

# Catalogo

made in Calabria



# E Tipic

# Tartufo

## Tartufo nero estivo (Tuber Aestivum Vittadini)

**Disponibile**



Il Tartufo Nero Estivo, noto anche come Scorzone, è una delle varietà di tartufo più apprezzate e diffuse in Italia. Cresce spontaneamente nei boschi caldi e collinari, in simbiosi con querce, lecci, noccioli e carpini, su terreni calcarei. La sua raccolta avviene tra maggio e settembre, ed è considerato un pregiato frutto della terra per la cucina estiva.

**Conservare** i tartufi in frigorifero, avvolti in carta da cucina e riposti in un contenitore di vetro, avendo cura di cambiare la carta ogni qualvolta risulti umida.

Il Tartufo Nero Estivo Calabrese (Tuber Aestivum Vittadini)

Pezzatura mista a seconda della disponibilità.

Provenienza Calabria -Italia.

**Consumare entro 8-10 giorni.**

I tartufi vanno lavati poco prima dell'uso al fine di garantirne la conservazione e mantenere le sue proprietà organolettiche.

Foto a puro scopo illustrativo

### **Caratteristiche principali:**

- Peridio (buccia): nero e verrucoso, con tipiche escrescenze piramidali.
- Gleba (polpa interna): color nocciola chiaro con fitte venature bianche.
- Aroma e sapore: delicato, con sentori di nocciola e sottobosco; meno intenso rispetto al tartufo nero pregiato (Tuber melanosporum), ma estremamente versatile.

|       |         |
|-------|---------|
| 50g   | 25.00€  |
| 100g  | 45.00€  |
| 200g  | 75.00€  |
| 500g  | 150.00€ |
| 1000g | 300.00€ |

# Tartufo

Tartufo nero ordinario

**Non disponibile**

(Tuber Mesentericum Vittadini)



Il Tartufo Nero Ordinario (Tuber Mesentericum Vittadini), conosciuto anche come Tartufo Nero di Bagnoli o Tartufo Fenico.

Si distingue per il suo aroma intenso e caratteristico, che lo rende unico nel panorama dei tartufi.

**Conservare** i tartufi in frigorifero, avvolti in carta da cucina e riposti in un contenitore di vetro, avendo cura di cambiare la carta ogni qualvolta risulti umida.

Il Tartufo Nero Ordinario Calabrese (Tuber Mesentericum Vittadini)

Pezzatura mista a seconda della disponibilità.

Provenienza Calabria -Italia.

**Consumare entro** 8-10 giorni.

I tartufi vanno lavati poco prima dell'uso al fine di garantirne la conservazione e mantenere le sue proprietà organolettiche.

Foto a puro scopo illustrativo

## **Caratteristiche principali:**

- **Aspetto esterno (peridio):** superficie nera con verruche poligonali di dimensioni variabili.
- **Interno (gleba):** di colore marrone scuro o nocciola, attraversato da venature chiare ben definite.
- **Profumo:** molto penetrante e intenso, con una marcata nota fenolica che ricorda la tintura di iodio. Questo aroma tende a essere forte al momento della raccolta, ma si attenua gradualmente con il tempo.
- **Sapore:** deliziosamente aromatico e piacevole dopo la cottura.

|       |         |
|-------|---------|
| 50g   | 20.00€  |
| 100g  | 40.00€  |
| 200g  | 75.00€  |
| 500g  | 180.00€ |
| 1000g | 350.00€ |

# Tartufo

## Tartufo nero uncinato 2° scelta **Non disponibile** (Tuber Uncinatum Chatin)



Il tartufo Nero Uncinato (Tuber uncinatum Chatin), conosciuto anche come “tartufo di Borgogna“, è una varietà di tartufo nero molto apprezzata, diffusa in varie regioni d'Italia.

È simile al tartufo nero estivo (Tuber aestivum) ma ha un aroma e un sapore più intensi, che lo rendono pregiato in cucina.

**La superficie esterna** (peridio) del tartufo nero uncinato è caratterizzata da una scorza nera verrucosa e irregolare.

**La polpa interna**, chiamata gleba, è di colore marrone chiaro o nocciola, attraversata da fitte venature bianche ben definite.

L'aroma è complesso, con note di nocciola, funghi e sottobosco, che gli conferiscono un profumo inconfondibile.

**Il periodo di raccolta** del tartufo nero uncinato va generalmente da settembre a dicembre.

Cresce in simbiosi con diversi alberi, come querce, faggi e noccioli, e si trova spesso in terreni calcarei.

Predilige ambienti boschivi a quote variabili, dai 200 fino ai 1.000 metri sul livello del mare.

Tartufo Nero Uncinato Calabrese (Tuber Uncinatum Chaint)

Pezzatura inferiore a 15 g a seconda della disponibilità.

Provenienza Calabria -Italia.

**Conservare** i tartufi in frigorifero, avvolti in carta da cucina e riposti in un contenitore di plastica o di vetro, avendo cura di cambiare la carta ogni qualvolta risulti umida.

**Consumare** entro 8-10 giorni.

I tartufi vanno lavati poco prima dell'uso al fine di garantirne la conservazione e mantenere le sue proprietà organolettiche.

Foto a puro scopo illustrativo

|       |         |
|-------|---------|
| 50g   | 25.00€  |
| 100g  | 50.00€  |
| 200g  | 90.00€  |
| 500g  | 225.00€ |
| 1000g | 450.00€ |

# Tartufo

## Tartufo nero uncinato 1° scelta **Non disponibile** (Tuber Uncinatum Chatin)



Il tartufo Nero Uncinato (Tuber uncinatum Chatin), conosciuto anche come “tartufo di Borgogna“, è una varietà di tartufo nero molto apprezzata, diffusa in varie regioni d'Italia.

È simile al tartufo nero estivo (Tuber aestivum) ma ha un aroma e un sapore più intensi, che lo rendono pregiato in cucina.

**La superficie esterna** (peridio) del tartufo nero uncinato è caratterizzata da una scorza nera verrucosa e irregolare.

**La polpa interna**, chiamata gleba, è di colore marrone chiaro o nocciola, attraversata da fitte venature bianche ben definite.

L'**aroma** è complesso, con note di nocciola, funghi e sottobosco, che gli conferiscono un profumo inconfondibile.

**Il periodo di raccolta** del tartufo nero uncinato va generalmente da settembre a dicembre.

Cresce in simbiosi con diversi alberi, come querce, faggi e noccioli, e si trova spesso in terreni calcarei.

Predilige ambienti boschivi a quote variabili, dai 200 fino ai 1.000 metri sul livello del mare.

Tartufo Nero Uncinato Calabrese (Tuber Uncinatum Chaint)

Pezzatura inferiore a 15 g a seconda della disponibilità.

Provenienza Calabria -Italia.

**Conservare** i tartufi in frigorifero, avvolti in carta da cucina e riposti in un contenitore di plastica o di vetro, avendo cura di cambiare la carta ogni qualvolta risulti umida.

**Consumare** entro 8-10 giorni.

I tartufi vanno lavati poco prima dell'uso al fine di garantirne la conservazione e mantenere le sue proprietà organolettiche.

Foto a puro scopo illustrativo

|       |         |
|-------|---------|
| 50g   | 32.00€  |
| 100g  | 60.00€  |
| 200g  | 115.00€ |
| 500g  | 285.00€ |
| 1000g | 560.00€ |

# Spezie



## Peperoni Treccia

In promo a 18.00€

La tradizionale “collana” calabrese di peperoni secchi, che ancora oggi adorna le facciate e i vicoli delle strade della provincia di Cosenza, è un simbolo vivente della cultura locale. Le serte, lunghe collane di peperoni, permettono l’essiccazione naturale dei frutti.

