



iMOLI
SANI

ESISTERE DI GUSTO.



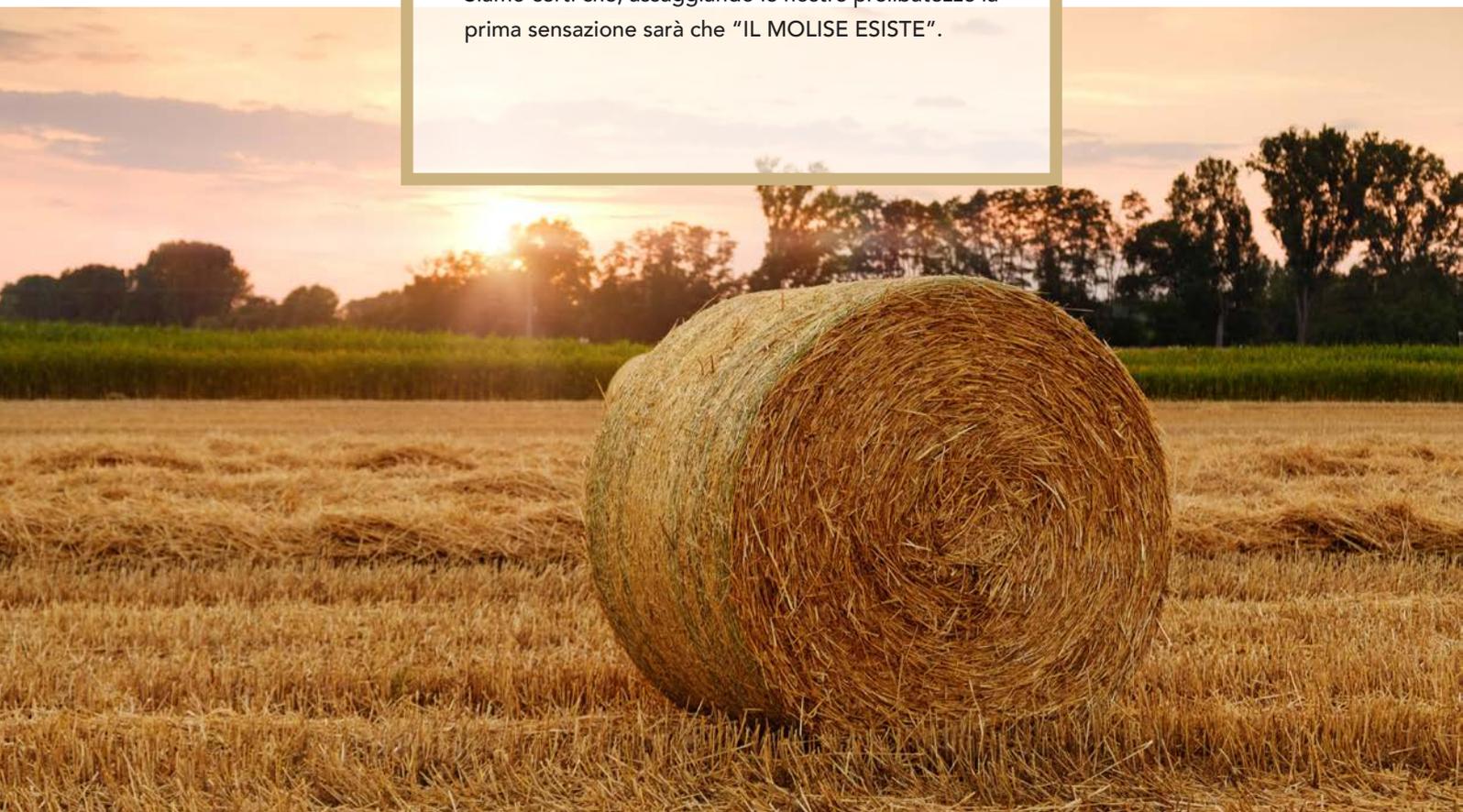
L'ECCELLENZA DEI PRODOTTI MOLISANI

CATALOGO 2023/24

CHI SIAMO

Esistere di Gusto nasce dall'amore per il nostro territorio e per i suoi sapori tipici e unici. Per questo motivo scegliamo solo prodotti tipici MOLISANI provenienti da realtà locali che mettono attenzione e cura nel proprio lavoro, conservando antiche tradizioni e qualità.

