



**LE ESCLUSIVE
TERRITORIALI
ITALIANE**

CATALOGO 2025

ORIGINI

L'azienda di distribuzione alimentare **Antonio Valente** nasce nel 2000 occupandosi fin da subito della distribuzione di materie prime per **pizzerie, ristoranti, gastronomie, pasticcerie**.
L'azienda è cresciuta con il tempo insieme ai propri clienti, curandoli con assiduità e proponendo loro solo materie prime e prodotti di altissima qualità.

L'azienda distribuisce principalmente farine per la panificazione affidandosi ai più importanti molini italiani, latticini freschi e stagionati provenienti dalla Puglia, Molise, Sardegna e Campania da dove arriva anche la Mozzarella di Bufala D.O.P..I latticini vengono acquistati direttamente da caseifici selezionati, ritirati appena prodotti e distribuiti freschissimi.

Inoltre vengono distribuiti anche prodotti derivati dalla lavorazione dei pomodori, quali pelati e passate e salumi sia toscani che nazionali.

Siamo specializzati nella distribuzione di Tartufi di San Miniato (Pi) secondo la stagionalità



ESPERIENZA IN AZIENDA "IL CLIENTE AL CENTRO"

Da circa un'anno la **Antonio Valente Distribuzione** ha deciso di inaugurare un centro di formazione tecnica di impasti per i propri amati clienti.

L'obiettivo di tale iniziativa è volto a creare anzitutto confronto con i propri colleghi del settore, ma in particolar modo per migliorare le proprie tecniche affinché vi sia un continuo aggiornamento e perfezionamento in virtù dei cambiamenti imposti dal mercato.





LA SELEZIONE DEI FORMAGGI



CASEIFICIO VOGLIA DI LATTE

L'azienda Voglia di latte si trova a Bisceglie in provincia di Bari è attiva da 30 anni sul mercato con l'obiettivo di produrre prodotti prevalentemente in modo artigianale.

Grazie alle sapienti maestrie del casaro, garantisce la genuinità del prodotto, oltre che da una linea di lavorazione a filatrice continua che assicura giornalmente una lavorazione di circa 150 quintali di latte fresco.



Burratina in foglia



Burratina varie pezzature



Burratina affumicata



Stracciatella di bufala



Ricotta fresca di pecora



Nodini fior di latte



Stracchino fresco



Da antiche tradizioni culinarie nasce la passione per il buon gusto!

Attraverso questo messaggio, Mango Gourmet si propone di soddisfare i palati più esigenti grazie alla esperienza consolidata ed alla intelligente collaborazione di partner produttivi del settore. Mango Gourmet è oggi una florida realtà economica che opera nel campo della distribuzione organizzata alimentare. È presente sul territorio campano in modo capillare dove, grazie ad una logistica efficiente, garantisce un servizio di consegna dei prodotti rispettando standard superiori alla media dei competitor. Ciò che rende leader la Mango Gourmet nel food service è l'ampia gamma di prodotti che offre ai suoi clienti: dai formaggi a pasta filata freschi e affumicati, salumi pregiati, carni precotte, alle materie prime per dessert tutti di altissima qualità.



MOZZARELLA
Pandoro
di latte di bufala
DAI NOSTRI ALLEVAMENTI





Prodotto Artigianale lavorato a mano

Provola di bufala campana prodotta utilizzando esclusivamente latte crudo di alta qualità di Agerola. Affumicatura naturale mediante paglia come da tradizione.

confezione da 500 g



Prodotto Artigianale lavorato a mano

Fior di latte prodotta utilizzando esclusivamente latte crudo di alta qualità di Agerola.

CASEIFICIO ABC

La storia di ABC ha origini antiche. Fin dal 1878 i suoi soci si dedicano all'allevamento delle bufale, l'obiettivo comune è stata la qualità, il caseificio è stato tra i primi tre soci fondatori del Consorzio Tutela Mozzarella di Bufala Campana e ha così contribuito alla definizione dei rigidi standard qualitativi fissati dal Disciplinare della Mozzarella di Bufala Campana Dop, nonché allo sviluppo e all'affermazione del comparto caseario della regione, le bufale sono allevate nel rispetto del benessere animale secondo i criteri degli standard europei, L'allevamento di proprietà, con oltre tremila capi allo stato semi-brado, consente di avere una filiera corta e controllata utilizzando solo latte la cui origine è certa e tracciata e costantemente analizzato per garantire sicurezza e qualità.



Mozzarella di Bufala Campana DOP



Greta Mozzarella Di Bufala Campana DOP



Mozzarella di Bufala Campana DOP (Affumicata)



Mozzarella di Bufala Campana DOP (Treccia)



Mozzarella di Bufala Campana DOP
(Bocconcini)



Ricotta di Bufala Campana DOP



Burrata con Latte di Bufala



Mamma Bufala con Latte di Bufala



Stracciatella con Latte di Bufala



Caciocavallo di Bufala Stagionato



Burro di Bufala



Formaggio semi-stagionato con Latte di Bufala



LATTICINI ORCHIDEA

Da 100 anni produciamo Fior di Latte per pizza e lo facciamo viaggiare in tutto il Mondo. Siamo creativi e sempre sul pezzo e ogni giorno ci impegniamo a costruire il futuro, pur restando fedeli alla tradizione. Dal cuore della Campania alle pizzerie di oltre 30 Paesi nel mondo, i nostri prodotti raccontano una storia di passione e innovazione. Non è solo Fior di Latte, ma un mezzo per realizzare qualcosa di straordinario. Quattro generazioni, un'unica passione. La nostra avventura è iniziata nei primi anni del '900, grazie alla nostra bisnonna, una donna straordinaria, che ogni giorno con forza e dedizione, viaggiava da Sant'Anastasia al mercato di Porta Nolana a Napoli per vendere prodotti caseari.



LATTICINI ORCHIDEA



IL **PARTNER** IDEALE
PER UNA SERATA **CALDA**

Provola Affumicata Ciliegine (In Acqua Latte)



Fior di Latte Lavorazione Agerola



Provola Affumicata Lavorazione Agerola



Fior Di Latte Tagliato Lavorazione Agerola



Frozen Fior di Latte e Provola Affumicata

VASCHETTA

FILONE

BAG



Mozzarella (In Acqua Latte)



Mozzarella Ciliegine (In Acqua Latte)



