

CATALOGO PRELIBATO



SELEZIONE  
DI  
**FRANCO**



02.2025

## 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 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!



## 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.



(A)

(B)

SALSA DI SOIA

03



## 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

Codice **40054**

Formato

100 ml x 1 pz.



### COLATURA “EXTRA” DI ALICI

Codice **40421**

Formato

100 ml x 1 pz.

## TONNO E SGOMBRO SOTT'OLIO

Riviera Ligure di Ponente

TONNO E SGOMBRO SOTT'OLIO



**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.

ALICI DEL CANTÁBRICO

07



## 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.



(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)

### ARKÈ IGP

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

(B)

### ARKÈ BIO

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

(C)

### ARKÈ BLEND

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

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

### ARKÈ 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 spaghetтата notturna.



Dalle nostre Aziende Agricole Italiane

## SELEZIONE DI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

<b>new</b>	<p><b>(A) MARIJAN SIMČIČ</b>  <b>Slovenia</b> Ceglo</p> <p>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.</p>	<p><b>Olive</b>          Črnica e Briška Vodnjaka, Buga, Drobница, Bianchera istriana e Frantoio</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 250 metri s.l.m.</li> <li>• Raccolta manuale</li> <li>• Spremitura a freddo</li> </ul>	<p>Codice <b>66602</b>          50 cl x 6 pz.</p>
	<p><b>(B) SUAVIA</b>  <b>Veneto</b> (VR) Soave</p> <p>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.</p>	<p><b>Olive</b>          100% Grignano</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 300 metri s.l.m.</li> <li>• Raccolta manuale</li> <li>• Spremitura a freddo</li> </ul> <p> <b>BIO</b></p>	<p>Codice <b>49269</b>          50 cl x 6 pz.</p>
	<p><b>(C) PIETRADOLCE</b>  <b>Sicilia</b> (CT) Solicchiata</p> <p>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.</p>	<p><b>Olive</b>          100% Nocellara dell'Etna</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 650 metri s.l.m.</li> <li>• Raccolta manuale</li> <li>• Spremitura a freddo</li> </ul>	<p>Codice <b>49360</b>          50 cl x 6 pz.</p>
	<p><b>(D) RIDOLFI</b>  <b>Toscana</b> (SI) Montalcino</p> <p>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</p>	<p><b>Olive</b>          Larcianesi, Leccio, Frantoio, Pendolino, Moraiolo</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Raccolta manuale</li> <li>• Spremitura a freddo</li> </ul> <p> <b>BIO</b></p>	<p>Codice <b>86729</b>          75 cl x 6 pz.</p>
<b>new</b>	<p><b>(E) FONTEFICO</b>  <b>Abruzzo</b> (CH) Vasto</p> <p>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.</p>	<p><b>Olive</b>          100% Leccino</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Raccolta manuale</li> <li>• Spremitura a freddo</li> </ul> <p> <b>BIO</b></p>	<p>Codice <b>66601</b>          50 cl x 12 pz.</p>
	<p><b>(F) LA RASINA</b>  <b>Toscana</b> (SI) Montalcino</p> <p>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.</p>	<p><b>Olive</b>          Frantoio, Leccio, Moraiolo</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Raccolta manuale</li> <li>• Spremitura a freddo</li> </ul> <p> <b>BIO</b></p>	<p>Codice <b>49341</b>          50 cl x 6 pz.</p> <p>Codice <b>49329</b>          25 cl x 12 pz.</p>
	<p><b>(G) LEONARDO BUSSOLETTI</b>  <b>Umbria</b> (TR) Narni</p> <p>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.</p>	<p><b>Olive</b>          Leccino, Moraiolo, Frantoio</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Raccolta manuale</li> <li>• Spremitura a freddo</li> </ul>	<p>Codice <b>66609</b>          50 cl x 12 pz.</p>



## 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”



16

**OLIVE VERDI  
INTERE**

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

**OLIVE VERDI  
INTERE**

Codice **41307**  
Formato  
330 g x 2 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 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



17

**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 ovalizzati **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 oppure arricchiti 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.



## 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 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)  
**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

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 VINO PURO, NON DILUITO**  
Emilia Romagna  
Reggio Emilia  
**ACETO BIANCO BIO**  
Codice **83381**  
Formato  
250 ml x 6 pz.

**ACETO ROSSO BIO**  
Codice **83383**  
Formato  
250 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.



**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 6 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 mondata del fiore e con l'essiccazione 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.

## 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.

**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 **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.



**CUCUNCI SICILIANI**  
Frutti del Capperò  
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.



## 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



**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.



**FICHI INFORMATI**  
Fichi "Dottato" di Calabria  
Codice **40438**  
Formato  
200 g x 6 pz.



**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.

## 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 cucchiaino 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.

### COLOMBA TRADIZIONALE

Con scorze di arancia candita

Codice **85889**

Formato

1 kg x 6 pz.

