

KSIĄŻKA SKŁADNIKÓW



SERY

GORGONZOLA DOP

Ser pleśniowy Gorgonzola DOP z mleka krowiego z charakterystycznymi żyłkami pleśni i o zdecydowanym smaku.

Dojrzewanie: 50 dni

Przechowywać w lodówce w temperaturze +2°/+4°



Skład*

Mleko krowie, **podpuszczka**, ferment **mlekowy** Penicillium.

*Pokarmy alergenne są wyróżnione pogrubioną czcionką.

Wartość energetyczna 1323Kj/318Kcal

Tłuszcze 27,12g
- w tym kwasy tłuszczowe nasycone 14,63g

Węglowodany 0,1g
w tym cukry poniżej 0,1g

Białka 19g

Sól 1,8g



SCIMUDIN

Miękki ser stołowy o krótkim okresie dojrzewania. Słodki i delikatny w smaku, wyróżnia się niepowtarzalnym i bardzo cenionym smakiem mleka.

Dojrzewanie: 10 dni

Przechowywać w lodówce w temperaturze +2°/+4°



Skład*

Mleko krowie, sól, podpuszczka

*Pokarmy alergenne są wyróżnione pogrubioną czcionką.

Wartość energetyczna 1366Kj/329Kcal

Tłuszcze 26g
- w tym kwasy tłuszczowe nasycone 17g

Węglowodany 2g
w tym cukry poniżej 1g

Białka 18g

Sól 1,5g



MONTE CISTELLA

Ser ten pochodzi z Ossoli, a jego nazwa wywodzi się od Monte Cistella (2880 m n.p.m.), jednego ze szczytów Alp Lepontyńskich. W tym środowisku pastwiska lub wieloletnie łąki pastewne zawsze stanowiły główną pozycję w uprawie.

Dojrzewanie: 45 dni

Przechowywać w lodówce w temperaturze +2°/+4°



Skład*

Mleko krowie, sól, podpuszczka

*Pokarmy alergenne są wyróżnione pogrubioną czcionką.

Wartość energetyczna 1660Kj/400Kcal

Tłuszcze 32g
- w tym kwasy tłuszczowe nasycone 23g

Węglowodany 0g
w tym cukry poniżej 0g

Białka 28g

Sól 1,8g



PECORINO FRESCO CORATINO

Jest to ser półtwardy, o elastycznej konsystencji i rzadkich, słomkowożółtych oczkach.

Dojrzewanie: 20-40 dni

Przechowywać w lodówce w temperaturze +2°/+4°



Skład*

Mleko owcze, sól, **podpuszczka**, fermenty

*Pokarmy alergenne są wyróżnione pogrubioną czcionką.

Wartość energetyczna 1666Kj/401Kcal

Tłuszcze 30,6g
- w tym kwasy tłuszczowe nasycone 23,3g

Węglowodany 9,8g
w tym cukry poniżej 0,5g

Białka 21,6g

Sól 0,91g



TOMA DEL TICCIO

Ser ten jest wytwarzany na wysokości 2250 m n.p.m., gdzie krowy żywią się najbogatszymi i najbardziej odżywczymi trawami.

W rezultacie powstaje ser o typowo zielonej i aromatycznej strukturze i smaku.

Dojrzewanie: 60 dni

Przechowywać w lodówce w temperaturze +2°/+4°



Skład*

Mleko krowie surowe, sól, podpuszczka

*Pokarmy alergenne są wyróżnione pogrubioną czcionką.

Wartość energetyczna 1550Kj/370Kcal

Tłuszcze 31g
- w tym kwasy tłuszczowe nasycone 19g

Węglowodany 1,2g
w tym cukry poniżej 1,2g

Białka 20g

Sól 2g



STRACCHINO DEI LAGHI

Doskonały przedstawiciel sera z surowego mleka z pagórkowatego obszaru górskiego między górami Orobie i Franciacorta. Typowy ser stracchino, pochodzący z tego obszaru od czasów starożytnych.