Siamo certi che, assaggiando le nostre prelibatezze la prima sensazione sarà che "IL MOLISE ESISTE".







I MOLISANI - Esistere di Gusto - unisce le migliori espressioni di artigiani del nostro territorio, il Molise, che si estende dal parco nazionale di Lazio, Abruzzo e Molise a nord, fino ad affacciarsi sul mare Adriatico ad est.

Con 4.460 km quadrati di territorio incontaminato, per poco meno di 300 mila abitanti, è tra le più basse densità abitative d'Italia.

Il progetto nasce da un gruppo di imprenditori amici, accomunati dalla passione per la buona tavola, e con una idea comune, quella di proporre al consumatore finale una esperienza di gusto fuori dalla standardizzazione dei prodotti industriali che mortificano l'impronta naturale delle materie prime e che li rendono incapaci di sfidare il tempo.

Gli Artigiani Molisani sono in grado di realizzare eccellenze alimentari che vanno ben oltre la sfida del tempo, e lasciano segni indelebili di gusti genuini, spesso dimenticati.

Da qui la necessità di un marchio di selezione che riunisse Artigiani Molisani, legati dall'amore per la tradizione e dal rispetto di un territorio poco noto ai consumatori attenti.

Gli Artigiani di Esistere di Gusto, realizzano limitate quantità di prodotti, non hanno strutture commerciali, per cui difficilmente avrebbero potuto proporsi singolarmente su mercati più ampi.

Qui entra in gioco la nostra esperienza commerciale quella produttiva e la logistica, i nostri lavori principali da sempre.





CANTINA GIAGNACOVO



COLLE SERENO
DAL 1975
Organic Wines



OROMINERVA

Testa



TI OFFRIAMO SOLO IL MEGLIO DELLA TRADIZIONE ENOGASTRONOMICA ARTIGIANALE MOLISANA

Piccoli e piccolissimi produttori, artigiani del gusto, creatori delle meraviglie che il nostro territorio può regalare, questi sono i nostri Partners. Una attenta selezione che copre tutto il territorio regionale, tra i fiumi Sangro e Fortore, le vette di Campitello Matese e Capracotta, le verdi vallate del Trigno e del Biferno e il suo splendido mare - è un alternarsi continuo di colline, laghi, cascate e montagne punteggiate di piccole città e paesi, borghi e cascinali, in bilico sulle rupi o seminascosti nelle valli. Questo mix unico in una terra unica ci regala prodotti unici.



Maresa





QUARTO DEI GRECI nasce nella valle del torrente Cigno nel Basso Molise, tra colline, frutteti, oliveti e vigneti. Un luogo in cui rifioriscono le antiche tradizioni gastronomiche di questa terra dalle origini antiche. In cui i sapori genuini vengono riproposti dall'azienda con garanzia di qualità e genuinità.

Ricette tradizionali genuine e dal sapore unico!

CONSERVE

Conditello - Pomodoro fresco condito	290 g
Filetti di pomodoro al naturale	550 g
Passata Datterino	430 g
Passata di pomodoro artigianale	430 g 700 g
Pom. Pelati in salsa	550 g
Pom. Pelati al naturale con basilico	550 g
Pomodorini Colina in salsa con basilico	550 g

Olio, Conserve, Sottoli e Specialità alimentari ottenuti da un processo alimentare esclusivamente artigianale.

La passione e la cura con cui ogni vasetto viene confezionato, il rispetto delle norme alimentari, l'utilizzo di prodotti freschi, senza coloranti o conservanti, sono tutte garanzie di sicurezza e rendono le nostre produzioni delle vere specialità alimentari.

SUGHI PRONTI

Sugo agli asparagi	240 g
Sugo ai funghi con porcini	240 g
Sugo ai peperoni	240 g
Sugo al basilico	240 g
Sugo all'arrabbiata	240 g
Sugo alla puttanesca	240 g
Sugo alle olive	240 g
Sugo del contadino	240 g

La passata di pomodoro è una delle nostre produzioni prevalenti ed è il fiore all'occhiello dell'azienda. Le altre specialità sono lavorate anch'esse a mano con la sola aggiunta di sale, basilico e ortaggi.

