



ENERGIA PULITA

PER PRODURRE I NOSTRI
PRODOTTI UTILIZZIAMO SOLO
RISORSE RINNOVABILI

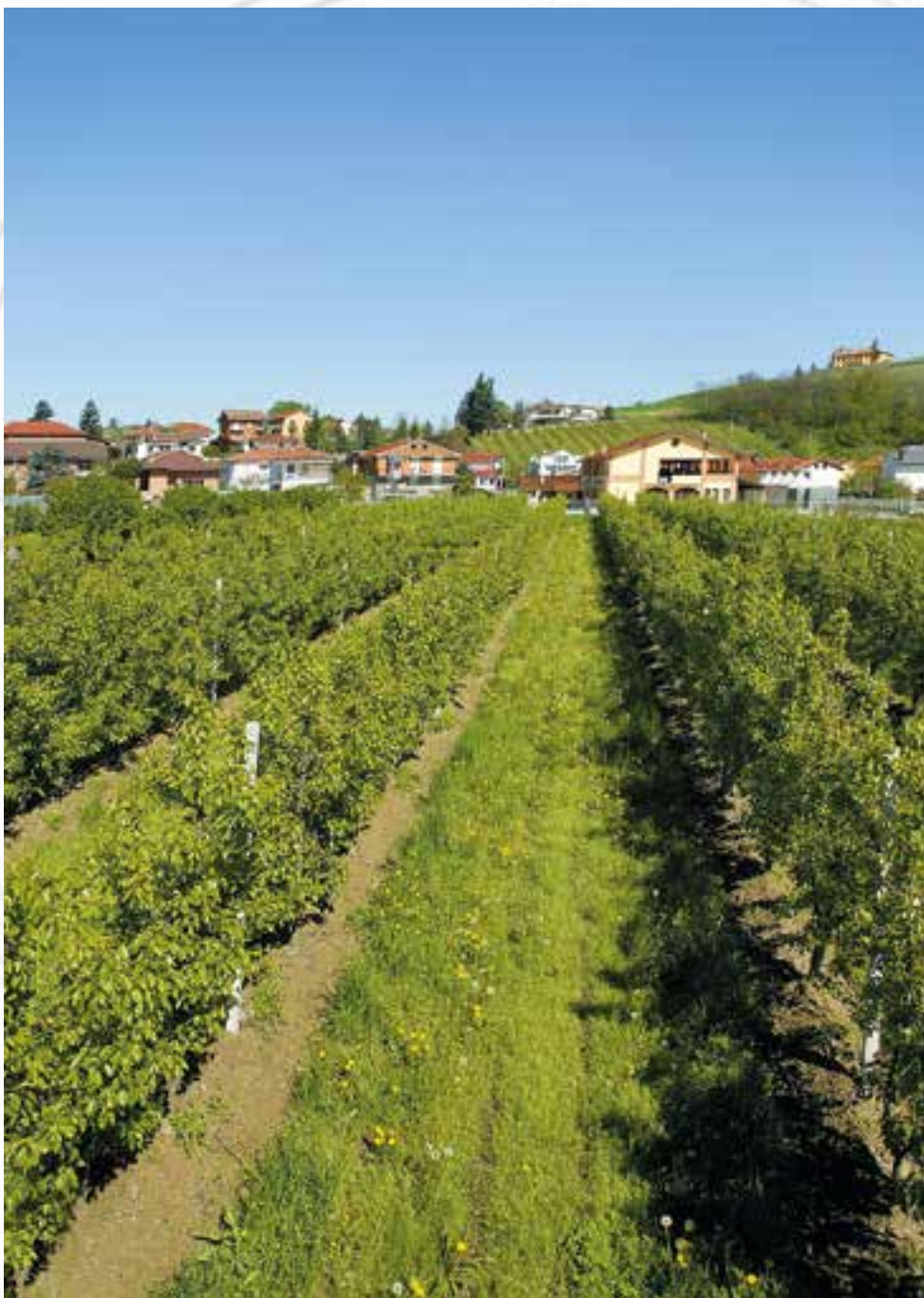


SENZA GLUTINE
SANS GLUTEN
GLUTEN-FREE
GLUTENFREI

VEGAN FRIENDLY FOOD

La nostra Azienda





L'Azienda Agricola Prunotto Mariangela, ormai da più di trent'anni, adotta nelle proprie coltivazioni il metodo dell'agricoltura biologica e aderisce al "Programma Agro Alimentare di attuazione del Reg. CE 834/2007 e 889/2008", l'unico che consente, nel rispetto della natura e del consumatore, di ottenere una frutta sana.

Siamo stati pionieri nella lotta integrata ed ora nell'agricoltura biologica.

L'agricoltura biologica è un metodo di produzione che prevede l'adozione di tecniche compatibili con la conservazione dell'ambiente e la sicurezza alimentare attraverso l'uso razionale di fitofarmaci e di fertilizzanti e il controllo agronomico dell'intero processo produttivo.

Sin dalla progettazione del frutteto si utilizzano qualità di piante più resistenti ai parassiti, curandole durante l'anno con interventi mirati e determinati dalla rilevazione numerica di parassiti catturati con opportune trappole installate nella coltivazione. Aiutiamo la naturale fertilità del suolo favorendola con un'opportuna rotazione delle coltivazioni e con i sovesci, interrando piante appositamente seminate (trifoglio, senape e colza) per arricchirlo naturalmente di nutrienti.

Alla rotazione delle colture e ai metodi oculati e delicati di lavorazione dei campi, affianchiamo la concimazione con l'humus, accorgimento fondamentale per ottenere la massima fertilità del terreno eliminando tutti i concimi di origine chimica.

Le erbe infestanti vengono controllate o con la "trinciatura" delle stesse o con la pacciamatura alla base delle piante del filare con effetti benefici sulla crescita delle radici della stessa. Infine la raccolta è fondamentale: viene fatta sempre ed esclusivamente a mano, per alcune colture in più passaggi in giorni diversi per poter raccogliere sempre il prodotto al giusto punto di maturazione.

Questi metodi, adottabili con il supporto di tecnici e strutture specializzate nei lavori di monitoraggio climatico e fitoiatrico, hanno permesso di ridurre al minimo le concimazioni e i trattamenti chimici tradizionali, consentendo di ottenere un prodotto finale di eccezionale qualità e senza alcun residuo di fitofarmaco di sintesi. In questo modo riusciamo ad ottenere la frutta e la verdura più sana, dalle spiccate caratteristiche nutrizionali e qualitative, materia prima ideale per una trasformazione di qualità superiore.

L'Azienda Agricola Prunotto Mariangela opera artigianalmente tale trasformazione senza l'aggiunta di alcun prodotto chimico, selezionando con cura la frutta e la verdura e ottenendo confetture, frutta sciroppata e specialità di uno squisito sapore tradizionale e della più assoluta genuinità.

La nostra frutta e verdura più sana, lavorata tutta dal fresco ed entro poche ore dalla raccolta, è alla base della nostra produzione. La trasformazione artigianale e naturale ci permette di ottenere un prodotto che esalta i profumi della materia prima e ci fa riscoprire sapori dimenticati.



Depuis désormais plus de 30 ans, l'exploitation agricole Prunotto Mariangela pratique les méthodes de l'agriculture biologique sur ses domaines, suivant le programme législatif agro-alimentaire, Reg. CE 834/2007 et 889/2008, le seul qui permette d'obtenir des fruits sains dans le plein respect de la nature et du client. Pionniers de la lutte intégrée dans le passé, nous nous engageons aujourd'hui dans l'agriculture biologique. Les méthodes de production dans l'agriculture biologique prévoient des techniques compatibles avec l'environnement et la sécurité alimentaire par l'emploi rationnel de produits phytosanitaires et fertilisants, ainsi que par le contrôle agronomique des procédés de production.

Dès la planification de nos vergers, nous utilisons des qualités de plantes particulièrement résistantes aux parasites. Au cours de l'année, nous les soignons de façon ciblée, en fonction de la quantité de parasites captés avec des pièges adaptés, installés dans les champs. La fertilité naturelle du sol est favorisée par une rotation des cultures et par l'emploi d'engrais verts, qui enrichissent le terrain avec des plantes semées (trèfle, moutarde, colza) et enfouies.

À la rotation des cultures et aux interventions soigneuses et délicates, s'ajoute l'apport de humus, une mesure fondamentale pour obtenir une fertilité maximale du sol, tout en évitant tout engrais chimique. Le contrôle des mauvaises herbes s'effectue par des moyens mécaniques, soit par le taillage des mauvaises herbes, soit par le paillage des plantes de culture, ce qui a des effets positifs pour la croissance de leurs racines. La récolte est décisive : tous les fruits sont récoltés manuellement, parfois même en plusieurs fois sur différents jours, afin de laisser à chaque produit le temps de mûrir. Ces méthodes, adoptées avec l'aide d'experts et de structures spécialisées dans le contrôle du climat et phytosanitaire, ont permis de minimiser les mesures de fertilisation et les traitements chimiques traditionnels, afin d'obtenir un produit final exceptionnel et sans aucun résidu de substances phytosanitaires.

Grâce à notre approche, nos fruits et légumes sont excellents du point de vue à la fois qualitatif et nutritionnel. Ils représentent ainsi une matière première idéale pour un traitement de qualité supérieure.

L'exploitation agricole Prunotto Mariangela pratique un traitement manuel strictement sans addition de produits chimiques, sélectionnant soigneusement les fruits et légumes pour les transformer en confitures, fruits confits et spécialités d'un goût traditionnel exquis et authentique.

Nos fruits et légumes sont travaillés frais, dans les quelques heures suivant la récolte, et constituent la base de notre production. Le traitement artisanal et naturel nous permet d'obtenir des produits qui exaltent les arômes de la matière première et nous font redécouvrir des saveurs oubliées.



The farm Prunotto Mariangela has been growing since more than 30 years its own fruit and vegetables with the organic agriculture and it's a part of the "Agro-Food Program of implementation of Reg. 834/2007 and 889/2008", the only one that allows to have healthy fruit respecting the nature and the consumer.

We've been pioneers in the integrated pests and disease fight and now we are the same in organic farming. Organic farming it's a way of production in which there's the adoption of techniques compatible with the environmental sustainability and food safety through the rational use of pesticides, fertilizers and agronomic control on the entire production process.

Starting from the design of the new orchards, we use varieties of plants more resistant to pests, treating them during the year with targeted and specific interventions based on data collected from numerical detection of parasites caught with traps installed in the crops.

We help the natural fertility of the soil with an appropriate rotation of the crops and with green manure, burying some sown plants (clover, mustard and rapeseed) to enrich the nutrients of the soil.

The crop rotation, all the methods listed before and the delicate processing of fields, together with the fertilization with humus, are essentials tricks to achieve the maximum fertility of the soil while eliminating completely the use of any chemical fertilizer. Weeds are controlled by "chopping" them or mulching the base of the plants, with positive effects on the growth of the roots.

In addition the harvest it's a very crucial point : we harvest always and exclusively by hand, for some crops in more steps (in different days) being able to collect the product at the right point of ripeness.

These methods that can be adopted with the support of technicians and specialized facilities in climate monitoring and phytoiatric control, let us the possibility to reduce to the minimum fertilizing and traditional chemical treatments, allowing the consumers to get in the end a product with exceptional quality and without any residue of pesticides from synthesis.

In this way we can harvest healthier fruits and vegetables with incredible nutritional and quality features, perfect raw material for a transformation of a superior level.

The organic farm Prunotto Mariangela produces by hand all the fresh products without adding any chemicals, carefully selecting fruits and vegetables obtaining jams, canned fruit, fruit in syrup and traditional specialties with an incredible flavor that enhance the taste of our best raw material. Our best fruits and vegetables are the base of our creations and completely processed from fresh and transformed in few hours from the harvest. All our products are crafted and natural, produced in a way that enhances the aroma of the raw material and make us rediscover forgotten flavors.



Der landwirtschaftliche Betrieb Prunotto Mariangela setzt seit über 30 Jahren beim Obst- und Gemüseanbau auf biologische Methoden und engagiert sich für die Umsetzung der gesetzlichen Anforderungen an biologische Produktionsverfahren und ist Teil des Agrar-Programms, welches für die Durchführung des Reg. 834/2007 und 889/2008 verantwortlich ist. Denn nur so kann ein respektvoller Umgang mit der Natur und den Verbrauchern sowie eine in jeder Hinsicht gesunde Ernte garantiert werden. Seit der Gründung unseres Betriebs sind wir Pioniere auf dem Gebiet der biologischen Landwirtschaft und des integrierten Pflanzenschutzes. Die Techniken, die in der biologischen Landwirtschaft angewandt werden, sollen die Umwelt schonen und die Lebensmittelsicherheit gewährleisten. Dies erreichen wir durch einen geringstmöglichen Einsatz von Düngemitteln und Pflanzenschutzmitteln sowie eine agronomische Kontrolle des gesamten Herstellungsprozesses. Bereits in der Planungsphase werden in unseren Obstgärten die Sorten mit der höchsten Resistenz gegenüber Parasiten angebaut. Unterm Jahr werden Schädlinge mithilfe spezieller Fallen identifiziert und durch gezielte Maßnahmen beseitigt. Um die natürliche Fruchtbarkeit des Bodens zu unterstützen, betreiben wir Fruchtfolge, ein System, bei dem die Obstgärten abwechselnd bepflanzt werden. Durch Gründüngung und das Einpflügen von Klee, Senf und Raps tragen wir zur natürlichen Nährstoffanreicherung im Boden bei. Zusätzlich zur Fruchtfolge und zum achtsamen Umgang mit dem Boden setzen wir Humus als Dünger ein - ein fundamentaler Schritt, um eine maximale Fruchtbarkeit des Bodens zu erreichen, ohne chemische Düngemittel zu verwenden. Die Unkrautregulierung erfolgt bei uns durch Zerkleinerung unerwünschter Gewächse oder durch Mulchen unserer Pflanzen, was sich positiv auf das Wurzelwachstum auswirkt. Schlussendlich ist die Ernte wesentlich: Unser Obst wird vollständig von Hand geerntet, was sich bei manchen Sorten über einen längeren Zeitraum erstrecken kann, da wir Früchte erst dann ernten, wenn sie die ideale Reife erreicht haben. Dank der Unterstützung von Experten und Einrichtungen, die auf Klimaüberwachung und Schädlingskontrolle spezialisiert sind, lässt sich der Einsatz von Düngemitteln sowie von herkömmlichen chemischen Verfahren größtmöglich reduzieren und dabei ein erstklassiges Endprodukt erzielen, das gänzlich frei von nicht natürlichen Rückständen ist. Auf diese Weise erhalten wir Obst und Gemüse mit exzellenten Nährwerten und Qualitätsmerkmalen – das ideale Ausgangsmaterial für eine anspruchsvolle Verarbeitung. Der landwirtschaftliche Betrieb Prunotto Mariangela verarbeitet seine Rohstoffe durch handwerkliche Verfahren und ohne jegliche chemische Zusätze. Unser Obst und Gemüse wird sorgfältig ausgewählt, bevor es zu feinsten Konfitüren, köstlichem eingelegtem Obst und exquisiten Spezialitäten mit authentischem Geschmack verarbeitet wird. Das hochwertige Obst und Gemüse, das frisch und nur wenige Stunden nach der Ernte verarbeitet wird, bildet die Grundlage unserer Produktion. Dank unserer natürlichen und manuellen Verarbeitungsverfahren erhalten wir Produkte, die das Aroma der verwendeten Rohstoffe zur vollen Entfaltung bringen und in uns längst vergessene Sinneseindrücke wieder wachrufen.



La nostra frutta allo sciroppo

La nostra frutta sciroppata viene confezionata artigianalmente perché solo così è possibile eliminare quella non idonea o non matura al punto giusto ed ottenere un prodotto qualitativamente superiore. Immersa nello sciroppo di zucchero di canna o nei più prestigiosi vini delle Langhe, la frutta diventa una prelibatezza da gustare ed un'ottima idea regalo.

La nostra **Uva Sciroppata** è ottima sia sola che per accompagnare gelati o come decorazione per altri dolci. Vi proponiamo inoltre un prodotto particolare: le **Caldarroste Sciroppate**. Ottenute cuocendo sulla brace le migliori castagne del Piemonte, subito invasettate aggiungendo lo sciroppo. Questo frutto autunnale può essere così gustato tutto l'anno.

- Albicocche sciroppate g. 320
- Caldarroste sciroppate g. 320
- Ciliegie sciroppate g. 320
- Prugne sciroppate g. 320
- Uva sciroppata g. 320
- Albicocche sciroppate g. 760
- Albicocche al Nebbiolo g. 760
- Pesche al Moscato g. 760
- Pesche Rustiche sciroppate g. 760
- Pesche di vigna sciroppate g. 760

Nos fruits au sirop

Les pots de fruits au sirop sont confectionnés de façon artisanale : c'est la seule méthode qui permet d'éliminer les fruits immatures ou non-utilisables, afin d'obtenir un produit de qualité supérieure.

Plongés dans du sirop de sucre de canne ou dans un vin de qualité de nos Langhe, les fruits deviennent vraiment exquis. Nos **Raisins au Sirop** sont, d'une part, exquis à déguster comme dessert à la fin du repas, et d'autre part, parfaits pour décorer vos glaces ou desserts. Nous vous conseillons ensuite un autre produit de l'automne, les **Marrons Grillés au Sirop**, obtenus en cuisant sur la braise les meilleurs marrons piémontais, pour s'en lécher les babines toute l'année.