Quantità: Circa 300g

Prodotto Coltivato e Lavorato in terra di Calabria

1.90€

Il Roast Blend è una miscela pregiata di spezie provenienti dalla tradizione gastronomica calabrese, pensata per esaltare il sapore della carne con il suo aroma intenso e avvolgente. Combinando origano, rosmarino, pepe, e altre erbe aromatiche tipiche della nostra terra, questo mix di spezie è perfetto per conferire ai tuoi piatti un gusto autentico e inconfondibile, che richiama il calore e i profumi del sud Italia.

Quantità: 50g

## Roast Blend 50g



## Peperoni secchi 50g

3.85€

Il Tradizionale Peperone Crusco, che ancora oggi adorna le facciate e i vicoli delle strade della provincia di Cosenza, è un simbolo vivente della cultura locale. Le “serte”, lunghe collane di peperoni, permettono l’essiccazione naturale dei frutti.

Prodotto coltivato e lavorato in terra di Calabria

Quantità: 50g



6.49€

## Origano di montagna a mazzetto 40g

Raccolto a mano tra le colline incantate della regione, questo Origano selvatico offre aromi intensi e robusti che catturano l’essenza della terra calabrese.

Prodotto lavorato in terra di Calabria



# Spezie



## Peperone Dolce Frantumato 250g

5.90€

Ottenuto da peperoni dolci selezionati e frantumati, questo condimento offre un sapore delicato e aromatico che esalta ogni piatto.

Prodotto coltivato e lavorato in terra di Calabria

1.90€

## Peperone dolce frantumato 40g

Ottenuto da peperoni dolci selezionati e frantumati, questo condimento offre un sapore delicato e aromatico che esalta ogni piatto.

Prodotto coltivato e lavorato in terra di Calabria



## Peperoncino piccante frantumato 80g

3.99€

Coltivati sotto il sole della regione e lasciati essiccare per preservare la loro piccantezza e sapore unici, questi peperoncini offrono un'esperienza culinaria indimenticabile.

Prodotto coltivato e lavorato in terra di Calabria



3.99€

## Peperoncino piccante intero 60g

Coltivati sotto il sole della regione e lasciati essiccare per preservare la loro piccantezza e sapore unici, questi peperoncini offrono un'esperienza culinaria indimenticabile.

Prodotto coltivato e lavorato in terra di Calabria



# Spezie



## Peperoncino piccante fino 50g

1.90€

Coltivati sotto il sole della regione e lasciati essiccare per preservare la loro piccantezza e sapore unici, questi peperoncini offrono un'esperienza culinaria indimenticabile.

Prodotto coltivato e lavorato in terra di Calabria



5.90€

## Peperoncino piccante fino 250g

Coltivati sotto il sole della regione e lasciati essiccare per preservare la loro piccantezza e sapore unici, questi peperoncini offrono un'esperienza culinaria indimenticabile.

Prodotto coltivato e lavorato in terra di Calabria



## Treccia di peperoncini

7.00€

La treccia di Peperoncino qualità Diavolicchio è un prodotto tipico della Calabria, ideale per chi ama i sapori forti e autentici.

Realizzata intrecciando manualmente peperoncini freschi, è una varietà nota per la sua piccantezza intensa.

Questo è un elemento immancabile nelle cucine calabresi.

Prodotto coltivato e lavorato in terra di Calabria

Quantità: Circa 50g

2.49€

## Semi di finocchietto 50g

Raccolti con cura nelle terre incontaminate della regione, questi semi offrono un aroma intenso e un gusto unico che cattura l'essenza della natura selvaggia.

Prodotto lavorato in terra di Calabria



# Spezie



## Origano a foglioline 30g

2.99€

Raccolto a mano tra le colline incantate della regione, questo Origano selvatico offre aromi intensi e robusti che catturano l'essenza della terra calabra. Prodotto lavorato in terra di Calabria



3.99€

## Peperoncino cornetto piccante 40g

Coltivati sotto il sole della regione e lasciati essiccare per preservare la loro piccantezza e sapore unici, questi peperoncini offrono un'esperienza culinaria indimenticabile.

Prodotto coltivato e lavorato in terra di Calabria



## Funghi Porcini 40g

7.99€

Raccolti nei boschi incontaminati della Calabria, questi funghi porcini sono essiccati per preservarne la freschezza, la bontà, la ricchezza dei loro aromi intensi.

Prodotto lavorato in terra di Calabria

2.99€

## Aglio olio e peperoncino 80g

Il nostro mix Calabrese Aglio, Olio e Peperoncino è ispirato alla ricca tradizione culinaria della regione, questo mix perfetto di ingredienti di alta qualità cattura l'essenza della cucina calabrese.

Prodotto lavorato in terra di Calabria



# Spezie



## Spaghetтата di Mezzanotte 60g

2.99€

Con il nostro preparato tradizionale, scopri il piacere della Spaghetтата di Mezzanotte. Questa deliziosa ricetta calabrese unisce sapientemente il prezzemolo, aglio profumato e peperoncino piccante.

Prodotto lavorato in terra di Calabria



2.00€

## Peperone Dolce Fino 40g

Il Peperone Dolce Fino è un prodotto autentico della tradizione gastronomica calabrese, realizzato con i migliori peperoni cruschi, una varietà di peperone tipica della regione, caratterizzata dal suo gusto dolce e delicato. Il Peperone Dolce Fino è un vero e proprio "must" per chi ama aggiungere un tocco di sapore e colore ai piatti, senza rinunciare alla delicatezza.



## Peperone dolce fino 250g

5.90€

Il Peperone Dolce Fino è un prodotto autentico della tradizione gastronomica calabrese, realizzato con i migliori peperoni cruschi, una varietà di peperone tipica della regione, caratterizzata dal suo gusto dolce e delicato. Il Peperone Dolce Fino è un vero e proprio "must" per chi ama aggiungere un tocco di sapore e colore ai piatti, senza rinunciare alla delicatezza.

# Essiccati



**Orange slice 50g**

**3.50€**

Ogni fetta è frutto di una lavorazione artigianale nel nostro laboratorio. Prodotte con arance fresche, senza conservanti e completamente naturali, le nostre fette essiccate sono il modo perfetto per portare un angolo di Calabria nella tua cucina.

Prodotto lavorato in terra di Calabria

---

**3.50€**

Porta nella tua cucina tutta la freschezza, con le nostre fette di limone essiccate. Ogni fetta è realizzata con cura nel nostro laboratorio, dove selezioniamo solo i migliori limoni per garantirti un prodotto naturale, senza conservanti, che conserva tutto il gusto autentico.

Prodotto lavorato in terra di Calabria

---



**Lemon slice 50g**



**Orange dry 60g**

**2.00€**

La nostra Polvere di Arance Essiccate è ottenuta artigianalmente senza l'aggiunta di zuccheri, conservanti o additivi. Le bucce vengono essiccate lentamente a bassa temperatura per preservare al massimo aroma e proprietà nutritive, poi finemente macinate fino a ottenere una polvere dorata e profumatissima.

Prodotto lavorato in terra di Calabria

---

**2.00€**

Una polvere fine e intensamente profumata che racchiude tutta la freschezza del limone. Dopo l'essiccazione lenta a bassa temperatura, le scorze vengono macinate per ottenere una polvere aromatica e versatile.

Prodotto lavorato in terra di Calabria

---

**Lemon dry 60g**



# Legumi



**Ceci 400g**

**2.00€**

I nostri ceci secchi sono il risultato di una selezione accurata. Questi legumi si distinguono per il loro sapore pieno, la consistenza tenera dopo la cottura e l'elevato valore nutrizionale, sono perfetti per chi cerca gusto e benessere in un solo ingrediente.

**2.00€**

Le nostre lenticchie secche piccole, compatte e dal sapore deciso, sono ideali per chi ama la cucina semplice ma ricca di gusto e valori nutritivi. La loro consistenza, una volta cotte, rimane soda e piacevole, rendendole ideali anche per preparazioni più moderne.