Le varietà utilizzate sono la Gentile di Larino, il Leccino e la Peranzana, Le olive vengono raccolte mediante brucatura a mano e sono lavorate nell'arco delle 24h dalla raccolta. Vengono utilizzate macine di pietra e l'estrazione è a freddo senza aggiunta di calore e solventi.

SOTT'OLI IN EVO 100% IT

Asparagi	280 g	550 g
Carciofini	280 g	550 g
Giardiniera in agrodolce	280 g	
Lampascioni	280 g	550 g
Pomodori secchi	280 g	550 g

OLIO EVO 100% ITALIANO

Olio EVO bottiglia	0,25 lt / 0,5 lt / 0,75 lt / 1 lt
Olio EVO lattina	3 lt / 5lt
Olio EVO lattina	0,1 lt
Condimento a base di EVO e limone	0,25 lt

Ogni fase della preparazione è completamente artigianale, dalla mondatura degli ortaggi alla scottatura in aceto, l'invasamento e la copertura con olio extravergine di oliva.

CREME

Crema di asparagi	190 g
Crema di carciofi	190 g

LEGUMI COTTI A VAPORE

Ceci	290 g
Fagioli borlotti	290 g
Fagioli cannellini	290 g
Lenticchie	290 g

LEGUMI SECCHI

Ceci	500 g
Fagioli borlotti	500 g
Fagioli cannellini	500 g
Farro	500 g
Lenticchie	500 g
Misto legumi	500 g
Misto legumi con cereali	500 g
Orzo perlato	500 g





OROMINERVA





Sapori veri, ricette semplici e gustose che valorizzano le materie prime conservandone la genuinità.

I prodotti Orominerva esprimono una bontà immediata e si distinguono per la loro piacevolezza.

Concediti il piacere delle cose buone.

OLIO EVO

Da cultivar autoctone di olivo selezionate, nasce l'olio EVO Orominerva. Un olio extravergine d'oliva autentico, che conserva perfettamente bontà e naturalezza delle sue materie prime raccontando l'identità di un territorio in cui la cultura olivicola è una tradizione di antica data. La lavorazione delle olive avviene nelle 24 ore successive alla raccolta, in alcuni casi ancora in modo manuale; dopo la molitura l'olio decanta naturalmente in serbatoi di acciaio e, infine, è imbottigliato senza essere filtrato.

SOTTOLI

Nei sottoli Orominerva, la bontà di prodotti della terra selezionati si fonde con la qualità di un olio EVO naturale e senza conservanti. Verdure e ortaggi di nostra produzione o coltivati da agricoltori di fiducia sono i protagonisti, il nostro olio extravergine è il collante, ingrediente

determinante per ottenere prodotti eccellenti. Ai nostri sottoli non serve altro.

PESTI E CREME

Ottenuti dalla consueta passione di Orominerva per le cose buone, i nostri pesti e le creme si distinguono per la prima scelta delle materie prime miscelate all'olio extravergine di altissima qualità. Diversi tipi di pesto e di creme, anche per vegetariani - grazie all'utilizzo di formaggio con caglio vegetale -, con cui realizzare squisiti aperitivi, antipasti, ma anche primi piatti e secondi.

Al servizio di un uso svariato in cucina, le creme e i pesti Orominerva condiscono ogni proposta con gusto semplice ma deciso e piacevole cremosità.

CONSERVE DI POMODORO

In ogni conserva di pomodoro Orominerva la tradizione fa da guida a ricerca e metodi. Come per le conserve della nonna così la selezione delle materie prime e i processi di lavorazione seguono criteri semplici ma essenziali. Pomodori coltivati come un tempo e una produzione che ne valorizza la bontà senza il bisogno di conservanti, garantiscono la genuinità necessaria alle conserve.