Ricotta



Bufala



Burrata



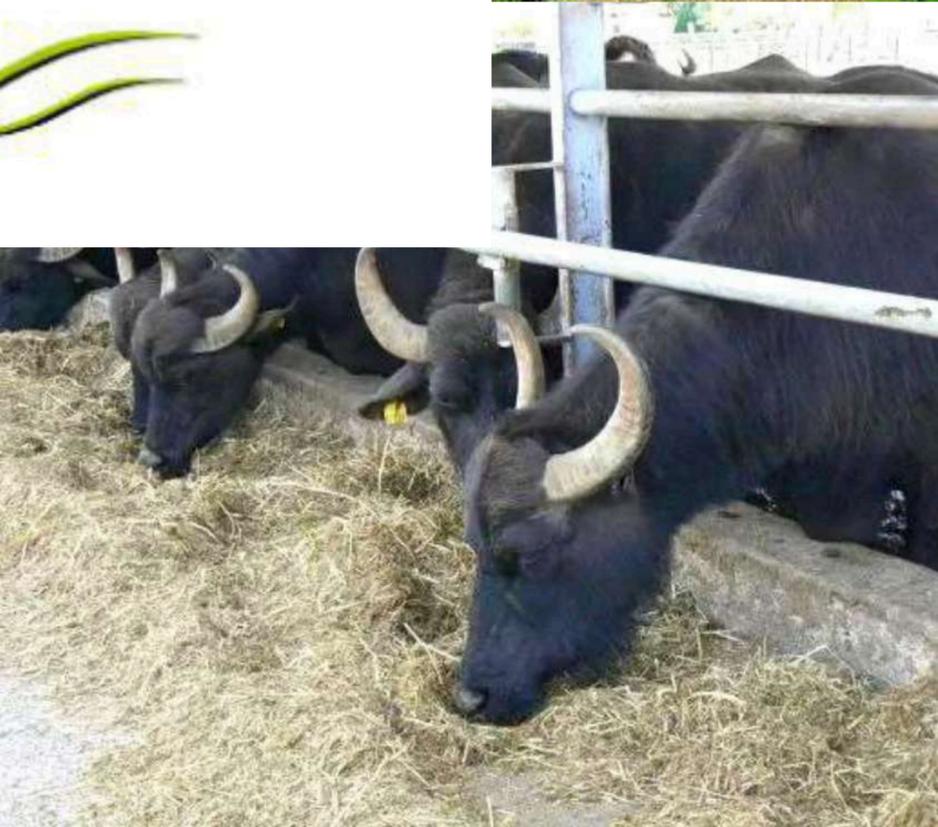
Stracciatella



MASSERIA DEL GUACCHIO

L'Azienda Agricola Del Guacchio nasce nei primi anni '60 a Capaccio (SA) in località Spinazzo.

Nel corso degli anni l'Azienda è cresciuta sempre di più, oggi produce prodotti caseari di altissima qualità esclusivamente con latte di bufala proveniente dal proprio allevamento. Tutto il processo di lavorazione, dalla mungitura alla produzione della mozzarella di bufala, viene fatta all'interno stesso del caseificio. Masseria Del Guacchio produce mozzarelle, bocconcini, cardinali, trecce e altri prodotti a base di latte di bufala.



Mozzarella di Bufala



Ricotta fresca di Bufala



CASEIFICIO LA STELLA

Il caseificio "La Stella" ha sempre avuto degli obiettivi ben chiari e la priorità assoluta di avere un forte legame con il territorio, generare un'economia locale, un'economia del territorio e creare uno sviluppo dell'importante civiltà del latte presente nell'area Matesina e del Medio Volturno.

Sin dall'inizio è stato legato alla raccolta del latte dagli allevatori locali che è sempre continuata, creando così un "tacito patto di alleanza"



Fior di Latte fresco



Fior di latte Julienne



Fior di latte taglio Napoli



Provola fresca bianca/affumicata



Scamorza fresca bianca/affumicata



Ricotta fresca di mucca



CASEIFICIO VALLE VERDE BOJANO

“La latteria”, come ancora oggi amano chiamarla Francesco e Saverio Scinocca, inizia formalmente l'attività in un piccolissimo laboratorio (circa 30 mq) sito nel centro storico della cittadina di Bojano. Le redini dopo 30 anni passano alle generazioni future....che con valori e conoscenze tramandate dai genitori perseguono stessi valori e mission ma con una differente chiave di lettura delle problematiche.



Fior di Latte fresco



Scamorze appassite affumicate



Ricotta Pastorizzata omogenizzata



LATTERIA SOCIALE MANTOVA

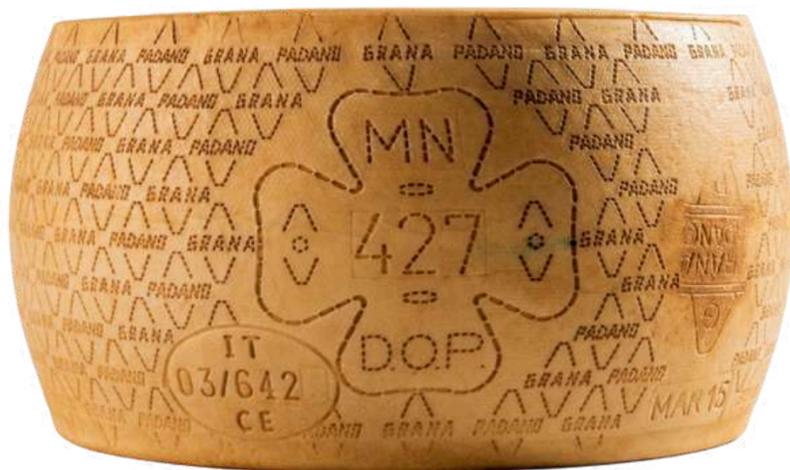
Il Gruppo Latteria Sociale Mantova (LSM Group) è leader in Italia per la produzione di Grana Padano e per la commercializzazione di altri formaggi

DOP italiani dal 1929.

Il **Grana Padano** di Latteria Sociale Mantova continua a mietere successi, aggiudicandosi vari premi durante i più prestigiosi concorsi internazionali dedicati ai produttori di formaggi, tra cui i **World Cheese Awards** (Birmingham, UK).



Grana Padano Dop 18 mesi



Grana Padano Dop Grattugiato



Grana Padano Dop Scaglie



BRAZZALE

La famiglia **Brazzale**, identificata nel marchio "Alpi" è nel mondo del latte dalla fine del '700, e rappresenta la più antica azienda italiana del settore, in attività ininterrotta da almeno **otto generazioni**.

La storia della azienda è legata all' altopiano di Asiago ed alla pianura veneta; già agli inizi del 1900 si era realizzato il primo burrificio industriale a Zanè, vicino a Thiene, capitale veneta dei formaggi e mercato franco dal 1492. La combinazione tra radici agricole e cultura industriale ha permesso alla famiglia **Brazzale** di raggiungere negli anni posizioni di primato a livello nazionale



Gran Moravia 4k g



Gran Moravia 2 k g



Gran Moravia a scaglie 500 g



Provolone Piccante Zogi



Provolone Brazzale cappato nero



Caciocavallo senza testa 2k g

FORMAGGI PICCIAU

Profumi forti, sapori decisi, alle volte delicati, che rievocano i paesaggi e le mille culture e tradizioni della Sardegna. Queste sono le sensazioni che si provano assaggiando un formaggio locale. E queste sono le sensazioni che l'azienda "Picciau" dal 1960, forte di un'esperienza di quasi 50 anni nella produzione dei formaggi, vuole destare in tutti i suoi consumatori, sia stranieri che locali.

L'odierna produzione dell'azienda, che richiama ingredienti genuini e gesti millenari, si basa principalmente sulla produzione dei pecorini (che si sono guadagnati il marchio di tutela DOP).