- Abricots au sirop, 320 g
- Châtaignes grillées au sirop, 320 g
- Cerises au sirop, 320 g
- Prunes au sirop, 320 g
- Raisins au sirop, 320 g
- Abricots au sirop, 760 g
- Abricots au vin Nebbiolo, 760 g
- Pêches au vin Moscato g. 760
- Pêches rustiques au sirop, 760 g
- Pêches de vigne au sirop, 760 g

Our fruit in syrup

Our fruit in syrup is prepared in a crafted way because only in this way it is possible to avoid the presence of unsuitable and unripe fruit obtaining a first quality product.

Plunged in cane-sugar syrup or in the best Langhe's wines, the fruit becomes a deliciousness to taste.

Our **Grapes in Syrup** are excellent either to taste as dessert at the end of the course or to decorate your ice creams or cakes. We propose also another product typical of Autumn, the **Roasted Chestnuts in Syrup**, that are obtained by cooking on the embers the best chestnuts of Piedmont to enhance all their characteristics. In this way you can taste this amazing product all year long.

- Apricot in syrup g. 320
- Roasted chestnuts in syrup g. 320
- Cherries in syrup g. 320
- Plums in syrup g. 320
- Grapes in syrup g. 320
- Apricot in syrup g. 760
- Apricots in Nebbiolo wine g. 760
- Peaches in Moscato wine g. 760
- Peaches in syrup g. 760
- Vineyard Peaches in syrup g. 760

Unsere eingemachten Früchte

Unsere eingemachten Früchte werden von Hand abgefüllt, denn nur so ist es möglich, ungeeignete bzw. nicht bis zum richtigen Punkt ausgereifte Früchte zu entfernen und eine qualitativ ausgezeichnete Ware zu erhalten. In Rohrzuckersaft bzw. in den edlen Weinen der Langa eingemacht, werden die Früchte zu einer Köstlichkeit, die man unbedingt genießen sollte. In einer kleinen 2-Gläser-Kernholzkiste verpackt werden sie zu einer reizenden Geschenkidee. Unsere **eingemachten Trauben** eignen sich um entweder direkt aus dem Glas, als Nachspeise oder als raffinierte Dekoration zu Eis oder anderen Süßspeisen genossen werden. Außerdem möchten wir Ihnen auch ein typisch herbstliches Produkt vorstellen: Die besten, auf dem **Grill gerösteten Kastaniendes** Piemonts.

- eingemachte Aprikosen g. 320
- eingemachte Gegrillte Kastnien g. 320
- eingemachte Kirschen g. 320
- eingemachte Pflaumen g. 320
- eingemachte Trauben g. 320
- eingemachte Aprikosen g. 760
- Aprikosen in Nebbiolo-Wein g. 760
- Pfirsiche in Muskateller-Wein g. 760
- eingemachte "Rustikal Pfirsiche" g. 760
- eingemachte Pfirsiche vom Weinberg g. 760



La nostra frutta allo sciroppo

La frutta più sana, selezionata in base alla dimensione ed alla consistenza della polpa viene confezionata in sciroppo di zucchero di canna o nei più pregiati vini delle Langhe.

Nella nostra produzione è compresa la **Pera Madernassa**, varietà tipica scoperta in tempi medioevali sulle colline di Alba, di sapore e profumo inconfondibile.

La sua bontà si esalta con la cottura, trasformandola in un dolce squisito, da gustare solo o in abbinamento ad altri dessert.

Da non dimenticare, la nostra proposta dei **Frutti di Bosco sciroppati**.

- Ciliege sciroppate
- Frutti di Bosco Sciroppati (Mirtilli, Ribes, Lamponi)
- Pere Madernassa sciroppate
- Pere Madernassa al Moscato
- Pere Madernassa al Dolcetto
- Pere William sciroppate
- Pere William al Brachetto
- Prugne sciroppate

Nos fruits au sirop

Les fruits les plus sains, sélectionnés suivant leur calibre et leur pulpe, sont préparés avec soin dans un sirop de sucre de canne ou dans un vin de cru de nos vallées piémontaises.

Parmi notre production il y a la **Poire Madernassa**, un fruit typique que l'on cultivait déjà au Moyen-âge sur les côtes d'Alba. Cette poire a un goût et un parfum incomparables, exaltés par la cuisson, qui en font une friandise délicate, que l'on peut déguster seule ou avec d'autres desserts.

Enfin, n'oubliez pas notre proposition des **Fruits des Bois au sirop**.

- Cerises au sirop
- Fruits de Bois (myrtilles, cassis, mûres)
- Poirs Madernassa au sirop
- Poirs Madernassa au vin Moscato
- Poirs Madernassa au vin Dolcetto
- Poirs Williams au sirop
- Poirs Williams au vin Brachetto
- Prunes au sirop

Our fruit in syrup

Our healthier fruit, selected depending on the pulp dimension and texture, is dipped into a cane-sugar syrup or into the most delicious wines of the Langhe.

In our production is included the **Madernassa Pear**. It is a typical fruit discovered in medieval ages over Alba's Hills, with a characteristic taste and flavor: its goodness is enhanced by the slow cooking that turns the pear into a typical delicious sweet that you can enjoy as it is or coupled with other desserts. Do not forget our proposal of **Mixed Berries in syrup**.

- Cherries in syrup
- Berries in syrup (Blueberries, Currants, Raspberries)
- Madernassa Pears in syrup
- Madernassa Pears in Moscato wine
- Madernassa Pears in Dolcetto wine
- William Pears in syrup
- William Pears in Brachetto wine
- Plums in syrup

Unsere eingemachten Früchte

Unsere einwandfreien, nach Größe und Fruchtfleischkonsistenz ausgewählten Früchte werden in Rohrzuckersaft bzw. in den edlen Weinen der Langhe eingemacht. Unsere Produktreihe enthält auch die **Madernassa-Birne**, eine typische Frucht, die im Mittelalter auf den Hügeln um Alba entdeckt wurde. Ihr Geschmack und ihr unverkennbarer Duft entwickeln beim Kochen neue Aromen, die sie in eine typische Süßspeise verwandeln, die man alleine, oder mit anderen Nachspeisen kombiniert, genießen kann. Nicht zu vergessen sind auch unsere **eingemachten Waldbeeren**.

- eingemachte Kirschen
- eingemachte Waldbeeren (schwarze Johannisbeeren, Heidelbeeren, Himbeeren)
- eingemachte Madernassa-Birnen
- Madernassa-Birnen in Muskateller-Wein
- Madernassa-Birnen in Dolcetto-Wein
- eingemachte Williams Birnen
- Williams Birnen in Brachetto-Wein
- eingemachte Pflaumen



La nostra frutta alla grappa di Moscato

In Piemonte il Moscato è di gran lunga il vitigno a frutto bianco più intensamente coltivato e uno dei principali in molti terroir del Piemonte.

In questa versione la nostra frutta fresca, lavorata subito dopo la raccolta, viene confezionata con l'aggiunta di **Grappa di Moscato**, particolarmente delicata e aromatica.

Si ottiene così un prodotto con tutti i profumi della frutta e del distillato, con un basso contenuto alcolico (inferiore a 5°).

- Albicocche
- Ciliegie
- Prugne
- Uva

Nos fruits à la grappa de Moscato

Le Moscato est la variété de raisin blanc la plus cultivée au Piémont, dont les alcools sont caractéristiques du terroir piémontais.

Cette variante de nos produits est obtenue en plongeant les fruits, tout de suite après la récolte, dans de la **Grappa de Moscato**, particulièrement délicate et aromatique.

Ce processus de fabrication permet de conserver tous les parfums: celui des fruits ainsi que celui du distillat; tout en gardant une teneur en alcool assez basse (inférieure à 5°).

- Abricots
- Cerises
- Prunes
- Raisins

Our fruit in Moscato grappa

In our region, the Moscato grape is without any doubt the white variety cultivated the most especially in the tiny villages and terroir of the Piemonte region. In this version our fresh fruit, transformed immediately after the harvest, is put in the jars and preserved in the delicate and aromatic **Grappa of Moscato**. In this way we can obtain a product with all the flavors of the fresh fruit and Grappa with a low alcohol content (less than 5°).

- Apricots
- Cherries
- Plums
- Raisins

Unsere Früchte in Moscato-Grappa

Die Muskateller Traube ist zweifelsfrei die am weitesten verbreitete weiße Traubenart im Piemont und den vielen kleinen Dörfern. Unsere reifen Früchte werden unmittelbar nach der Ernte in Gläser gefüllt und in delikater und fruchtiger **Moscato-Grappa** konserviert. Dadurch erhalten Sie ein Produkt, das den vollen Geschmack, Duft und das Aroma der Früchte und des Grappas innehat. (Bei einem geringen Alkoholgehalt von unter 5%).

- Aprikosen
- Kirschen
- Pflaumen
- Trauben



La nostra frutta allo sciroppo "StilLife"

La nostra frutta sciroppata è l'articolo che, all' inizio della nostra attività, ci ha resi conosciuti e continuerà sempre ad avere la massima importanza nelle nostre scelte di produzione e proposta.

Alla nostra linea classica abbiniamo una nuova veste estetica , fresca ed immediata, che identifica in modo ancora più chiaro il prodotto.

Come nella nostra linea classica , la frutta sciroppata rispecchia la grande tradizione piemontese: viene scelta, lavata e messa a mano nei vasetti in uno sciroppo di acqua e zucchero di canna.

Una linea giovane e da vetrina , sulla scia della veste della gamma dei legumi che ci ha portato molte soddisfazioni e visibilità.

- Albicocche sciroppate
- Caldarroste sciroppate
- Ciliegie sciroppate
- Frutti di Bosco Sciroppati (Mirtilli, Ribes, Lamponi)
- Pere Madernassa sciroppate
- Pere William sciroppate
- Pesche Rustiche sciroppate
- Pesche di Vigna sciroppate
- Prugne sciroppate
- Uva sciroppata

Nos fruits au sirop "StilLife"

Nos fruits au sirop sont à l'origine de la réputation de notre exploitation agricole et auront toujours une place de choix parmi notre variété de productions.

A la gamme classique vient désormais s'ajouter une gamme à l'esthétique révisée, fraîche et immédiate, qui permet d'identifier encore plus clairement notre produit. Tout comme pour la gamme classique, nos fruits au sirop sont réalisés dans le respect de la grande tradition piémontaise: des fruits choisis pour leur qualité, lavés, puis plongés dans une solution aqueuse de sirop, avant d'être mis en bocal. Cette gamme de produits jeune, qui permet une nouvelle mise en valeur de nos fruits, a déjà apporté beaucoup de satisfaction et de visibilité.

- Abricots au sirop
- Châtaignes rôties au sirop
- Cerises au sirop
- Fruits de Bois (myrtilles, cassis, mûres)
- Poires Madernassa au sirop
- Poires Williams au sirop
- Pêches rustiques au sirop
- Pêches de vigne au sirop
- Prunes au sirop
- Raisins au sirop

Our "StilLife" label fruit in syrup

Our canned fruit is the article that has made us known at the beginning of our activities. It'll continue to have a special and crucial role into our production choices and proposal.

We add to our classic line a new one with a different look, fresh and immediate that identifies even more clearly the product.

As seen into the classic line, fruit in syrup reflects the great Piemontese tradition: it's chosen, washed and put into jars by hand in a syrup of water and cane sugar.

A young line with an incredible catch-eye look on the shelf that follows the steps of the legume product line that gave us a lot of satisfaction and visibility.

- Apricot in syrup
- Roasted chestnuts in syrup
- Cherries in syrup
- Berries in syrup (Blueberries, Currants, Raspberries)
- Madernassa Pears in syrup
- William Pears in syrup
- Peaches in syrup
- Vineyard Peaches in syrup
- Plums in syrup
- Grapes in syrup

Unsere eingemachten „StilLife“ Früchte

Alles begann mit unseren eingemachten Früchten. Daher ist es leicht nachzuvollziehen, dass wir ebendiesen weiterhin große Bedeutung zukommen lassen und sie eine wichtige Rolle in unserem Unternehmen spielen. Um Ihnen unsere Produkte noch schmackhafter zu machen, haben wir unserer klassischen Linie eine neue, frischere Linie hinzugefügt.

Wie Sie bereits anhand unserer klassischen Linie erkennen können, spiegeln eingemachte Früchte eine im Piemont sehr stark verbreitete Tradition wieder deren Herstellung sehr einfach ist: Handverlesene, gewaschene Früchte werden manuell in Gläser geleert welche anschließend mit aus Wasser und Rohrzucker bestehendem Sirup aufgefüllt werden.

Unsere neuen Verpackungen, die wir auch für unser eingelegtes Gemüse verwenden, ist ein wahrer Blickfang und springt Ihnen mit Sicherheit in jedem Regal ins Auge.

- eingemachte Aprikosen
- eingemachte gegrillte Kastanien
- eingemachte Kirschen
- eingemachte Waldbeeren (schwarze Johannisbeere, Heidelbeeren, Himbeeren)
- eingemachte Madernassa-Birnen
- eingemachte Williams Birnen
- eingemachte "Rustikal Pfirsiche"
- eingemachte Pfirsiche vom Weinberg
- eingemachte Pflaumen
- eingemachte Trauben



Frutta allo sciroppo da g 4440

Tutta la nostra frutta accuratamente selezionata viene confezionata con cura in questi vasi da g. 4440 per esaltarne non solo il sapore ma anche la bellezza, creando un insieme di colori e di sapori.

Abbinato alla preziosa scatola in legno massello, è un regalo meraviglioso e di sicuro successo.

- Albicocche sciroppate
- Ciliegie sciroppate
- Pere Madernassa al Dolcetto
- Pere Madernassa al Moscato
- Pere Madernassa sciroppate
- Pere Williams al Brachetto
- Pere Williams sciroppate
- Pesche Rustiche sciroppate
- Pesche di Vigna sciroppate
- Pesche al Moscato
- Prugne sciroppate

Fruits au sirop dans des pots de 4440 g

Tous nos fruits bien sélectionnés sont préparés avec soin dans des pots de 4440 g., non seulement pour en exalter la saveur, mais aussi pour montrer les fruits dans toute leur splendeur.

Confectionné dans une belle boîte en bois massif, vous pouvez être sûr que ce produit est parfait pour en faire un cadeau majestueux et élégant.

- Abricots au sirop
- Cerises au sirop
- Poires Madernassa au vin Dolcetto
- Poires Madernassa au vin Moscato
- Poires Madernassa au sirop
- Poires Williams au vin Brachetto
- Poires Williams au sirop
- Pêches rustiques au sirop
- Pêches de vigne au sirop
- Pêches au vin Moscato
- Prunes au sirop

Fruit in syrup in pots of 4440 g

All our fruit, carefully selected, is prepared in these pots of 4440 g. not only to exalt the taste, but also the beauty of the fruit, creating a whole of colours and flavours.

In the precious brand-new box of solid wood it becomes an amazing and successful gift.

- Apricots in syrup
- Cherries in syrup
- Madernassa pears in Dolcetto wine
- Madernassa pears in Moscato wine
- Madernassa pears in syrup
- Williams pears in Brachetto wine
- Williams pears in syrup
- Peaches in syrup
- Vineyard peaches in syrup
- Peaches in Moscato wine
- Plums in syrup

Eingemachte Früchte in 4440 g Gläsern

Alle unsere sorgfältig ausgewählten Früchte werden mit Vorsicht in 4440-Gramm-Gläsern abgefüllt, um den Geschmack und gleichzeitig auch die Schönheit der bunt zusammengestellten Früchte hervorzuheben. In hochwertigen Kernholzkisten sind sie ein geschmackvolles Geschenk, das bestimmt viel Freude bereitet.

- eingemachte Aprikosen
- eingemachte Kirschen
- Madernassa-Birnen in Dolcetto-Wein
- Madernassa-Birnen in Muskateller-Wein
- eingemachte Madernassa-Birnen
- Williams Birnen in Brachetto-Wein
- eingemachte Williams Birnen
- eingemachte "Rustikalpfirsiche"
- eingemachte Pfirsiche von Weinberg
- Pfirsiche in Muskateller-Wein
- eingemachte Pflaumen



Le nostre confetture extra

La nostra frutta sana, freschissima coltivata con il metodo della «Lotta Integrata», viene selezionata a mano con cura e cotta lentamente a bassa temperatura in pentoloni a «cielo aperto» con la sola aggiunta di zucchero di canna, ottenendo in questo modo delle confetture identiche a quelle preparate in casa dalle massaie.

Nella preparazione delle nostre confetture non utilizziamo alcun prodotto chimico quali pectine, addensanti ed antiossidanti. Un prodotto genuino dal sapore squisitamente tradizionale, indicato per tutti i buongustai.

Nel pieno rispetto della salute del consumatore proponiamo ai nostri Clienti prodotti genuini, buoni da gustare e utili ad aiutare le diverse funzioni del nostro corpo. Pensiamo che aiutare a conservare la nostra salute con prodotti genuini e sani ci aiuti a vivere meglio.

- Albicocche
- Fragole
- Mele al Caramello
- Mirtilli
- Pere
- Pesche
- Prugne

Nos confitures extra

Nos fruits sains et toujours frais, traités avec des méthodes naturelles (Lutte Intégrée), sont sélectionnés manuellement et mijotés à feu doux, dans des chaudrons « à ciel ouvert ». On n'y ajoute que du sucre de canne; de cette façon, on obtient des confitures identiques à celles « faites maison ». Pour la préparation de nos confitures nous n'utilisons ni produits chimiques ni épaississants ou d'antioxydants. Le résultat est un produit naturel, d'une saveur traditionnelle, destinée à tous les gourmets. Dans le respect de la santé du consommateur, nous proposons à nos clients des produits naturels au goût raffiné, mais aussi utiles au bon fonctionnement du corps. En outre, nous pensons aussi que conserver notre santé intacte grâce à des produits sains, nous permette de vivre mieux.