Dojrzewanie: 60 dni

Przechowywać w lodówce w temperaturze +2°/+4°



Skład*

Mleko krowie surowe, sól, podpuszczka

*Pokarmy alergenne są wyróżnione pogrubioną czcionką.

Wartość energetyczna 1531Kj/369Kcal

Tłuszcze 31g
- w tym kwasy tłuszczowe nasycone 21,8g

Węglowodany 0,5g
w tym cukry poniżej 0,1g

Białka 22,1g

Sól 1,6g



SOLA DI CAPRA

Nowe ujęcie tradycyjnej Sola Piemontese. Zachowano klasyczny, prostokątny kształt i pokryto go skórą w różnych kolorach.

Dojrzewanie: 60 dni

Przechowywać w lodówce w temperaturze +2°/+4°

Niejadalna skórka



Skład*

Mleko kozie, sól, enzymy mleczne, podpuszczka

*Pokarmy alergenne są wyróżnione pogrubioną czcionką.

Wartość energetyczna 1400Kj/335Kcal

Tłuszcze 27,56g
- w tym kwasy tłuszczowe nasycone 17,8g

Węglowodany 1g
w tym cukry poniżej 1g

Białka 20g

Sól 1,8g



TOMA MONTFLEURY

Ser półtłusty produkowany w Valle d'Aosta wyłącznie z surowego mleka i dojrzewający nawet ponad rok w podziemnej piwnicy w Dolinie Aosty, położonej na wysokości 1700m.

Dojrzewanie: 365 dni

Przechowywać w lodówce w temperaturze +2°/+4°



Skład*

Mleko odtłuszczone surowe, **podpuszczka**, sól, kultury bakterii

*Pokarmy alergenne są wyróżnione pogrubioną czcionką.

Wartość energetyczna 1336Kj/320Kcal

Tłuszcze 20,5g
- w tym kwasy tłuszczowe nasycone 14,25g

Węglowodany 2,9g
w tym cukry poniżej 0,5g

Białka 30,6g

Sól 1,94g



BASTARDO DEL GRAPPA

Jest to klasyczny ser produkowany w regionie Veneto. Jego nazwa pochodzi od procesu pośredniego między różnymi rodzajami typowych serów Veneto.

Dojrzewanie: 120-180 dni

Przechowywać w lodówce w temperaturze +2°/+4°



Skład*

Mleko krowie, sól, podpuszczka, fermenty mlekowe

*Pokarmy alergenne są wyróżnione pogrubioną czcionką.

Wartość energetyczna 1843Kj/440Kcal

Tłuszcze 37g
- w tym kwasy tłuszczowe nasycone 24,65g

Węglowodany 0,08g
w tym cukry poniżej 0,02g

Białka 27g

Sól 1,8g



PECORINO DEI BASILISCHI AL TARTUFO

Pecorino dei Basilischi to typowy ser stołowy lub do tarcia, którego pełny smak podkreślają specjalne nuty smakowe czarnej trufli (*Tuber Aestivum*).

Dojrzewanie: 120-150 dni

Przechowywać w lodówce w temperaturze +2°/+4°



Skład*

Mleko owcze, sól, **podpuszczka**, **enzymy mleka**, pasztet z czarnych trufli (pieczarki, prawdziwki, olej słonecznikowy, czarne trufle, sól, pieprz, cukier, aromat naturalny, E330, E300)

*Pokarmy alergenne są wyróżnione pogrubioną czcionką.

Wartość energetyczna 1791Kj/432Kcal

Tłuszcze 36g
- w tym kwasy tłuszczowe nasycone 25g

Węglowodany 0,5g
w tym cukry poniżej 0,5g

Białka 24,7g

Sól 2,5g



GRANAPADANO 20M

Grana Padano to półtłusty ser produkowany z mleka krowiego. Zaliczany jest do serów dojrzewających, twardych oraz podpuszczkowych. To jeden z najbardziej znanych produktów włoskich.

Dojrzewanie: 18 miesięcy

Przechowywać w lodówce w temperaturze +2°/+4°



Skład*

Mleko, sól, **podpuszczka**, lizozym z **jajka**

*Pokarmy alergenne są wyróżnione pogrubioną czcionką.