Pecorino stagionato San Platano



Pecorino semistagionato



Ricotta di Pecora Tipo Montella



CASEIFICIO SI INVERNIZZI

La storia del marchio Invernizzi inizia nel 1920 quando Giovanni Invernizzi apre una latteria a produzione continua di Gorgonzola e formaggi montani. La prima sede è in Valsassina, una valle sospesa tra il lago di Como e le Alpi Orobie.

L'azienda casearia Si Invernizzi ha mantenuto una costante attenzione alla qualità artigianale anche all'interno di un processo produttivo industriale. Innovazione e sperimentazione tecnologica da una parte, ricerca del gusto e rispetto dell'antico mestiere del casaro dall'altra. Un connubio che ha dato vita ad un'ampia gamma di erborinati italiani di alta qualità tra cui il Sant'Ambrogio, dal caratteristico gusto speziato allo zafferano.



IGOR

Gorgonzola



Gorgonzola Dop EffeBi



Gorgonzola Dop Bollo Nero



Gorgonzola Dop Piccante verde



Gorgonzola Dop cubetti 50 0 gr



Taleggio Dop capriolo



Mascarpone 50 0 gr



Mascarpone 2k g



ELDA RICOTTERIA

Nel 1917, il mestiere di nonno **Giuseppe Zerbato** è produrre il formaggio nelle contrade tra i monti di Verona e Vicenza. Negli anni Sessanta il figlio Lino e sua moglie Elda riescono ad aprire un piccolo caseificio artigianale.

Nel 1990 I fratelli **Zerbato** incominciano una nuova avventura, abbandonano i formaggi e si concentrano sulla produzione della sola ricotta.

La nuova azienda, per amore verso la madre, prende il suo nome: nasce così il nuovo **Caseificio Elda**.



Mascarpone Elda 500 gr



Ricotta mista pecora 1.5 kg



Fresco spalmabile crema cheese



FARINE DI
LA PIZZA
Regina
NO TENERO TIPO "00"
FARINE DI GRANO TENERO T
LA PIZZA
Caprese

LA SELEZIONE DELLE FARINE "LINEA PIZZE"

MOLINO AMBROSIO

Dal 1886, la famiglia Ambrosio non ha mai interrotto il legame che la unisce all'arte molitoria. Questa tradizione secolare è un elemento che caratterizza e contraddistingue l'azienda.

Non si tratta solo di storia e tradizione, la vera forza dell'azienda risiede nell'entusiasmo, nell'impegno e nella soddisfazione di chi, tutti i giorni, sceglie la materia prima, la lavora e consegna il prodotto finito, con l'unico obiettivo di soddisfare le esigenze del cliente. La Molini Ambrosio non si limita ad offrire a ciascuna categoria di clientela un prodotto appositamente pensato. Un team di professionisti aiuta il cliente ad ottenere il miglior risultato possibile facendo proprie le sue esigenze, grazie alla personalizzazione e al supporto post-vendita con i propri tecnici esperti.



**MOLINI
AMBROSIO**
APPASSIONATI DAL 1886

Farina Pizza Napoli Antica Tipo 0



Farina Pizza Caprese Tipo 0



Farina Pizza Sorrento Tipo 0



Farina Pizza O' Sole Mio Tipo 1



Farina Pizza Regina Tipo "0 0 "



Farina Pizza Rosa Special Tipo "0 0 "



**MOLINI
AMBROSIO**
APPASSIONATI DAL 1886

Rosa Special Tipo "0 0 "



Farina Pizza Sofia Tipo "0 0 "



MOLINO DENTI

Una storia che parte da lontano

La storia di Molino Denti inizia nel 1955, nelle campagne di Reggio Emilia, quando una famiglia di agricoltori decide di prendere in gestione un piccolo molino di paese.

Con il boom economico il molino cresce, diventando più moderno e aumentando la produzione.

Arrivano periodi duri, con il crollo dei consumi, l'austerità e le difficoltà familiari. All'inizio degli anni '80 a prendere le redini è Ermanno, figlio di uno dei cinque fratelli fondatori, che insieme alla moglie Franca e a tre operai si ritrova a dover gestire tutto con l'obiettivo di rilanciare l'attività.

L'azienda resiste, superando anni difficili, e anche i figli di Ermanno e Franca - Sabrina, Alan e Alberto - entrano in società iniziando a lavorare nel molino. Siamo già alla terza generazione. Ed è solo l'inizio.



DENTI
DENTI 
Farine, naturalmente.



Anima di Grano - Fast

Da W180 a W260 | Farine per pizza ideali per la preparazione di impasti che richiedono tempi di lievitazione dalle 4 alle 8 ore.



Anima di Grano - Midi

Da W320 a W380 | Farine per pizza ideali per la preparazione di impasti che richiedono tempi di lievitazione dalle 10 alle 18 ore.



Anima di Grano - Slow

Da W370 a W420 | Farine per pizza ideali per la preparazione di impasti che richiedono tempi di lievitazione oltre le 18 ore.

Infibra+

W350 | Farina di grano tenero per uso professionale, con aggiunta di crusca tostata, cruschello tostato e germe di grano tostato. Ideale per pane, pizza, pasta fresca e dolci lievitati.



Primamacina Noir

W350-W360 | Farina di grano tenero per uso professionale, ideale per pani, pizza, prodotti con lievito madre. Ideale per impasti ad alta idratazione.



Primamacina Frolla

W140-W170 | Farina di grano tenero per uso professionale, ideale per frolla e prodotti secchi.



Tipo 1

W210 | Farina di grano tenero tipo "1" per uso professionale, con aggiunta di germe di grano tostato. Ideale per pane, grissini, pizza, focaccia e biscotteria.



Tipo 1

W300 | Farina di grano tenero tipo "1" per uso professionale, con aggiunta di germe di grano tostato. Ideale per pane, pizza, focaccia e dolci a media lievitazione.



Tipo 1

W380 | Farina di grano tenero per uso professionale tipo "1" per uso professionale, con aggiunta di germe di grano tostato. Ideale per pane, pizza, prodotti di pasticceria lievitata e per la preparazione di bighe e prefermenti.



Tipo 2

W230 | Farina di grano tenero tipo "2" per uso professionale, con aggiunta di germe di grano tostato. Ideale per pane, pizza, pasta e dolci a breve lievitazione.



Tipo 2

W300 | Farina di grano tenero tipo "2" per uso professionale, con aggiunta di germe di grano tostato. Ideale per pane, pizza, pasta fresca e dolci a media lievitazione.



Tipo 2

W380 | Farina di grano tenero tipo "2" per uso professionale, con aggiunta di germe di grano tostato. Ideale per pane, pizza e grandi lievitati a lunga maturazione.



MOLINO BONGIOVANNI

Mugnai per scelta.

Bongiovanni, Mugnaio dal 1977, "Il nostro è un lavoro di grande responsabilità: il molino è l'anello di congiunzione tra il mondo agricolo e il mondo alimentare. È nostro dovere valorizzare al massimo il lavoro dei campi, trasformando il grano in una grande materia prima, indispensabile a chi con la sua arte saprà trasformarla in un grande prodotto".