CONDIMENTI AROMATIZZATI LATTINA

Olio EVO all'Aglio	0,1 lt	0,25 lt	Olio EVO al Rosmarino	0,1 lt	0,25 lt
Olio EVO all'Basilico	0,1 lt	0,25 lt	Olio EVO al Peperoncino	0,1 lt	0,25 lt
Olio EVO ai Funghi porcini	0,1 lt	0,25 lt	Olio EVO al Tartufo nero	0,1 lt	0,25 lt
Olio EVO al Limone	0,1 lt	0,25 lt	Olio EVO al Tartufo Bianco	0,1 lt	0,25 lt
Olio EVO all'Origano	0,1 lt	0,25 lt			

SOTT' OLI IN EVO 100% IT

Asparagi	210 g
Carciofini grigliati	210 g
Friarielli	210 g
Carciofini	210 g
Cipolla bianca di Isernia	210 g
Funghetti interi	210 g
Germogli d'aglio rosso	210 g
Melanzane	210 g
Pomodori secchi	210 g
Peperoni	210 g
Peperoncini interi	210 g
Olive Leccino denocciolate	210 g
Carciofini delicati	210 g
Zucchine	210 g

GRANDI FORMATI - HO.RE.CA.

L'altro pesto - VERDE	1,5 lt
L'altro pesto - ROSSO	1,5 lt
Carciofini grigliati	1,5 lt
Friarielli	1,5 lt
Carciofini	1,5 lt
Cipolla bianca di Isernia	1,5 lt
Melanzane	1,5 lt
Olive Leccino denocciolate	1,5 lt
Pomodori secchi	1,5 lt
Peperoni	1,5 lt
Carciofini delicati	1,5 lt
Zucchine	1,5 lt
Olio extravergine tanica	3 lt 1,5 lt

Preservare la bontà, così com'è, autentica, fatta di soli ingredienti buoni. E poi diffonderla attraverso il gusto: puntiamo tutto sulla qualità data dalle migliori materie prime e da una lavorazione semplice volta a conservarne la naturalezza e ad esaltarne il piacere.

La bontà non è un valore aggiunto, per questo ci impegniamo a custodire quel livello di autenticità a cui non serve aggiungere nulla. Un gusto ricco e immediato, che arriva senza filtri. Un rituale delle cose buone.

CONSERVE

Passata di pomodoro artigianale	670 g
Passata di pomodoro artigianale	340 g
Datterini artigianali vaso	360 g
Spaccatelle vaso	360 g
Passata di pomodoro artigianale	690 g

OLIO EVO 100% ITALIANO

ORIGINE Gran Selezione	0,5 lt
Ceramica artigianale	0,1 lt 0,25 lt 0,5 lt
CLASSICO Bottiglia	0,25 lt 0,5 lt 0,75 lt
INTENSO Bottiglia	0,25 lt 0,5 lt 0,75 lt
Lattina	0,1 lt 0,25 lt 0,5 lt 1 lt

COMPOSTE, PESTI E CREME SPALMABILI

L'altro pesto - VERDE	90 g
L'altro pesto - ROSSO	90 g
Pesto di fagiolini	90 g
Crema di carciofini	90 g
Crema di friarielli	90 g
Trito piccante	90 g
Battuto di olive	90 g
L'altro pesto - VERDE al Tartufo	90 g
L'altro pesto - ROSSO al Tartufo	90 g
Crema di carciofini al Tartufo	90 g
Battuto di olive al Tartufo	90 g





L'azienda agricola SERRA DEL PARCO è situata sulle colline verdi e incontaminate del Molise.

Con circa 63 ettari dislocati ai confini dei comuni di Palata, Acquaviva Collecroce e Guardialfiera, coltiviamo principalmente legumi e cereali rigorosamente biologici.

Daniele e Floriana sono fratello e sorella, sono giovani e rilevano i terreni di famiglia per avviare due nuove aziende.

L'azienda agricola Di Vito Daniele nasce nel 2006 ma è già attiva dagli anni '80 ed entra nel bio nel 1999.

Si estende per circa 45 ettari ed è equamente divisa tra il

territorio di Guardialfiera e Palata.

La produzione è cerealicola, leguminose, ortive e frutticola, pere per la precisione.

L'azienda agricola Di Vito Floriana nasce invece 10 anni più tardi, nel 2016 ed entra subito nel biologico.

Dopo il periodo di conversione, nel 2018 l'azienda riceve la certificazione biologica.

L'azienda si estende per circa 60 ettari ed è situata tra i comuni di Palata, Guardialfiera e Acquaviva C.C.