- Abricots
- Fraises
- Pommes au caramel
- Myrtilles
- Poires
- Pêches
- Prunes

Our Extra Jam

Our fresh and healthy fruit, cultivated with the «Integrated Fight Method», is selected with care by hand and is cooked at low temperature in big open air casseroles, only with the addition of cane-sugar to obtain jams exactly like those home-made by house-keepers.

During the preparation of our jams we don't use any chemical compound like pectin, thickeners and anti-oxidants. In this way we obtain a genuine product with all the traditional taste suitable for all the gourmets. With an incredible respect of the consumer's health we propose not only genuine and excellent products to enjoy, but also helpful to the different functions of our body, thinking that this is something that makes us live better.

- Apricots
- Strawberries
- Caramel apples
- Blueberries
- Pears
- Peaches
- Plums

Unsere Extra Konfitüren

Unsere frischen und gesunden, mit der Technik des «Integrierten Pflanzenschutzes» angebauten Früchte werden von Hand sorgfältig ausgewählt und unter Zusatz von Rohrzucker in großen Töpfen bei niedriger Temperatur langsam gekocht. Auf diese Weise erhalten wir Konfitüren nach «Hausfrauenart». Unsere Konfitüren werden ohne Zusatz von Chemikalien, wie Pektin, Verdickungs- bzw. Antioxydationsmitteln, zubereitet: Das Ergebnis ist ein natürliches Produkt mit traditionellem Geschmack für Feinschmecker. Der Gesundheit zuliebe bieten wir unseren Kunden Produkte an, die außer ihrem feinen Geschmack anregen, auch verschiedene Körperfunktionen unterstützen. Wir sind der Meinung, daß wir unserer Gesundheit mit reinen und natürlichen Produkten am besten unterstützen.

- Aprikosen
- Erdbeer
- Karamelapfel
- Heidelbeer
- Birnen vom Weinberg
- Pfirsiche
- Pflaumen



Le nostre confetture extra

La definizione delle confetture è regolata da una legge europea che disciplina questa categoria di prodotto. Vengono individuate la differenza fra confetture extra e marmellate dove le ultime si possono riferire ad un prodotto solo a base di agrumi (arance e limoni). È prevista anche la denominazione della marmellata di castagne che viene chiamata crema di marroni. Inoltre è regolamentata la dicitura di confettura extra identificata come il prodotto con più frutta utilizzata e almeno 45 grammi di zuccheri totali su 100 grammi di prodotto finito. Le composte invece contengono un altissimo contenuto di frutta ma non rispettano i quantitativi minimi di zuccheri richiesti dalla legge. Nella nostra produzione utilizziamo in media 180 grammi di frutta ogni 100 g. di prodotto finito. Questo perché dopo una selezione a mano cuociamo lentamente la frutta in caldaie "a cielo aperto" con la sola aggiunta dello zucchero di canna. Solo due ingredienti ed una lavorazione artigianale per un prodotto che rispecchia al meglio la qualità e la bontà della nostra frutta con sapori e profumi autentici del passato.

- Amarena
- Arance
- Crema di Marroni
- Ciliegie
- Fichi
- Frutti di bosco
(Mirtilli, Ribes, More)
- Mele Renetta
- Lamponi
- Limoni
- Pere e Mele
- Rabarbaro

Nos confitures extra

La réglementation des confitures est déterminée par une directive européenne, qui permet de différencier les différentes qualités de produits, telles que les marmelades et confitures extra.

Les marmelades sont ainsi produites à base d'agrumes, tandis que les confitures extra sont caractérisées par une plus haute concentration en fruits et une teneur en sucre supérieure à 45 g sur 100 g de produit. Les compotes, quant à elles, ont une très haute concentration en fruits, mais une teneur en sucre insuffisante pour les qualifier de confitures extra. Notre production se tient à une moyenne de 180 g de fruits pour 100 g de confiture. Après une sélection manuelle des fruits, nous les cuisons dans des chaudrons « à ciel ouvert », en ajoutant uniquement du sucre de canne.

Ces seuls ingrédients permettent, grâce à un processus artisanal, d'obtenir un produit qui reflète la qualité et l'authenticité de notre production, qui transcende les limites du temps.

- Griottes
- Oranges
- Crème de marrons
- Cerises
- Figs
- Fruits de Bois
(myrtilles, cassis, mûres)
- Pommes Reinettes
- Framboises
- Citrons
- Poires et Pommes
- Rhubarbe

Our Extra Jam

The definition of jams is regulated by the European law. There are differences between extra jams and marmalades. The marmalades are made only by citrus fruits (oranges and lemons). It's also provided the name of the chestnut jam that is called chestnut cream. Also the jams are regulated. The word extra identifies a product with at least 45 grams of total sugars in 100 grams of finished product. Fruit compote instead contains a very high fruit content but doesn't achieve the minimum sugar quantity required by law. In our production we use on average 180 grams of fruit per 100 grams of finished product. This is because after a hand selection we slowly cook the fruit in big open pans only adding the sugar. Two ingredients and crafted know-how for a product that clearly reflects the best quality and taste of our fruit with authentic flavors and aromas of the past.

- Sour Cherries
- Oranges
- Chestnut Cream
- Cherries
- Figs
- Mixed Berries
(Blueberries, Blackcurrants, Blackberries)
- Renetta apples
- Raspberries
- Lemons
- Pear and Apple
- Rhubarb

Unsere Extra Konfitüren

Die Definition von Marmelade wird durch ein Europäisches Gesetz geregelt welches strikt zwischen Marmelade und Extra Konfitüre unterscheidet. Marmeladen werden ausschließlich aus Zitrusfrüchten (Orangen und Zitronen) gefertigt. Es schreibt außerdem auch vor, dass aus Kastanien hergestellte Marmelade, Kastaniencreme genannt werden muss. Von Extra Konfitüre sprechend, beschreibt das Wort extra den Mindestzuckergehalt (mind. 45g in 100g des Endprodukts). Früchtekompott hingegen besteht aus einem sehr hohen Fruchtanteil ohne jedoch eine mindestgrenze des Zuckergehalts vorzuschreiben. In unserem Betrieb verwenden wir 180 Gramm Obst um 100 Gramm des Endprodukts zu erhalten. Das kommt daher, dass wir unsere Handverlesenen Früchte sehr langsam, in großen und offenen Töpfen einkochen und nur Zucker hinzufügen. Einzig und allein diese zwei Zutaten und unser über die Jahrzehnte gesammeltes Knowhow spiegeln die unsere Produkte wieder, deren Qualität und Geschmack den authentischen Geschmack und das Aroma der Vergangenheit innehaben.

- Amarena-Kirschen
- Orangen
- Kastaniencreme
- Kirschen
- Feigen
- Waldbeeren
(schwarze Johannisbeeren, Heidelbeeren, Brombeeren)
- Renetten (Apfelsorte)
- Himbeeren
- Zitronen
- Äpfel und Birnen
- Rhubarber



Le nostre composte di frutta

Le composte di frutta si differenziano dalle confetture per la minore quantità di zuccheri totali. Sono infatti prodotte utilizzando solo la migliore frutta, cotta a fuoco lento in pentoloni a «cielo aperto» aggiungendo solo una piccola quantità di fruttosio per renderle più appetibili al palato; otteniamo in questo modo un prodotto con il gusto ed i sapori originali della frutta fresca. Le nostre composte sono indicate sia per i diabetici sia per chi, senza voler rinunciare al piacere della tavola, è attento alla propria forma fisica. Alle classiche composte abbiamo affiancato una nuova referenza: **“Solo Mela”**. È una purissima passata di mele del Piemonte senza zuccheri aggiunti, ottima sia per le colazioni che per svariati utilizzi in cucina.

Composta di Frutta

- Albicocche
- Ciliegie
- Fragole
- Pere Madernassa
- Pesche
- Prugne
- Solo Mela

Nos compotes de fruits

Les compotes, ayant une teneur en sucre inférieure à celle des confitures, permettent de déguster l'authenticité des fruits tout en maintenant la haute qualité de nos produits. Ces compotes sont en effet préparées en utilisant les meilleurs fruits non traités, en les faisant mijoter dans des chaudrons « à ciel ouvert », avec l'ajout d'une petite quantité de fructose pour en améliorer le goût. De cette façon, on obtient un produit ayant la saveur des fruits frais. Nos compotes sont indiquées pour les diabétiques et pour ceux qui désirent garder leur ligne sans renoncer à la bonne chère. A la ligne des compotes classiques nous avons ajouté un nouveau produit: « **Pur pomme** ». C'est une compote 100% pommes piémontaises sans sucres ajoutés adéquate pour le petit déjeuner mais aussi dans d'autres folles recettes.

Compotes

- Abricots
- Cerises
- Fraises
- Poires Madernassa
- Pêches
- Prunes
- Pure Pomme

Our Fruit compotes

It's the quantity of total sugar that states the difference between compotes and jams. With a smaller content of sugar the compotes are produced only using our best fruit and slow cooked in big casseroles “in the open air”, with the only addition of a small quantity of fructose to make them more pleasant to the palate; we obtain in this way a product with the taste and the original flavours of fresh fruit. Our compotes are suitable both to diabetics and to those who struggle every day to safeguard their own figure without giving up with the pleasures of the table. To our classic compotes we would like to propose you our new creation: **“Solo Mela”**. It's a pure puree of the best apples from Piedmont without any added sugar, perfect for breakfast or to use into creative recipes in your cuisine.

Compotes

- Apricots
- Cherries
- Strawberries
- Madernassa pears
- Peaches
- Plums
- Only Apple

Unsere Fruchtkompotte

Das Früchtekompott unterscheidet sich von den Konfitüren aufgrund seines Zuckergehaltes. Es wird nur aus den besten, Früchten hergestellt. Es wird in großen Töpfen mit einem geringen Zusatz von Fruchtzucker langsam gekocht wodurch wir Produkt erhalten, dessen Geschmacks und Duft mit den frischen Früchten ident ist. Unsere Kompotten sind sowohl für Diabetiker als auch für diejenigen geeignet, die eine Diät einhalten und sich dabei nicht einschränken möchten. Zusätzlich zu unseren Kompotten, möchten wir unser neues Apfelmus: **“Solo Mela”** vorstellen, welches ausschließlich aus den besten Äpfeln des Piemonts besteht (keine Zucker hinzugefügt) und sich wunderbar als Frühstück oder als Beilage einer Ihrer Nachspeisen eignet.

Kompott

- Aprikosen
- Kirsch
- Erdbeer
- Madernassa-Birnen
- Pfirsich
- Pflaumen
- nur Apfel



Le nostre specialità

Riprendendo antiche ricette della cucina langarola, Vi proponiamo le **Albicocche e le Pesche all'amaretto** insieme con il nostro **Ciocomel** (specialità a base di mele e cioccolato) che fanno parte del buon gusto e della fantasia delle massaie: devono essere degustate per essere apprezzate!

La **Cögnà all'Albese** è un'antica ricetta di Alba e delle Langhe ottenuta cuocendo il mosto d'uva Dolcetto con pere, mele, mele Cotogne, nocciole e noci. Questa sostanziosa e deliziosa specialità era preparata un tempo dalle massaie per integrare le esigenze alimentari dell'inverno e può essere degustata oltre che sul pane per una deliziosa merenda, anche sui bolliti o sui formaggi.

Se abbinata alla polenta, diventa un vero piacere.

- Albicocche all'Amaretto
- Ciocomel (Mele e Cioccolato)
- Cögnà all'Albese
- Pesche all'Amaretto

Nos spécialités

En revisitant les recettes d'antan de la cuisine des Langhe, nous vous proposons les **Abricots et les Pêches aux biscuits Amaretti** qui, avec notre **Ciocomel** (spécialité à base de pommes et chocolat), sont l'expression du goût raffiné et plein de fantaisie des ménagères. Pour les apprécier, il faut les déguster ! La **Cögnà à l'Albaise** est une ancienne recette d'Alba et des Langhe. On prépare cette « confiture » avec du moût de raisin Dolcetto cuit avec un mélange de poires, pommes, coings, noisettes et noix. Cette délicieuse et riche spécialité était préparée par les ménagères d'autrefois et on la mangeait surtout en hiver quand la nourriture faisait défaut. On peut la savourer tartinée sur le pain pour un riche goûter, ainsi qu'avec de la viande bouillie ou du fromage enfin, elle s'avère une véritable régal, servie avec la polenta.

- Abricots aux biscuits Amaretti
- Ciocomel (pommes et chocolat)
- Cögnà à l'Albaise
- Pêches aux biscuits Amaretti

Our specialties

Bringing out the ancient recipes of Langa cookery we propose you **Apricots and Peaches with macaroons** (amaretti biscuits) and our **Ciocomel** (a specialty based on apples and chocolate), dishes belonging to the good taste and to the fancies of our house-keepers.

To get this pleasure you should try them!

The **Albese Cögnà** is an ancient recipe of Alba and Langhe that is obtained by cooking the must of Dolcetto grapes with pears, apples, quinces, hazelnuts and walnuts. This nourishing and delicious specialty in the past was prepared by our house-keepers to partially cover the food needs in winter. You could enjoy it by spreading it on bread for a snack or with boiled meat and cheese. It becomes a real pleasure if you taste it with «polenta».

- Apricots & Amaretti Purée
- Ciocomel (Apples and Chocolate)
- Cögnà all'Albese
- Peaches & Amaretti Purée

Unsere Spezialitäten

In den alten Rezepten der Langa haben wir die **Amaretto-Aprikosen und -Pfirsische entdeckt**, die zusammen mit unserem **Ciocomel** (einer Spezialität aus Äpfeln und Schokolade) von dem guten Geschmack und der Phantasie unserer Hausfrauen zeugen. Diese Produkte sollten Sie unbedingt probieren! Die **Cögnà all'Albese** wird nach einem alten Rezept aus Alba und der Langa zubereitet, wobei man den Dolcetto-Traubenmost mit Birnen, Äpfeln, Quitten, Haselnüssen und Walnüssen zusammenkocht. Diese nahrhafte und köstliche Spezialität wurde von den Hausfrauen zubereitet, um die vom Körper im Winter dringend benötigten Kalorien zu erhalten. den ernährungsmäßigen Bedürfnissen im Winter gerecht zu werden. Man kann sie als Brotaufstrich, zu gekochtem Fleisch bzw. zu Käse genießen. Zu einem wahren Leckerbissen wird sie zusammen mit Polenta (Maisbrei).

- Amaretto Aprikosen
- Ciocomel (Äpfel und Schokolade)
- Cögnà all'Albese
- Amaretto-Pfirsiche



Ciocomel

Cògnà all'albese

Pesche all'amaretto

Albicocche all'amaretto

Le nostre verdure e antipasti

Anche le nostre verdure vengono prodotte e trasformate nel rispetto delle vecchie tradizioni contadine. Le verdure, sempre fresche, vengono lavorate ed invasettate in giornata per mantenere ed esaltarne il tipico sapore di freschezza e genuinità. Sono sia ottimi antipasti che deliziosi contorni per i Vostri secondi piatti. Nel rispetto della tradizione piemontese, Vi proponiamo le nostre verdure grigliate conservate in olio extra vergine di oliva: le tipiche **Cipolline Borettane alla brace** ottime come antipasto ricco di sapori particolari; i **Peperoni alla brace** che possono essere degustati da soli o abbinati alla nostra **Bagna Caöda** per un tipico antipasto piemontese e i **Carciofini alla brace**, indispensabili per contornare ed abbellire i vostri piatti. Abbiamo inoltre in produzione le verdure "al naturale" ed in particolare le **Cipolline Borettane in Aceto Balsamico di Modena**, adatte sia a contornare le insalate che ad accompagnare secondi piatti. Infine, le **Melanzane alla piemontese in olio Extra Vergine di Oliva** coronano la nostra gamma sempre nel rispetto della grande tradizione casalinga con le **Zucchine alla Contadina**, tipico antipasto italiano con sapore agrodolce.

- Antipasto langarolo
- Bagna Caöda
- Carciofini alla brace
- Cipolline all'Aceto Balsamico di Modena
- Cipolline alla Brace
- Melanzane alla piemontese
- Peperoni alla brace
- Zucchine alla contadina

Nos Légumes et hors d'oeuvres

Nos légumes sont également produits et transformés dans le respect des vieilles traditions rurales. Nous n'utilisons que des produits frais, que nous transformons et mettons en pot dans la même journée, afin d'en exalter et conserver la fraîcheur et la haute qualité. Ils représentent des hors d'oeuvres excellents mais aussi une garniture délicieuse pour votre plat principal. Suivant la tradition piémontaise nous vous proposons nos légumes grillés, dans de l'huile d'olive extra vierge; les typiques **Oignons "Borettane" grillés**, un excellent hors d'oeuvre riche de saveurs spéciales; les **Poivrons grillés**, qui peuvent être goûtés tout seuls ou bien avec notre **"Bagna Caöda"** pour un hors d'oeuvre typiquement piémontais; nos **Artichauts grillés**, indispensables pour garnir vos plats. Nous produisons aussi des légumes "nature": les **Oignons "Borettane" au vinaigre Balsamique de Modena**, qui peuvent être ajoutés à vos salades ou utilisés pour garnir vos plats; les **Aubergines grillées à l'huile d'olive extra- vierge**, que nous proposons dans la traditionnelle recette maison et les **Courgettes à la paysanne**, apéritif typiquement italien avec goût aigre-doux.