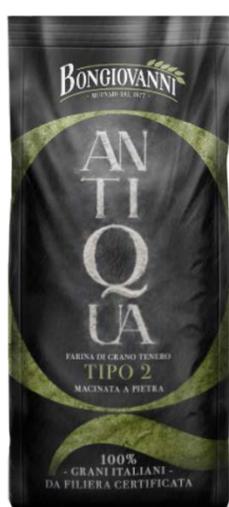
ANTIQUA TIPO 1 Con segale Integrale



ANTIQUA TIPO 1 Media



ANTIQUA TIPO 2 Media



ANTIQUA CEREALI Per Pizza



VERA

Farina Di Grano Tenero Per
Pizza Napoletana



LUISA

Farina Di Grano Tenero



TIPO 1 – MAFALDA



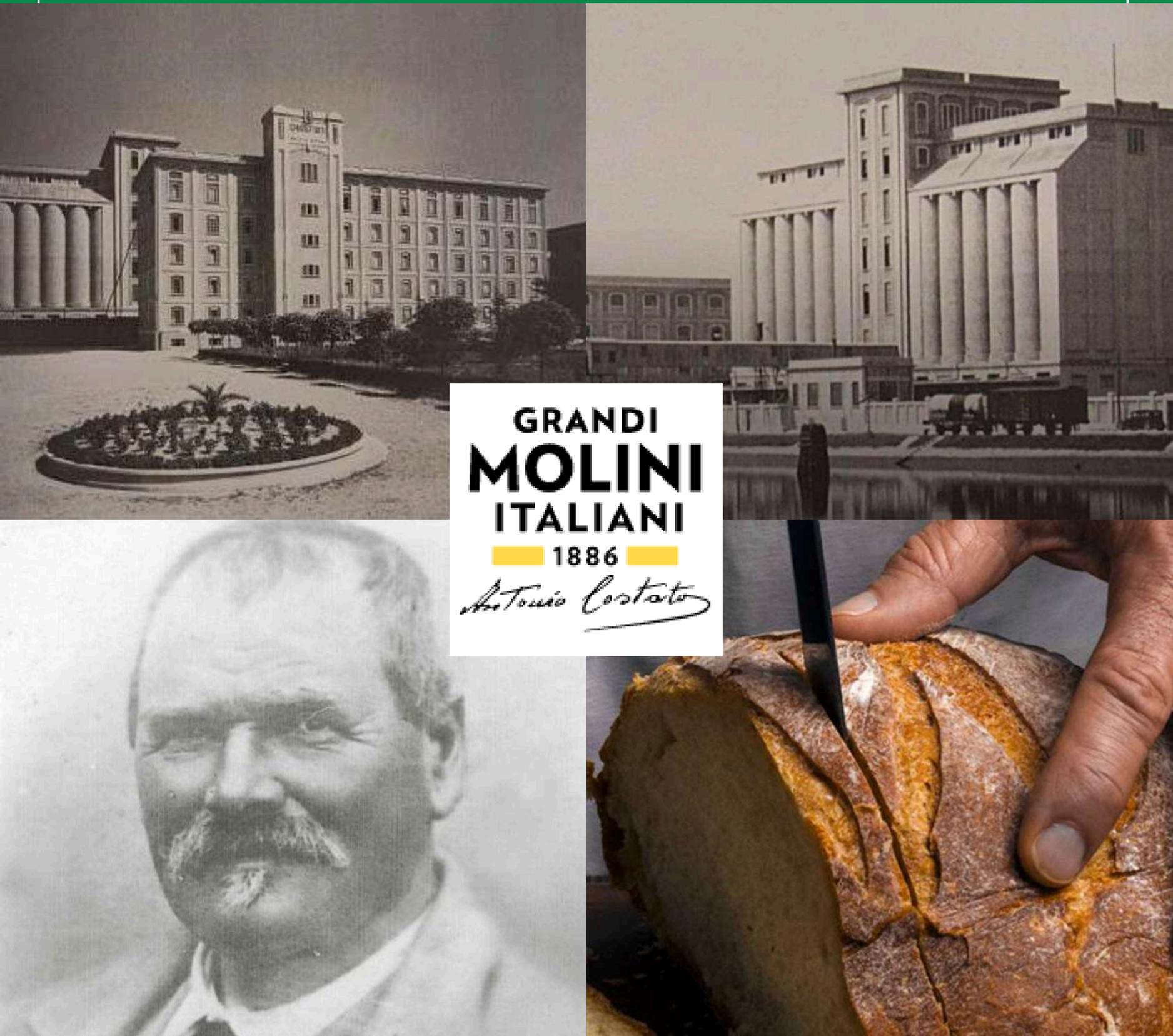
Lo Spolvero – Filippo



GRANDI MOLINI ITALIANI

Fare farina è il mestiere più antico del mondo. Noi di Grandi Molini Italiani lo abbiamo imparato dai nostri avi, mugnai che macinavano il grano “accostati” alle rive del Po: da lì nasce il nostro cognome. Oggi siamo alla sesta generazione e non ci stanchiamo di imparare. Nei nostri cinque molini sparsi per l'Italia, le persone amano fare le cose al meglio, secondo scienza e coscienza, ma soprattutto con la passione e la visione di una grande famiglia.

Con decreto della Camera di Commercio di Venezia e Rovigo il 16 gennaio 2020 è stata ufficializzata l'iscrizione di Grandi Molini Italiani nel Registro delle Imprese Storiche d'Italia, speciale elenco istituito nel 2011 in occasione del 150° Anniversario della Unità d'Italia



GRANDI
MOLINI
ITALIANI

1886

Antonio Costato

La ricchezza del grano Tipo "2"



Pizza Ideale "0"



Pizza Italiana "0"



Pizza Verace "00"



Pizza Dorata "0"



Pizza integrale



Pizza Multicereali 5 kg



Pizza Rusticotto 15 kg



Farina di Kamut



Farina di riso



Lievito Naturale 5k g



Pizza pane senza glutine 1k g



Semola rimacinata 5k g



Semola rimacinata 25k g



Semola Le semole 25k g



Semola Le semole Oro 25k g



MOLINO COLOMBO

Sulla “cresta della ripa dell’ altopiano di Paderno” – dove Leonardo, incantato dalla bellezza del luogo, prende spunto dagli scenari del fiume per lo sfondo dei suoi quadri – nel 1882, viene costruito il primo molino azionato da forza motrice elettrica. Al fondatore Federico Wyttenbach nei primi del ‘900 subentra la famiglia Colombo che fa del molino una moderna realtà industriale e il cui marchio diverrà famoso per la qualità della sua farina.

Oggi, dopo un secolo di tradizione di qualità, il Molino Colombo rimane punto di riferimento per chi considera l’eccellenza il traguardo da perseguire. Per mantenersi al vertice di un mercato ad altissima competitività è indispensabile l’utilizzo dei migliori grani, poiché è dall’eccellenza delle materie prime lavorate con tecniche che uniscono alla modernità degli impianti una sapienza antica nell’utilizzarli – che nasce il segreto della farina Colombo.