**Lenticchie 400g**



**2.00€**

**Fagioli Borlotti 400g**

I fagioli borlotti secchi sono un ingrediente immancabile della cucina tradizionale. Questi legumi si distinguono per la loro buccia sottile, il gusto ricco e la cremosità che sprigionano in cottura. Il loro colore caratteristico e la capacità di assorbire i sapori li rendono protagonisti ideali di ogni ricetta genuina e appagante.



# Conserve



## Crema Condimento Paradiso

5.49€

Prodotto con passione nel cuore della Calabria, questa crema condimento offre un'esplosione di gusto che delizierà i tuoi sensi. Grazie alla ricca varietà di delizie mediterranee.

Prodotto coltivato lavorato in terra di Calabria.

Quantità: 210g



4.94€

## Crema Aperitivo Calabrese

La nostra crema aperitivo viene preparata con cura secondo la tradizione locale, questa crema offre un equilibrio perfetto tra l'intensità delle olive e il piccante del peperoncino.

Prodotto coltivato e lavorato in terra di Calabria

Quantità: 210g



## Pesto di Olive Nere

4.94€

Esplora il sapore mediterraneo con il nostro Pesto di Olive Nere, prodotto con cura in Calabria. Realizzato con olive nere locali di alta qualità, questo pesto offre un'esplosione di gusto in ogni cucchiata.

Prodotto coltivato e lavorato in terra di Calabria

Quantità: 210g



GLUTEN  
FREE



4.94€

## Pesto di Olive Verdi

il nostro Pesto di Olive Verdi, prodotto con passione in Calabria. Realizzato con olive verdi locali di alta qualità, questo pesto offre un'esplosione di freschezza e gusto in ogni cucchiata.

Prodotto coltivato e lavorato in terra di Calabria

Quantità: 200g



# Conserve



## Capriccio di Pesce Piccante

7.14€

Il nostro Capriccio di Pesce Piccante è un piatto che cattura l'anima del mare con un tocco di piccantezza. Preparato con pesce ghiaccio fresco e selezionato, questo capriccio offre un mix irresistibile di sapori marinari e intensità piccante.

Prodotto lavorato in terra di Calabria

Quantità: 200g



4.94€

## Melanzane a filetti sott'olio

Con le nostre Melanzane a Filetti scoprirai il gusto autentico della Calabria, preparate secondo una ricetta tradizionale tramandata da generazioni.

Prodotto coltivato e lavorato in terra di Calabria

Quantità: 220 g



## Peperoncini Piccanti Interi

In promo a 4.49€

Coltivati sotto il sole caldo della Calabria, questi peperoncini freschi e croccanti sono perfetti per aggiungere un tocco di carattere Calabrese a qualsiasi piatto.

Prodotto coltivato e lavorato in terra di Calabria

Quantità: 220g



5.49€

## Peperoncini Piccanti Tagliuzzati

Coltivati sotto il sole caldo della Calabria, questi peperoncini freschi e croccanti sono perfetti per aggiungere un tocco di carattere Calabrese a qualsiasi piatto.

Prodotto coltivato e lavorato in terra di Calabria

Quantità: 220g



# Conserve



## Peperoncini Piccanti Tagliuzzati

5.49€

Coltivati sotto il sole caldo della Calabria, questi peperoncini freschi e croccanti sono perfetti per aggiungere un tocco di carattere Calabrese a qualsiasi piatto. Prodotto coltivato e lavorato in terra di Calabria

Quantità: 220g



7.14€

## Peperoncini ripieni di acciughe

I nostri peperoncini freschi, accuratamente selezionati per la loro qualità e piccantezza, vengono farciti con acciughe di prima scelta e aromi mediterranei. Il risultato è un equilibrio perfetto tra il piccante dei peperoncini e il gusto sapido e intenso delle acciughe, che si fondono in un'esplosione di sapori indimenticabile.

Prodotto lavorato in terra di Calabria

Quantità: 220g



## Peperoncini ripieni al tonno

7.14€

Realizzati con peperoncini freschi e tonno di alta qualità, ogni boccone offre un'esplosione di sapori unici e intensi. Lasciati trasportare dai sapori della tradizione calabrese!

Prodotto lavorato in Terra di Calabria

Quantità: 210 g

5.50€

## Pomodori secchi sott'olio

Coltivati al sole e conservati con cura in pregiato olio extravergine di oliva, questi pomodori offrono un'esplosione di gusto mediterraneo in ogni boccone.

Prodotto coltivato e lavorato in terra di Calabria

Quantità: 220g



# Conserve



## Olive Schiacciatelle condite

4.94€

le nostre Schiacciatelle, denocciolate a mano secondo la tradizione artigianale calabrese, rappresentano un'autentica prelibatezza mediterranea.

Prodotto coltivato e lavorato in terra di Calabria

Quantità: 200g



7.14€

## 'Nduja di spilinga

La nostra 'Nduja di Spilinga spalmabile è un'autentica prelibatezza calabrese viene Realizzata secondo la tradizione secolare di Spilinga, questa crema piccante offre un'intensa esplosione di sapori.

Prodotto lavorato in terra di Calabria

Quantità: 210g



# Le "Bomboniere"



## Crema Aglio Dolce

3.29€

La nostra Crema di Aglio Dolce viene realizzata con aglio dolce selezionato, questa crema offre un equilibrio perfetto tra dolcezza e sapore delicato.

Prodotto lavorato in terra di Calabria

Quantità: 100g



In promo a 2.90€

## Aglio Dolce Profumato

Il nostro Aglio Dolce Profumato è un ingrediente che porta il gusto sublime della tradizione mediterranea. Caratterizzato da un sapore delicato e profumato, questo aglio è perfetto per arricchire una vasta gamma di piatti.

Prodotto lavorato in terra di Calabria

Quantità: 100g



## 'Nduja di Spilinga

3.84€

Delizia il tuo palato con la nostra 'Nduja di Spilinga spalmabile, un'autentica prelibatezza calabrese. Realizzata secondo la tradizione secolare di Spilinga, questa crema piccante offre un'intensa esplosione di sapori.

Prodotto lavorato in terra di Calabria

Quantità: 90g



3.29€

## Crema Condimento Paradiso

Nella nostra crema Paradiso il peperoncino della Calabria si unisce a una ricca varietà di delizie mediterranee, prodotto con passione nel cuore della Calabria, questa crema condimento offre un'esplosione di gusto che delizierà i tuoi sensi.

Prodotto coltivato e lavorato in terra di Calabria

Quantità: 90g



# Le “Bomboniere”

## Peperoncino Crema Piccante

3.29€



Coltivati sotto il sole caldo della Calabria, questa crema di peperoncini preparata con peperoncini freschi e croccanti sono perfetti per aggiungere un tocco di carattere Calabrese a qualsiasi piatto.

Prodotto coltivato e lavorato in terra di Calabria

Quantità: 95g



3.29€

## Peperoncino Confettura Extra

Scopri un nuovo livello di gusto con la nostra confettura di peperoncino artigianale, l'elevata quantità di peperoncini aggiungono una piccantezza ardente e dolcezza equilibrata che si fondono in un'esperienza gustativa unica.

Prodotto coltivato e lavorato in terra di Calabria.

Peperoncini utilizzati: 72%

Quantità: 110g



## Cipolle Rosse Confettura Extra

3.29€



Delizia il tuo palato con un tocco di autentica tradizione Calabrese, scopri l'intenso sapore della cipolla di Tropea IGP con la nostra confettura extra, ottenuta dalle pregiate cipolle rosse IGP. Aggiungi un tocco di dolcezza ai tuoi piatti preferiti.

Prodotto coltivato e lavorato in terra di Calabria.