Wartość energetyczna 398Kcal

Tłuszcze 29g
- w tym kwasy tłuszczowe nasycone 18,4g

Węglowodany 0g
w tym cukry poniżej 0g

Białka 33g

Sól 1,5g



MIĘSA

PROSCIUTTO COTTO TRENTINCOTTO

Gotowana szynka z udźca wieprzowego. Włoska wędlna o niepowtarzalnym smaku i gwarantowanej wysokiej jakości.

Dojrzewanie: 18 miesięcy

Przechowywać w lodówce w temperaturze +2°/+4°



Skład*

Włoski udziec wieprzowy, sól, woda, dekstroza, naturalne aromaty, środki konserwujące E250, przeciwutleniacze E301

*Pokarmy alergenne są wyróżnione pogrubioną czcionką.

Wartość energetyczna	487Kj/116Kcal
----------------------	---------------

Tłuszcze - w tym kwasy tłuszczowe nasycone	3,9g 1,8g
---	--------------

Węglowodany w tym cukry poniżej	0,5g 0g
------------------------------------	------------

Białka	2g
--------	----

Sól	1,3g
-----	------



MORTADELLA

Mortadela to typowy produkt wędliniarski z regionu Emilia-Romania, a w szczególności z Bolonii.

Mortadela jest wytwarzana z mięsa wieprzowego. Często przyprawia się ją ziarnami pieprzu lub pistacjami. Ma delikatny smak i niepowtarzalny aromat.

Przechowywać w lodówce w temperaturze +2°/+4°



Skład*

Udziec wieprzowy, sól, pistacje, **laktoza**, dekstroza, fruktoza, aromaty, przyprawy, wzmacniacz smaku E621, przeciwutleniacze E300, E301, konserwanty: E252, E250
Zawiera skrobię **pszenną**

*Pokarmy alergenne są wyróżnione pogrubioną czcionką.

Wartość energetyczna 1557Kj/372Kcal

Tłuszcze 36,7g
- w tym kwasy tłuszczowe nasycone 11,4g

Węglowodany 0g
w tym cukry poniżej 0g

Białka 19,5g

Sól 2,4g



SZYNKA SUROWA NORCIA IGP

PROSCIUTTO CRUDO DI NORCIA IGP

Prosciutto crudo di Norcia to prawdziwy klejnot wśród produktów kulinarnych. Ma lekko pikantny aromat dzięki obecności niewielkich ilości pieprzu.

Dojrzewanie: 16/18 miesiące

Przechowywać w lodówce w temperaturze +2°/+4°



Skład*

Udziec wieprzowy, przyprawy i zioła

*Pokarmy alergenne są wyróżnione pogrubioną czcionką.



SZYNKA SUROWA KIESZONKOWA

PROSCIUTTO CRUDO TASCABILE

Wyprodukowana z najchudszej części szynki, jest szczególnie odpowiednia dla nowoczesnej, ostrożnej diety, w której udaje się pogodzić smak i zadowolenie z wymaganiami zdrowotnymi.

Dojrzewanie: 30/40 dni

Przechowywać w lodówce w temperaturze +2°/+4°



Skład*

Udziec wieprzowy, sól, pieprz, sacharoza, dekstroza, koper włoski, czosnek, chili, przeciwutleniacze: E300, E 301

*Pokarmy alergenne są wyróżnione pogrubioną czcionką.

Wartość energetyczna 985Kj/235Kcal

Tłuszcze 13,7g
- w tym kwasy tłuszczowe nasycone 4,84g

Węglowodany 0,1g
w tym cukry poniżej 0,1g

Białka 27,8g

Sól 6,04g



BOCZEK W ROLKACH

PANCETTA ARROTOLATA

Pancetta Arrotolata to jedna z najpopularniejszych kiełbas wieprzowych we Włoszech. Jest miękka i ma delikatny smak..