Maestri di Farine

Farina Fiore di Napoli "0 0 "



Farina Rapid Tipo "0 0 "



Farina Flexia Tipo "0 0 "



Farina Omnia Tipo "0 0 "



Farina Ag Tipo "0 0 "



Farina Classica Tipo "0 0 "



LE RUSTICHE



Maestri di Farine

Farina Cuor di Grano Omnia Tipo "0"



Farina Gran gusto Tipo "1"



Farina Gran gusto Flexia Tipo "1"



Farina Gran gusto Classica Tipo "2"



MOLINO SCOPPETTUOLO

Molino Scoppettuolo è da sempre sinonimo di qualità.

La gamma di farine e semole, nata dall'esperienza maturata in anni di lavoro, è adatta ad ogni specifica esigenza.

Produce farine per tutte le lavorazioni di base in panificazione
selezione dei **grani migliori**.

La gamma dei nostri prodotti si compone di: farine e semole ad uso professionale per prodotti da forno e **pastificazione** e farine e semole confezionate ad uso domestico.

Usiamo metodi di lavorazione tradizionali per garantire nei nostri prodotti i sapori genuini di una volta.

Un'azienda non si riconosce solo dalla qualità e dalla bontà del proprio prodotto, ma anche dall'oggettività della certificazione a cui si sottopone!

Molino Scoppettuolo è un'azienda con certificazione UNI EN ISO 9001: 2015

L'intera gamma dei nostri prodotti è garantita in termini di naturalezza, genuinità e salubrità!



Farina Classica "Tipo 00"



Farina Reginella "Tipo 00"



Farina Reginella L'Oro D'Irpinia "0"



Farina Reginella L'Oro D'Irpinia "1"



Antica Macina Integrale



Farina CROKKANTELLA



Grani Spolvero 5k g



Ferrentum Lievito Madre



LA GARFAGNANA

La Rete di Imprese Sapori della Garfagnana e Terre di Toscana è composta da piccole Aziende produttrici di eccellenze alimentari tipiche di Toscana e Garfagnana.

La Rete, sotto un unico Brand, vuole far conoscere i gusti di queste terre ricche di tradizioni culinarie antichissime che per la loro posizione rendono le materie prime uniche, le quali con l'aiuto di sapienti mani e antiche ricette, vengono trasformate in prodotti alimentari con un gusto intenso.

L'intento di Filippo Moscardini, il proprietario, è quello di esportare i sapori di queste terre attraverso un viaggio sensoriale fantastico che faccia percepire a chi acquista, il valore di questi prodotti: il suo principale fornitore è la natura, gli ingredienti utilizzati infatti sono genuini e di grande qualità.

"Dietro ogni prodotto sono racchiuse le secolari tradizioni di queste terre, così ricche di profumi e storie da raccontare".



Farina di Ceci macinata a pietra



Farina di Castagne macinata a pietra



LA SELEZIONE DEI POMODORI

" DALL'ORTO
ALLA TAVOLA"



CARBONE CONSERVE

Tradizione, qualità e competenza, caratteristiche che ci contraddistinguono da 3 generazioni. Trasformiamo i prodotti della nostra terra seguendo tutta la filiera a partire dal seme.

La linea "il buono che si vede", confezionata nel classico "Buccaccio", è il ritorno alla tradizione contadina che usava conservare in vetro gli ortaggi di stagione per renderli disponibili tutto l'anno.

Adottando avanzate tecniche di produzione e piccoli-grandi segreti di conservazione, manteniamo i "Sapori originali" inalterati del tempo, deliziando il palato dei consumatori sempre più orientato alla ricerca del buono.



Pomodorini Rossi Semidried



Pomodorini Gialli Semidried



Pomodoro Principe Borghese (al naturale)



Pomodoro Giagiù (al naturale)



Broccoli in olio in vaso



Scarola in olio in vaso



Datterini giallo al naturale



Datterini rossi al naturale



ESSENZA: UNA NUOVA LINEA DI TRASFORMATI VEGETALI



Crema di Zucca



Crema di Friarielli



Assoluto di Pomodoro



Crema di Carote Viola di Avezzano



LA TORRENTE

Tradizione, qualità e competenza, caratteristiche che ci contraddistinguono da 3 generazioni. Trasformiamo i prodotti della nostra terra seguendo tutta la filiera a partire dal seme.

La linea "il buono che si vede", confezionata nel classico "Buccaccio", è il ritorno alla tradizione contadina che usava conservare in vetro gli ortaggi di stagione per renderli disponibili tutto l'anno.

Adottando avanzate tecniche di produzione e piccoli-grandi segreti di conservazione, manteniamo i "Sapori originali" inalterati del tempo, deliziando il palato dei consumatori sempre più orientato alla ricerca del buono.



Pomodoro Pelati



Pomodoro Giallo 2kg



Pacchettelle di Pomodoro del Piennolo 2kg



CONSERVE STRIANESE

L'industria Alimentari STRIANESE CONSERVE srl con sede e stabilimento in Striano (NA) Italy, sorge nel 1987 con i marchi "STRIANESE" e "REGA", facendo seguito alla lunga esperienza maturata dalla famiglia REGA a partire dal lontano 1965.

Il nuovo complesso industriale nasce solo nel 1999 e si estende su un'area di circa 30.000 mq. Avvalendosi di una struttura moderna e di un impianto produttivo tecnologicamente avanzato nel pieno rispetto dell' ambiente.

La forza di tutto questo è senza dubbio la "Qualità" che viene curata grazie alla stretta collaborazione realizzata dai coltivatori con un gruppo di tecnici esperti nel settore agricolo, che avvalendosi di programmi di assistenza e consulenza tecnica controllano tutte le varie fasi del pomodoro: dalla semina alla raccolta



Pomodoro Pelati



Pomodoro Pelati DOP San Marzano



NOBILE E' FAMIGLIA

La famiglia Di Leo è dedita alla produzione delle migliori conserve di pomodoro e legumi dal 1954, tramandando l'esperienza di padre in figlio.

Da tre generazioni siamo alla guida della Calispa spa con la stessa dedizione e passione per l'alta qualità che oggi dà vita a Nobile, la marca che esprime tutto il sapere di famiglia con l'obiettivo di portare in tavola il gusto autentico e la vitalità della nostra terra, l'Agro Nocerino Sarnese.



SAPERE DI FAMIGLIA

Nobile

DAL 1954





O SOLE E NAPULE

La 'O Sole 'e Napule trae le sue origini dal lavoro di Francesco Calabria, nato nel 1905, produttore e fornitore – sin dagli anni '30 – di pomodoro e frutta per la trasformazione industriale alle più rinomate industrie conserviere italiane.

L'aver maturato una lunga esperienza nel settore, che spinge Alfonso Calabria, figlio di Francesco, a proseguire negli anni '80 l'attività paterna fondando la 'O Sole 'e Napule srl, azienda che si propone di raggiungere i consumatori finali con una variegata gamma di prodotti a marchio proprio, attraverso tutti i canali di distribuzione alimentare in Italia e all'estero.

L'azienda oggi, gestita dalla nuova generazione ancor più legata ai principi della tradizione familiare, si proietta verso una nuova crescita. L'obiettivo futuro è, da un lato di incrementare la produzione di materie prime agricole per l'industria conserviera italiana, dall'altro sviluppare e rafforzare la presenza nazionale ed internazionale dei prodotti 'O Sole 'e Napule.



