo

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

SELEZIONE di FRANCO

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 VEGAN SENZA UOVO E GLUTINE

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

TAGLIATELLE ALL'UOVO SENZA GLUTINE

Codice **96624**
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.

SELEZIONE DI FRANCO

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.

Codice **40459**
Formato
1 Kg x 6 pz.

CAPPERI
"LILLIPUT"
In olio Extravergine di Oliva

Codice **40190**
Formato
190 g x 6 pz.

CUCUNCI SICILIANI
Frutti del Cappero
in aceto e sale

Codice **40249**
Formato
400 g x 6 pz.

FOGLIE DI CAPPERI
In Olio Extravergine di Oliva

Codice **95809**
Formato
190 g x 6 pz.

BATTUTO DI CAPPERI
In olio Extravergine di Oliva

Codice **40461**
Formato
190 g x 6 pz.

SELEZIONE DI FRANCO

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 Ponenete
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.

SELEZIONE di FRANCO

CREME SALATE

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

CREMA DI MELANZANE
In olio Extravergine di Oliva
Codice **87495**
Formato
180 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.

PISTACCHI E FRUTTA SECCA

FICHI DI COSENZA D.O.P.
Senza zuccheri aggiunti

Codice **40439**
Formato
200 g x 14 pz.

new

FICHI INFORNATI
Fichi “Dottato” di Calabria

Codice **40438**
Formato
200 g x 6 pz.

new

ESSENZA DI FICHI
Fichi "Dottato" di Calabria

Codice **40449**
Formato
250 ml g x 6 pz.

MANDORLE TOSTATE E SALATE
Varietà Filippo Cea

Codice **40440**
Formato
200 g x 10 pz.

Codice **40441**
Formato
500 g x 5 pz.

NOCCIOLE TOSTATE
Varietà Trilobata Gentile

Codice **86853**
Formato
200 g x 10 pz.

Codice **86855**
Formato
500 g x 5 pz.

SELEZIONE DI FRANCO

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.

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 cucchiaio nel vasetto, per un piacere impareggiabile.

CREMA AL PISTACCHIO

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

SELEZIONE DI FRANCO

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 biancoe 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.

PANETTONE ARTIGIANALE
Con uvetta sultanina e canditi

Codice **89551**
Formato
1 kg x 6 pz.
[**Prossimo Arrivo**]

SELEZIONE DI FRANCO

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 un tocco speciale.

BiancaVigna

PANETTONE BIANCAVIGNA
(Incartato a mano con fiocco in raso)
Con sola uvetta immersa 48 ore
nelle bollicine BiancaVigna

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

PANDORO BIANCAVIGNA
(Incartato a mano con fiocco in raso)
Con farcitura di crema
nelle bollicine BiancaVigna

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

SELEZIONE DI FRANCO

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 prodottori 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
Privatkelterei seit 1917

PINOT NOIR
Succo d’uva biologico
100% Pinot Nero
(succo diretto – Alc. 0%)
Codice **35585**
Formato
0,75 l x 6 pz.

RIESLING
Succo d’uva biologico
100% Riesling
(succo diretto – Alc. 0%)
Codice **35584**
Formato
0,75 l x 6 pz.

SELEZIONE DI FRANCO

GRANCUVÉE
MELA-RIBES-LAMPONE
Spumante secco 0% alcool

Codice **35512**
Formato
0,20 l x 12 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.

GRANCUVÉE
MELA COTOGNA BIO
Spumante secco 0% alcool

Codice **35511**
Formato
0,20 l x 12 pz.

SUCCO DI MELOGRANO
100% BIO
Da piante con più di 100 anni
Provenienza Turchia

Codice **35526**
Formato
0,25 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 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 **35520**
Formato
0,25 l x 12 pz.

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

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.

SUCCO DI PERA
WILLIAMS CHRIST 100%
Da pere Cristo provenienti
dalla Bassa Renania

Codice **35517**
Formato
0,25 l x 12 pz.

Codice **35505**
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 POMPELMO
ROSA 100%
Da pompelmi rosa incrocio
di arancio e pompelmo

Codice **35522**
Formato
0,25 l x 12 pz.

SUCCO DI POMODORO
DATTERINO 100%
Da datterini siciliani con un
pizzico di sale marino di Sylt

Codice **35510**
Formato
0,25 l x 12 pz.

Codice **35574**
Formato
0,75 l x 6 pz.

progetto grafico **mimicocodesign**

SELEZIONE DI FRANCO

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

www.cuzziolgrandivini.it