Cipolla rossa IGP utilizzata: 67%

Quantità: 110g



**Acquistabili anche singolarmente o personalizzabili per ogni tuo evento**

# Sugo Pronto



## Sugo Pronto all'Arrabbiata

4.39€

Il nostro sugo pronto all'arrabbiata preparato prettamente con ingredienti di alta qualità, tutti calabresi, è perfetto per condire la pasta in pochi minuti o per aggiungere un tocco di piccantezza ai tuoi piatti. Preparato secondo la tradizione culinaria calabrese, offre un'esplosione di sapori intensi e piccanti.

Prodotto lavorato in Terra di Calabria

Quantità: 290 g



4.39€

## Sugo Pronto Tonno olive e Capperi

Un tripudio di sapori mediterranei racchiusi in questo sugo pronto, preparato con tonno di alta qualità, olive succulente e capperi aromatici, offre un'esplosione di gusto in ogni morso.

Prodotto lavorato in Terra di Calabria

Quantità: 290 g



## Sugo Pronto all' Nduja

4.39€

Vuoi un'alternativa ai soliti sughi pronti? Assapora il nostro Sugo Pronto all'Nduja. Preparato con passione secondo la tradizione culinaria locale, questo sugo offre un'esplosione di sapori intensi e piccanti grazie alla prelibatezza della 'Nduja calabrese.

Prodotto lavorato in Terra di Calabria

Quantità: 290 g



# Confetture



## Confettura Extra di Fichi Bianchi

4.94€

Ottenuta da fichi bianchi freschi raccolti nelle soleggiate terre calabresi, questa confettura cattura l'essenza autentica e l'aroma ricco dei frutti.

Fichi bianchi utilizzati: 97%

Prodotto coltivato e lavorato in terra di Calabria

Quantità: 250 g



4.94€

## Confettura extra di cipolle Rosse

Delizia il tuo palato con un tocco di autentica tradizione Calabrese, scopri l'intenso sapore della cipolla di Tropea IGP con la nostra confettura extra, ottenuta dalle pregiate cipolle rosse IGP. Aggiungi un tocco di dolcezza ai tuoi piatti preferiti.

Prodotto coltivato e lavorato in terra di Calabria.

Cipolla rossa IGP utilizzata: 67%

Quantità: 250g



## Confettura Extra di Peperoncino

4.94€

Scopri un nuovo livello di gusto, l'elevata quantità di peperoncini aggiungono una piccantezza ardente e dolcezza equilibrata che si fondono in un'esperienza gustativa unica.

Prodotto coltivato e lavorato in terra di Calabria.

Peperoncini utilizzati: 72%

Quantità: 250g



4.94€

## Confettura Extra ai Frutti di Bosco

Realizzata con cura utilizzando frutti freschi selezionati, questa confettura offre un'esplosione di gusto fruttato e una consistenza morbida e deliziosa.

Frutti di Bosco utilizzati: 100%

Prodotto coltivato e lavorato in terra di Calabria

Quantità: 250 g



# Marmellate



## Marmellata di Arance

4.94€

Ottenuta dalle migliori arance coltivate nelle terre Calabresi, questa marmellata cattura l'essenza fresca e succosa del frutto in ogni cucchiaino.

Arance utilizzate: 83%

Prodotto coltivato e lavorato in terra di Calabria

Quantità: 250 g



4.94€

## Marmellata di Bergamotto

Ottenuta dai migliori frutti coltivati nelle soleggiate terre della Calabria, questa marmellata cattura l'essenza fresca e agrumata del bergamotto in ogni cucchiaino.

Bergamotti utilizzati: 52%

Prodotto coltivato e lavorato in terra di Calabria

Quantità: 250 g



## Marmellata Di Cedro

4.94€

Con la nostra marmellata di cedro (qualità liscio diamante) scopri il sapore autentico della riviera dei cedri.

Ottenuta dai pregiati cedri coltivati a Santa Maria del Cedro, questa marmellata cattura l'essenza vibrante e fresca dei cedri maturi.

Cedri utilizzati: 66%

Prodotto coltivato e lavorato in terra di Calabria

Quantità: 250 g



4.94€

## Marmellata di Mandarino

Ottenuta dai succosi mandarini coltivati sotto il sole della Calabria, questa marmellata cattura l'essenza fresca e fruttata del frutto in ogni cucchiaino.

Mandarini utilizzati: 95%

Prodotto coltivato e lavorato in terra di Calabria

Quantità: 250 g



# Oli Aromatizzati



## Pic'olio Olio Piccante

4.99€

L'olio al Peperoncino Calabrese dal carattere audace e vibrante è ottenuto dalla combinazione di pregiato olio d'oliva e peperoncino coltivato nelle terre della Calabria.

Questo condimento cattura l'intensità e il calore unico del Peperoncino Calabrese.

Prodotto lavorato in terra di Calabria

Quantità: 10 cl



4.99€

## Olio Evo ai Porcini

Ottenuto dalla combinazione di olio d'oliva extravergine di alta qualità e pregiati funghi porcini, questo condimento cattura l'aroma ricco e intenso dei funghi. Delizia il tuo palato con l'autentico sapore in ogni cucchiaino di questo Olio EVO al Porcino.

Prodotto lavorato in terra di Calabria

Quantità: 10 cl



# Pasta



## Busiate

**Al momento non disponibili**

Realizzate con grani italiani di alta qualità, sono prodotte con una trafilatura al bronzo che conferisce loro una superficie ruvida perfetta per trattenere i condimenti. La lenta essiccazione preserva la consistenza al dente e il sapore ricco del grano.

Quantità: 500g

2.74€

## Caserecce Bio

Questa pasta, prodotta esclusivamente con grani italiani biologici, è lavorata con un'antica tecnica di trafilatura al bronzo che conferisce una consistenza perfetta per trattenere i condimenti. La lenta essiccazione conserva intatto il sapore del grano e la consistenza al dente

Quantità: 500g



## Fileja

Realizzate con cura utilizzando solo grani italiani biologici, prodotta con trafilatura al bronzo che le conferisce una ruvidezza perfetta per trattenere i condimenti. L'essiccazione lenta preserva la consistenza al dente e il gusto del grano.

Quantità: 500g

2.74€

**Al momento non disponibili**

## Fileja Piccanti

Realizzate con grani italiani di alta qualità e prodotte con cura artigianale, queste fileja sono arricchite con un tocco di peperoncino che conferisce loro un gusto unico e avvolgente. La trafilatura al bronzo e l'essiccazione lenta garantiscono una pasta dal sapore autentico e dalla consistenza perfetta.

Quantità: 500g



# Pasta



## Fusilli Classici

2.74€

Realizzata esclusivamente con grani italiani di altissima qualità, la nostra pasta è lavorata con una tecnica di trafilatura al bronzo che conferisce alla superficie una consistenza ruvida perfetta per catturare i sughi. La lenta essiccazione preserva il gusto del grano e la consistenza al dente.

Quantità: 500g



2.74€

Realizzati con grani italiani biologici di altissima qualità, questa pasta è prodotta con una trafilatura al bronzo che conferisce una superficie ruvida ideale per catturare i sapori dei condimenti. La lenta essiccazione preserva la consistenza al dente e il gusto del grano.

Quantità: 500g

## Maccheroncini



## Maccheroncini Integrali

2.74€

Realizzati con grani integrali italiani di alta qualità, questi maccheroncini sono prodotti con una trafilatura al bronzo che conferisce loro una superficie ruvida perfetta per trattenere i condimenti. L'essiccazione lenta preserva la consistenza al dente e il sapore intenso del grano integrale.

Quantità: 500g



**In promo 1.99€**

## Maccheroncini Tricolore

arricchiti con l'aggiunta di spinaci freschi e peperoncino. Questa combinazione aggiunge un tocco di colore e un'esplosione di sapore alla nostra pasta artigianale, prodotta secondo le antiche tradizioni Calabresi. Realizzate esclusivamente con grani italiani di alta qualità, la trafilatura al bronzo e l'essiccazione lenta, garantiscono un prodotto autentico e di alta qualità.