 Sole
'e Napule



Pomodoro Pelati "il Firmato"



Pomodori Polpa Fine Box "il Firmato 10kg



Pomodori Polpa Fine "il Firmato" 4,10kg



Pomodori Pronto Pizza 4,05 kg



Pomodori Pronto Pizza Box 10 kg



Pomodori Spaccatura al naturale



Pomodori Secchi 1kg



Olive Nere Denocciolate 4kg



Carciofo al naturale 2,6 kg



Carciofo al naturale spicchi 2,6 kg



Funghi porcini trifolati 800g



Crema di funghi porcini 800g



Filetti di tonno 440gr



Pesto di Pistacchi 560gr



Capperi Sotto Sale 1kg



Spicchi di carciofi conditi 2,9kg



PRODOTTI SICILIANI ARTIGIANALI

Ma Scialai

Ha un'unica mission: offrire prodotti, creme e pesti naturali, non artificiali, di fascia alta.

La principale caratteristica è la lavorazione artigianale giornaliera, quale garanzia di altissima qualità, freschezza, ricercatezza e da cui scaturisce la linea di prodotti genuini, grazie alla manodopera umana, sempre presente in ogni ambito. prodotti Ma Scialai nascono da un'attenta selezione e valorizzazione della materia prima, frutto di passione e ricerca per un connubio perfetto tra tradizione e innovazione, "anno scialare dal primo boccone!".







Confettura Di Cipolla



Confettura Di Mango



Confettura Di Peperoncino



Confettura Mango di Sicilia



Confettura Pomodoro di Sicilia



Crema dolce Alla Nocciola



Crema dolce al Pistacchio



Crema dolce al Gianduia



Crema dolce Alla Mandorla



Granella di Pistacchio



Patè di Capperi



NOVA FUNGHI SRL

È facile deliziarsi con il sapore autentico, intenso e genuino della natura. Con Nova Funghi puoi portare in tavola tante prelibate specialità già pronte: funghi, carciofi, olive, asparagi, verdure grigliate e creme vegetali, per accompagnare tutti i tuoi piatti e gli spuntini golosi. La differenza e il gusto si sentono, al primo assaggio.

Il cibo pretende rispetto, precisione e cultura, perché “il cibo siamo noi”. Questa è la filosofia con cui Paolo Scapin ha fondato Nova Funghi nel 1980, dando vita ad una vasta gamma di sfiziose bontà e altrettante linee di produzione dedicate.

Siamo orgogliosi di poter affermare che tutti i nostri prodotti vengono sottoposti a severi e attenti controlli, sia in entrata che durante tutto il ciclo produttivo, grazie a personale qualificato e attrezzature all'avanguardia come metal detector, raggi x e selezionatrici ottiche in grado di verificare la presenza anche del più piccolo corpo estraneo non organico.



Pomodori Secchi 980gr



Olive Taggiasche Denocciolate 1kg



Tartufata Novi 540gr



Peperoni Cruschi in busta 1700gr



Melanzane Grigliate in busta 1700gr



TONNO ARIES

La nostra realtà è l'anello di congiunzione tra tradizione gastronomica, ricerca e sperimentazione.

Siamo un microcosmo dedito alla passione per la terra ed alla cultura del cibo in tutte le sue forme.

Ogni materia prima viene dapprima selezionata e poi lavorata, rispettando tempi e metodologie specifiche, che ci consentono di preservare colori e fragranze all'interno del Prodotto Finito.



Tonno Aries in olio di oliva busta 1kg



Tonno Aries in olio di oliva 3x80g



CAFFÈ GIUSTO

Caffè Giusto è un'azienda italiana specializzata nella torrefazione di caffè con miscele realizzate a partire da attente e scrupolose selezioni tra Arabiche e Robuste, nel rispetto della scuola napoletana ed esaltando la tradizione torrefattiva italiana.

L'obiettivo di Caffè Giusto è portare in tutto il mondo il gusto del vero espresso italiano, preparato nel rispetto della scuola napoletana.



caffè
GIUSTO®

Caffè in grani 1k g



MOLISE FUNGHI E TARTUFI

Prodotto esclusivo che coniuga il sapore del fungo porcino al profumo intenso del tartufo.

È utilizzabile come antipasto per guarnire tartine e vol-au-vent



Olio al Tartufo 220ml



MENDEL SPECK

Cominciata negli anni Sessanta, presso il Passo della Mendola, in Trentino Alto Adige, l'avventura imprenditoriale della famiglia Larcher prosegue dal 1984 ad oggi nella valle che accoglie Termeno, sulla Strada del Vino.

L'azienda è stata fondata negli anni '60 da Roberto Larcher, il quale a quel tempo aveva iniziato a lavorare come commerciante e vendeva prodotti alimentari, soprattutto formaggio e salumi.

Circa 20 anni dopo la produzione del primo Speck, Roberto produceva circa 800 speck a settimana.



Speck 5 stelle



Speck 4 stelle



Speck 3 stelle



Pancetta affumicata Twenty



Pancetta affumicata old



Würstel Servalade



Würstel Classic Snak



SALUMIFICIO COATI

Di generazione in generazione così si tramandano le migliori tradizioni. Oggi l'impulso innovativo dei tre fratelli Beatrice, Giampaolo e Federica si unisce alle conoscenze ed alla saggezza dei genitori. Maestria e passione rappresentano questa grande Famiglia.

UNO SCRIGNO DI SAPORI IMMERSO IN UN LUOGO SINGOLARE TRA STORIA ED AROMI SPEZIATI DOVE IL GUSTO RACCONTA UNA PASSIONE

È proprio in Valpolicella, nel cuore di questo mondo antico, avvolte in un'atmosfera surreale che le carni pregiate si trasformano in un prosciutto da scoprire.



SALUMI
COATI

Prosciutto Cotto Imperatore



Prosciutto Cotto Bordò



Prosciutto Cotto Blù



Prosciutto Cotto Gold



Prosciutto Cotto oro Gran Casale



Prosciutto Cotto Praga



Spianata Piccante Kg 1,5 ca.



Salamino Napoli Dolce



SALUMIFICIO PALMIERI

C'era una volta una piccola bottega nel centro di Modena dove le carni più genuine venivano lavorate con cura da nonno Emilio per diventare salumi artigianali di qualità; era il 1919 e quella passione per le cose buone è rimasta immutata per tre generazioni nella famiglia Palmieri.

L'arte di fare salumi si è tramandata al figlio Carlo, che giovanissimo decise di fare nel salumificio degli zii l'esperienza che mise a frutto nel 1961 quando realizzò il suo sogno: aprire un'attività in proprio, trasferendosi nella Bassa Modenese ed avviando una produzione ancora artigianale di mortadelle, salami, ciccioli, pancette, coppe, utilizzando le carni dei suini che allevava e macellava.

Oggi Salumificio Palmieri è riconosciuto sui mercati italiani ed esteri come marchio di riferimento nella produzione di mortadelle di qualità e anche precotti come: zampone, cotechino e stinco. In quest'ultimo ambito, in particolare, ha sviluppato una forte specializzazione a favore delle Private Label, riuscendo ad assicurare i massimi livelli di servizio alla clientela più esigente.