Dojrzewanie 45/60 dni

Przechowywać w lodówce w temperaturze +2°/+4°

Niejadalna osłonka



Skład*

Mięso wieprzowe, sól, dekstroza, sacharoza, pieprz, przeciwutleniacze: E300, E301, substancje konserwujące: E252 - E 250
Może zawierać **mleko**

*Pokarmy alergenne są wyróżnione pogrubioną czcionką.



DOJRZEWAJĄCY CAPOCOLLO

CAPOCOLLO/LONZA STAGIONATA

Używane mięso to najlepszej jakości wieprzowina. Dzięki starannemu soleniu i przyprawianiu otrzymujemy produkt bogaty w smaku, który przywodzi na myśl prawdziwą włoską tradycję.

Dojrzewanie: 90 dni

Przechowywać w lodówce w temperaturze +2°/+4°



Skład*

Mięso wieprzowe, odtłuszczone **mleko** w proszku, sól, dekstroza, sacharoza, pieprz, koper włoski, czosnek, chili, przeciwutleniacze: E300, E301, wzmacniacz smaku: E621, substancje konserwujące: E252 - E 250,

*Pokarmy alergenne są wyróżnione pogrubioną czcionką.

Wartość energetyczna 1676Kj/401Kcal

Tłuszcze 31,6g
- w tym kwasy tłuszczowe nasycone 11,84g

Węglowodany 0g
w tym cukry poniżej 0g

Białka 28,9g

Sól 4,93g



GUANCIALE DOJRZEWAJĄCY

GUANCIALE STAGIONATO

Mięso jest przyprawiane solą i pieprzem, papryką chili, naturalnymi aromatami i wędzone naturalnie w starych kominkach, w których palą się aromatyzowane polana drewna. Smak jest wyjątkowy

Dojrzewanie: 20/30 dni

Przechowywać w lodówce w temperaturze +2°/+4°



Skład*

Podgardle wieprzowe, sól, pieprz, aromat, środki konserwujące: E252 - E250

*Pokarmy alergenne są wyróżnione pogrubioną czcionką.

Wartość energetyczna 2615Kj/626Kcal

Tłuszcze 63g
- w tym kwasy tłuszczowe nasycone 25,2g

Węglowodany 0g
w tym cukry poniżej 0g

Białka 14,15g

Sól 3,23g



BRESAOLA DI MANZO PUNTA D'ANCA

Wykonana z najdelikatniejszego udźca wołowego, jest lekko wędzona i aromatyzowana specjalną mieszanką ziół alpejskich.

Dojrzewanie: 18 miesięcy

Przechowywać w lodówce w temperaturze +2°/+4°



Skład*

Wołowina, sól, przyprawy, dekstroza. Substancje konserwujące: E250, E251.
Przeciwutleniacze: E301. Wędzone bukiem.

*Pokarmy alergenne są wyróżnione pogrubioną czcionką.

Wartość energetyczna

733Kj/174Kcal

Tłuszcze

5,7g

- w tym kwasy tłuszczowe nasycone

12,6g

Węglowodany

0,7g

w tym cukry poniżej

0g

Białka

30g

Sól

2,9g



SPECK TRADIZIONALE SCUDO

Wyprodukowano je zgodnie z tradycyjnymi metodami rzemieślniczymi. Ma mocny, lekko dymny smak.

Dojrzewanie: 7 miesięcy

Przechowywać w lodówce w temperaturze +2°/+4°



Skład*

Udziec wieprzowy, sól, przyprawy, dekstroza. Substancje konserwujące: E250, E251. Przeciwwutleniacze: E301. Wędzone bukiem.

*Pokarmy alergenne są wyróżnione pogrubioną czcionką.

Wartość energetyczna 1481Kj/356Kcal

Tłuszcze 26g
- w tym kwasy tłuszczowe nasycone 10g

Węglowodany 0,5g
w tym cukry poniżej 0,5g

Białka 30g

Sól 3,9g



SALAMI MILANO

SALAME MILANO

Jego drobne ziarno, miękkość i szczególny sposób dojrzewania są inspirowane mediolańską gastronomią. Ma delikatny aromat i smak.