[Prossimo Arrivo]



## 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 sono un panettone e un pandoro da ricetta tradizionale. Il primo si presenta con una crosta compatta e fragrante, bruno dorata; all'interno presenta un'alveolatura uniforme e ben sviluppata. Un panettone senza conservanti aggiunti con il 27% di uva sultanina e canditi. Il Pandoro, soffice e profumato, ha una consistenza setosa. Elegante e semplice riporta al primo morso ai dolci ricordi delle festività nell'infanzia. Per il periodo pasquale la collezione si completa con la Colomba Tradizionale, ricca di scorze di arancia candita e golose mandorle intere.



### PANETTONE ARTIGIANALE

Con uvetta sultanina e canditi

Codice **89558**

Formato

1 kg x 6 pz.



### PANDORO ARTIGIANALE

Ricetta tradizionale

Codice **89553**

Formato

1 kg x 6 pz.



## 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.



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

Codice **88735**  
Formato  
1 kg x 6 pz.



## 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**  
(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.



**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 **35520**  
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  
0,25 l x 12 pz.  
  
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  
0,25 l x 12 pz.



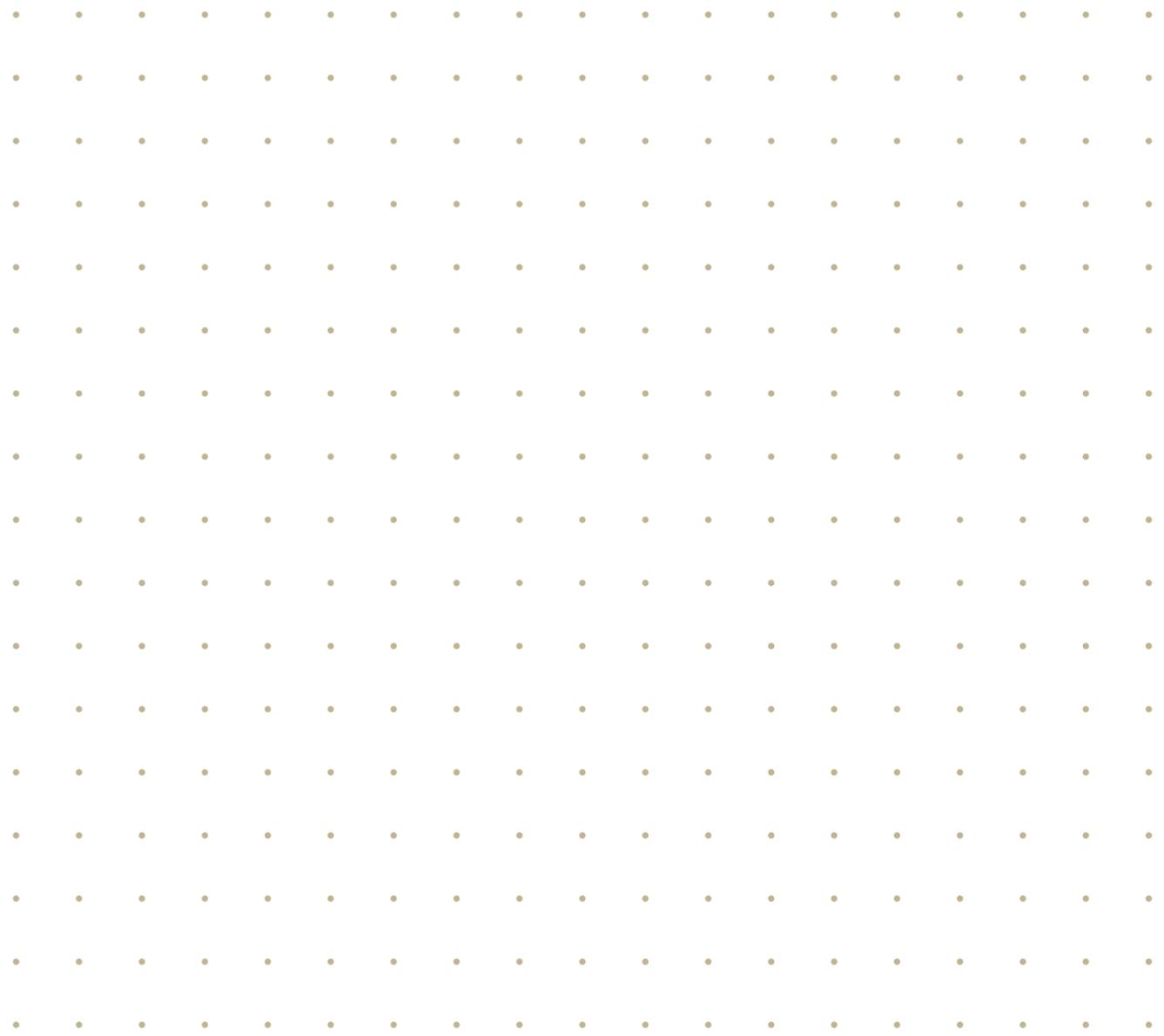
**NETTARE DI PESCA  
BIANCA 55%**  
Da varietà pesca bianca  
Provenienza Italia  
Codice **35518**  
Formato  
0,25 l x 12 pz.  
  
Codice **35508**  
Formato  
0,75 l x 6 pz.



**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 **35510**  
Formato  
0,25 l x 12 pz.  
  
Codice **35574**  
Formato  
0,75 l x 6 pz.



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

