

CATALOGO PRELIBATO



SELEZIONE
DI
FRANCO



01.2026

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.

SHINKO
"BLANCHE"



Salsa di soia
Artigianale BIO
Codice **46201**
Formato
0,20 x 6 pz.



SALSA DI SOIA



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



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 – Cantábrico

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 MAR CANTÁBRICO

In Olio di Oliva
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.



(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

(A)	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.
(B)	MARIJAN SIMČIČ Slovenia Ceglo 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.
(C)	FONTEFICO Abruzzo (CH) Vasto 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	Codice 66601 50 cl x 12 pz.
		 BIO	
(D)	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	Codice 49341 50 cl x 6 pz.
		 BIO	Codice 49329 25 cl x 12 pz.
new (E)	UCCELLIERA Toscana (SI) Montalcino Un olio che si distingue per il suo fruttato intenso ma che allo stesso tempo si ritrova morbido ed equilibrato al palato. La raccolta manuale delle olive avviene in una fase precoce di maturazione.	Olive Frantoio, Leccino, Moraiolo Olivastra • Raccolta manuale • Spremitura a freddo	Codice 49345 50 cl x 6 pz.
			Codice 49346 75 cl x 6 pz.
(F)	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	Codice 49269 50 cl x 6 pz.
		 BIO	
(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.



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA “FRISINO”

Puglia (TA) Valle d'Itria



new

OLIO EVO NUMBERS COLLECTION N.1 MONOCULTIVAR PERANZANA

Olio dal profumo floreale.
Note spiccate di pomodoro verde ed erbe aromatiche. In bocca sentori di erbe fresche di campo, arricchiti da una vivace nota mandorlata. Un leggero amaro e un piacevole retrogusto piccante completano il carattere “docile” di questo prodotto.

Codice **49340**
50 cl x 6 pz.



new

“PERANZANA” LIMITED EDITION WHITE

Bottiglia in terracotta
Stesse caratteristiche
Olio EVO N.1

Codice **49344**
50 cl x 6 pz.



new

OLIO EVO NUMBERS COLLECTION N.2 MONOCULTIVAR CORATINA

Olio dal carattere deciso.
Intensi e freschissimi profumi di foglia ed ortaggi. In bocca la prorompenza delle note vegetali, su cui spiccano il carciofo e la cicoria, trovano bilanciamento in un amaro e un piccante che si distinguono per forza ed equilibrio. Definito un “cavallo di battaglia” tra gli oli extravergini pugliesi.

Codice **49349**
50 cl x 6 pz.



new

“CORATINA” LIMITED EDITION BLACK

Bottiglia in terracotta
Stesse caratteristiche
Olio EVO N.2

Codice **49351**
50 cl x 6 pz.

Su richiesta disponibili anche i formati da 25 cl



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 Castelvetro, 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'amaro. 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 sua 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 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.

La scelta di non usare conservanti limita la shelf-life a **6 mesi**: un tempo che garantisce l'assoluta assenza di additivi e l'autenticità del tarallo artigianale.



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.



(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)
**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)
**CREMA
DI BALSAMICO**

SOFFICE

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



(C)

(D)



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 XÈRÈS 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 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.

[disponibile da 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.

**GIARDINIERA**

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

Codice **46433**

Formato
1700 g x 6 pz.

Codice **88975**

Formato
550 g x 12 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.

[disponibile da maggio]



PEPERONE CORNO DI CARMAGNOLA
In Olio Extravergine di Oliva
Codice **89174**
Formato
310 g x 6 pz.



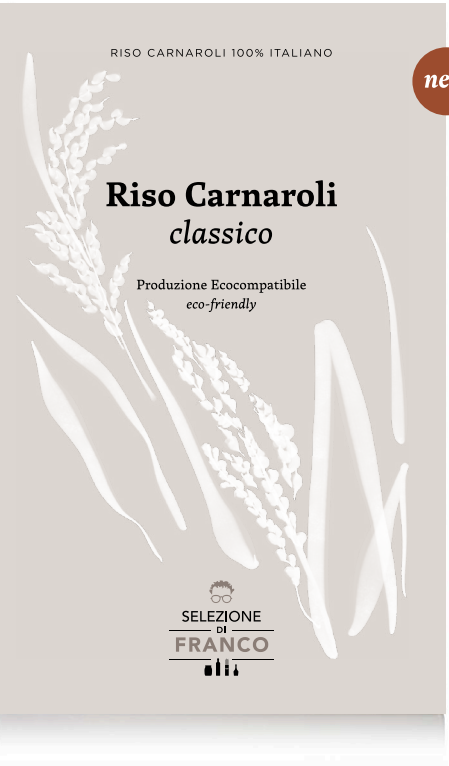
MELANZANE
In Olio Extravergine di Oliva
Codice **89175**
Formato
310 g x 6 pz.



RISO CARNAROLI CLASSICO

Piemonte (VC) Vercelli

Coltivato in un territorio ricco d'acqua secondo i dettami di un Agricoltura ecocompatibile certificata. Il **Carnaroli Classico**, cultivar originale che si distingue dai risi simili generalmente indicati come Carnaroli, si riconosce già dal campo: sia per l'altezza della pianta, sia per il tipico "baffo" alla sua sommità. Nel cuore del chicco si intravede per la parte opalescente preziosa per assorbire al meglio i condimenti. Grande e panciuto, mantiene un'ottima croccantezza anche nel più cremoso dei risotti. L'alta percentuale di amilosio garantisce una consistenza e una tenuta di cottura impareggiabili nel panorama dei risi della tradizione.



new

RISO CARNAROLI
Classico

Codice **40240**
Formato
1 kg x 12 pz.