Dojrzewanie: 45/60 dni

Przechowywać w lodówce w temperaturze +2°/+4°

Niejadalna osłonka



Skład*

Mięso wieprzowe, odtuszczone **mleko** w proszku, sól, dekstroza, sacharoza, pieprz, aromaty, przeciwutleniacze: E300, E301, wzmacniacz smaku: E621, czosnek, aromaty, substancje konserwujące: E252 - E 250
Może zawierać **siarczyny**

*Pokarmy alergenne są wyróżnione pogrubioną czcionką.

Wartość energetyczna 1796Kj/434Kcal

Tłuszcze 37,5g
- w tym kwasy tłuszczowe nasycone 13,4g

Węglowodany 3,1g
w tym cukry poniżej 2,9g

Białka 20,8g

Sól 3,7g



SALAMINO

Praktyczne, smaczne i zachęcające.
Można ją spożywać o różnych porach dnia lub jako bogate danie główne na przystawkę.

Dojrzewanie: 30/45 dni

Przechowywać w lodówce w temperaturze +2°/+4°

Niejadalna osłonka



Skład*

Mięso wieprzowe, odtłuszczone **mleko** w proszku, sól, dekstroza, sacharoza, pieprz, aromaty, przeciwutleniacze: E300, E301, wzmacniacz smaku: E621, czosnek, substancje konserwujące: E252 - E 250
Może zawierać **siarczyny**

*Pokarmy alergenne są wyróżnione pogrubioną czcionką.



PRESSATINA PIKANTNA

PRESSATINA PICCANTE

Reprezentuje on kulturę gastronomiczną południowych Włoch. Bogaty smak o silnym i pikantnym aromacie.

Dojrzewanie: 30/40 dni

Przechowywać w lodówce w temperaturze +2°/+4°

Niejadalna osłonka



Skład*

Mięso wieprzowe, odtuszczone **mleko** w proszku, sól, dekstroza, sacharoza, pieprz, chili, aromaty, przeciwutleniacze: E300, E301, wzmacniacz smaku: E621, substancje konserwujące: E252 - E250, regulator kwasowości: E262 może zawierać **siarczyny**

*Pokarmy alergenne są wyróżnione pogrubioną czcionką.

Wartość energetyczna 1936Kj/468Kcal

Tłuszcze 42,6g
- w tym kwasy tłuszczowe nasycone 15,2g

Węglowodany 2,1g
w tym cukry poniżej 1,5g

Białka 18,8g

Sól 3,7g



SALAMI NURSINO

SALAME NURSINO

Typowy produkt umbryjski przygotowany zgodnie z prastarą recepturą. Wyjątkowy i przyjemny smak.

Dojrzewanie: 30/45 dni

Przechowywać w lodówce w temperaturze +2°/+4°

Niejadalna osłonka



Skład*

Mięso wieprzowe, odtłuszczone **mleko** w proszku, sól, dekstroza, sacharoza, pieprz, aromaty, przeciwutleniacze: E300, E301, wzmacniacz smaku: E621, substancje konserwujące: E252 - E 250, Może zawierać **siarczyny**

*Pokarmy alergenne są wyróżnione pogrubioną czcionką.



SCHIACCIATA ABRUZYJSKA

SCHIACCIATA ABRUZZESE

Wywodzące się z tradycji
gastronomicznej regionu
Abruzji

Podczas procesu dojrzewania
jest on zawsze poddawany
prasowaniu, dzięki czemu staje
się bardziej spójny, twardy i
bogaty w smaku.

Dojrzewanie: 30/40 dni

Przechowywać w lodówce w
temperaturze +2°/+4°

Niejadalna osłonka



Skład*

Mięso wieprzowe, sól, odtłuszczone **mleko** w proszku, dekstroza, pieprz, aromaty,
przeciwutleniacze: E300, E301, wzmacniacz smaku: E621, czosnek, substancje
konserwujące: E252 - E 250
może zawierać **siarczyny**

*Pokarmy alergenne są wyróżnione pogrubioną czcionką.