Le coltivazioni principali sono cereali, legumi (ceci, cicerchia e fagioli) e ortaggi (pomodori e meloni).

LEGUMI SECCHI - SACCHETTO

Ceci	400 g
Cicerchie	400 g
Fagioli	400 g
Lenticchie	400 g

LEGUMI SECCHI IN VASO

Ceci	250 g	350 g	500 g
Cicerchie	250 g	350 g	500 g
Fagioli	250 g	350 g	500 g
Lenticchie	250 g	350 g	500 g

LEGUMI SECCHI IN VASO CHIUSURA ERMETICA

Ceci	500 g	700 g	1200 g	1500 g
Cicerchie	500 g	700 g	1200 g	1500 g
Fagioli	500 g	700 g	1200 g	1500 g
Lenticchie	500 g	700 g	1200 g	1500 g

FARINA LEGUMI - SACCHETTO

Ceci	375 g
Cicerchie	375 g
Fagioli	375 g
Lenticchie	375 g

FARINA LEGUMI IN VASO

Ceci	250 g	350 g
Cicerchie	250 g	350 g
Fagioli	250 g	350 g
Lenticchie	250 g	350 g

FARINA LEGUMI IN VASO CHIUSURA ERMETICA

Ceci	500 g	750 g	1000 g
Cicerchie	500 g	750 g	1000 g
Fagioli	500 g	750 g	1000 g
Lenticchie	500 g	750 g	1000 g

100% Biologico - L'agricoltura biologica è il nostro mantra:

- Sfruttiamo la naturale fertilità del suolo favorendola con interventi limitati.
- Promuoviamo la biodiversità delle specie domestiche (sia vegetali, che animali).
- Escludiamo l'utilizzo di prodotti di sintesi e degli organismi geneticamente modificati (OGM).

VINI

TINTILIA del Molise Rosso	750 ml	
TINTILIA del Molise Rosato	750 ml	
Bag TINTILIA Rosso	3000 ml	5000 ml





Ogni nostro prodotto è unico e genuino e racchiude in sé la nostra storia e quella del nostro territorio.

In un piccolo paese della regione Molise tra le meraviglie di una natura pulita e incontaminata nasce l'arte della lavorazione del tartufo, la professionalità di ricavare dalla terra il piacere di prodotti genuini in tavola. Il tartufo della ditta Sabetta è disponibile in diverse lavorazioni e grammature per soddisfare al meglio ogni capriccio, anche quello dei palati più esigenti e rivolge la propria

offerta ad una clientela internazionale: consumatori, ristoranti, negozi di specialità alimentari, distributori, importatori e produttori, come salumifici, caseifici e pastifici. Parte integrante della mission aziendale, è la diffusione della conoscenza e della cultura sul tartufo, un prodotto così straordinario ed unico che la terra riesce ancora a produrre spontaneamente. La caratteristica tipicamente artigianale rende i prodotti di questa azienda semplici e sani, adatti a tutte le occasioni, anche quelle più particolari.

CONDIMENTI TARTUFI

Burro al tartufo nero	80 g	160 g	
Carpaccio tartufo nero	50 g	80 g	180 g 500 g
Crema caciocavallo e tartufi	50 g	90 g	190 g
Funghi porcini secchi	25 g	50 g	
Macinato tartufo nero	50 g	80 g	180 g 500 g
Miele di acacia al tartufo bianco	40 g	120 g	
Noci di tartufo nero in salamoia	45 g		
Paté di asparagi	90 g	180 g	
Paté di carciofi	90 g	180 g	
Paté di olive	90 g		
Paté di porcini	50 g	90 g	180 g
Piccantella	90 g		
Tartufata	50 g	90 g	180 g
Tartufata 2%			500 g
Tartufata 5%			500 g

SUGHI PRONTI

Ragù di cinghiale	180 g
-------------------	-------

CONDIMENTO A BASE DI EVO

Aroma di tartufo bianco	100 ml	250 ml
-------------------------	--------	--------

CONDIMENTO AL TARTUFO

Bio EVO al tartufo	60 ml	100 ml	
Crema caciocavallo 6%	50 g	90 g	
Tartufata 10%	50 g	90 g	180 g