- Antipasto Langarolo
- Bagna Caöda
- Artichauts grillés
- Oignons au Vinaigre balsamique de Modena
- Oignons grillés
- Aubergines grillées
- Poivrons grillés
- Courgettes à la paysanne

Our vegetables and hors d'oeuvres

Our vegetables are grown and transformed according to our rural traditions. The fresh vegetables are processed and put into jars the same day they are picked. In this way their fresh and genuine taste is shown off and preserved. They are excellent starters but also an incredible and tasty side-dish to pair your main courses. Following the old piedmontese tradition we are offering you our grilled vegetables preserved in extra virgin olive oil: the typical **Grilled "Borettane" onions**, a delicious starter full of unforgettable flavours, our **Grilled pepper in extra virgin olive oil** which can be tasted alone or together with our **"Bagna Caöda"** for a typical piedmontese starter; our **Grilled Artichokes**, indispensable to enrich and decorate your dishes. In addition we produce some plain vegetable preserves: our **"Borettane" onions in Modena Balsamic vinegar** are suitable to go with your salads or your main courses; our **Aubergines "piedmontese style" in extra virgin olive oil** are prepared as the home cooking tradition requires; in the end our **Country Courgette** is a typical Italian starter with an incredible bitter-sweet flavor.

- Langarolo hors-d'oeuvre
- Bagna Caöda
- Grilled Artichokes
- Pickled Onions in Modena balsamic vinegar
- Grilled Onions in extra virgin olive oil
- Piedmontese Grilled Aubergines
- Grilled peppers in extra virgin olive oil
- Country Courgette

Unsere Gemüse und Vorspeisen

Auch unser Gemüse wird nach alten Bauerntradition angebaut und verarbeitet. Nach der Ernte werden die frischen Produkte, sofort verarbeitet und in Gläser abgefüllt, damit der Geschmack und die natürliche frische erhalten bleiben. Nach alter Piemontesicher Tradition legen wir, unser Gemüse in nativem Olivenöl ein. Zu unserem Sortiment gehören unter anderem: **Gegrillte Borretane Zwiebelchenreich** an Geschmack als Vorspeise; **gegrillte Paprika**, welche entweder pur oder mit unserer köstlichen **Bagna Caöda** (traditionelle Vorspeise aus dem Piemont) genossen werden können und unsere **gegrillten Artischocken** die als Beilage und als Dekor für jede Speise oder Gericht passen. Zu Unserer Produktionsreihe gehört auch "natürliches" Gemüse (Al Naturale): **Borettane Zwiebelchen in Balsamico Essig aus Modena**, als Beilage oder zum Salat, **Zucchini nach Bauernart** in nativem Olivenöl mit einem typischen süßsauren Geschmack und unsere **Auberginen nach Piemontesischer Hausfrauenart**, in nativem Olivenöl.

- Vorspeise der Langa
- Bagna Caöda
- gegrillte Artischocken
- Zwiebelchen in Balsamico Essig aus Modena
- gegrillte Zwiebelchen
- gegrillte Auberginen
- gegrillte Paprika
- Zucchini nach Bauernart



Le nostre verdure e antipasti

Nel rispetto della tradizione piemontese, Vi proponiamo la **Bagna Caöda**, tipica salsa a base di aglio, acciughe ed olio di oliva. Ottima se degustata molto calda intingendo verdure cotte o crude di stagione, la tradizione consiglia l'abbinamento con il peperone ed il cardo, servendola nella tipica terrina di terracotta che permette di mantenerla alla corretta temperatura. Diventa un ottimo antipasto se servita sui nostri **Peperoni alla brace**. Tra i più tipici antipasti piemontesi Vi proponiamo anche l'**Antipasto Piemontese** (giardiniera in agrodolce) e l'**Antipasto Langarolo** (verdure miste e salsa al pomodoro) per il pronto consumo, ottenuti amalgamando i migliori prodotti freschi del nostro orto. Nella nostra produzione è compreso anche **El Paisanot antipasto a base di pere**, inedito antipasto in agrodolce che si consiglia di gustare con scaglie di Parmigiano Reggiano oppure abbinato secondo la Vostra fantasia. Un gusto nuovo tutto da scoprire. Coronano la nostra gamma i deliziosi **Pomodori confit** (i migliori pomodori freschi vengono seccati in parte a bassa temperatura in forno e conservati in olio, un ottimo aperitivo) ed i **Peperoncini ripieni** frutto della migliore tradizione piemontese (ripieni con acciuga ed oliva, oppure capperi e acciughe o con un deliziose patè di tonno).

- Antipasto Piemontese
- Bagna Caöda 130 g.
- Bagna Caöda Senza Aglio 130 g.
- "El Paisanot", antipasto di pere
- Pomodori Confit
- Pomodori alla Paesana
- Peperoni in Olio Extra Vergine di Oliva
- Peperoncini Ripieni
- Zuccalba

Nos Légumes et hors d'oeuvres

Dans le respect de la tradition piémontaise, nous vous proposons la **Bagna Caöda**, une sauce à base d'ail, d'anchois et d'huile. Pour mieux l'apprécier, il faut la servir bien chaude, puis y tremper des crudités ou des légumes cuits, ou encore, comme il est de coutume au Piémont, la server avec des poivrons crus et surtout des chardons, dans une terrine qui permet de la maintenir bonne température. C'est un excellent hors-d'oeuvre, à combiner avec nos **Poivrons à l'Huile d'olive extra vierge** ou nos **Poivrons grillés**. Parmi nos gourmandises, vous trouverez aussi l'**Hors-d'œuvre piémontais** (jardinière aigre-doux) et l'**Hors-d'œuvre Langarolo** (légumes avec tomates), obtenus en mélangeant les meilleurs légumes frais pour obtenir des plats uniques et prêts à l'emploi. Notre production inclut également **El Paisanot, un hors-d'œuvre à base de poires**. Vous pouvez le déguster avec des morceaux de Parmesan et il peut idéalement accompagner vos meilleures recettes, selon votre fantaisie. C'est un goût tout à fait nouveau que vous découvrirez. Pour finir, dans notre proposition vous trouverez aussi les **Tomates Confies** (les meilleures tomates sont sèches au four à basse température, conservés sous huile); mais aussi le **Poivrons Farci**, plat traditionnel piémontais (farci avec des anchois et des olives ou avec câpres et anchois mais aussi avec un pâté de thon).

- Hors-d'oeuvre piémontais
- Bagna Caöda 130 g
- Bagna Caöda sans ail, 130 g
- El Paisanot, hors-d'oeuvre de poires
- Tomates confites
- Tomates à la paysanne
- Poivrons à l'huile d'olive extra vierge
- Poivrons farcis
- Zuccalba

Our vegetables and hors d'oeuvres

Respecting the Piemontese tradition we propose the **Bagna Caöda**, a typical sauce composed of garlic, anchovies and olive oil; it's excellent if you enjoy it very hot, dipping all sorts of cooked or raw vegetables of the season; the Piedmontese tradition suggests us to dip above all cardoons and peppers. It could be an incredible started If served with our **Sweet Pepper in Extra Virgin Oil** or with our **Grilled Sweet Peppers**. Indeed the tradition suggests us also the right pot in which we could enjoy the **Bagna Caöda**: a typical mono-portion earthen tureen that keeps it at the right temperature. Among the most typical Piedmontese starters, we suggest the **Piedmontese Hors d'Oeuvre** (pickled vegetables in bittersweet) and the **Langarolo Hors d'Oeuvre** (vegetables with tomato) obtained by mixing the fresh vegetables to have a dish ready to eat. In our production it's also included **El Paisanot, a starter with pears**: a new bitter-sweet hors d'oeuvre that you can enjoy with Parmigiano Reggiano or, according to your imagination, combined with the most delicious recipes. A new taste entirely to discover. Our product line is enriched by two incredible tasty starters (or, why not, snacks), the **Tomates Confit** (made with the best fresh tomatoes partially oven dried and preserved in oil) and the crafted **Hot Stuffed Peppers** from the best Italian tradition (stuffed with anchovies and olives or cappers and anchovies or with a fantastic tuna patè).

- Piedmontese hors-d'oeuvre (bitter-sweet vegetables)
- Bagna Caöda 130 g.
- Bagna Caöda no garlic g. 130
- El Paisanot, Pears hors-d'oeuvre
- Semi-dried tomato
- Country tomato in Extra Virgin Olive oil
- Peppers in extra virgin olive oil
- Hot stuffed peppers
- Zuccalba (Pumpkin in Extra Virgin olive oil)

Unsere Gemüse und Vorspeisen

Wir stellen Ihnen unsere **Bagna Caöda**, die typische Soße auf Knoblauchbasis mit Sardellenfilets und Öl nach Piemontesischer Tradition vor. Sie ist sehr schmackhaft und kann zum Eintunken vom rohem oder gekochtem Gemüse verwendet werden, oder nach echter Piemontesischer Tradition mit gegrilltem Paprika und Cardo (ein stängendistelgemüse, ähnlich wie Stangensellerie) gegessen werden. Mit unseren in Extrareinem Olivenöl eingelegten Paprika oder den **gegrillten Paprika** serviert, ergibt die "Bagna Caöda" eine wirklich köstliche Vorspeise. Wir haben mit der "Bagna Caöda" die typische Terrine aus Ton beigelegt, die es ermöglicht, die "Bagna Caöda" warm zu halten. Zu den typischsten Vorspeisen zählen auch die **Piemontese Vorspeise** (süß-sauer, eingelegte Gemüse und die **Vorspeise der Langa** (Tomatensosse Gemüse), die aus gartenfrischem Gemüse zusammengesetzt sind, um ein einmaliges, fix und fertiges Gericht zu erhalten. In unserer Produktion finden Sie auch **El Paisanot**, eine auf Birnenbasis hergestellte Vorspeise, wieder süß-sauer, mit gehobeltem Parmigiano Reggiano zu servieren oder zu was oder mit was Sie diese leckeren Birnen servieren möchten. Unsere Produktlinie wurde durch zwei unglaublich köstliche Vorspeisen (oder warum auch nicht, Snacks) erweitert; das **Tomaten Confit** (gefertigt aus unseren besten und frischesten Tomaten, welche leicht im Ofen getrocknet und anschließend in Öl eingelegt werden) und unsere scharfen, von Hand mit Sardellen und Oliven oder Thunfisch patè **gefüllten Paprikaschoten**.

- Piemontesische Vorspeise
- Bagna Caöda 130 g.
- Bagna Caöda ohne Knoblauch g.130
- Birnenvorspeise El Paisanot
- Tomaten Confit
- Tomaten vom Land
- Paprika in Nativem Olivenöl
- gefüllte Paprikaschoten
- Zuccalba (Kürbis in Nativem Olivenöl)



I nostri sughi

Sempre alla ricerca di nuovi sapori, dalla nostra fantasia sono nati questi deliziosi sughi alla frutta **Sweetomato** già pronti all'uso, ottimi da degustare su un fumante piatto di pasta. Disponibili in cinque diversi gusti sono prodotti utilizzando solo frutta e pomodoro.

Nel rispetto e alla riscoperta dei sapori della tradizione produciamo anche particolari sughi già pronti per essere degustati sulla pasta: alle **Zucchine**, con **Melanzane alla Piemontese** (soffritto con Cipolle, Pomodori ed Erbe aromatiche), ai **Funghi Porcini**.

Con un gusto più deciso, da abbinare anche a carni bianche o lessi, consigliamo la **Salsa al Peperone rosso**.

Sweetomato:

- Albicocca
- Mela
- Pesca
- Pera
- Prugna

Sughi:

- Alla Piemontese
- Alle Melanzane
- Ai Funghi Porcini
- Alle Zucchine
- Salsa al peperone rosso
[ottimo anche abbinato a carni bianche]

Nos sauces

Toujours à la recherche de nouvelles saveurs, nous avons créé ces délicieuses sauces aux fruits **Sweetomato**. Elles sont prêtes à l'emploi; très bonnes sur un plat de pâtes bien chaudes.

Nous proposons cinq variétés de sauces produites avec nos fruits et tomates. Respectueux de la tradition et toujours à la recherche des goûts perdus, nous produisons notamment des sauces aux **Courgettes**, aux **Aubergines à la Piémontaise** [avec des oignons sautés, des tomates et des herbes], aux **Cèpes**. Pour un goût plus intense, qui se marie bien avec les viandes blanches ou bouillies, nous vous recommandons la **Sauce aux Poivrons rouges**.

Sweetomato:

- Abricots
- Pommes
- Pêches
- Poires
- Prunes

Sauces:

- à la Piémontaise
- aux Aubergines
- aux Cèpes
- aux Courgettes
- aux Poivrons rouges

Our Sauces

Always in search of new tastes, our fantasy created these delicious fruit sauces **Sweetomato** ready to be used and excellent to enjoy with an extremely hot dish of pasta. Available in five different flavors they are produced using only our fruit and tomato.

In the respect of the tradition and always trying to bring back the pleasure of the tradition, we produce also three special sauces ready to be used with pasta: **Zucchini pasta sauce**, **Aubergines pasta sauce**, **Piedmontese pasta sauce** [with onions, tomatoes and spontaneous herbs] and **Porcini Mushrooms pasta sauce**. For a flavor even stronger we'd like to offer you our **Red Pepper sauce**, perfect to pair your white and boiled meat.

Sweetomato:

- Apricots
- Apples
- Peaches
- Pears
- Plums

Pasta Sauces:

- Piedmontese
- Aubergines
- Porcini Mushroom
- Zucchini
- Red pepper sauce [also for white meat]

Die Soßen

Immer auf der Suche nach neuen Geschmacksrichtungen haben wir diese köstlichen gebrauchsfertigen Fruchtsoßen erfunden: **Sweetomato**, welche sich sehr gut für die Zubereitung von Nudelgerichten eignen.

Unser Sortiment umfasst fünf Varianten, welche allesamt aus Obst und Tomaten bestehen. Eine traditionelle Zubereitung und den typischen Geschmack beibehaltend, haben wir drei nicht ganz alltägliche Pastasossen kreiert. **Piemontesische Sosse**, [mit angebratenen Zwiebeln, frischen Tomaten und Kraeutern; unsere kraeftigste **Steinpilz Sosse** und eine perfekt zu hellem oder gekochtem Fleisch passende **Paprika Sosse**.

Sweetomato:

- Aprikosen
- Apfel
- Pfirsich
- Birne
- Pflaume

Tomaten sugo:

- Piemontesische Sugo
- Tomatensugo mit Aubergine
- Steinpilz sugo
- Tomatensugo mit Zucchini
- Paprika Sosse



I nostri prodotti al Pomodoro Biologico

In sintonia con i ritmi naturali delle stagioni, lavoriamo il pomodoro fresco (da coltivazione biologica certificata) solo nel cuore del periodo di maturazione. Tutti gli ingredienti sono freschissimi così come gli aromi quali aglio, cipolla, sedano, peperoncino, (etc.). Il confezionamento avviene immediatamente nel contenitore di vetro e per la conservazione ci affidiamo unicamente alla pastorizzazione dei vasi, come nella più antica tradizione conserviera. La **Passata di Pomodoro** è un'ottima base per salse da arricchire con verdure o carne, avendo cura di farla sempre cuocere a fuoco moderato per mantenere inalterato il sapore; è anche un ottimo aperitivo se gustata con sale, pepe e succo di limone. La **Polpa di Pomodoro** viene preparata con pomodori scelti, passati e tagliati a pezzettoni ed arricchiti con basilico fresco. Ideale per preparare salse classiche e gustosi secondi piatti sia di carne, con aggiunta di capperi ed origano, che di pesce con aglio, prezzemolo e peperoncino. Ideale anche per condire le Vostre pizze. La **Polpa Freschissima** vi darà il piacere di gustare il sapore del pomodoro fresco biologico tutto l'anno grazie al confezionamento in vaso e la pastorizzazione immediata, atta a mantenere inalterato il sapore e la freschezza del pomodoro appena raccolto. Si consiglia di utilizzarlo come il pomodoro fresco per arricchire ed esaltare le Vostre migliori ricette. Vi proponiamo inoltre il **Sugo ai Peperoni**, il **Sugo all'Arrabbiata**, il **Sugo al Basilico** ed il **Sugo all'Ortolana** ottimi e freschissimi, già pronti all'uso. Gli aromi deliziosi di questi sughi si sprigionano non appena aperto il vaso. Per degustarli al meglio si consiglia di scaldarli moderatamente a parte aggiungendo un filo di olio extra vergine di olio d'oliva prima di condire i primi piatti. Il **Ragù Vegetariano Biologico**, ha un sapore che molto si avvicina ad un buon ragù di selvaggina ed è stato pensato per chi, pur non volendo rinunciare ai piaceri della tavola, sceglie di non mangiare la carne (è un prodotto Vegano).