Quantità: 500g



# Pasta



## Conchiglioni

2.74€

I nostri Conchiglioni realizzati esclusivamente con grani italiani di alta qualità, sono prodotti con una trafilatura al bronzo che conferisce loro una superficie rigata perfetta per trattenere i condimenti. L'essiccazione lenta preserva la consistenza al dente e il sapore ricco del grano.

Quantità: 400g

2.74€

Realizzati esclusivamente con grani italiani di prima scelta, la nostra pasta è prodotta con una trafilatura al bronzo che conferisce alla superficie una ruvidezza perfetta per trattenere i sughi. La lenta essiccazione preserva la consistenza al dente e il gusto del grano.

Quantità 500 g

## Cavatelli



2.74€

## Calamarata

Realizzata esclusivamente con grani italiani di alta qualità, viene prodotta con una trafilatura al bronzo che conferisce alla superficie una consistenza perfetta per trattenere i condimenti. L'essiccazione lenta preserva la consistenza al dente e il gusto ricco del grano.

Quantità 400g



2.74€

Realizzati con grani integrali italiani di alta qualità, questi rigatoni sono prodotti con una trafilatura al bronzo che conferisce loro una superficie ruvida perfetta per trattenere i condimenti. L'essiccazione lenta preserva la consistenza al dente e il sapore intenso del grano integrale

Quantità 500 g

## Rigatoni Integrali



# Pasta



## Mezze Maniche Rigate

2.74€

Realizzate esclusivamente con grani italiani di alta qualità, sono prodotte con una trafilatura al bronzo che conferisce loro una superficie rigata perfetta per trattenere i condimenti. L'essiccazione lenta preserva la consistenza al dente e il sapore ricco del grano. Inoltre, ci impegniamo nell'utilizzo di fonti di energia rinnovabile per un'azienda più sostenibile.

Quantità 400 g

2.74€

Realizzati con grani italiani di alta qualità, questi paccheri sono prodotti con una trafilatura al bronzo che conferisce loro una superficie ruvida perfetta per trattenere i condimenti. L'essiccazione lenta preserva la consistenza al dente e il sapore ricco del grano.

Quantità 500g

## Paccheri



## Tagliatelle a Nido

2.74€

realizzate esclusivamente con grani italiani di altissima qualità e prodotte con una trafilatura al bronzo che conferisce loro una superficie ruvida ideale per catturare i condimenti. L'essiccazione lenta preserva la consistenza al dente e il gusto ricco del grano. Inoltre, impegniamo a utilizzare fonti di energia rinnovabile per un'azienda più sostenibile.

Quantità 500 g



2.74€

Realizzati con grani italiani di alta qualità, questi spaghetti sono prodotti con una trafilatura al bronzo che conferisce loro una superficie perfetta per catturare i condimenti. La lenta essiccazione preserva la consistenza al dente e il gusto ricco del grano.

Quantità 500 g

## Spaghetti ad Arco



# Gastronomia Salumi



## Capocollo

14.96€

Il Capocollo calabrese è un salume tradizionale della Calabria, noto per il suo sapore ricco e aromatico ed apprezzato per il suo sapore intenso e la sua versatilità in cucina. La sua ricchezza di sapori e la sua consistenza morbida lo rendono un componente prezioso della cucina calabrese e una delizia per i palati più esigenti.

Quantità 550/650 g

---

**In promo 8.00€**

La preparazione del guanciale calabrese include alcune variazioni nelle spezie e negli aromi utilizzati, riflettendo così le tradizioni e i sapori della Calabria. Il suo sapore intenso e la sua consistenza morbida lo rendono un componente prezioso della cucina calabrese e una delizia per i palati più esigenti.

Quantità 350/450 g

---

## Guanciale



## ‘Nduja

7.92€

La ‘nduja è un salume tipico della Calabria, particolarmente rinomato per il suo sapore unico e piccante.

Si tratta di un salame spalmabile e morbido, preparata principalmente con carne di maiale e peperoncino piccante calabrese. Il suo sapore audace e piccante aggiunge un tocco distintivo a qualsiasi preparazione culinaria, rendendola una vera e propria icona della gastronomia calabrese.

Quantità 400/450 g

---

14.85€

## Pancetta Arrotolata

La pancetta arrotolata calabrese è un salume tradizionale della Calabria, caratterizzato dalla sua forma arrotolata e dal suo sapore aromatico e ricco. La pancetta arrotolata è molto apprezzata per il suo sapore aromatico e la sua versatilità in cucina.

Quantità 650/750

---



# Gastronomia

## Salumi



### Salsiccia Dolce/Piccante

6.93€

La salsiccia calabrese è molto apprezzata per la sua versatilità in cucina e può essere utilizzata per preparare una vasta gamma di piatti, come sughi per la pasta, pizze, panini e molto altro ancora. Il suo gusto audace aggiunge un tocco di sapore autentico calabrese.

Quantità 300/350 g

---

8.80€

### Spianata Dolce

La spianata dolce Calabrese è apprezzata per la sua versatilità in cucina. Il suo sapore dolce e aromatico la rende una scelta eccellente per coloro che cercano un'alternativa più delicata alla versione piccante.



Quantità 400/450

---

### Spianata Piccante

7.92€

La spianata piccante Calabrese è un salume molto amato per chi preferisce i sapori audaci e forti, aggiunge un sapore intenso ai piatti.

Quantità 350/400 g

---

8.69€

### Pancetta Tesa

La pancetta tesa calabrese è ampiamente utilizzata in cucina per il suo sapore ricco e versatile. La sua consistenza morbida e il suo sapore aromatico la rendono un componente prezioso della cucina calabrese e italiana.



Quantità 400/450

---

# Gastronomia

## Salumi



### Soppressata Dolce

7.26€

La soppressata bianca è un salume tipico della Calabria.

Si tratta di un insaccato stagionato, preparato con carne di maiale di alta qualità mescolata con pepe nero, sale e altre spezie caratteristiche della tradizione calabrese. La soppressata bianca calabrese è ampiamente apprezzata per il suo gusto ricco e aromatico, che spesso presenta note speziate e leggermente dolci.

Quantità 300/350 g

---

19.69€

### Prosciutto Crudo Piccante

Il prosciutto crudo piccante è una variante del tradizionale prosciutto crudo che viene aromatizzata con peperoncino piccante Calabrese, per conferire un sapore audace e vivace al delicato sapore del prosciutto.

La sua combinazione unica di dolcezza, salinità e piccantezza lo rende un'opzione apprezzata dai buongustai che cercano un'esperienza gustativa più audace del classico prosciutto crudo.

Quantità 700/900 g

---



# Gastronomia

## Formaggi

### Canestrato vaccino al peperoncino 14.00€

Il formaggio canestrato al Peperoncino Calabrese con latte 100% vaccino è un prodotto tipico della Calabria, realizzato con latte di mucca di alta qualità. Questo formaggio si caratterizza per la sua forma e consistenza, offrendo un gusto deciso e dolce.

Quantità 750/800 g



14.00€

### Canestrato vaccino Campotenese

Il formaggio canestrato Calabrese con latte 100% vaccino è un prodotto tipico della Calabria, realizzato con latte di mucca di alta qualità. Questo formaggio si caratterizza per la sua forma e consistenza, offrendo un gusto deciso e dolce.

Quantità 750/800 g



### Pecorino Fresco

14.00€

Il formaggio fresco Calabrese con latte 100% di pecora è un prodotto tipico della Calabria, realizzato con latte di pecora di alta qualità. Questo formaggio si caratterizza per la sua freschezza e morbidezza, offrendo un gusto delicato e leggermente dolce.