Wartość energetyczna 1769Kj/434Kcal

Tłuszcze 37,5g
- w tym kwasy tłuszczowe nasycone 13,4g

Węglowodany 3,1g
w tym cukry poniżej 2,9g

Białka 20,8g

Sól 3,7g



COLGIONI DI MULO

Produkt o starożytnym pochodzeniu. W środku ma starannie wypieprzony smalec ze słoniny. Przyprawy dopełniają to arcydzieło smaku..

Dojrzwianie: 45/60 dni

Przechowywać w lodówce w temperaturze +2°/+4°

Niejadalna osłonka



Skład*

Udziec wieprzowy, sól, odtłuszczone **mleko** w proszku, sacharoza, dekstroza, pieprz, czosnek, aromaty. Przeciwtleniacz: E300, E301 Środek konserwujący: E250, E252 Wzmocniacz smaku: E621, Korektor kwasowości: E262
Może zawierać **siarczyny**

*Pokarmy alergenne są wyróżnione pogrubioną czcionką.

Wartość energetyczna	1637Kj/395Kcal
----------------------	----------------

Tłuszcze - w tym kwasy tłuszczowe nasycone	32,9g 11,6g
---	----------------

Węglowodany w tym cukry poniżej	2,8g 2,5g
------------------------------------	--------------

Białka	21,8g
--------	-------

Sól	3,72g
-----	-------



PALLE DEL NONNO

Wyjątkowy smak, który wypełnia podniebienie już przy pierwszym skosztowaniu. Bogata i hojna dla tych, którzy potrafią docenić jej zalety i cnoty.

Dojrzewanie: 45/60 dni

Przechowywać w lodówce w temperaturze +2°/+4°

osłonka niejadalna



Skład*

Udziec wieprzowy, odtłuszczone **mleko** w proszku, sól, fruktoza, dekstroza, aromat, pieprz. Przeciwtleniacze: E300 - E301, środki konserwujące: E250 - E252, wzmacniacz smaku E621.

Może zawierać **siarczyny**

*Pokarmy alergenne są wyróżnione pogrubioną czcionką.

Wartość energetyczna 1637Kj/395Kcal

Tłuszcze 32,9g
- w tym kwasy tłuszczowe nasycone 11,6g

Węglowodany 2,8g
w tym cukry poniżej 2,5g

Białka 21,8g

Sól 3,72g



SALAMI Z TRUFLAMI

BOCCONCINI AL TARTUFO

Salami z czarną truflą to prawdziwy rarytas zwłaszcza dla miłośników niepowtarzalnego aromatu tych podziemnych wyjątkowych grzybów.

Dojrzewanie: 45/60 dni

Przechowywać w lodówce w temperaturze +2°/+4°

osłonka niejadalna



Skład*

Mięso wieprzowe, sól, odtłuszczone **mleko** w proszku, czarna trufla, sacharoza, dekstroza, pieprz, aromaty, czosnek, przeciwutleniacze: E300, E901, wzmacniacz smaku: E621, substancje konserwujące: E252 - E 250 może zawierać **siarczyny**

*Pokarmy alergenne są wyróżnione pogrubioną czcionką.



SALAME Z DZICZYNY

SALAME DI CERVO

Do pełnego, pikantnego smaku salami, dziczyzna dodaje bardziej dziki, intensywny i mocny smak.

Dojrzewanie: 45/60 dni

Przechowywać w lodówce w temperaturze +2°/+4°

osłonka niejadalna



Skład*

Mięso wieprzowe, dziczyzna, sól, odtłuszczone **mleko** w proszku, dekstroza, sacharoza, pieprz, aromaty, przeciwutleniacze: E300, E301, wzmacniacz smaku: E621, substancje konserwujące: E252 - E 250, regulator kwasowości: E262
może zawierać **siarczyny**

*Pokarmy alergenne są wyróżnione pogrubioną czcionką.

Wartość energetyczna	1724Kj/416Kcal
----------------------	----------------

Tłuszcze - w tym kwasy tłuszczowe nasycone	35,5g 12,7g
---	----------------

Węglowodany w tym cukry poniżej	2,7g 2,5g
------------------------------------	--------------

Białka	21,4g
--------	-------

Sól	3,57g
-----	-------