- Passata di pomodoro Bio g 690
- Polpa di pomodoro Bio g 690
- Polpa freschissima Bio g 340
- Pomodori pelati Bio g 550
- Sugo al Basilico Bio g 340
- Sugo ai Peperoni Bio g 340
- Sugo all' Arrabbiata Bio g 340
- Sugo all' Ortolana Bio (con verdure miste) g 340
- Ragù vegetariano Bio g.340

Nos produits avec des tomates fraîches organiques

Nous cultivons la tomate fraîche, en syntonie avec les rythmes naturels des saisons et selon des méthodes organiques certifiées, uniquement au milieu de leur période de maturation. Tous les ingrédients utilisés, tels que l'ail, les oignons, les céleris et piments sont frais, afin de préserver leurs arômes. Le mise en pot s'effectue immédiatement dans des récipients en verre, suivant les plus anciennes traditions de conservation. La **Purée de tomates bio** est une base excellente pour les sauces, elle peut être enrichie avec des légumes ou de la viande, mais en prenant soin de la cuire à feu modéré pour garder l'authenticité du goût. Elle est également excellente comme apéritif, à déguster avec du sel, du poivre et du jus de citron. La **Pulpe de tomates bio** est préparée avec des tomates brisées et coupées en bouts, puis enrichie avec du basilic frais. Elle est idéale pour préparer les sauces classiques, comme pour la pizza, ou pour accompagner les plats de viande en ajoutant des câpres et de l'origan ou les plats de poisson avec de l'ail, du persil et du piment. Avec la **Pulpe fraîche de tomates bio**, vous pouvez retrouver toute l'année le goût de la tomate fraîche, car elle est mise en pot et aussitôt pasteurisée pour garder intact le goût et la fraîcheur de la tomate à peine cueillie. Nous conseillons de l'utiliser comme des tomates fraîches pour enrichir et sublimer vos meilleures recettes. Nos **sauces tomates organiques aux Poivrons, à l'Arrabbiata, au Basilic et à l'Ortolana** sont également excellentes et très fraîches. Elles sont prêtes à l'emploi et préparées dans le respect des traditions de conservation. Pour les déguster, nous conseillons de les réchauffer doucement, en ajoutant un peu d'huile d'olive extra vierge, avant d'assaisonner à votre goût. Le **Ragù Végétarien Biologique** a une saveur qui se rapproche à un ragù de gibier, et donc a été pensé pour les personnes qui ne veulent pas renoncer aux plaisirs hédonistes de la table mais qui ne mangent pas de viande (ce produit est vegan).

- Purée de tomates bio, 690 g
- Pulpe de tomates bio, 690 g
- Pulpe fraîche de tomates bio, 340 g
- Tomates pelées bio, 550 g
- Sauce au basilic bio, 340 g
- Sauce aux poivrons bio, 340 g
- Sauce Arrabbiata bio, 340 g
- Sauce tomate aux légumes bio, 340 g
- Sauce bolognaise végétarienne bio, 340 g

Our products with organic tomatoes

In syntonny with the season's rhythm, we work the fresh tomatoes (certified as organic farming) only in the right season. All the ingredients are fresh as the spices, garlics, onions, celeries and chillis. The packaging is done immediately into the final containers and for the preservation we use only the pasteurisation in the jars as the ancient tradition. The **Organic Tomato Purée** is an excellent base for pasta sauces in which you could add vegetables or meat, having care of cooking it slowly with moderate heat not to loose any flavors. It is also a very good aperitif if tasted with salt, pepper and lemon juice. The **Organic Chopped Tomato** is prepared with fresh organic tomatoes, cut into pieces together with fresh basil; it is an excellent starting point to prepare classic sauces and savoury meat dishes adding capers and origan or even fish dishes with garlic, parsley and chilli; it is very good to dress your pizzas. With the **Organic Fresh Chopped Tomato**, you can taste all year long the organic fresh tomato flavour because it is put in a jars and immediately pasteurised to keep the flavour unchanged and the freshness of the tomato. You can use it as a fresh tomato to enhance your best recipes. Our **Tomato Sweet Pepper Pasta Sauce, Arrabbiata Spicy Pasta Sauce, Tomato and Basil Pasta Sauce, Garden Vegetables Tomato Pasta Sauce** are incredible fresh pasta sauces ready to be used. To taste it better we advise to warm them up and adding extra virgin olive oil as you like, before seasoning your pasta. The **Bolognese Veggy Organic pasta sauce** has a flavor that is very close to a good game sauce but it was designed for those who choose not to eat meat (it's a Vegan product).

- Organic Tomato Purée g 690
- Organic fresh chopped tomato g 690
- Organic fresh chopped tomato g 340
- Organic Peeled Tomatoes g 550
- Organic Tomato & Basil pasta sauce g 340
- Organic Tomato sweet pepper pasta sauce g 340
- Organic Arrabbiata spicy pasta sauce g 340
- Organic Garden Vegetables Pasta Sauce g 340
- Organic Bolognese Veggy pasta sauce g. 340

Unsere Produkte mit biologischen Tomaten

Unsere zu 100% biologischen Tomaten werden frisch Zustand und auf den natürlichen Rhythmus der Jahreszeiten achtend, erst bei voller Reife geerntet und verarbeitet. Alle Zutaten wie Knoblauch Zwiebeln, Stangensellerie und Paprika sind wirklich frisch. Das Endprodukt wird sofort in Gläser abgefüllt und zur Aufbewahrung nach altbewährter Methode sterilisiert. Das Tomatenpüree wird nur mit frischen, garantiert biologischen Tomaten nach einem alten Rezept hergestellt. Die Tomaten werden püriert und durch die Zugabe von frischem Basilikum verfeinert. Die **Passata** ist eine ideale Basis für Soßen als auch zur Anreicherung von Gemüse oder Fleisch. Um den Geschmack von frisch geernteten Tomaten zu erhalten sollte darauf geachtet werden, die Soße nur auf kleinem Feuer zu kochen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abgeschmeckt, ergibt die Passata einen idealen Rezept. Die **passierten Tomaten** werden aus frischen, garantiert biologischen Tomaten gefertigt, welche in Würfel geschnitten und mit frischem Basilikum angereichert werden. Sie sind perfekt für die Zubereitung von klassischen und delikaten Sossen, mit Kapern und Origano angereichert fuer Fleischgerichte oder mit etwas Knoblauch, Petersilie und Paprika zu Fisch. Petersilie und Paprika. Auch als Pizzasosse eignet sie sich wunderbar. Mit unserer **Tomatensoße** koennen Sie das ganze Jahr ueber den Geschmack von frischen Tomaten geniessen. Unsere **biologischen Tomatensoßen**, die **Paprikasoße**, die **Soße all'Arrabbiata**, die **Basilikumsoße** und unsere **Ortolana-Soße** (aus gartenfrischem Gemüse) sind köstliche und frische Fertigsoßen, nach traditioneller Einmachweise und nur mit frischesten und besten, garantiert biologischen Zutaten hergestellt. Der delikate Duft, der Ihnen beim Öffnen dieser Soßen entgegenkommt, wird Sie von der Frische überzeugen. Am besten sind die Soßen, wenn sie leicht erwärmt werden und Sie je nach Geschmack, ein wenig kalt gepresstes Olivenöle begeben, bevor sie unter die Gerichte gemischt werden. Die **organische Veggy Bolognese soße** erinnert vom Geschmack stark an eine gute Wild soße und ist für all jene gedacht, die lieber auf Fleisch verzichten möchten.

- biologische Tomatenpüree 690
- biologische passierten Tomaten g 690
- biologische die frischesten, kleingewürfelten Tomaten g 340
- biologische Geschälte Tomaten g. 550
- biologische Tomatensoße mit Basilikum g 340
- biologische Tomatensoße mit Paprika g 340
- biologische Tomatensoße all'Arrabbiata g. 340
- biologische Tomatensoße mit Gemüse g 340
- biologische Veggy Bolognese Soße g 340



I nostri pesti Bio

Tutti i nostri pesti biologici vengono prodotti con il basilico, le zucche gialle ed i pomodori dei nostri orti e dei nostri campi. Il **Pesto al basilico biologico**, di cui si hanno cenni già in epoca romana (chiamato moretum) e la cui ricetta è stata codificata nell'Ottocento, si ottiene "pestando" il prodotto in un mortaio. Ottimo sulle bruschette e anche per condire la pasta. La totale mancanza di formaggio lo rende inoltre indicato nelle diete vegane. Il **Pesto giallo biologico alla zucca e al curry**, pur avendo una lavorazione molto simile a quella del pesto tradizionale, ha un gusto e una consistenza totalmente diversa. Il risultato è una ricetta cremosa a cui le spezie danno un gusto esotico, di cucina etnica. Molti possono essere gli abbinamenti: dai classici piatti di pasta o crostini, alla sua aggiunta in cottura con le carni bianche per una ricetta esotica, oppure per caratterizzare minestre di verdura o vellutate. Da ultimo il **Pesto rosso**, prodotto con i nostri migliori pomodori, seccati al sole prima di essere utilizzati. Dal sapore deciso, denso e armonioso è pronto per esser utilizzato su bruschette e crostini. Ottimo anche con le carni lesse o come aggiunta al ripieno di carni farcite. Per condire la pasta si può diluirlo con un po' di acqua di cottura a vostro piacimento con un filo di olio extra vergine di oliva.

Pesto:

- pesto al Basilico Bio
- pesto Rosso Bio (con pomodori secchi)
- pesto Giallo Bio (con zucca e curry)

Nos Pestos Bio

Nous cultivons dans nos champs et jardins le basilic, les courgettes jaunes et les tomates à la base de nos pestos bio. Le **Pesto de basilic bio**, déjà connu à l'époque romaine sous le nom de moretum et dont la recette a été encodée au dix-neuvième siècle, se prépare en écrasant les ingrédients dans un mortier. Il est exquis sur les bruschetta et bien sûr avec les pâtes. L'absence de fromage lui permet également d'être au menu des régimes végétaliens. Le **Pesto jaune aux courgettes jaunes et au curry bio**, bien que préparé quasiment comme les pestos traditionnels, offre un goût et une texture qui diffèrent totalement. Le résultat est en fait une recette de crème qui donne un avant-goût d'épices exotiques et de cuisine ethnique. Les emplois peuvent être multiples: avec des pâtes ou des croûtons, ajouté à de la viande blanche pour une recette exotique, ou pour donner du caractère aux soupes de légumes. Enfin, le **Pesto rouge bio** est fait avec nos meilleures tomates, séchées au soleil avant transformation. Dense et harmonieux, il est prêt à être utilisé sur des bruschetta et crostini, et également excellent avec les viandes bouillies ou comme un complément à la garniture de la viande. Une astuce pour une utilisation sur des pâtes est de le diluer avec un peu d'eau de cuisson avant d'assaisonner avec un peu d'huile d'olive extra vierge.

Pestos:

- pesto au basilique bio
- pesto rouge bio (aux tomates séchées)
- pesto jaune bio (aux courgettes jaunes et au curry)

Our Organic Pesto

We grow basil, squash and tomatoes in our fields and gardens. The **Organic Basil Pesto** of which we have signs in Roman times (called moretum) whose recipe has been codified in the Nineteenth century, is obtained by crushing the product in a mortar. Great on bruschetta, and of course for pasta. The total lack of cheese makes it also a pleasure in vegan diets. The **Yellow Organic Pesto** with pumpkin and curry has a very similar process of production to the traditional pesto but taste and texture are completely different. The result it's a creamy recipe which gives us a taste of exotic spices and ethnic cuisine. Many could be the pairings: from classics as pasta and croutons, it can be used cooked in addition to white meat for an exotic recipe or even to characterize a vegetable soup. In the end, the **Red Organic Pesto** is made with our best tomatoes, sun dried before. Dense and harmonious it's ready to be used on bruschetta and crostini. Excellent with boiled meat or as an addiction to the filling of meat. A tip: to use it on pasta it's better to dilute it with a little bit of cooking water before seasoning pasta, maybe with some drops of Extra Virgin Olive Oil.

Pesto Sauce:

- Organic Basil pesto
- Organic Red pesto (with sun-dried tomatoes)
- Organic Yellow pesto (with pumpkin and curry)

Unsere biologischen Pestos

Alle unsere biologischen Pesto-Sorten werden mit Basilikum, gelbem Kürbis und Tomaten aus unseren Gemüsegärten und Feldern verarbeitet. Wir bieten Ihnen unser, mit einem Moerser zerstampften, **Pesto aus biologischem Basilikum** an; ein Produkt, das schon im antiken Rom hergestellt wurde (moretum genannt). Köstlich als Bruschetta ist es natürlich auch von Pasta Gerichten nicht wegzudenken. Da wir auf die Verwendung von Käse verzichten, ist es obendrein auch noch vegan. Die Zubereitung und die Beschaffenheit unseres **gelben biologischen Pestos mit Kürbis und Curry**, hat wenig mit dem traditionellen Pesto zu tun. Das Ergebnis ist ein cremiges Produkt, welches durch die hinzugefügten Gewürze eine exotische Note erhält. Die Anwendungsmöglichkeiten können viele sein: Von den klassischen Nudeln mit Croutons zu hellem Fleisch fuer ein exotisches Gericht bis hin zu Gemüsesuppen und um Gemüse das gewisse Etwas zu verleihen. Zuletzt gibt es auch noch unser biologisches **"Rotes Pesto"**, bei dem unsere besten Tomaten vor der Nutzung sonnengetrocknet werden. Mit einem bestimmten, kräftigen und harmonischen Geschmack, eignet es sich perfekt um es als Bruschetta, zu gekochtem Fleisch oder als Füllung für Fleisch zu verwenden. Wir empfehlen außerdem, es mit ein wenig Nudelwasser verdünnt als Pasta Soße zu verwenden und mit ein wenig Extra nativem Olivenöl zu verfeinern.

Pesto:

- Pesto mit biologischen Basilikum
- biologisches Rotes Pesto (mit Getrockneten Tomaten)
- biologisches Gelbes Pesto (mit Kürbis und curry)



I nostri prodotti nel vaso da g 110

La proposta dei nostri piccoli formati pensati per la colazione, per uno spuntino, per un pranzo o una cena a due.

Oppure, per poter provare più gusti, nello stesso momento.

Ricercando nuovi sapori ed abbinamenti, vi proponiamo alcune specialità da abbinare con carni e formaggi.

Confettura Extra:

- Confettura extra di Albicocche
- Confettura extra di Fragole
- Confettura extra di Mirtilli
- Confettura extra di Pesche
- Confettura extra di Prugne
- Composta di Rosa Canina
- Marmellata di Arance
- Albicocche all'Amaretto
- Pesche all'Amaretto
- Ciocomel
- Composta di Fichi (per formaggi)
- Salsa di Cipolle (per formaggi e carni)
- Cognà all'Albese (per formaggi e carni)

Salse senapate:

- Albicocche
- Pesche
- Fichi

Gelatine (per formaggi):

- di Moscato
- di Dolcetto
- di Aceto Balsamico di Modena
- Miele delle Colline Albese (per formaggi)

Accompagnamenti (per carni):

- "Bagnetto Rosso" (per carni bollite)
- "Bagnetto Verde" (per carni)
- Salsa al Mirtillo (per arrostiti e selvaggina)
- Salsa al Peperone Rosso (per carni bianche e crostacei)

Nos produits en pots de 100 g

Nos plus petits formats sont idéaux pour le petit déjeuner, un break, un repas entre deux, ou pour découvrir plusieurs goûts à la fois. A la recherche de nouvelles saveurs et combinaisons, nous vous proposons quelques produits pour accompagner les fromages et les viandes.

Confitures extra:

- Confiture extra d'abricots
- Confiture extra de fraises
- Confiture extra de myrtilles
- Confiture extra de pêches
- Confiture extra de prunes
- Confiture extra d'églantier
- Marmelade d'oranges
- Abricots à l'amaretto
- Pêches à l'amaretto
- Ciocomel
- Compote de figues (pour les fromages)
- Sauce aux oignons (pour les fromages et la viande)
- Cognà à l'Albaise (pour les fromages et la viande)

Moutard:

- Abricots
- Pêches
- Figs

Gélees (pour les fromages):

- de vin Moscato
- de vin Dolcetto
- de vinaigre balsamique de Modena
- Miel des collines d'Alba (pour les fromages)

Jumelage (pour la viande):

- "Bagnetto Rosso", sauce rouge (pour la viande)
- "Bagnetto Verde", sauce verte (pour la viande)
- Sauce de myrtilles (pour les gibiers et les rôtis)
- Sauce de poivrons rouges (pour les viandes blanches et les crustacés)

Our products in the jar of 110 g

The proposal of our small sizes, for breakfast, a snack, or a dinner for two.

Or to try more than one flavour, at the same time. Always in search of new tastes, we propose you some products to taste with cheeses and meats.

Extra Jams:

- Apricots extra Jam
- Strawberries extra Jam
- Bilberries extra Jam
- Peaches extra Jam
- Plums extra Jam
- Wild rose extra Jam
- Orange Marmelade
- Apricots and Amaretti puree
- Peaches and Amaretti puree
- Ciocomel
- Figs compote (for cheeses)
- Onions Sauce (for Cheeses & Meat)
- Cognà all'Albese (for Cheeses & Meat)

Mustard sauce:

- Apricots
- Peaches
- Figs

Jellies (for cheeses):

- Moscato wine Jelly
- Dolcetto wine Jelly
- Modena's Balsamic Vinegar (for cheeses)
- Honey from the Langhe Hills (for cheeses)

Pairing (for meat):

- "Bagnetto rosso" (red sauce for boiled meat)
- "Bagnetto verde" (For meat)
- Bilberries Sauce (for game & roasted meat)
- Red pepper sauce (for white meat & shellfishes)

Unsere Produkte im 110-Gramm-Glas

In kleinen Gläsern zu je 110 Gramm abgefüllt, eignen sich diese Produkte perfekt für den Frühstückstisch, einen Imbiss, das Mittagessen oder ein Abendessen zu zweit.