Quantità 750/800 g



14.00€

### Pecorino fresco Piccante

Il formaggio fresco al Peperoncino Calabrese con latte 100% di pecora è un prodotto tipico della Calabria, realizzato con latte di pecora di alta qualità. Questo formaggio si caratterizza per la sua freschezza e morbidezza, offrendo un gusto delicato e leggermente dolce.

Quantità 750/800 g



# Vini



## Acres cuvè

8.90€

È ottenuto con metodo charmat da un melange di uve bianche selezionate. Presenta colore giallo paglierino chiaro, dal profumo fine, con sentori di fiori e crosta di pane. In bocca ha un sapore armonico, morbido. Il residuo zuccherino bilancia perfettamente la vivacità del frizzante.

Quantità 75 cl

---

8.90€

Presenta colore rosa tenue con spuma chiara, dal profumo fine, con sentori di fiori e frutti rossi. In bocca ha un sapore leggero e morbido. Struttura equilibrata e ottima piacevolezza all'assaggio. Servire freddo (6 – 8°C).

Quantità 75 cl

---

## Acres rosè



## Berbicaro Rosso

8.90€

Rosso rubino intenso con riflessi porpora, la cui grande struttura ed il suo armonico equilibrio esprimono il meglio della secolare tradizione vinicola di Verbicaro. All'olfatto è complesso, avvolgente, con note speziate. Al gusto è caldo, di buon corpo, elegante.

Quantità 75 cl

---



8.90€

## Berbicaro Bianco

Di colore giallo paglierino tendente al dorato, è ottenuto da un blend dei vitigni autoctoni. Con un profumo intensamente fruttato e con ricordi di miele e vaniglia, ha un sapore elegante, caldo e di buon corpo.

Quantità 75 cl

---



# Vini



## Vernante Rosè

8.90€

Un rosato ottenuto da uve magliocco vinificate in purezza, si presenta di un bel rosa chiaretto, con tenui riflessi corallo.

Al naso si manifesta con un profumo intenso e floreale nel quale si distinguono le note di rosa e fiori di pesco.

Quantità 75 cl

31.90€

## Magnum Berbicaro Rosso

Rosso rubino intenso con riflessi porpora, la cui grande struttura ed il suo armonico equilibrio esprimono il meglio della secolare tradizione vinicola di Verbicaro. All'olfatto è complesso, avvolgente, con note speziate. Al gusto è caldo, di buon corpo, elegante.

Quantità 150 cl



## Berbicaro Rosso 37.5cl

4.90€

Rosso rubino intenso con riflessi porpora, la cui grande struttura ed il suo armonico equilibrio esprimono il meglio della secolare tradizione vinicola di Verbicaro. All'olfatto è complesso, avvolgente, con note speziate. Al gusto è caldo, di buon corpo, elegante.

Quantità 37,5 cl

19.90€

## Laos -Riserva

Di colore rubino intenso con riflessi granata, al naso dona in modo progressivo note floreali, fruttate e speziate in un complesso aromatico affascinante e coinvolgente nella sua ricchezza e visceralità. In bocca, il suo equilibrio e la composizione tannica del blend di uve che lo compongono, tra cui spicca la presenza di una bacca bianca (la malvasia), ci riporta alla tradizione di questa terra, grazie ad una dinamica gustativa dove si mescolano calore e freschezza, sapidità e mineralità, articolazione aromatica e profondità, finezza e potenza. Si tratta di una "Riserva" la cui maturazione avviene a contatto con il legno di rovere.

Quantità 75 cl



# Vini



## Fera Bianco

8.24€

Uvaggio: Greco e Malvasia

Grado alcolico minimo: 12% vol

Zona di produzione: Colline ubicate nei territori di Verbicaro e S. Maria del Cedro

Produzione per ettaro: 70q.li max

Epoca di vendemmia: inizio Settembre

Fermentazione e Maturazione: in acciaio inox a temperatura controllata

Affinamento: 30 giorni in bottiglia

Quantità 75 cl

---

8.24€

Uvaggio: Magliocco e Greco nero fino all'80%, altri vitigni a bacca rossa

Grado alcolico minimo: 12% vol

Zona di produzione: Colline ubicate a S. Maria del Cedro

Produzione per ettaro: 70q.li max

Epoca di vendemmia: inizio Settembre

Fermentazione e Maturazione: in acciaio inox a temperatura controllata

Affinamento: 2 mesi in bottiglia

Quantità 75 cl

---

## Fera Rosso



## Ambrosia Moscato Passito

15.99€

Limpido, brillante, cristallino, presenta un colore dorato leggermente ambrato. Presenta un profumo fine e delicato, esprime il caratteristico aroma di moscato accompagnato da sentori di miele, frutta a polpa gialla matura, frutta candita e leggera vaniglia, che persistono piacevolmente. Il gusto dolce, di lunghissima persistenza, equilibrato e armonico nelle sue caratteristiche organolettiche, lo rendono ideale come vino bianco aromatico da dessert da bere preferibilmente fresco alla temperatura di 10-12°C,

Quantità 50 cl

---

15.90€

'Guarnaccia', Magliocco Dolce 80% e Greco Nero 20%  
(Autoctone)

Le uve vengono raccolte a maturazione, una volta

pigate deraspate, si attua fermentazione e macerazione per 5 giorni con T° medie di 15 °C.

Affinamento in Barrique di Rovere francese per 10-12

mesi e maturazione in bottiglia.

Quantità 75 cl

---

## Borgo Bizzantino



# Vini



## Catuv Bianco

10.90€

Di buona struttura fresco gusto persistente che sprigiona sentori di fiori e frutta matura a polpa

gialla, colore ambrato.

Si consiglia di servirlo ad una temperatura di 10°-12°.

Quantità 75 cl

---

8.90€

Guarnaccia', Magliocco Dolce 60% e Greco Nero 20%,  
e altre varietà locali a bacca rossa quali nzola e  
mantonico nero e aleatico 20% (Autoctone).

Le uve vengono raccolte a maturazione, una volta  
pigate deraspate, si attua fermentazione e macerazione per 5 giorni con punte di T° medie  
di 15°C.

Quantità 75 cl

---

## Catuv Rosso



## Ligrezza Terre di Balbia

22.33€

La delicatezza del suo colore e le sue fresche caratteristiche gustative e olfattive si  
colgono variamente nei sapori e nei profumi del territorio, apprezzandone la  
freschezza ancora di più nelle calde ore, dove si sente il bisogno di ristorare il corpo.

Quantità 75 cl

---



10.23€

## Critone Librandi

L'azienda Librandi, ha raggiunto un ruolo cruciale nella viticoltura di alta qualità in  
Calabria. Un esempio tangibile di questo impegno è il vino Critone Bianco, che porta il  
nome dall'allievo prediletto di Socrate ed è caratterizzato da intense note floreali e  
agrumate, insieme a una freschezza corposa e persistente.

Da gustare con le mazzancolle alla griglia, rappresenta un'eccellenza del territorio  
calabrese.

Quantità 75 cl

---



# Vini



## Chardonnay Campoverde

5.06€

Vino bianco con blend di Chardonnay e Mantonico, ottimo connubio fra vitigni con caratteristiche di sapidità, freschezza e sentori di frutta.

Quantità 75 cl

---

5.06€

## Hiùri Campoverde



Vino rosato dotato di grande freschezza e fruttato, accompagna bene tutto il pasto e si esalta con piatti a base di pesce.

Quantità 75 cl

---



## Magliocco Campoverde

5.06€

Per produrre questo vino biologico non c'è stata nessuna emissione di gas nocivi per l'ambiente e l'uomo. La filiera è totalmente alimentata da energia verde prodotta in azienda, risparmiando 3.362 ton di anidride carbonica all'anno.

Quantità 75 cl

---

8.91€

## Settechiese Serracavallo

Sette chiese è un vino rosso IGP prodotto in Calabria dall'azienda agricola Serracavallo. Ottenuto da uve magliocco dolce e cabernet sauvignon. Si tratta di un vino dal gusto fresco ed equilibrato.