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 A BASE DI RISO CARNAROLI CLASSICO

Piemonte (VC) Vercelli

Preparati per risotto a base di riso Carnaroli coltivato in Italia, facili e veloci da cucinare in 20 minuti solo con acqua. Il prodotto è caratterizzato dall'aggiunta di ingredienti selezionati, naturalmente essiccati, senza additivi e conservanti. Ideali per 3 persone.



RISOTTO CON FUNGHI PORCINI

Codice **40326**
Formato
250 g x 8 pz.



RISOTTO CON TARTUFO

Codice **40309**
Formato
250 g x 8 pz.



RISOTTO ZUCCHINE E ZAFFERANO

Codice **40452**
Formato
250 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.

LINGUINE

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

PENNE RIGATE

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

CALAMARI

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

SPAGHETTI

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

FUSILLI

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

RIGATONI

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

MEZZI PACCHERI

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

SPAGHETTONI

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

ELICHE (fusillo grande)

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

CANDELE

Codice **43155**
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.



(1)
**PASSATA
DI POMODORO**

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

(2)
**CONSERVA
DI PIENNOLO DEL VESUVIO**

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

(3)
**POMODORO CILIEGINO
DI COLLINA**

Codice **43013**
Formato 400 g x 24 pz.

(4)
**FILETTI
DI POMODORO**

Codice **43014**
Formato 400 g x 24 pz.

(5)
**POMODORO
SAN MARZANO D.O.P.**

Codice **43052**
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.



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.

[disponibile da maggio]



CUCUNCI SICILIANI
Frutti del Capperone
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 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.



CREME SALATE

(*) Disponibili nel formato da 1 Kg – su ordinazione



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



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.



FICHI DI COSENZA D.O.P.

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

[disponibile da settembre]



FICHI INFORMATI

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

[disponibile da settembre]





60

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.



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.

Un **Panettone** e un **Pandoro** da ricetta tradizionale. Il Panettone si presenta con una crosta compatta e fragrante, bruno dorata; all'interno presenta un'alveolatura uniforme e ben sviluppata, senza conservanti aggiunti e con il 27% di uva sultanina e canditi. Il Pandoro invece è soffice e profumato, ha una consistenza setosa, elegante e ci riporta già al primo morso ai dolci ricordi delle festività nell'infanzia.



PANETTONE ARTIGIANALE

Con uvetta sultanina e canditi

Codice **89558**

Formato

1 kg x 6 pz.

[prossimo arrivo]



PANDORO ARTIGIANALE

Ricetta tradizionale

Codice **89553**

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 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]



SUCCHI NATURALI “VAN NAHMEN” MONOVARIETALI

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 scelti nei luoghi migliori di regioni dedicate e ricerca continua di antiche varietà da riscoprire.

VAN NAHMEN
Privatkelerei seit 1917

SUCCO MONOVARIETALE DI UVA – 0% Alcool / 100% Frutta

Succhi di uva biologici non fermentati, ideali per chi cerca un'alternativa al calice di vino, stupiscono per la loro complessità e profondità nonostante l'assenza di alcol.



PINOT NOIR
SUCCO D'UVA BIOLOGICO
100% PINOT NERO BIO
Succo diretto – Alc. 0%
Codice **35585**
Formato
0,75 l x 6 pz.



RIESLING
SUCCO D'UVA BIOLOGICO
100% RIESLING BIO
Succo diretto – Alc. 0%
Codice **35584**
Formato
0,75 l x 6 pz.



SPARKLING JUICY TEA – Tè Love Succo

Armoniose cuvée composte da tè selezionati e preparati con il processo di infusione a freddo (cold-brew), e succhi di frutta monovarietali biologici Van Nahmen. Frizzanti, fresche e aromatiche, sono ideali come aperitivo analcolico. Perfette come aperitivo analcolico o abbinate a antipasti, pesce, carni bianche e piatti vegetariani.



SPARKLING JUICY TEA
ROSA + DARJEELING TEA
+ RABARBARO **BIO**
Bevanda analcolica a base
di tè e succo di frutta.

Codice **74271**
Formato
0,20 l x 12 pz.

Codice **74272**
Formato
0,75 l x 6 pz.



SPARKLING JUICY TEA
VERBENA + JASMINE TEA
+ RIESLING **BIO**
Bevanda analcolica a base
di tè e succo di frutta.

Codice **74273**
Formato
0,20 l x 12 pz.

Codice **74274**
Formato
0,75 l x 6 pz.

SPARKLING JUICY GRAN CUVÉE – 0% Alcool / 100% Frutta

Un aperitivo analcolico rinfrescante, che unisce il gusto puro e la freschezza tonificante della frutta alle bollicine, per una piacevole alternativa al tradizionale spumante.



GRAN CUVÉE
MELA-RIBES-LAMPONE
Spumante secco – Alc. 0%
Codice **35512**
Formato
0,20 l x 12 pz.



GRAN CUVÉE
MELA COTOGNA **BIO**
Spumante secco – Alc. 0%
Codice **35511**
Formato
0,20 l x 12 pz.

Codice **35536**
Formato
0,75 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 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.



**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 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.



**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 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.



**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 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.



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

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

VAN NAHMEN
Privatkelerei seit 1917



progetto grafico **minicoccodesign** / foto **Joe Murador**



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