Stets auf der Suche nach neuen Geschmackskompositionen, empfehlen wir einige dieser Produkte auch zu Käse und Fleisch.

Extrakonfitüre:

- Aprikosen
- Erdbeeren
- schwarze Johannisbeeren
- Pfirsiche
- Pflaumen
- Hagebutten
- Orangemarmelade
- Amaretto-Aprikosen
- Amaretto-Pfirsiche
- Ciocomel
- Feigenkompott (für Käse)
- Zwiebelsoße (für Käse und Fleisch)
- Cognà all'Albese (für Käse und Fleisch)

Senfsoße:

- Aprikosen
- Pfirsiche
- Feigen

Gelee (für Käse):

- aus Muskateller Wein
- aus Dolcetto Wein
- aus Balsamico Essig aus Modena
- Honig von den Hügeln Albais (für Käse)

Passend (zu Fleisch):

- „rote Soße“ (passend zu gekochtem Fleisch)
- „grüne Soße“ (passend zu Fleisch)
- Soße aus schwarzen Johannisbeeren (passend zu [Wild-]Braten)
- Paprikasoße (passend zu hellem Fleisch und Krustentieren)



I nostri Trittici

Le nostre specialità nel vaso da 110 grammi, in cinque differenti proposte da tre vasetti cadauna, ciascuna confezionata in una elegante confezione trasparente. Ideali sia per la composizione di cesti regalo che come omaggio simpatico ed informale.

N. 1 Assortimento Gelatine

- Dolcetto, Moscato, Aceto Balsamico di Modena

N. 2 Assortimento per Formaggi

- Fichi, Cögnà, Miele

N. 3 Assortimento per Carni

- Salsa di Cipolle, Bagnetto rosso, Salsa al peperone

N. 4 Assortimento Confetture

- Albicocche, Pesche, Fragole

N. 5 Assortimento Miel

- Castagno, Acacia, Millefiori

Nos triptyques

Nous proposons nos spécialités dans des pots de 110 g, en cinq paquets de trois pots chacun, présentés dans d'élégants cylindres transparents. Ces conserves sont idéales pour la composition de paniers-cadeaux ou comme petite attention, conviviale et informelle.

N. 1 Assortiment de gelées

- Vin Dolcetto, Vin Moscato, Vinaigre balsamique de Modena

N. 2 Assortiment pour les fromages

- Figs, Cögnà, Miel

N. 3 Assortiment pour les viandes

- Oignons confits, Bagnetto rosso, Sauce aux poivrons

N. 4 Assortiment Confitures

- Abricots, Pêches, Fraises

N. 5 Assortiment Miel

- Châtaigner, Acacia, Mille fleurs

Our Trittici

Our specialties in the 110 grams size. Five different collections of three jars each in a stylish transparent cylinder. Suitable for the composition of gift baskets and for a friendly and smart gift.

N. 1 Selection of Jellies

- Moscato, Dolcetto and Balsamic vinegar jellies

N. 2 Selection for Cheeses

- Figs, Cögnà, Honey

N. 3 Selection for Meats

- Onions, Bagnetto rosso, Red sweet pepper sauce

N. 4 Selection of Jams

- Apricots, Peaches, Strawberries

N. 5 Selection of Honey

- Chestnut, Acacia, Thousandflower

Unsere Trios

Unsere aus drei 110 Gramm Gläsern bestehenden Spezialitäten i gibt es in fünf unterschiedlichen Varianten. Elegant verpackt, eignen sich diese wunderbar als Teil eines Geschenkkorbes verschenkt zu werden.

N. 1 Auswahl an Gallerte

- Dolcetto, Muskatellere, Balsamico Essig aus Modena

N. 2 Auswahl für Käse

- Feigen, Cögnà, Honig

N. 3 Auswahl für Fleisch

- Zwiebelsoße, rote soße, Paprikasoße

N. 4 Auswahl Konfitüre

- Aprikosen, Pfirsiche, Erdbeeren

N. 5 Auswahl Honige

- Kastanien, Akazie, Blüten



I nostri mieli

Il miele è una sostanza zuccherina prodotta dalle api a seguito della trasformazione del nettare dei fiori. I nostri alveari vengono posizionati in zone diverse in base alla fioritura ed al tipo di miele che vogliamo ottenere.

La raccolta avviene su fioriture spontanee e, comunque, lontane da possibili fonti di inquinamento. Il miele viene estratto per centrifugazione e le successive operazioni di decantazione e di confezionamento avvengono senza ricorrere a trattamenti termici.

Queste fasi sono essenziali per non alterare le qualità sensoriali e fisico-chimiche del miele e mantenere integre tutte le sue benefiche proprietà.

Questi sono i segreti che ci permettono di avere un'ampia gamma di mieli mono-florali che raccontano al meglio le diverse sfumature del nostro territorio.

Mieli

- Acacia
- Agrumi
- Alta Montagna
- Bosco
- Castagno
- Eucalipto
- Millefiori
- Tiglio
- Miele di Acacia con frutta secca (Noci, Nocciole e Mandorle)

Nos miel

Le miel est une substance sucrée produite par les abeilles qui convertissent le nectar des fleurs. Nos ruches sont placées en différents lieux selon la floraison et le type de miel que nous désirons produire.

La récolte est faite sur des floraisons spontanées éloignées de probables sources de pollution. Le miel est extrait par centrifugation et les opérations successives de décantage et de conditionnement se produisent sans recourir à des traitements thermiques.

Tout cela est essentiel pour ne pas altérer les qualités physiques, chimiques et organoleptiques du miel et garder intactes ses bienfaites propriétés.

Ce sont ces secrets qui nous permettent d'avoir une grande gamme de miels différents monofloraux qui racontent au mieux l'hétérogénéité de notre région.

Miel

- Acacia
- Agrumes
- de haute montagne
- de forêt
- de châtaignier
- Eucalyptus
- Mille fleurs
- Tilleul
- Miel d' Acacia aux fruits secs (noix, noisettes, amandes)

Our honey

Honey is a sugar substance produced by honey-bees as a result of the transformation of the flower's nectar. Our beehives are placed in different places depending on the bloom and the type of honey that we want to obtain.

The harvest takes place on spontaneous blooms or in any case far away from possible pollution sources. The honey is extracted by centrifugation and the next steps of dosing and packaging will take place without using any source of heat.

These stages are essential not to modify the physical-chemical and organoleptical quality of the product keeping all the amazing healthy features.

Those are the secrets that leaves us the possibility to offer an incredible range of mono-floral honeys that clearly and easily reflect the different shapes of our terroir.

Honeys

- Acacia blossom
- Orange blossom
- High mountain blossom
- Wild blossom
- Chestnut blossom
- Eucalyptus blossom
- Wildflower blossom
- Lime blossom
- Acacia blossom honey with dried fruits (Walnut, Hazelnut, Almond)

Unser Honig

Hierbei handelt es sich um reinen, nährhaften und gehaltvollen Bienenhonig. Der Nektar wird Durch die Bienen direkt von den Blüten in die Bienenstöcke transportiert.

Die Bienenstöcke werden an verschiedenen Plätzen, auf Wiesen und unter Bäumen aufgestellt, um die gewünschte Geschmacksrichtung zu erreichen, so dass wir mit der Qualität zufrieden sein können. Der Honig ist ein reines Naturprodukt garantiert und ohne Zusatzstoffe.

Dies sind wesentliche Punkte, um die physikalisch- chemisch- organoleptische Qualität des Honigs nicht zu verändern und alle seine wohltätigen Eigenschaften zu halten.

Honig gewonnen aus/von

- Akazien
- Zitrusfrüchten
- dem hohen Gebirge
- dem Wald
- Kastanien
- Eukalyptus
- Blütenhonig
- Linden
- Akazien mit Walnüssen, Haselnüssen und Mandeln



I nostri formaggi, salumi e funghi

Nel rispetto della più classica tradizione piemontese, selezioniamo, stagioniamo e conserviamo **cacciatorini** (salamini) e **tomini** che possiamo degustare proprio come una volta. La conservazione viene effettuata solamente in olio di oliva abbinato a erbe aromatiche e spezie.

Da ultimo, un classico tra gli antipasti della nostra cucina tradizionale: i **Funghi di Bosco** in olio di oliva e i ricercati **Funghi Porcini Testa Nera**.

Tomini (formaggio tipico piemontese di latte vaccino):

- al naturale in olio di oliva
- al tartufo
- al Peperoncino

Salamini di Puro Suino:

- al tartufo
- al Barolo
- Lardo al tartufo

Funghi:

- Misto di Funghi di Bosco
- Funghi Porcini Testa Nera

Nos fromages, saucissons et champignons

C'est selon la tradition piémontaise la plus classique, que nous sélectionnons, faisons mûrir et conservons les **Cacciatorini (saucissons) et Tomini (petits fromages)** que vous pourrez déguster comme autrefois. La conservation est effectuée avec de l'huile d'olive, des fines herbes et des épices. Enfin, nous vous proposons une autre entrée classique de la cuisine piémontaise : Les **Champignons des Bois** à l'huile d'olive et les **Cèpes Tête Noire**.

Tomino (fromage typique du Piémont de lait de vache):

- Naturel dans l'huile d'olive
- aux Truffes
- au Piment

Saucissons pur porc:

- aux Truffes
- au Vin Barolo
- Lard aux truffes

Champignons et Cèpes:

- Cocktail de champignons des bois
- Cèpes tête noire

Our cheeses, salami and mushrooms

Within the highest classic tradition of Piemonte, we select, age and preserve **cacciatorini** (small salami) and **tomini** that we can taste like we were used to do in the past.

The preservation is carried out only by using pure olive oil combined with aromatic herbs and spices.

In addition two classic italian hors d'oeuvres: the **Mixed forest wild mushrooms in olive oil** and the rarest **Black Head Porcini Mushroom**.

Tomini (Piedmontese cow's milk cheese):

- Natural, in olive oil
- with Truffles
- with Hot Pepper

Salamini of pure pork:

- with Truffles
- with Barolo wine
- Bacon fat with Truffle

Mushrooms and porcini mushrooms:

- Mixed Forest wild mushroom
- Black head porcini mushroom

Unsere Käse, Salami und Pilze

Die piemontesische Tradition respektierend, lassen wir unsere ausgewählten **Cacciatorini** (kleine Salami) und **Tomini** (Käse) in Ruhe reifen um somit den Geschmack der Vergangenheit zu erhalten.

Olivenöl, aromatische Kräuter und Gewürze sind alles was wir hinzufügen. Zuletzt möchten wir Ihnen eine klassische und traditionelle Vorspeise vorstellen: **In Olivenöl eingelegte Pilze**.

Tomini (typischer piemontesischer Käse aus Kuhmilch):

- in Olivenöl
- mit Trüffel
- mit Paprika

Kleine Salami aus Schweinefleisch:

- mit Trüffel
- mit Barolo
- Speck mit Trüffel

Pilzen:

- Waldpilze
- Steinpilze



I nostri legumi

Dopo un'attenta selezione delle migliori sementi, Vi proponiamo una linea di legumi essiccati, conservati sottovuoto in una elegante confezione in vetro. In questa linea è inoltre presente una particolare farina di mais varietà "a 8 file" ottima per la polenta. La provenienza è 100% italiana e di prima qualità.

Originaria del Sud America e ora coltivata con ottimi risultati in Italia, la **Quinoa** è una pianta erbacea annuale della famiglia delle Chenopodiaceae (come gli spinaci) i cui semi commestibili possono essere utilizzati come un cereale. Ottima fonte di proteine, senza glutine e con un basso indice glicemico, questo superfood è l'ideale come sostituto ai cereali, in insalate e fantasiose ricette.

- Adzuki Rossi (Vigna Angularis)
- Ceci (Cicer Arietium)
- Fagioli Borlotto Taylor (Phaseolus vulgaris)
- Fagioli Corona (Phaseolus coccineus)
- Fagioli Dall' Occhio (Vigna unguiculata)
- Fagioli Lima (Phaseolus lunatus)
- Fagioli Neri (Vigna unguiculata)
- Fagioli Ruviotto (Phaseolus vulgaris)
- Farina di Mais "Otto File"
- Lenticchie Decorticate (Lens culinaris)
- Lenticchie Occhio di Pernice (Lens esculentum)
- Quinoa (Chenopodium Quinoa Real)

Nos légumineuses

Après recherche et sélection des meilleures semences nous vous proposons une ligne de légumineuses sèches, conservées sous vide, dans un bocal classique. Dans cette ligne il y a une parti- culière farine de «**maïs à huit files**» excellente pour préparer la «polenta». La provenance est 100% italienne et de de qualité supérieure.

Originaire d'Amérique du Sud et maintenant cultivée en Italie avec succès, le **Quinoa** est une plante herbacée annuelle de la famille des Chénopodiacées (comme les épinards) dont les graines peuvent être utilisées comme une céréale. Etant une source de protéines sans gluten et avec un index glycémique bas, ce superfood est idéal pour remplacer des céréales, dans des salades et d'autres recettes fantastiques.

- Adzuki Rouges (Vigna Angularis)
- Pois chiches (Cicer Arietium)
- Haricots Borlotto Taylor (Phaseolus vulgaris)
- Haricots Corona (Phaseolus coccineus)
- Haricots Cornille (Vigna unguiculata)
- Haricots Lima (Phaseolus lunatus)
- Haricots Noirs (Vigna unguiculata)
- Haricots Ruviotto (Phaseolus vulgaris)
- Farine de Maïs "à Huit Files"
- Lentilles décortiquées (Lens culinaris)
- Lentilles œil de Perdrix (Lens esculentum)
- Quinoa (Chenopodium Quinoa Real)

Our legumes

After a careful selection of the best seeds, we offer you a line of dehydrated legumes vacuum packed in an elegant glass packaging. A particular "**eight-row corn**" flour it's perfect for making "polenta".

The origin is 100% Italian and the highest selected quality.

Native from South America and now cultivated with excellent results in Italy, the **Quinoa** is a flowering plant of the family Chenopodiaceae (like spinach) and its edible seeds can be used as a cereal. Excellent source of proteins, gluten-free and with carbohydrates with a low glyce- mic index this superfood is the ideal substitute to cereals, in salads or in creative recipes.

- Red Adzuki Beans (Vigna Angularis)
- Chick Peas (Cicer Arietium)
- Borlotti Beans (Phaseolus Vulgaris)
- Large White Kidney (Phaseolus Coccineus)
- Blackeye Beans (Vigna unguiculata)
- Lima beans (Phaseolus Lunatus)
- Black Turtle Beans (Vigna Unguiculata)
- Ruviotto Beans (Phaseolus Vulgaris)
- "8 Rows" Maize flour (Zea Mais) for polenta
- Red Split Lentils (Lens Culinaris)
- "Partridge eye" Lentils (Lens esculentum)
- Quinoa (Chenopodium Quinoa Real)

Unsere Bohnen und Hülsenfrüchte

Nachdem wir die besten und geeignetsten Sorten ausgesucht haben bieten wir Ihnen eine neue Auswahl an Hülsenfrüchten an. Die exzellente Rohware wird getrocknet und in einem eleganten Glas vakuumverpackt. Gleichermäßen verpackt finden Sie auch unser Maismehl, dessen exzellente Qualität sich bestens für **Maisbrei und "Polenta" eignet**. Die Herkunft der Rohware ist zu 100% Italienisch; bester Qualität und von uns verlesen worden. Ursprünglich in Süd Amerika heimisch, doch inzwischen auch in Italien weit verbreitet, wird **Quinoa** (wie Spinat aus der Familie der Chenopadiaceae stammend) als beliebtes Getreide angesehen. Frei von Gluten, reichhaltig an Proteinen und mit Kohlenhydraten die einen geringen glykämischen Index aufweisen, ist dieses „Super-Getreide“ ideal um als Beilage für jeglich erdenkbares Rezept zu dienen.

- rote Adzuki-Bohnen (Vigna Angularis)
- Kichererbsen (Cicer Arietium)
- Borlotto taylor-Bohnen (Phaseolus vulgaris)
- Käferbohnen (Phaseolus coccineus)
- Augenbohnen, Kuhbohnen (Vigna unguiculata)
- Lima Bohnen (Phaseolus lunatus)
- Schwarze Bohnen (Vigna unguiculata)
- Ruviotto Bohnen (Phaseolus vulgaris)
- Maismehl „Otto File“
- geschälte Linsen (Lens culinaris)
- Linsen (Lens esculentum)
- Quinoa (Chenopodium Quinoa Real)



Le nostre scatole

Pensate per un regalo, per una festa, per la composizione di cesti regalo.
Proposte anche per la degustazione di formaggi, carni e per la prima colazione.

- Scatola da due vasi da 110 g.
- Scatola degustazione confetture da 5 vasi da 110 g.
- Scatola assortimento per carni e formaggi da 4 vasi da 110 g.
- Scatola degustazione Cognà e Nocciole tostate
- Scatola Mieli Monofloreali da 5 vasi da 40 g.

Nos coffrets

Nos coffrets sont parfaits comme cadeau, pour une fête, pour composer des paniers-cadeau.
Conseillés aussi pour déguster des fromages ou des viandes, ou encore pour le petit-déjeuner.