Quantità 75 cl

---



# Vini



## Cirò -Bianco Librandi

**In Promo 6.10€**

Il Cirò Bianco del 2022 prodotto da Librandi è un vino bianco fresco e vivace. Presenta un colore giallo paglierino e sprigiona al naso delicate fragranze di agrumi, fiori bianchi e leggere sfumature erbacee. In bocca si distingue per la freschezza e l'equilibrio, accompagnati da un'acidità piacevole e un finale pulito e persistente.

Quantità 75 cl

---

**In Promo 6.10€**

## Cirò Rosato Librandi

Questa bottiglia di Rosato DOC prodotta da Librandi racchiude tutta la magia della rinomata zona vitivinicola del Cirò, una delle più importanti della Calabria.

Realizzato esclusivamente con uve Gaglioppo, questo vino rosato è incredibilmente versatile in tavola, con la freschezza che lo contraddistingue.

Caratterizzato da un'ottima acidità, questo vino offre un sorso piacevole e scorrevole, invitando ad alzare i calici per un brindisi.

Quantità 75 cl

---



## Cirò Rosso Librandi

**In Promo 6.10€**

Il vino Cirò Rosso è ideale per accompagnare piatti succulenti a base di carne, soprattutto carni rosse e cacciagione. Si abbina splendidamente alle specialità della cucina locale, come il capretto e l'agnello arrosto, così come ai secondi piatti in umido e agli arrosti di carne con peperoni.

Quantità 75 cl

---

**9.84€**

## Lumare Tenuta Iuzzolini

Il "Lumare" di Tenuta Iuzzolini è un vino rosato distintivo, prodotto principalmente con uve Gaglioppo e Cabernet Sauvignon. Caratterizzato da un colore rosa salmone e un profumo delicato e fruttato, offre un gusto intenso e fresco al palato.

Si consiglia di gustarlo ad una temperatura di 8 °C

Quantità 75 cl

---



# Vini



## Cirò Superiore Cataldo Calabretta

**In promo 15.10€**

Questo Cirò è un vino che si presenta con un profilo olfattivo armonioso. Rivela aromi fruttati, spezie delicate con profumi di sottobosco e eucalipto. In bocca il vino è pieno, elegante avvolgente e intrigante. Il finale è perfetto, con un equilibrio molto preciso. Complesso.

Quantità 75 cl

---

9.84€

## Belfresco Tenuta Iuzzolini

Belfresco è un vino rosso prodotto con uve di Gaglioppo, raccolte manualmente nella prima settimana di ottobre. Il processo di vinificazione prevede una macerazione carbonica del 50% e una criomacerazione del 50%, seguite da svinatura e pressatura soffice.

Al palato offre freschezza, vivacità e morbidezza.

Si consiglia di gustarlo ad una temperatura di 8 °C.

Quantità 75 cl

---



## Madre Goccia Tenuta Iuzzolini

9.84€

Madre Goccia è un vino bianco IGT Calabria dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Ha un profumo floreale, complesso e morbido con lievi note di albicocca secca e frutta esotica. Il Sapore è ampio e piacevolmente fruttato.

Si consiglia di gustarlo ad una temperatura di 8 °C

Quantità 75 cl

---

9.84€

## Principe Spinelli Tenuta Iuzzolini

Il vino "Principe Spinelli" di Tenuta Iuzzolini in quanto Cirò, è un vino rosso, fermo e secco, vinificato da uve Gaglioppo nel contesto delle tipologie previste dalla denominazione. I vini dell'azienda Tenuta Iuzzolini, sono caratterizzati dal giusto tenore zuccherino e alcolico e da buona acidità fissa, la quale contribuisce ad esaltarne i profumi e a mantenerli nel tempo.

Quantità 75 cl

---



# Liquori



## Vecchia Grappa Caffo

16.99€

Con oltre un secolo di esperienza, la famiglia Caffo continua questa tradizione distillando le migliori vinacce nelle loro distillerie in Calabria e in Friuli. La Vecchia Grappa Caffo è il risultato di questo lungo impegno, ottenuta attraverso una lenta distillazione a vapore delle vinacce italiane pregiate e successivo invecchiamento in fusti di rovere, garantendo un prodotto di alta qualità.

Quantità 70 cl

---

27.00€

## Amaro Jefferson

L'Amaro Importante Jefferson è stato insignito del titolo di miglior liquore alle erbe al mondo nel World's Drink Awards 2018. Originario della Calabria e basato su un'antica ricetta del 1871 creata dal capitano Jefferson, questo liquore unisce erbe botaniche e spezie locali. La freschezza degli ingredienti, raccolti e lavorati secondo tradizioni secolari, si traduce in un liquore di alta qualità. Presenta un intenso colore ambrato e un profumo penetrante con note di genziana, rosmarino, origano e agrumi, seguite da sfumature di spezie dolci. Si consiglia di servirlo a una temperatura compresa tra i 14 e i 16 gradi.



Quantità 70 cl

---



## Vecchio Amaro Del Capo al Peperoncino

20.90€

Questo liquore, contiene 29 erbe benefiche della Calabria, tra cui arancio amaro, arancio dolce, liquirizia, mandarino, camomilla, ginepro e peperoncino calabrese. Con una gradazione alcolica del 35%, questo liquore "super premium" offre un gusto fresco ed aromatico, che si esalta quando viene gustato ghiacciato a -20°C, rivelando un profilo gustativo unico.

Quantità 70 cl

---

11.90€

## Vecchio Amaro Del Capo

Il Vecchio Amaro del Capo è un'icona dell'amore tipicamente calabrese, che racchiude in sé i principi attivi di numerose erbe benefiche, fiori, frutti e radici della generosa terra di Calabria. Tra le 29 erbe officinali che compongono questo infuso, alcune molto diffuse in Calabria, come l'arancio amaro, l'arancio dolce, la liquirizia, il mandarino, la camomilla e il ginepro.

Quantità 70 cl

---



# Liquori



## “Liquorice” Liguirizia Caffo

12.80€

La Distilleria Caffo ha creato il primo liquore di pura liquirizia calabrese, utilizzando radici fresche e naturali della Calabria. Questo liquore unico, chiamato Liquorice Caffo, è ottenuto attraverso un processo di estrazione naturale senza l'uso di solventi chimici. La sua qualità e autenticità lo rendono un prodotto distintivo e inimitabile.

Quantità 50 cl

---

13.90€

## “Liquirò” Liguirizia Manfredi

Questa fusione armoniosa di dolcezza e profumi unici offre un momento di raffinato relax davanti al camino in una serata d'inverno, oppure aggiunge un tocco speciale dopo una cena gourmet per sorprendere gli ospiti. Il suo gusto avvolgente e inconfondibile lascia un'impronta indelebile, firmando momenti indimenticabili. Delizia i tuoi sensi con questo liquore pregiato e scopri il vero piacere di un momento di puro godimento.

Quantità 50 cl

---



## Amaro Mzero “Sea Amaro”

28.90€

Sapori mediterranei: cedri calabresi di fama mondiale e Mar Mediterraneo. Ogni ingrediente è accuratamente selezionato per offrire il gusto dell'estate, quella sensazione di una fresca brezza in una calda serata estiva italiana.

Quantità 50 cl

---

**In Promo 22.50€**

## Amaro Rupes

Rupes Amaro è stato insignito del titolo di miglior amaro al mondo nel World Liqueur Awards 2020. Tra le erbe utilizzate spiccano alloro, finocchietto e liquirizia calabrese, note per le loro proprietà benefiche. Rupes Amaro è caratterizzato da un colore marrone ambrato, un sapore unico ed equilibrato e un profumo intenso con note erbacee.