Mortadella Favola



Mortadella Favola Pistacchio



Mortadella Vivace



PROSCIUTTO M.L.



Prosciutto dolcissimo 7+



Prosciutto dolcissimo 6+



SALUMIFICIO MONTE SAN SAVINO

La nostra storia parte da una piccola bottega situata nel centro storico di Monte San Savino, antico paese nel cuore della Valdichiana e della campagna toscana.

Era il 1968 quando il maestro salumiere Walter Iacomoni si specializzò nella preparazione della Porchetta cotta a legna, della Finocchiona e di altri salumi tipici della tradizione toscana, avviando la fortunata esperienza della Salumeria di Monte San Savino che troverà rapidamente notorietà a livello nazionale per la qualità e per il gusto dei suoi prodotti.

Il passare dei decenni, l'innovazione tecnologica e il successo commerciale non hanno alterato la nostra filosofia originale ispirata alla valorizzazione dei sapori tradizionali.



Prosciutto Toscano DOP



TRINITÀ SALUMI

Riferimento da oltre trent'anni nella lavorazione suina, Trinita' Salumi si è evoluta trasformandosi da piccola attività artigianale a consolidata realtà facente parte di un solido gruppo. L'azienda si presenta nel mercato con quattro marchi ed un'ampia gamma di prodotti di salumeria che spazia da salumi cotti (prosciutti e mortadelle) a stagionati (speck, salami, coppe e pancette).

L'attività si presenta nel mercato con quattro marchi e con un'ampia gamma di prodotti di salumeria che va dai salumi cotti come prosciutti e mortadelle agli stagionati come speck, salami, coppe e pancette. Da alcuni anni l'azienda, attenta alle richieste del mercato, ha avviato la produzione di prodotti di carne di altre specie animali quale quella bovina con le bresaole e quella avicola con gli arrostiti di tacchino.



Salamino Napoli Piccante



Prosciutto Cotto V erde



Prosciutto Cotto Blu



Prosciutto Cotto Dolcetto



SALUMIFICIO ADRIANA

Per la produzione dei nostri salumi mettiamo da sempre la massima attenzione nel selezionare le carni e le materie prime: spezie, aromi, semi di finocchio... e per i salumi specialità selezioniamo tartufi, funghi, formaggi di prima qualità.

Inoltre da molti anni ci siamo imposti di fare una produzione senza l'utilizzo di farine di latte, glutine o prodotti OGM. La provenienza delle materie prime è tutta tracciata e certificata.



Bustino arrosto



Lardo alle erbette



Salame Toscano



Pancetta tesa



Pancetta nazionale arrotolata



Mortadella al tartufo



Polpa di cinghiale



Greppole



Capicollo stagionato



SALUMIFICIO ARMANDO MICHELETTI

Una storia che parla di gusto e di buona tavola, una storia che racconta la qualità. E lo fa partendo dalla selezione dei migliori suini da salumeria, per poi continuare in ogni fase della macellazione e dei processi produttivi, fino ad arrivare alla stagionatura, conservazione e distribuzione del prodotto finale.

Il “Salumificio Micheletti” nasce nel 1960 a Lucca grazie alla lungimiranza e all’impegno del fondatore: Armando Micheletti.

Fin da subito i caratteristici sapori dei salumi prodotti guadagnarono l’apprezzamento dei consumatori e la piccola attività artigianale vide cambiare pelle con il figlio Angelo, trasformandosi in una realtà sempre più rinomata e in costante crescita.

Oggi, grazie alla terza generazione Nicola e Massimiliano e al valido staff di oltre dieci collaboratori l’azienda si è evoluta e la struttura produttiva può contare su un processo di trasformazione della carne che abbina le nuove tecnologie alla sapiente lavorazione a mano, rendendo il Salumificio Micheletti una delle più importanti realtà produttive del settore in Toscana.



Culatta nostrale cruda



Gran Cosciotto a 1/2



Lardo stagionato



'NDUJA SAN DONATO

'Nduja San Donato è tra le prime vere aziende artigianali a svilupparsi proprio sul territorio in cui ha origine la “Nduja”: Spilinga, in provincia di Vibo Valentia.

La famiglia Pugliese è da sempre impegnata nella produzione di salumi secondo la ricetta tradizionale utilizzando solo ingredienti di prima scelta e attenendosi scrupolosamente all'antico procedimento creativo attraverso le sue tipiche fasi: lavorazione, asciugatura, affumicatura e stagionatura.



'NDUJA in "Orba"



MARTINI ALIMENTARI

Dal 1918, una grande storia che si tramanda da quattro generazioni
Il Gruppo Martini rappresenta una delle più importanti realtà del mondo industriale ed economico italiano in continua evoluzione e crescita.

DAGLI ANNI '70 AGLI ANNI '90

La tradizione familiare prosegue e prende forma un progetto ambizioso

Con la terza generazione Martini (Enrico, Carla, Fabio e Maria Pia) nasce il progetto di un sistema agro – alimentare integrato: un unico protagonista da monte a valle della filiera produttiva con la sua competenza, esperienza e capacità imprenditoriale.

Con l'inaugurazione del nuovo stabilimento dei Prodotti Innovativi di Longiano, il Gruppo Martini si pone sempre più all'avanguardia nel campo della produzione e della sicurezza.



Impasto di salsiccia 1Kg



CLAI

È frutto di una Cooperativa che nasce nel 1962, qui nella campagna della pianura imolese, di quella parte della Romagna che sta per diventare l'Emilia. Una terra florida e genuina, ricca di tradizioni e passioni, che abbiamo fatto nostre, valorizzandole nel tempo, attraverso l'abilità di maestri salumieri, per divenire gli specialisti italiani del salame.

Questo significa che i salami CLAI sono prodotti da una filiera controllata dai campi alla tavola, utilizzando esclusivamente carni fresche di suini nati e allevati in Italia, lavorati da noi. Solo carni italiane di prima qualità che diventano salami attraverso la sapienza di maestri salumieri esperti e il supporto delle migliori tecnologie produttive, per garantire il massimo livello di gusto e sicurezza: un assortimento completo di prodotti, unici per tradizione, profumi e sapori eccellenti, dai grandi classici della tradizione regionale italiana alle specialità tipiche della salumeria romagnola.

Un'appassionata e orgogliosa storia cooperativa che da ormai 60 anni ti garantisce trasparente bontà.



CLAI

COOPERATIVA A IMOLA DAL 1962

Salsiccia Ghiottona 2Kg



Coppa Parma IGP 1,5 Kg



BRESAOLE PINI

Bresaole Pini, un marchio che nasce nel 1982 come continuazione dell'antica tradizione di macelleria e salumeria che, per generazioni, è stata ed è tuttora, tra i punti di forza del settore industriale Valtellinese.

Inserita nel verde dell'alta valle, la sede di Grosotto, attraverso due fasi di ampliamento, copre attualmente 15.000 mq con al suo interno 95 celle frigorifere per lo stoccaggio, la stagionatura e la conservazione dei prodotti.