CARPACCI E MACCINATO TARTUFI

Carpaccio di neretto in salamoia	50 g	
Carpaccio di tartufo bianco pregiato	30 g	
Carpaccio di tartufo nero	50 g	80 g
Macinato di neretto in salamoia	50 g	
Macinato di tartufo bianco pregiato	30 g	
Macinato di tartufo nero	50 g	80 g

Testa





PASTA ARTIGIANALE BIOLOGICA 100% ITALIANA

Nel nostro pastificio a Cercemaggiore in Molise produciamo pasta biologica trafilata al bronzo utilizzando solo semola ottenuta da grano italiano. In accordo con

aziende del territorio portiamo avanti un progetto di filiera. Seguendo la produzione e stoccaggio del grano, la molitura della semola ed infine la produzione della pasta, ci impegniamo a garantire il massimo della qualità per ottenere un prodotto sostenibile e piacevole al gusto.

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO BIOLOGICO - 500 g

Anellini	Coppette	Lumache	Rigatoni
Calamarata	Ditali	Paccheri	Sagnette
Caserecce	Fusilli	Penne rigate	Sedanini
Chioccioline	Fusillo gigante	Pennoni	Stelline
Conchiglie	Gnocchetti	Quadrucci	Tubetti

PASTA DI GRANO DURO BIOLOGICO INTEGRALE MACINATO A PIETRA VARIETÀ SARAGOLLA - 500 g

Anellini	Ditali	Penne rigate	Sedanini
Calamarata	Fusilli	Pennoni	Spaghettoni
Caserecce	Fusillo gigante	Quadrucci	Stelline
Chioccioline	Gnocchetti	Rigatoni	Taglietelle
Conchiglie	Lumache	Sagnette	Tubetti
Coppette	Paccheri		



GIAGNACOVO





Il Salumificio Giagnacovo è una piccola azienda agricola molisana, a conduzione familiare. Nasce in un piccolo comune dell'entroterra molisano: San Biase. È un comune così piccolo che conta appena 150 abitanti. L'azienda si occupa della produzione e trasformazione di carne di maiale. Questo è ormai un rito tradizionale molisano che si tramanda di generazione in generazione.

L'azienda è volutamente piccola e familiare. Di conseguenza l'obiettivo è quello di mantenere in vita l'antica tradizione contadina del maiale. Inoltre, solo essendo piccoli produttori si può offrire un prodotto di altissima qualità, come il nostro salame piccante. Infatti, così facendo l'azienda riesce a curare e seguire

personalmente ogni fase di lavorazione. Inoltre, segue correttamente ogni particolare o dettaglio. Dalla scelta delle carni all'impiego dei materiali utili alla lavorazione.

- Spezie rigorosamente selezionate e locali, per conferire al prodotto delle note aromatiche intense e saporite;
- Budello naturale, pulito e sanificato con estrema pazienza. Inoltre, le budella sono lavate diverse volte prima di essere utilizzate, oltre che lasciate in ammollo insieme ad acqua ed agrumi. Questo aiuterà la sanificazione e la profumazione.

SALUMI

Salsiccia - Prodotto artigianale stagionato

Lingua del diavolo - Salame Piccante Artigianale prodotto con carne italiana

Soppresata - Prodotto artigianale stagionato; viene conservato sott'olio e può durare fino a un anno, se conservato in cantina o comunque in un locale fresco.

Pancetta tesa - Prodotto tradizionale molisano lavorato senza conservanti





CANTINA GIAGNACOVO





L'azienda vitivinicola Cantina Giagnacovo si trova a San Biase, paese della provincia di Campobasso, situato nell'entroterra della regione Molise.

Nella produzione dei suoi vini, segue e cura tutta la filiera produttiva, dal luogo di ubicazione del vigneto, quindi al rispetto dell'ambiente, territorio incontaminato del Molise, al rispetto ed alla conservazione degli aromi naturali del prodotto, alla potatura ed alla raccolta manuale, fino ad arrivare al prodotto finale che, prima di uscire sul mercato, deve avere determinate caratteristiche, a rischio di non essere prodotto.

I frutti scaturiti dai vigneti sono di origine naturale e la ricerca continua, anche con tecniche moderne, mirano alla conservazione di tali prodotti con tutte le proprietà che li caratterizzano proprie del territorio di ubicazione, permettendo un viaggio infinito dal passato al presente, sempre in continua evoluzione, in previsione del futuro.