Quantità 100 cl

---



# Cedro



## Liquore di Cedro - Aulicino 10cl

7.00€

Preparato secondo l'originale ricetta, il cedro è ormai conosciutissimo.  
È ottenuto dalla delicata e aromatica buccia del cedro.  
Classico liquore aromatico e dissetante.  
Ottimo digestivo anche temperatura ambiente.  
Preferibilmente servire ghiacciato.  
Bottiglia da 10 cl

---

10.00€

## Liquore di Cedro - Aulicino 20cl

Preparato secondo l'originale ricetta, il cedro è ormai conosciutissimo.  
È ottenuto dalla delicata e aromatica buccia del cedro.  
Classico liquore aromatico e dissetante.  
Ottimo digestivo anche temperatura ambiente.  
Preferibilmente servire ghiacciato.

Bottiglia da 20 cl

---



## Liquore di Cedro - Aulicino 35cl

14.00€

Preparato secondo l'originale ricetta, il cedro è ormai conosciutissimo.  
È ottenuto dalla delicata e aromatica buccia del cedro.  
Classico liquore aromatico e dissetante.  
Ottimo digestivo anche temperatura ambiente.  
Preferibilmente servire ghiacciato.

Bottiglia da 35 cl

---

18.00€

## Liquore di Cedro - Aulicino 50cl

Preparato secondo l'originale ricetta, il cedro è ormai conosciutissimo.  
È ottenuto dalla delicata e aromatica buccia del cedro.  
Classico liquore aromatico e dissetante.  
Ottimo digestivo anche temperatura ambiente.  
Preferibilmente servire ghiacciato.

Bottiglia da 50 cl

---



# Cedro



## Liquore di Cedro - Aulicino 50cl

18.00€

Preparato secondo l'originale ricetta, il cedro è ormai conosciutissimo.  
È ottenuto dalla delicata e aromatica buccia del cedro.  
Classico liquore aromatico e dissetante.  
Ottimo digestivo anche temperatura ambiente.  
Preferibilmente servire ghiacciato.

Bottiglia da 50 cl

---

19.90€

## Liquore di Cedro - Aulicino 70cl

Preparato secondo l'originale ricetta, il cedro è ormai conosciutissimo.  
È ottenuto dalla delicata e aromatica buccia del cedro.  
Classico liquore aromatico e dissetante.  
Ottimo digestivo anche temperatura ambiente.  
Preferibilmente servire ghiacciato.

Bottiglia da 70 cl

---



## Estratto al Cedro - Aulicino 50cl

8.50€

Rigorosamente naturale, è ottenuto da cedri freschi.  
Va consumato diluendolo con acqua e zucchero così da ottenere una bibita speciale molto rinfrescante, dissetante, afrodisiaca.  
Bibita al cedro: 50 cl di Estratto di Cedro, 500g di zucchero, 2 lt di acqua. Agitare prima dell'uso, si consiglia di servirla fredda.

Bottiglia da 50 cl

---

17.00€

## Estratto al Cedro - Aulicino 100cl

Rigorosamente naturale, è ottenuto da cedri freschi.  
Va consumato diluendolo con acqua e zucchero così da ottenere una bibita speciale molto rinfrescante, dissetante, afrodisiaca.  
Bibita al cedro: 50 cl di Estratto di Cedro, 500g di zucchero, 2 lt di acqua. Agitare prima dell'uso, si consiglia di servirla fredda.

Bottiglia da 100 cl

---



# Cedro



## Amaro Eredità- Aulicino 75cl

26.00€

Eredità celebra la ricchezza e la diversità della nostra terra. Nato dall'incontro tra la tradizione erboristica e l'innovazione, questo amaro è una vera e propria celebrazione delle erbe selvatiche e degli agrumi di Calabria, come il cedro, il limone e l'arancia.

Bottiglia da 75cl

---

15.00€

## Crema cioccolato al cedro 50cl

Liquore cremoso, delicato al palato, ottimo da gustare con dolci e dessert. Da servire Freddo.

Bottiglia da 50cl

---



## Green bitter - Aulicino 70cl

21.89€

Lavorato con erbe aromatiche che ne esaltano il vero gusto del cedro. Ottimo per realizzare la maggior parte di basi per cocktail tra cui lo Spritz al Cedro. Per gli amanti di cocktail e aperitivi

Bottiglia da 70 cl

---

15.00€

## Crema di liquor cedro - Aulicino 50cl

Liquore cremoso, delicato al palato, ottimo da gustare con dolci e dessert. Da servire Freddo.

Bottiglia da 50 cl

---



# Cedro

## Marmellata cedro- Aulicino 300g

7.00€



Rigorosamente naturale, è ottenuto da cedri freschi. È ottenuta dalla polpa di cedri selezionati di Santa Maria Del Cedro

Quantità 300 g

---

7.00€

## Cantucci al cedro- Aulicino 350g

Biscotti croccanti, preparati con ingredienti 100% naturali e secondo le antiche ricette, con pezzetti di cedro candito.

Quantità 350g



## Sciroppo di Cedro - Aulicino 30cl

7.00€



Rigorosamente naturale, è ottenuto da cedri freschi.

Va consumato diluendolo con acqua e zucchero così da ottenere una bibita speciale molto rinfrescante, dissetante, afrodisiaca.

Bibita al cedro: 50 cl di Estratto di Cedro, 500g di zucchero, 2 lt di acqua. Agitare prima dell'uso, si consiglia di servirla fredda.

Bottiglia da 50 cl

---

# DeguBox

## DeguBox - Marmellate

26.00€

Questa elegante DeguBox di 6 Marmellate racchiude un assortimento di gusti unici e autentici, prodotti e lavorati in Calabria.

All'interno troverai marmellate e confetture con un'altissima percentuale di frutta, fino al 100%, che esaltano il vero sapore della natura e delle eccellenze di questa terra.



59.90€

## DeguBox - Salumi

La DeguBox Salumi di Calabria è un viaggio nei sapori autentici della tradizione calabrese.

Questa selezione di salumi artigianali è pensata per offrire una varietà di gusti e consistenze, ideali per chi ama i sapori intensi e genuini della Calabria.

Un assortimento perfetto per arricchire antipasti, aperitivi e piatti di ogni tipo.



## DeguBox - Peperoncino

19.00€

Questa DeguBox Peperoncino da 4 pezzi è un concentrato di piccantezza e sapori intensi, ideale per chi ama il gusto deciso del peperoncino calabrese in tutte le sue sfumature.

Ogni elemento della box è stato selezionato per offrire un'esperienza unica, perfetta per arricchire piatti e aperitivi con un tocco di fuoco.



36.00€

## DeguBox - Antipasto

Questa DeguBox Antipasto da 5 pezzi è un must della Tradizione Calabrese, racchiude un assortimento di sapori intensi e autentici, perfetti per arricchire antipasti e aperitivi.

All'interno troverai specialità artigianali, selezionate con cura per offrire un'esperienza gustativa unica.



# DeguBox

## DeguBox - Aperitivo

25.00€



Questa elegante DeguBox Aperitivo da 5 pezzi racchiude un assortimento di sapori autentici della tradizione calabrese, perfetti per arricchire i vostri aperitivi.

All'interno troverai specialità artigianali, selezionate per offrire un'esperienza unica e genuina.



49.90€

## DeguBox - Natalizia

La Box Natalizia Calabrese è un regalo perfetto per chi desidera portare in tavola i sapori autentici della Calabria durante le festività.

Questa selezione unica di prodotti artigianali è pensata per celebrare la tradizione e l'eccellenza gastronomica calabrese, rendendo speciale ogni momento di condivisione con amici e famiglia.



# Contattaci



**377 3065511**



**www.etipic.it**

## Vieni a Trovarci!!



**Via Verbicaro, 97 Marcellina (cs)**

## Puoi trovarci anche

amazon

ebay

## Seguici sui Social



spedizione in Italia  
ed all'estero