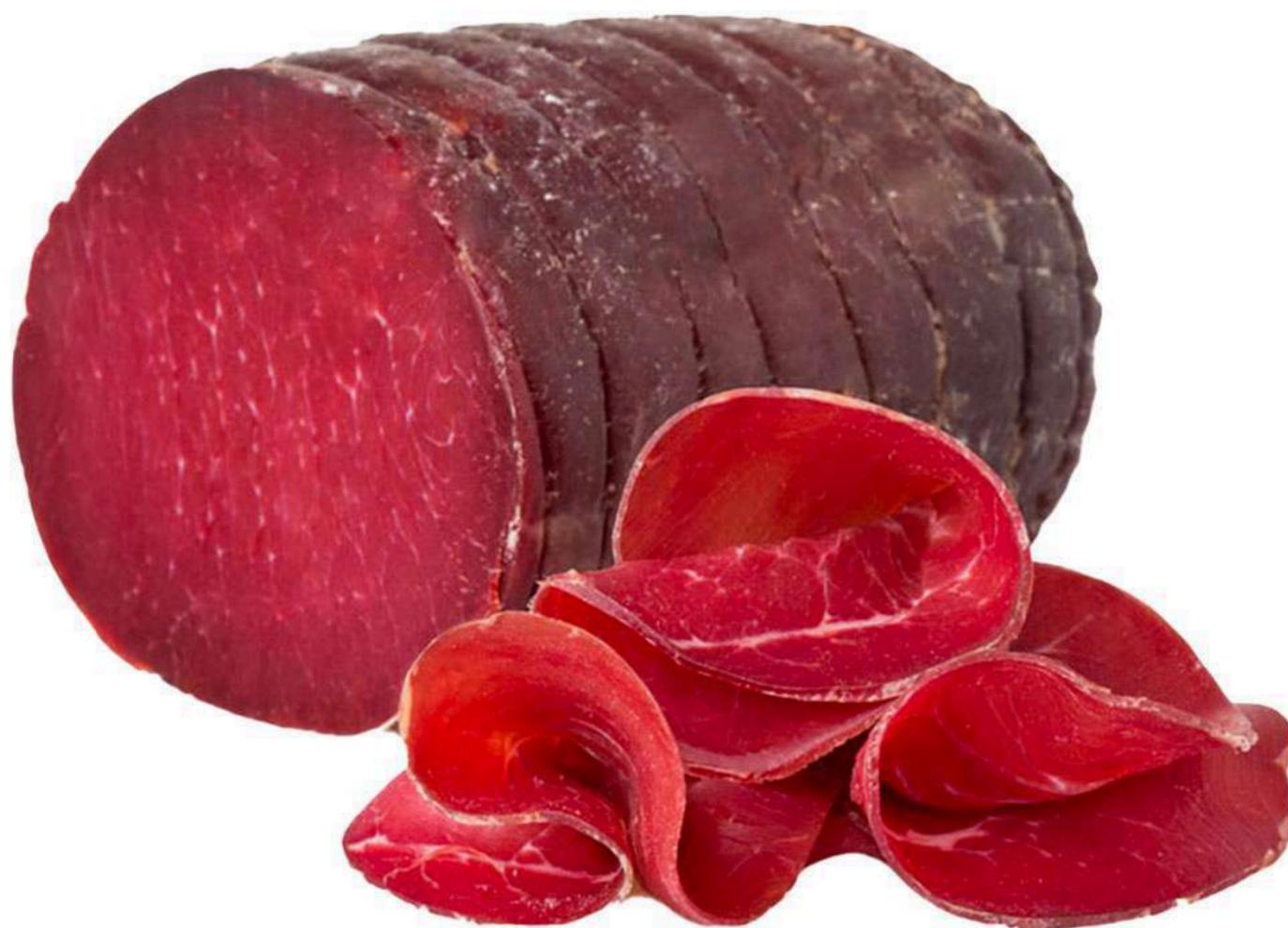


Bresaole



Pini Group

Bresaole punte d'anca IGP



PROSCIUTTIFICIO MONTEVECCHIO

Bresaole Pini, un marchio che nasce nel 1982 come continuazione dell'antica tradizione di macelleria e salumeria che, per generazioni, è stata ed è tuttora, tra i punti di forza del settore industriale Valtellinese.

Inserita nel verde dell'alta valle, la sede di Grosotto, attraverso due fasi di ampliamento, copre attualmente 15.000 mq con al suo interno 95 celle frigorifere per lo stoccaggio, la stagionatura e la conservazione dei prodotti.



Fesa di prosciutto crudo



*Fior di Fesa
affettato*

CASTROVINCI MARI D'AMURI

La storia dell'azienda ittica Castrovinci porta un nome che fa il rumore del mare. Rumore che ha accompagnato le generazioni che si sono susseguite in questa impresa iniziata quando Basilio Castrovinci, ancora ragazzino, iniziò a lavorare nel comparto ittico insieme al padre Salvatore e allo zio Giovanni. Dopo gli studi e una proficua esperienza in Australia, tornò in Italia per fondare l'attuale azienda, di cui ora fanno parte anche i suoi due figli, Salvatore e Stefano.

Con l'arrivo della nuova generazione, come per fortuna spesso accade, i due fratelli Castrovinci hanno supportato e potenziato l'idea iniziale del padre. Questo è avvenuto con la costante ricerca di materie prime del territorio che si potessero accostare nel migliore dei modi a quello che è già un ottimo elemento principale.

Il frutto di questa ricerca una gamma di acciughe in olio aromatizzato come quelle al limone di Sicilia.



Filetti di Alici in olio di oliva 230 g



LA SEZIONE DEGLI OLI



OLIO LUGLIO

60 ANNI DI STORIA. UNA STORIA COMINCIATA PIU' DI 60 ANNI FA, Enormi distese di alberi di ulivo, rugosi altipiani solcati dalla mano dell'uomo e vivaci cromatismi fanno da cornice al caratteristico comune di TERLIZZI, a nord di Bari. E' qui che la nostra famiglia affonda la proprie radici e nel 1953 inizia la produzione di un "nettare" chiamato olio extravergine di oliva. L'amore per la tradizione e l'attenzione ai tempi che cambiano fanno di MEDSOL | Olio Luglio un punto riferimento per la lavorazione dell'olio della terra di Bari: un olio da molti esperti considerato il più pregiato al mondo. Il controllo della coltura in campo, la trasformazione delle olive in olio, il processo di imbottigliamento e il commercio del prodotto finito sono il vanto della nostra Famiglia.

Qualità e Tracciabilità, Riusciamo a garantire la qualità in tutto il processo produttivo e di confezionamento. Scelta delle migliori olive Raccolta, selezione, lavorazione Controllo qualità, Confezionamento.



EVOO 100% Italiano Biologico
500ml Vetro



EVOO 100% Italiano Biologico
750ml Vetro



EVOO 100% Italiano Biologico
1L Vetro



Olio di semi di Girasole 5L PET



Olio di semi di Girasole Alto Oleico 5L PET



Olio di semi di Mais 5L PET



Olio di semi di Arachide 5L PET





**Via Ennio De Giorgi, 11
56121 Pisa PI**

Prenota i tuoi prodotti.

+39 338 993 5069



ORDINA QUI