- Boîte avec deux pots de 110 g.
- Boîte avec 5 pots de 110 g.
Dégustation de confitures
- Boîte de 4 pots de 110 g. conserves pour viande et fromage
- Boîte dégustation Cognà et noisettes grillées
- Boîte miels mono-floraux de 5 pots à 40 g

Our gift boxes

Perfect for a gift, for a party, for the composition of gift baskets.
Proposals for a tasting of cheeses, meats and for breakfast.

- Box of two jars 110 g. each
- Tasting Box with 5 jams ,110 g. each
Selection of jams
- Tasting Box "Pairing meat and cheese", 4 jars 110 g. each
- Tasting Box with Cognà and roasted hazelnuts
- Box single-flower honeys, 5 jars 40 g. each

Unsere Geschenk-Boxen

Diese Boxen eignen sich wunderbar, um als Geschenk für eine Party, in einem Geschenkkorb zusammengestellt, zum Verkosten oder einfach zum Frühstück verzehrt zu werden.

- Packung mit zwei 110 Gramm Gläsern
- Verkostungspackung mit fünf 110 Gramm Gläsern mit Konfitüre
- Packung bestehend aus vier 110 Gramm Gläsern für Käse und Fleisch
- Verkostungspackung mit Cognà und gerösteten Haselnüssen
- Packung bestehend aus fünf Gläsern à 40 Gramm mit unterschiedlichen Honigsorten



Le nostre scatole "Aero"

Una confezione pensata per un regalo simpatico, semplice ed informale.
Robusta e adatta per essere trasportata o spedita.

Nos coffrets "Aero"

Un coffret idéal pour un cadeau sympathique, simple et informel.
Robuste et conçu pour être transporté ou envoyé.

Our "Aero" gift boxes

A box designed for a nice gift, simple and informal.
Strong and perfect to be transported or shipped.

Unsere "Aero" Geschenk-Boxen

Eine Verpackung gedacht für ein sympathisches, einfaches und informelles Geschenk. Schlicht, jedoch robust verpackt, eignen sich diese Produkte auch perfekt für längere Transportwege.

- Scatola Aero "dolce" assortimento confetture e marmellate: confettura extra di albicocche, marmellata di arance, composta di fichi, confettura extra di fragole.
- Scatola Aero "salato" assortimento carni e formaggi: salsa di cipolle, gelatina di vino Moscato, salsa al peperone rosso, bagnetto rosso.

- Coffret Aéro "sucré" confitures et marmelades: confiture extra d'abricot, marmelade d'orange, compote de figue, confiture extra de fraise.
- Coffret Aéro "salé" pour viandes et fromages: sauce d'oignons, gelée de vin Moscato, sauce au piment rouge, "Bagnetto rosso" (sauce rouge).

- Aero box "breakfast" jams and marmelade: Apricot extra jam, Orange marmalade, Fig compote, Strawberry extra jam.
- Aero box "pairing for meat and cheese": Onion sauce, Moscato wine jelly, red pepper sauce, "Bagnetto rosso" (red sauce).

- "Suße" aeroschachtel Auswahl Konfitüren und Marmeladen Aprikosenextrakonfitüre, Orangenmarmelade, Feigenkompott, Erdbeerenextrakonfitüre
- "Salzige" aeroschachtel Auswahl Fleische und Käse: Zwiebelnsoße, Moscato-Wein Gelee, Paprika-soße, rote soße.



Linea Vintage

Tradizione ed innovazione: sempre attenti a seguire le esigenze estetiche del mercato ed il suo desiderio di novità e nel rispetto del prodotto e delle ricette della tradizione, proponiamo alcuni dei nostri prodotti di maggior successo in una diversa livrea, sobria ed elegante al tempo stesso.

Con una voglia di "anni 50", quelli che hanno portato lo stile, l'eleganza ed il gusto italiano nel mondo.

Gamme Vintage

Tradition et innovation: deux termes toujours à l'ordre du jour! Afin de rester au pas des exigences du marché et de son envie continue de nouveautés, nous vous proposons quelques uns de nos produits de plus grand succès dans une version relookée: sobre mais élégante dans le style des années 50'.

Vintage Style

Tradition and innovation: always paying attention to the aesthetic needs of the market and the desire for new, in respect of the product and of traditional recipes, we offer some of our most successful products in a different livery, simple and elegant at the same time. With a desire of the "50's" currently very trendy.

Vintage-Reihe

Mit dem Finger stets am Puls der Zeit, passen wir uns den Wünschen und der Nachfrage des Marktes an, jedoch ohne dabei den Respekt vor unseren Produkten und derer traditionellen Herstellung zu vergessen. Um eine Brücke zwischen der Vergangenheit und der Gegenwart zu bilden, haben wir einige unserer beliebtesten Produkte im eleganten Stil der 50er Jahre gewidmet, welche die italienische Eleganz und Lebenslust in die Welt hinausgetragen haben.

- Antipasto Langarolo
- Caldarroste sciropate
- Cipolline alla Brace
- Ciliegie sciropate
- Composta di Mele al Caramello
- Confettura extra di Albicocche
- Miele di Acacia
- Pesche all' Amaretto
- Sugo all' Arrabbiata Bio
- Sugo al Basilico Bio
- Sugo ai Funghi Porcini
- Tomini Naturali in Olio di Oliva

- Antipasto Langarolo
- Châtaignes rôties au sirop
- Oignons grillés
- Cerises au sirop
- Compote de Pommes au Caramel
- Confiture extra d' Abricots
- Miel d' Acacia
- Pêches avec biscuits Amaretti
- Sauce piquante Bio à "l' Arrabbiata"
- Sauce Tomates Bio au Basilique
- Sauce aux Cèpes
- Tomino nature à l'huile d'olive

- Langarolo hors-d'œuvre
- Roasted chestnuts in syrup
- Grilled Onions in extra virgin olive oil
- Cherries in syrup
- Caramel & apples compote
- Apricots extra Jam
- Acacia blossom honey
- Peaches & Amaretti Purée
- Arrabbiata spicy organic pasta sauce
- Tomato & Basil organic pasta sauce
- Porcini Mushroom Sauce
- Natural Tomini, in olive oil

- Langarolo-Vorspeise
- eingemachte, gegrillte Kastanien
- geröstete Zwiebelchen
- eingemachte Kirschen
- Apfelkompott mit Karamel
- Extrakonfitüre aus Aprikosen
- Akazienhonig
- Amaretto-Pfirsiche
- biologische Tomatensoße all'Arrabiata
- biologische Basilikumsoße
- Steinpilz soße
- natürliche „Tomini“ in Olivenöl eingelegt



Specialità Natalizie

Esclusivamente pensate e disponibili nel periodo natalizio tre specialità: una della tradizione italiana, la **Crema di Marroni al caffè**; una della tradizione anglosassone, la **Marmellata di Natale** e l'ultima della nostra fantasia, la **Crema di Lamponi e Cacao**.

- Crema di Marroni al Caffè
- Crema di Lamponi e Cacao
- Marmellata di Natale

Spécialités de Noël

Trois spécialités spécialement conçues pour la période de Noël: une de tradition italienne, la **Crème de Marrons au café**; une de tradition anglo-saxonne, la **Confiture de Noël**, et une de nos inventions, la **Crème de Framboises au Cacao**.

- Crème de marrons au café
- Crème de Framboises au Cacao
- Confiture de Noël

Christmas Specialties

Exclusively designed and available in Christmas time, three specialties: one of the Italian tradition, **Chestnuts Cream and Coffee**; one of the Anglo-Saxon tradition, **Christmas Marmelade** and the last from our imagination, **Raspberries and Cocoa cream**.

- Chestnuts cream and coffeee
- Raspberries and Cocoa cream
- Christmas Marmalade

Weihnachtsspezialitäten

Diese nur zur Weihnachtszeit hergestellten Spezialitäten, möchten wir Ihnen besonders ans Herz legen: **Maroni-Creme mit Kaffee**, die **Weihnachtsmarmelade** welche einer angelsächsischen Tradition entspringt uns schlussendlich unsere köstliche **Himbeer-Kakao-Creme**.

- Maroni-Creme mit Kaffee
- Himbeer-Kakao-Creme
- Weihnachtsmarmelade



I nostri succhi

Quasi trent'anni fa abbiamo deciso di intraprendere una sfida rivoluzionando il mondo della frutta e verdura conservata, riavvicinando il consumatore alla semplicità e alla qualità degli ingredienti. Oggi come allora, la stessa voglia ci spinge a focalizzarci su una nuova gamma di prodotti. I succhi di frutta vi prenderanno per mano portandovi alla riscoperta della semplicità e della bontà dei sapori derivanti da una materia prima unica. Abbiamo una materia prima eccezionale che raccolta al punto giusto di maturazione ci permette di poter trasformare la nostra frutta in deliziosi succhi senza l'aggiunta di zucchero. Accanto a cinque gusti monoingrediente classici a base di frutta abbiamo creato, con un pizzico di fantasia, sette cocktail dove vengono miscelati frutta e verdura sempre senza zucchero ottimi da bere, rinfrescanti ed energetici, da bere come spuntino a metà giornata e ottimi come base per fantasiosi cocktail.

- Smoothie di Albicocche
- Smoothie di Pesche
- Smoothie di Pere
- Smoothie di Mirtillo
- Succo di Pomodoro
- Mrs. Blady (pomodoro condito)
- Cocktail n. 1 (Mele, carote e zenzero)
- Cocktail n. 2 (Peperoni, mele e zenzero)
- Cocktail n. 3 (Finocchio, mele e menta)
- Cocktail n. 4 (Mele, arancio e sedano)
- Cocktail n. 5 (Sedano e mele)
- Cocktail n. 6 (Pere e spinaci)
- Cocktail n. 7 (Mele e Rosa canina)

Nos Jus

Il y a plus de trente ans, nous avons décidé de relever un défi en révolutionnant l'univers des fruits et légumes en conserve pour rapprocher les consommateurs à la simplicité et la qualité des ingrédients. Aujourd'hui, la même idée nous pousse à nous concentrer sur une nouvelle gamme de produits. Les jus de fruits vous feront redécouvrir la simplicité et des saveurs provenant d'une matière première unique. Nos matières premières sont cueillies à maturité nous permettant de transformer nos fruits en jus délicieux sans sucres ajoutés. En dehors de nos cinq jus classiques, nous avons créé, avec une pincée d'imagination, sept cocktails, dans lesquels fruits et légumes sont mélangés. Ceux-ci sont des boissons rafraîchissantes et sans sucre, parfaits comme snack quotidien ou comme base pour cocktails.

- Smoothie d'Abricots
- Smoothie de Pêches
- Smoothie de Poires
- Jus de Myrtilles
- Jus de Tomate
- Mrs. Blady (tomate épicée)
- Cocktail n. 1 (Pommes, carottes et gingembre)
- Cocktail n. 2 (Poivrons, pommes et gingembre)
- Cocktail n. 3 (Fenouil, pomme et menthe)
- Cocktail n. 4 (Pommes, oranges et céleri)
- Cocktail n. 5 (Céleri et pommes)
- Cocktail n. 6 (Poires et épinards)
- Cocktail n. 7 (Pommes et Rose sauvage)

Our Juices

More than thirty years ago we decided to accept a challenge revolutionizing the world of fruit and vegetables preserved, bringing back the consumer to the simplicity and the quality of the ingredients. Today the same idea drives us to focus on a new range of products. The juices will take you by hand in the rediscovery of the simplicity and the incredible flavors coming from a unique raw material. Our raw materials are picked at the right point of ripeness allowing us to transform our fruit into delicious juices without any added sugars. Beside our five classic single-ingredient juices we have created, with a pinch of imagination, seven cocktails in which fruits and vegetables are mixed together. They're all sugar free, refreshing and healthy drinks, perfect for a daily snack, and great as a base for imaginative cocktails.

- Apricots Smoothie
- Peaches Smoothie
- Pear Smoothie
- Bilberry Juice
- Tomato Juice
- Mrs. Blady (seasoned tomato)
- Cocktail n. 1 (Apple, carrots, ginger)
- Cocktail n. 2 (Sweet pepper, apple, ginger)
- Cocktail n. 3 (Fennel, apple and mint)
- Cocktail n. 4 (Apples, oranges and celery)
- Cocktail n. 5 (Celery and apples)
- Cocktail n. 6 (Pear and Spinach)
- Cocktail n. 7 (Apple, rose hip)

Unsere Säfte

Vor über dreißig Jahren entschieden wir uns dafür die Herausforderung, welche die Revolutionierung der Welt des Obst- und Gemüseanbaus darstellte, anzunehmen und den Konsumenten wieder an die Einfachheit, Natürlichkeit und Qualität der Zutaten zu erinnern. Derselbe Wunsch treibt uns auch heute noch an und bringt uns dazu, uns auf eine neue Produktlinie zu fokussieren. Unsere Fruchtsäfte lassen Sie die vielseitigen Geschmäcker unserer einzigartigen Früchte wiederentdecken. Wir pflücken unsere Früchte erst, wenn diese den optimalen Reifegrad erreicht haben, was es uns erlaubt, sie in unglaublich schmackhafte Fruchtsäfte zu verwandeln ohne dabei auf die Zugabe von Zucker zurückgreifen zu müssen. Wir haben unserer Kreativität etwas freien Lauf gelassen, um Ihnen neben unseren fünf klassischen Fruchtsäften (bestehend aus jeweils einer Obstsorte) auch sieben aus Obst und Gemüse bestehenden Cocktails anbieten zu können. Diese Cocktails sind ebenfalls ohne beigesetzten Zucker hergestellt und eignen sich perfekt als Snack zwischendurch oder um sie als Basis für selbstkreierte Getränke/Cocktails zu benutzen.

- Aprikosen Smoothie
- Pfirsich Smoothie
- Birnen Smoothie
- Heidelbeeren Smoothie
- Tomatensaft
- Mrs. Blady
- Cocktail n. 1 (Apfel, Karotte, Ingwer)
- Cocktail n. 2 (Paprika, Apfel, Ingwer)
- Cocktail n. 3 (Fenchel, Apfel, Minze)
- Cocktail n. 4 (Apfel, Orange, Sellerie)
- Cocktail n. 5 (Sellerie und Apfel)
- Cocktail n. 6 (Birne und Spinat)
- Cocktail n. 7 (Apfel und Heckenrose)





Ingredienti:
Pomodori,
saccharato di
lattosio, succo
di limone.



Valori Nutrizionali medi per
100 g. di prodotto
Energia Kcal 162kJ 680
Grassi <0,1 g di cui
grassi saturi <0,1 g
Carboidrati 38,2 g
di cui zuccheri 37 g
Proteine 1,2 g
Sale <0,1 g

www.mprunotto.com

Composta di Pomodori

Ottima per la colazione e da accompagnare a formaggi freschi.

Da consumarsi preferibilmente entro la fine del







Ingredienti:
Nocciola Tonda
gentile Trilobata
Tostata.
Origine Italia
Da consumarsi
preferibilmente entro

www.mprunotto.com



Nocciole
Tostate

Valori Nutrizionali medi per
100 g. di prodotto
Energia Kcal 668kJ 2770
Grassi 61 g di cui
grassi saturi 5,0 g
Carboidrati 14 g
di cui zuccheri 4,9 g
Proteine 12 g
Sale 0,05 g

Prunotto Mariangela
azienda agricola
Via Osteria 14
12051 Alba

150 g e

www.mprunotto.com

Prunotto Mariangela

azienda agricola

Via Osteria 14

12051 Alba

Nocciole
Tostate



120 g e

Valori Nutrizionali medi per
100 g. di prodotto
Energia Kcal 668kJ 2770
Grassi 61 g di cui
grassi saturi 5,0 g
Carboidrati 14 g
di cui zuccheri 4,9 g
Proteine 12 g
Sale 0,05 g

Prunotto Mariangela
azienda agricola
Via Osteria 14
12051 Alba



Ingredienti:
Nocciola Tonda
gentile Trilobata
Tostata.

Origine Italia
Da consumarsi
preferibilmente entro

www.mprunotto.com



Nocciole
Tostate

Valori Nutrizionali medi per
100 g. di prodotto
Energia Kcal 668kJ 2770
Grassi 61 g di cui
grassi saturi 5,0 g
Carboidrati 14 g
di cui zuccheri 4,9 g
Proteine 12 g
Sale 0,05 g

Prunotto Mariangela
azienda agricola
Via Osteria 14
12051 Alba

300 g e



www.mprunotto.com

12051 Alba
Via Osteria 14
azienda agricola
Prunotto Mariangela

Da consumarsi
preferibilmente entro



Nocciole
Tostate

300 g e

Valori Nutrizionali medi per
100 g. di prodotto
Energia Kcal 668kJ 2770
Grassi 61 g di cui
grassi saturi 5,0 g
Carboidrati 14 g
di cui zuccheri 4,9 g
Proteine 12 g
Sale 0,05 g





Biologica
(Pomodori Italia), concentrato
origani*, pepe nero*.
conservare entro 6 giorni
0,23
(Pomodori Italia)*,
origani*, black pepper
di cui:
*Origani Bio
conservare entro il:



Salsa per Pizza
Biologica

Valori nutrizionali
Valore energetico
Grassi / Fat
di cui grassi saturi
Carboidrati
di cui zuccheri
Proteine
Sale / Salt
Fibre / Fiber
Il contenuto di sale





Linea Catering

Una selezione dei nostri prodotti di maggior successo e consumo, confezionati in grandi formati per le esigenze dei laboratori di pasticceria, bar e ristoranti che intendono offrire alla loro clientela prodotti e materie prime di assoluto riferimento.