Con le continue ricerche ed applicazione del sapere che ne è scaturito, si è arrivati alla produzione di vini senza l'utilizzo di solfiti aggiunti, producendo un prodotto più naturale possibile, affinché il consumatore finale possa riaffiorare, con i propri sensi, la natura presente all'interno del chicco, semplicemente degustando un calice di vino.

LINEA VIGNALE

NEROVIGNALE Tintilia DOC 2020 N.D.	750 ml
OROVIGNALE Bianco 2021	750 ml
RIVO ROSA Tintilia Rosato DOC 2021	750 ml

LINEA QUOTIDIANI

CARRAFONE Tintilia DOC 2019	750 ml
CARRAFONE Tintilia DOC 2019	3000 ml
3 QUARTI Rosso	750 ml
3 QUARTI Bianco N.D.	750 ml

LINEA CRU - OUTSIDER

MELISMA Bianco Orange 2018 / 2019 N.D.	750 ml
LIBIAMO Tintilia DOC 2018 / 2019 N.D.	750 ml
LIBIAMO Tintilia DOC 2019	1500 ml

CONFETTURA

CONFETTURA EXTRA Uva Tintilia	220 g
-------------------------------	-------



COLLE SERENO

DAL 1975

Organic Wines





La famiglia Mogavero si dedica alla produzione di vini da oltre quarant'anni: da quando, nel 1975, Giuseppe Mogavero, agronomo, decise di muovere i primi passi nella produzione di vini di qualità in una piccola regione italiana, il Molise, dove la viticoltura era pratica solo domestica.

La conformazione del pendio forma una caratteristica culla di vigne in un luogo estremo e sconosciuto, con predominanza di argilla e una forte presenza di sassi, incolto da secoli e circondato da ettari di boschi. È una collina che profuma di humus e di sottobosco, affacciata sul fiume Biferno ad una altitudine tra i 300 e i 400 metri.

La scelta, fin dalla piantagione, è di coltivare in Agricoltura

Biologica per rispettare e preservare questo ambiente incontaminato e arricchirlo di energia e vitalità.

Dal cinghiale alla libellula, dal lupo al fagiano, dal tasso alla vipera, il bosco dialoga con gli ampi spazi di filari in una sorprendente armonia tra flora e fauna.

E' così che otteniamo uve profumate e saporite per produrre vini puliti, originali, gustosi, ciascuno con un proprio carattere unico e riconoscibile.

Vini che devono farsi ricordare e apprezzare con gioia.

Questa è la terra che abbiamo scelto per la nostra vigna, la terra che coltiviamo ogni giorno per creare vini espressivi, trasparenti, fedeli al proprio patrimonio genetico.

BENDANERA Rosso IGP BIO	750 ml
-------------------------	--------

CANTASTORIE Aglianico IGP BIO	750 ml
-------------------------------	--------

CIOE' Bianco IGP BIO	750 ml
----------------------	--------

CIOE' Rosso IGP BIO	750 ml
---------------------	--------

CODACORTA Rosato IGP BIO	750 ml
--------------------------	--------

DICIOTTO PENNE Falanghina IGP BIO	750 ml
-----------------------------------	--------

FALANGHINA DOC BIO	750 ml
--------------------	--------

REDINOTTE Rosso IGP BIO	750 ml
-------------------------	--------

TINTILIA DOC BIO	750 ml
------------------	--------

VERODARIA Bianco IGP BIO	750 ml
--------------------------	--------

Bag ROSSO - BIANCO - ROSATO	3000 ml
-----------------------------	---------



Le Birre del Contado sono tutte prodotte rigorosamente con acqua delle fonti del Matese, materie prime locali e selezione di malti Italiani e non e di luppoli.

L'assenza di pastorizzazione e filtrazione permette di mantenere inalterate tutte le caratteristiche nutrizionali ed organolettiche della birra, esaltando il potenziale qualitativo delle materie utilizzate nel processo produttivo. Sono birre naturali, ottenute senza aggiunta di conservanti, antiossidanti o stabilizzanti. L'intero processo produttivo è caratterizzato da una scrupolosa cura di tutte le fasi e da un'attenta selezione delle materie prime utilizzate. All'interno del birrifico ogni singola operazione, dalla macinatura del malto fino all'etichettatura, è eseguita a mano.