- Passata di pomodoro g. 2550
- Polpa di pomodoro g. 2550
- Pomodori pelati g. 2550
- Confettura Extra di Albicocche 1,1 Kg.
- Confettura Extra di Fragole 1,1 Kg.
- Confettura Extra di Mirtilli 1,1 Kg.

Gamme Catering

Une sélection de nos produits les plus réussis dans des emballages grand format pour répondre aux besoins des pâtisseries, des bars et des restaurants souhaitant proposer à leurs clients des produits et des matières premières de qualité supérieure.

- Purée de Tomates g. 2550
- Pulpe de Tomates g. 2550
- Tomato Pelées g. 2550
- Confiture Extra Abricot 1,1 Kg.
- Confiture Extra Fraise 1,1 Kg.
- Confiture de Myrtille 1,1 Kg.

Catering Range

A selection of our most successful products packed in large size to meet the needs of pastry shops, bars and restaurants that want to offer to their customers products and materials of an absolute quality.

- Tomato Purée g. 2550
- Chopped Tomato g. 2550
- Peeled Tomatoes g. 2550
- Apricots extra jam 1.1 Kg.
- Strawberries extra jam 1.1 Kg.
- Blueberries extra jam 1.1 Kg.

Unsere Catering-Reihe

Eine Auswahl unserer beliebtesten Produkte bieten wir Betreibern von Kaffeehäusern, Restaurants und Bäckereien auch in Großpackungen an, damit diese ihren Kunden wiederum Produkte allerhöchster Qualität anbieten können.

- Tomatenpüree g. 2550
- kleingewürfelte Tomaten g. 2550
- geschälte Tomaten g. 2550
- Extrakonfitüre aus Aprikosen 1,1 Kg.
- Extrakonfitüre aus Erdbeeren 1,1 Kg.
- Extrakonfitüre aus Heidelbeer 1,1 Kg.





fatto in famiglia per la famiglia



Pomodori coltivati col metodo dell'agricoltura biologica
raccolti e confezionati entro 48 ore



Azienda Agricola Marongna Prunella - via G. Cesare 14 - 37031 Alga (TN)
Tel. 0461/2113441590 - www.marongna.it



home made family style



Tomatoes grown with a self sustained agricultural organic method
Harvested and picked within 48 hours



Azienda Agricola Marongna Prunella - via G. Cesare 14 - 37031 Alga (TN)
Tel. 0461/2113441590 - www.marongna.it



Noi coltiviamo la frutta,
la stacciamo dall'albero e la trasformiamo
in marmellata a poche ore dal raccolto.



Voi dovete solo stare attenti
lasciarla cadere a terra



We grow the fruit, pick it straight
from the trees and turn it into jam within
hours of being harvested.



You just have to take care
not to let it drop on the floor!

Azienda Agricola Marongna Prunella - via G. Cesare 14 - 37031 Alga (TN)
Tel. 0461/2113441590 - www.marongna.it



Our honey

TYPE OF HONEY	FLAVOR	COLOUR	NATURAL PROPERTIES IN THE POPULAR TRADITION	USE AND FOOD COMBINATIONS	PRESENTATION	BLOSSOM SEASON
WILD BLOSSOM	Notes of prunes, not very sweet	Dark	Antiseptic and balsamic	Table honey, good on aged cheeses and for fresh sweet cheeses	Liquid	July
ACACIA BLOSSOM	Aromatic and delicate	Pale Yellow	Tonic and detoxifying	A drink sweetener; good with yogurt, mascarpone, herb cheeses, meat and fish in sauce Exceptionnal for breakfast	Liquid	May
ORANGE BLOSSOM	Fruity, notes of citrus flowers	Very clear	Sedative and soothing	Suitable for cold drinks, cocktails, cakes; it can be matched with cheeses coming from the honey region; also for meat sauces	Crystallized	May
CHESTNUT BLOSSOM	Strong and slightly bitter	Dark	Tonic, antiseptic and reconstituent	Tonic, antiseptic and recostituent	Liquid	June
EUCALIPTUS BLOSSOM	Strongly aromatic, intense caramel and dried Porcini mushrooms notes	Light brown	Antiseptic, anticatharral, and anti cough	Suitable for sweet-sour sauces; for tasty semi-aged cheeses; for tender meat dishes	Crystallized	July
WILDFLOWERS BLOSSOM	Rich variegated flavor	Various amber shades	Tonic and energy builder	Suitable for desserts and jellies; good with sauce for meat and fish, best with different fruits	Crystallized	June
HIGH MOUNTAIN BLOSSOM	Very pleasant	Amber	Antiseptic	Excellent on crostini at the end of a meal, on fresh fruit reduce the acidity, improves the properties on top of mixed fruit	Crystallized	June/July
LIME BLOSSOM	Slightly aromatic	Ivory to Beige	Antiseptic and balsamic	Good with special shellfish dishes (scampi, crayfish) and barbecue meat. Recommended for Vin Brulè and other particular warm drinks in general. Best used as sweetener for herbal tea. On fresh fruit reduce the acidity	Crystallized	June/July

Il nostro miele

TIPO DI MIELE	SAPORE	COLORE	PROPRIETÀ NATURALI NELLA TRADIZIONE POPOLARE	UTILIZZI E ABBINAMENTI GASTRONOMICI	PRESENTAZIONE CAMPO VISIVO	PERIODO DI RACCOLTA
MIELE DI BOSCO	Sapore di prugna non eccessivamente dolce	Scuro	Antisettico e balsamico	Miele da tavola appagante su formaggi dolci e poco stagionati	Liquido	Luglio
ACACIA	Profumato e delicato	Giallo paglierino	Ricostituente e disintossicante	Dolcificante per eccellenza, si abbina con yogurt, mascarpone, formaggi erborinati, carne e pesce in salsa. Ottimo per le prime colazioni	Liquido	Maggio
AGRUMI	Fruttato, ricorda il profumo dei fiori di zagara	Molto chiaro	Sedativo e calmante	Indicato per bevande fredde, cocktails, pasticceria; si abbina con formaggi della zona d'origine ingredienti per carni in salsa	Cristallizzato	Maggio
CASTAGNO	Forte e amarognolo	Scuro	Ricostituente, antisettico e tonico	Indicato per dolci gratinati; si abbina a formaggi stagionati, piatti salati in genere, carni alla brace	Liquido	Giugno
EUCALIPTO	Aromatico caramellato, ricorda il profumo di funghi porcini secchi	Nocciola	Antisettico, anticatarrale e antitosse	Indicato per salse in agrodolce; si abbina a formaggi sapidi di media stagionatura, piatti di carne tenera	Cristallizzato	Luglio
MILLEFIORI	Aroma pieno e variegato	Gradazioni di Ambra	Ricostituente ed energetico	Indicato per la preparazione di dessert e budini; si abbina a piatti di carne e pesce in salsa. Ottimo abbinato sulla frutta in genere	Cristallizzato	Giugno/Luglio
ALTA MONTAGNA	Molto gradevole	Ambrato	Antisettico	Indicato su crostini a fine pasto, sulla frutta fresca ne riduce l'acidità. Esalta le sue proprietà sulle macedonie	Cristallizzato	Giugno/Luglio
TIGLIO	Leggermente mentolato	Chiaro	Sedativo e diuretico	Indicato per particolari bevande calde come il vin brulè e gli hot drink in genere; si abbina a piatti a base di pesce ed è un ottimo dolcificante per le tisane. Sulla frutta fresca ne riduce l'acidità.	Cristallizzato	Giugno/Luglio

Abbinamenti consigliati

Serving suggestions

TIPO CONFETTURA	FORMAGGI DA ABBINARE	PROVENIENZA DEL LATTE
FICHI	Formaggi erborinati (detti anche formaggi blu) Formaggi stagionati piccanti	Vaccino Pecorino
MIRTILLI	Formaggi molli, Stracchini, Robiole, Mousse, Formaggi cremosi, Fromage blanc	Vaccino
FRAGOLE	Formaggi freschi	Vaccino
PESCA	Caciotte varie, Ricotte fresche, Taleggio, Asiago pressato, Crucolo	Pecorino Vaccino
ALBICOCCHE	Toma Piemontese (giovane), Tomini (giovani)	Vaccino
CASTAGNE	Formaggi teneri e cremosi quasi vellutati (Mascarpone, ricotte giovani, creme di yogurt greco)	Vaccino
PERE	Formaggi erborinati e saporiti	Vaccino
CILIEGIE	Formaggi stagionati	Pecorino
PRUGNE	Pecorini maturi e vecchi (Pienza - Siena - Maremmani Sardi del Montellinas), Formaggi d'alpeggio o di Malga (alta montagna durante stagione delle erbe fresche)	Vaccino Pecorino Caprino
MIELE DELLE COLLINE	Formaggi stagionati e pregiati Castelmagno, Raschera, Pecorini pregiati Formaggi d'alpeggio o malga	Vaccino Pecorino Caprino
MELE AL CARAMELLO	Formaggi pregiati a pasta dura, Parmigiano Reggiano Bitto della Valtellina, Asiago Vecchio, Grana Padano	Vaccino
GELATINA AL DOLCETTO	Formaggi semi stagionati e stagionati, Castelmagno Raschera, Mimolette (Normandia), Formaggi d'abbazia (tipo Mont Saint Marie, abbaie de Trois vax)	Vaccino Pecorino Caprino
GELATINA DI MOSCATO	Formaggi stagionati in foglia, Gorgonzola Pecorini	Vaccino Pecorino
GELATINA DI ACETO BALSAMICO DI MODENA	Parmigiano Reggiano, Bra tenero formaggi freschi e cremosi	Vaccino Pecorino
SALSA DI CIPOLLE	Formaggi stagionati e saporiti	Vaccino, Pecorino
CÖGNÀ ALL'ALBESE	Formaggi stagionati	Vaccino

TYPE OF JAM	COMPLEMENTARY CHEESES	TYPE OF MILK
FIG JAM	Blue cheeses like Gorgonzola Other aged sheep milk cheeses	Cow's Sheep's
BLUEBERRY JAM	Soft Cheeses, Stracchino, Robiola, Fior di latte, other soft cheeses	Cow's
STRAWBERRY JAM	Fresh cheeses	Cow's
PEACH JAM	Caciotte, Ricotta, Taleggio, Asiago pressato, Crucolo	Cow's Sheep's
APRICOT JAM	Toma Piemontese, Tomini	Cow's
CHESTNUT CREAM	Spreadable cheeses Mascarpone, Ricotta, fresh creamy greek yogurt	Cow's
PEAR JAM	Blue cheeses (like Gorgonzola and others)	Cow's
CHERRY JAM	Aged cheeses	Sheep's
PLUM JAM	Aged Pecorino, Spressa, Crotonese, aged Asiago, Piave Piave, Corsignano, Fiore Sardo, Other aged mountain pasture cheeses	Cow's Sheep's Goat's
HONEY FROM THE LANGHE HILLS	Aged and fine cheeses, Castelmagno, aged Asiago, Piave Pecorino Crotonese, Tomino delle Langhe, Fiore Sardo Mountain pasture cheeses	Cow's Sheep's Goat's
APPLE PURÉE WITH CARAMEL	Fine and aged hard cheeses, Bitto aged Asiago Grana Padano and Parmigiano Reggiano	Cow's
DOLCETTO JELLY	Aged and semiaged cheeses, Castelmagno Raschera, Mimolette (Normandie), Trappist cheeses (Moint Saint Marie, Abbaie de Trois vax)	Cow's Sheep's Goat's
MOSCATO JELLY	Cheeses aged in leaf, Gorgonzola other types of Pecorino	Cow's Sheep's
BALSAMIC JELLY	Mild cheeses, Parmigiano Reggiano Fresh and creamy cheeses	Cow's Sheep's
ONION SAUCE	Aged strong cheeses	Cow's, Sheep's
CÖGNÀ ALL'ALBESE	All aged cheeses	Cow's

TIPO SALSA	ABBINAMENTO CARNI
BAGNETTO ROSSO	Carni bollite
SALSA AL PEPERONE ROSSO	Carni bianche e delicate, pasta, crostacei
SUGO ALLA PIEMONTESE	Carni bollite, pasta
SALSA AL MIRTILLO	Arrosti, selvaggina
SWEETOMATO	Carni bollite, pasta
CÖGNÀ ALL'ALBESE	Carni bollite

TYPE OF SAUCE	COMPLEMENTARY MEAT AND PASTA
BAGNETTO ROSSO	Boiled meats
RED SWEET PEPPER PASTA SAUCE	White and delicate meats, pasta, fish
PIEDMONTESE PASTA SAUCE	Boiled meats, pasta and bruschetta
BLUEBERRY SAUCE	Roasted meat, games
FRUIT TOMATO SAUCE	Boiled meats, pasta
CÖGNÀ ALL'ALBESE	Boiled meats

Jumelage conseillés

CONFITURE	FROMAGES À JUMELER	LAIT
FIGUES	Fromages Bleus Fromages faits piquants	De vache De brebis
MYRTILLES	Fromage à pâte molle, Stracchini, Robiole, Mousse Fromage à tartiner, Fromage blanc	De vache
FRAISES	Fromage frais	De vache
PÊCHES	Caciotte, Ricotta fraîche	De brebis
ABRICOTS	Toma piémontaise fraîche, Tomino frais	De vache, de chèvres
MARRONS	Fromages tendres et crémeux (Mascarpone, Ricotta fraîche, yaourt grec)	De vache
POIRES	Fromages bleus et savoureux	De vache
CERISES	Fromages faits	De brebis
PRUNES	Pecorino affiné (Pienza - Siena - Maremmani Sardi del Montellinas), Fromage d'alpage (de haute montagne en saison d'herbe fraîche)	De brebis De chèvres De vaches
MIEL DES COLLINES D'ALBA	Fromages faits et réputés Castelmagno, Raschera, Pecorini	De vache De brebis, De chèvres
POMMES AU CARAMEL	Fromages réputés à pâte dure Bitto dela Valtellina, Asiago Vieux, Grana Padano et Parmigiano Reggiano (Parmesan)	De vache
GELÉE DE DOLCETTO	Fromages demi-faits et faits Raschera, Castelmagno, Mimolette (Normandie), Fromages d'abbaye (Mont Saint Marie, Abbaye de Trois vax)	De vaches De brebis De chèvres
GELÉE DE MOSCATO	Fromages faits en feuille, de noyer, de vigne, de laurier, de figuier. Pecorini	De vaches De brebis
GELÉE DE VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODENA	Parmigiano Reggiano, Bra tenero Fromages frais	De vaches De brebis
SAUCE D'OIGNONS	Fromages faits et savoureux	De vache, De brebis
CÖGNÀ ALL'ALBESE	Fromages fait	De vache

SAUCE	JUMMELAGE VIANDES
SAUCE ROUGE	Viandes bouillies
SAUCE AU POIVRON	Viandes blanches et viandes délicates, poisson
SAUCE À LA PIÉMONTAISE	Viande bouillies, pasta, bruschette
SAUCE AUX MYRTILLES	Rôtis, gibier
SWEETOMATO	Viandes bouillies, pasta
CÖGNÀ ALL'ALBESE	Viandes bouillies

Passend zu Käse und Fleisch

KONFITÜRE	PASSEND ZU KÄSE	AUS MILCH VON
FEIGE	gereifte Käse (auch Blauschimmel) Kräftige, würzige Käse	Kuh Schaf
HEIDELBEER	junge weiche Käse oder Frischkäse, Stracchini, Robiole, Mousse, Fromage à tartiner, Fromage Blanc	Kuh
ERDBEER	Frischkäse	Kuh
PFIRSICH	Ricotta, Caciotte	Schaf
APRIKOSE	Toma Piemontese, Tomini	Kuh, Ziege
KASTANIEN	zarte milde Käse mit höherem Fettgehalt (Mascarpone, freischer Ricotta, griechischer Yogurt)	Kuh
BIRNE	reife, kräftige Käse	Kuh
KIRSCH	reife Käse	Schaf
PFLAUME	Pecorino, Bergkäse, Käse mit Kräutern	Kuh, Schaf Ziege
HONIG AUS ALBA	reife, würzige Käse	Kuh, Schaf Ziege
APFEL-CARAMEL	Hartkäse, Parmesan, Sbrinz etc.	Kuh
GELEE VON DOLCETTO	Käse mit 3-6 Monaten Reifezeit Raschera, Castelmagno, Mimolette (Normandie), (Mont saint Marie, Abbaie de Trois vax)	Kuh Schaf Ziege
GELEE VON MOSCATO	In Wein, Kastanien blättern gereifter Käse, Pecorini	Kuh Schaf
GELEE VON ACETO BALSAMICO	Parmesan, junge frische Käse	Kuh Schaf
ZWEIBELSOßE	reife, würzige Käse	Kuh, Schaf
CÖGNÀ SPEZIALSOßE AUS ALBA	gereifte, halbfeste Schnittkäse	Kuh

SOSSE	PASSEND ZU FLEISCH
ROTE SOSSE	gekochtem Fleisch
SOSSE MIT PAPRIKA	weißem Fleisch, Fisch oder Fleisch mit zartem Eigengeschmack
PIEMONTESE SOSSER	gekochtem Fleisch, Pasta, Bruschette
SOSSE MIT HEIDELBEEREN	Braten, Wild
SWEETOMATO	gekochtem Fleisch, Pasta
CÖGNÀ ALL'ALBESE	gekochtem Fleisch

Non c'è uomo che non mangi e non beva;
pochi però, son quelli che apprezzano il buon sapore