Una birra artigianale deve essere non filtrata, non pastorizzata, cruda e la presa di spuma deve avvenire in bottiglia tramite la fermentazione.

Solo così è possibile ottenere un prodotto vivo, nel quale i lieviti presenti sul fondo della bottiglia continuano la loro fermentazione, caratterizzando il sapore ed affinando il

gusto della birra, che evolve nel tempo, fornendo di volta in volta sensazioni sensoriali complesse e diverse.

L'assenza di pastorizzazione e filtrazione permette, quindi, di mantenere inalterate tutte le caratteristiche nutrizionali ed organolettiche della birra, esaltando il potenziale qualitativo delle materie utilizzate nel processo produttivo.

Tutte le birre prodotte dalla Birra del Contado sono naturali, ottenute senza aggiunta di conservanti, antiossidanti o stabilizzanti.

All'interno del Birrifico ogni operazione, dalla macinatura del malto fino all'etichettatura, è eseguita a mano, per questo, produrre un lotto di birra assume due aspetti, uno che prevede un impegno di molte ore di lavoro, l'altro che dà la possibilità al birraio di esprimere al massimo il proprio estro: da questo ne deriva la parola **ARTIGIANALE!**

... in sinergia con MolisHemp propone al mercato tre birre alla canapa davvero sorprendenti.

BIRRA - FUSTO

La Wild - IPA 5,5%	20 lt
KLAPS - Kolsh 4,3%	20 lt
Marà - Canapa APA 6%	20 lt
Canà - Canapa GOLDEN ALE 5%	20 lt
Ari - Canapa STOUT 5,5%	20 lt

Ricci

fornai italiani
1967





Tempo pazienza, amore per le cose semplici e poi il nostro lievito... ecco i segreti del successo dei nostri prodotti lievitati.

Dai cornetti al pane fino ai panettoni il nostro metodo di lavorazione è fatto di scelte: ingredienti selezionati, materie prime scelte senza compromessi. Un vero rituale che ha come elemento principe l'utilizzo del lievito madre che garantisce un processo di lievitazione naturale.

I prodotti lievitati mediante lievito madre hanno la caratteristica di essere facilmente digeribili e hanno un sapore gustoso naturalmente conferito dal lievito. Con migliori caratteristiche organolettiche, si conservano

più a lungo, resistono molto bene all'ammuffimento e rilasciano profumi ancora più interessanti anche a distanza di dieci ore dalla cottura.

Il legame al territorio

Aria pura di montagna, acqua delle Sorgenti del Volturno, materie prime selezionate sul territorio: i nostri prodotti parlano, oltre che delle persone che ci lavorano, anche del meraviglioso territorio ancora incontaminato che rappresenta un valore aggiunto della nostra produzione.

Il legame con il territorio ha da sempre influenzato le nostre scelte di produzione e soprattutto di lavorazione.

PANETTONE

Classico con uvetta e Canditi	750 g	1000 g
Classico uvetta	750 g	1000 g
Tre cioccolati (impasto bianco)	750 g	1000 g
Pere e cioccolato	750 g	1000 g
Fragole e cioccolato	750 g	1000 g
Strudel (mela,noci e cannella)	750 g	
Gianmarrone (gianduia, pezzi di marroni e gocce cioccolato)	750 g	
Mascarffè	750 g	1000 g
Integrale all'albicocca	750 g	

PANEVO

Agrumi (arancia e limone)	750 g	1000 g
Ciliege e amarene candite	750 g	1000 g
PanRapAce (arancia, limone, carota e rapa rossa)	750 g	

PANETTONE FARCITO

Pistacchio	1000 g
Limoncello	1000 g

Da fornai Ricci, una delle migliori colombe e panettoni artigianali d'Italia.
Naturalmente eccellente. Il nostro panettone e la nostra colomba hanno ricevuto e riceve numerosi premi e riconoscimenti.







iMOLI
SANI

ESISTERE DI GUSTO.

CATALOGO 2023/24

www.esisteredigusto.com

info.esisteredigusto.it

